Digitaliseret af | Digitised by

DET KGL. BIBLIOTEK
Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):	Nimb, Louise.
Titel | Title:	Fru Nimbs Kogebog : Praktisk og økonomisk indrettet for større og mindre Husholdninger.
Alternativ titel | Alternative title:	Louise Nimbs Kogebog.
Udgavebetegnelse | Edition Statement:	3. gjennemsete Udgave.
Udgivet år og sted | Publication time and place:	København : H. Hagerups Forlag, 1900
Fysiske størrelse | Physical extent:	480 s. :

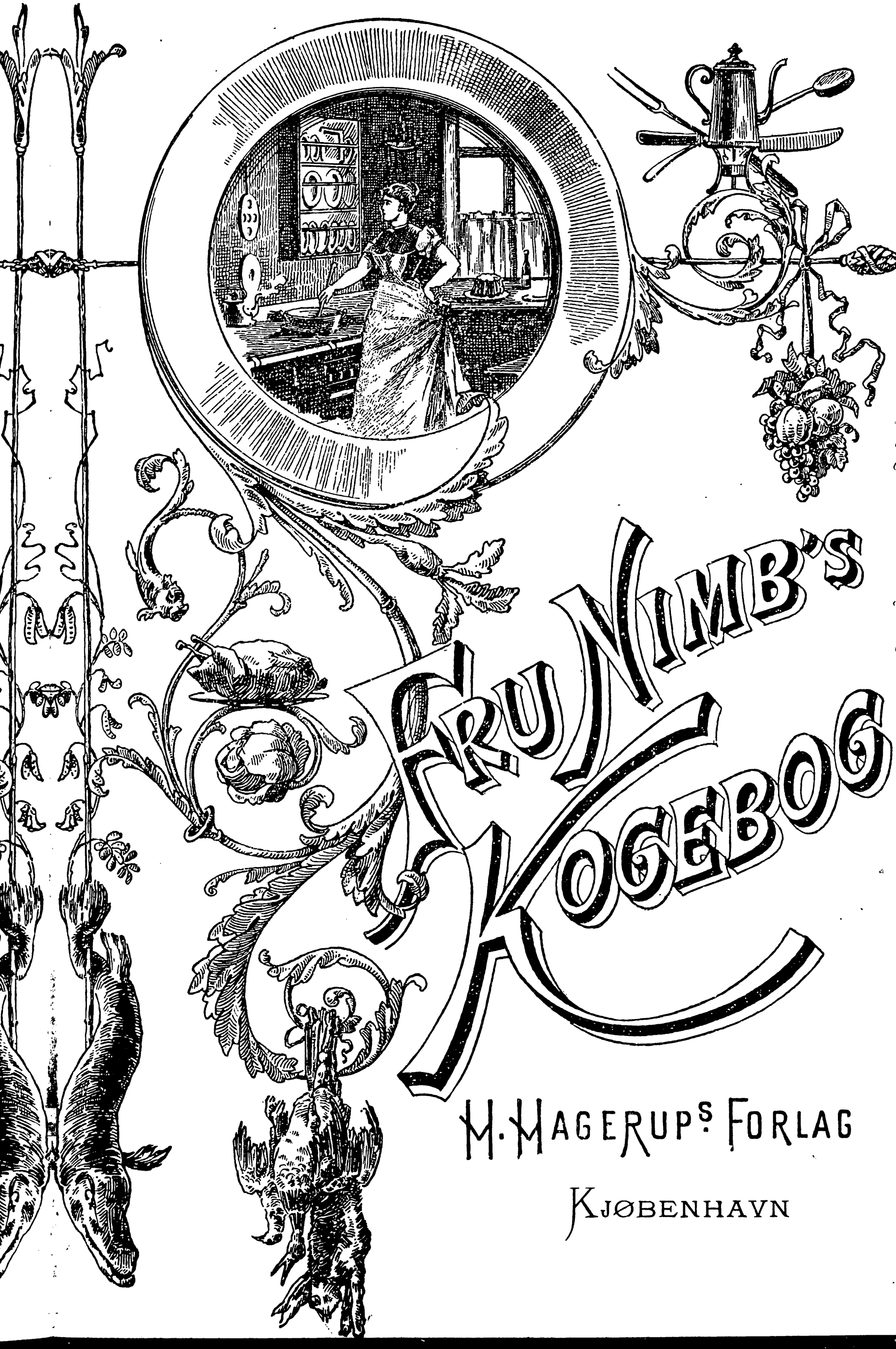
DK

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

UK

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

Tredie gennemsete Udgave.



NUMB'S KOGEBOG

M. MAGERUP'S FORLAG

KJØBENHAVN

Til Husholdningsbrug

anbefales og faas i enhver velassorteret

Kolonial- & Urtekramforretning:

Alle Slags

konserverede Syltetøjer, Marmelader,
Kompotter, Geleer og Frugtsafter.

Alle Slags

konserverede Grøntsager, Slik- & Suppe-
Asparges, grønne Ærter, Haricots verts,
Voxbønner, Snittebønner etc.

samt

den siden 1850 bedst anskrevne

Leverpostej, Bouillon, Fiskeboller,
Vildt, Postejer, Buddinger & Saucer

fra

J. D. Beauvais

KONSERVESFABRIKER.

Største og ældste i Norden.

Grundlagt 1850. **Udvidet 1895 & 1897.**

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

FRU NIMBS KOGEBOG.

FRU NIMBS

KOGEBOG.

PRAKTISK OG ØKONOMISK INDRETTET

FOR STØRRE OG MINDRE HUSHOLDNINGER.

MED ILLUSTRATIONER.

TREDIE GENNEMSETE UDGAVE.

(11TE—15DE TUSINDE.)



KØBENHAVN.

H. HAGERUPS FORLAG.

TRIERS BOGTRYKKERI (G. L. LIND & NUMA FRÆNKEL)

1900.

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Forord til 1ste Udgave.

Ofte har man opfordret mig til at udgive en Kogebog, hvori jeg kunde nedlægge Resultaterne af mine mange Aars praktiske Erfaring, men jeg har hidtil stadigt manglet Mod, og kun fornyede Opfordringer og bestemt udtalte Ønsker har bevæget mig til dette Skridt, saa vel som det Haab, at det samme Publikum, som ved saa mange Lejligheder har omfattet min Virksomhed med Velvilje, ogsaa vil lade denne komme mig til Gode, naar jeg nu for en Gangs Skyld forsøger mig paa et mig hidtil fremmed Omraade.

Det vidtløftige Stof er indsamlet ad forskjellig Vej. Dels skyldes det min egen Erfaring og en Aarrækkes stadige Forsøg og Iagttagelser, dels et omhyggeligt Studium af gode, fremmede Forfattere, hvis Forskrifter jeg paa ethvert Punkt har søgt at tillæmpe og lægge til Rette efter vor danske Smag. Mine Læremestre, baade i Literatur og Praksis, er jeg af Hjertet taknemmelig, saavel det danske kgl. Køkken, som de tyske og franske Køkkener, jeg personligt har besøgt, og hvis Dygtighed jeg til fulde skatter og har draget Gavn af.

Mit Hovedformaal med denne Bog har været, at lære vore Husmødre, at den sædvanlige Ensformighed i det daglige Køkken ingenlunde er nogen Nødvendighed, men at det er let, selv med smaa Midler, at bringe den tilstrækkelige Afveksling til Veje ved Hjælp af en Række mindre kendte Retter, velsmagende og elegante. Ved Siden deraf har det samtidigt været mig magtpaaliggende

ikke at forbigaa de mange dagligdags Retter, som nu engang har Borgerret i vort Familjeliv, og jeg haaber, at det er lykkedes mig, ogsaa i denne Henseende at fremdrage nye Momenter og at give gode Raad.

Et af de Punkter, der har været mig af særlig Vigtighed, er at indrette alt saa sparsommeligt som muligt, ret at lære den unge Husmoder, at det er meget lidt, der i en Husholdning maa gaa til Spilde.

Med disse faa Ord og med mine oprigtige Ønsker om Overbærelse og Velvilje, sender jeg min Bog ud til det Publikum, hvis Fordringer det hidtil har været min største Glæde at forsøge paa at tilfredsstille.

Louise Nimb.

Forord til 3die Udgave.

Det er mig en stor Tilfredsstillelse igen at kunne udsende et nyt Oplag af min Kogebog, der nu foreligger trykt i 15000 Exemplarer.

Jeg bringer min Tak til alle dem, der ved deres velvillige og anerkendende Omtale af min Bog, paa hvilken jeg har anvendt mange Aars Arbejde og Erfaring, have bidraget til, at den strax ved sin Fremkomst blev en af vore mest efterspurgte Kogebøger.

Med Glæde mærker jeg, at man i de mange tusinde Hjem har været tilfreds med den, og det lader mig haabe, den ganske fyldestgør de Fordringer, man med Rette stiller til en virkelig populær Kogebog.

Jeg haaber, det vil være en yderligere Vinding for denne, at Prisen for det nye Oplag er sat betydelig lavere end tidligere. Den stigende Afsætning og de større Oplag muliggør dette.

I denne Udgave har jeg forbedret mange Anvisninger og tilføjet flere nye.

Louise Nimb.

Et godt Køkkens Indretning.

At beskrive, hvorledes et fuldkomment Køkken bør være indrettet, turde synes at være et ørkesløst Arbejde under de bestaaende Huslejlighedsforhold; thi desværre er jo i Reglen netop Køkkenet den mest stedmoderligt behandlede Del i de fleste Lejligheder.

At jeg alligevel gør et Forsøg derpaa, sker nærmest for muligvis derved at vække Lyst og Interesse for Sagen hos vordende Bygherrer, idet jeg er vis paa, at Husmødrene ville være dem taknemmelige for enhver Forbedring, som de ville indføre i den Retning.

Rummeligt maa et Køkken være — og lyst! Væggene beklædte med Porcellænsplader ville bidrage meget hertil — det vil være propert, køligt og ikke meget bekosteligt. Endnu billigere og brugbart er et nyt Slags Tapetpapir, som er i Handelen, og som kan afvadskes med en Svamp.

Af største Vigtighed er dernæst et godt Komfur.

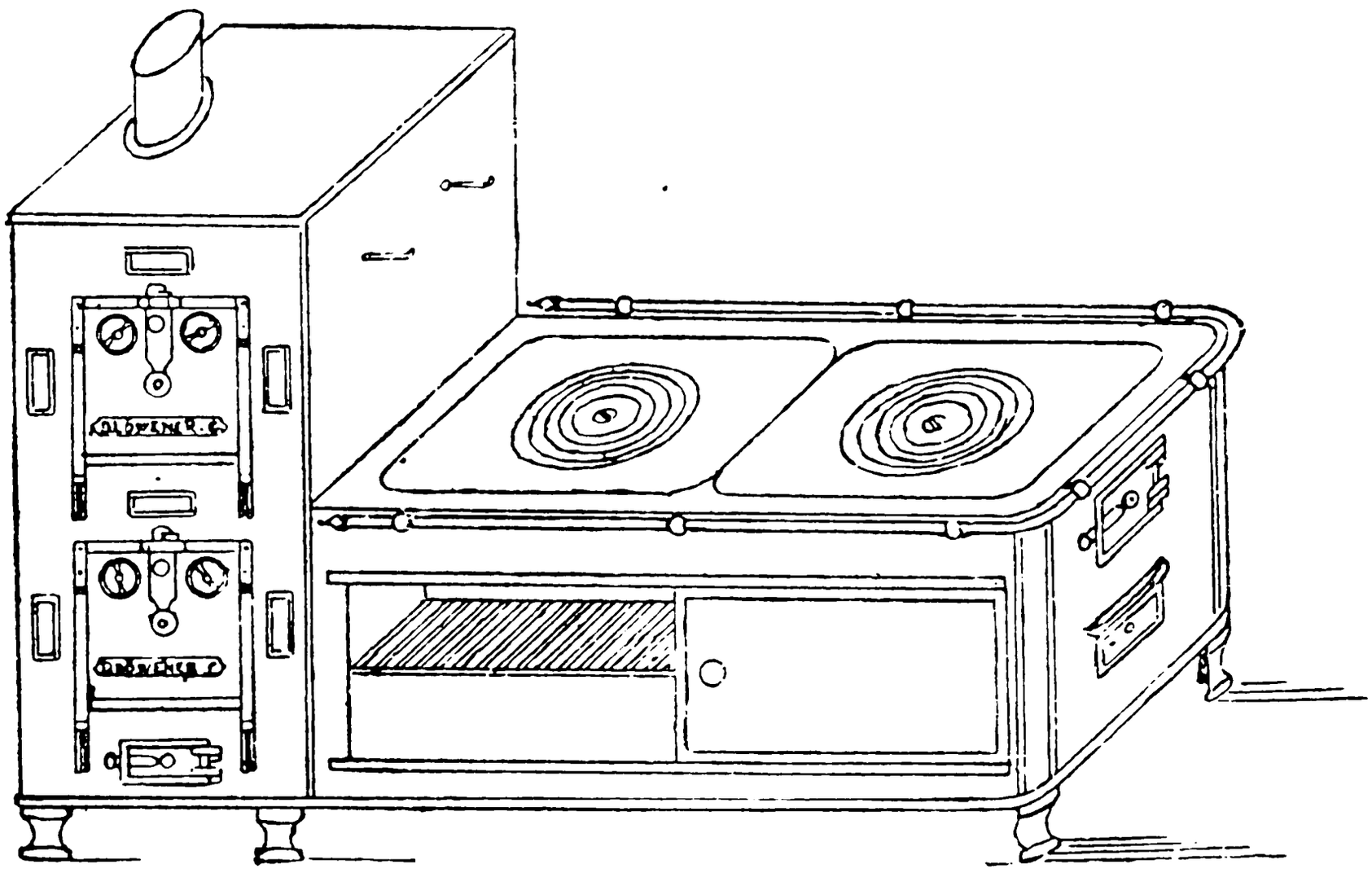
Jeg har i min Praksis fundet, at Komfurer, i Lighed med det, hvoraf her fremsættes en Afbildning, ere særdeles tilfredsstillende og hensigtsmæssige, saavel for store som for smaa Husholdninger.

Der findes i dem baade Stege-, Bage- og Varmeovne. I Stedet for, at der i de almindelige Komfurer findes en særskilt Vandgryde med aabent Laag, er der i disse indlagt en lukket Vandgryde, som faar koldt Vand tilført igennem en Rørledning, og fra hvilken der atter gennem Rør ledes varmt Vand til Vadsken, hvorved man har den

Fordel, at Vandet altid er rent, og at al Spild paa Komfuret undgaas.

I de senere Aar have Gaskomfurer og Gasapparater fundet stor Anvendelse i de Huse, hvor der findes Gas.

Langs Væggene maa der være solide Køkkenborde med Hylde over og under. Midt paa Gulvet et Anrettebord med to rummelige Skuffer, den ene til smaa Forme, Udstikkejern, Spækkenaale, Konceptpapir og lignende, den anden til Knive, Piskeris, Træskeer o. s. v. Der maa desuden i Køkkenet findes en god Huggeblok og en Sten-



Tegning af Komfur.

eller Marmormorter. Vadsken maa være rummelig og helst emailleret. I Nærheden af Køkkenet bør der være et godt Forraadskammer, og det vilde være ønskeligt, om der ved Siden af Køkkenet eller Spisestuen var et Anretteværelse, hvor de kolde Anretninger o. lign. kunde foregaa, og hvor et Skab til Opbevaring af Syltetøj, Conserves, Kager o. s. v. kunde have sin Plads.

De forskellige Køkkenredskaber.

At et godt Køkken bør være forsynet med godt og rigeligt Køkkentøj er en Selvfølge. Jeg vil gerne overbevise de unge Husmødre om, at det er ødselt at være sparsommelig med den Slags Ting, thi er Køkkenet saa sparsomt forsynet med Kogekar, at man skal vente med at tilberede en Ret, til Karret er tømt og rengjort, da spildes ikke alene Tid, men Maden kan for det første ikke faa det tilstrækkelige Kog, og for det andet gaar der meget til Spilde ved den hurtige Aftømning. Desuden lide Karrene ved med Magt at befris for mulige Paabrændinger. Glasuren eller Fortinningen bliver let ødelagt, hvilket undgaas, naar Karret kan staa i Vand, til Skorpen løsner sig af sig selv.

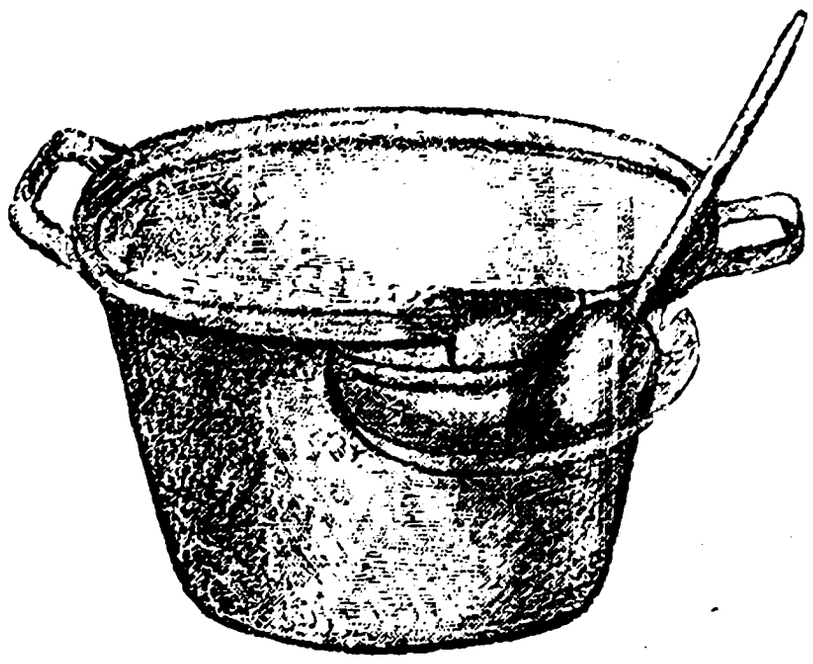
Det samme gælder om Sigter. Man maa ikke bruge den samme Sigte baade til Suppe, Sauce, Gelée o. s. v. Jeg vil her anføre, hvad der efter min Mening bør findes i et velordnet, borgerligt Køkken af Kogekar o. s. v.

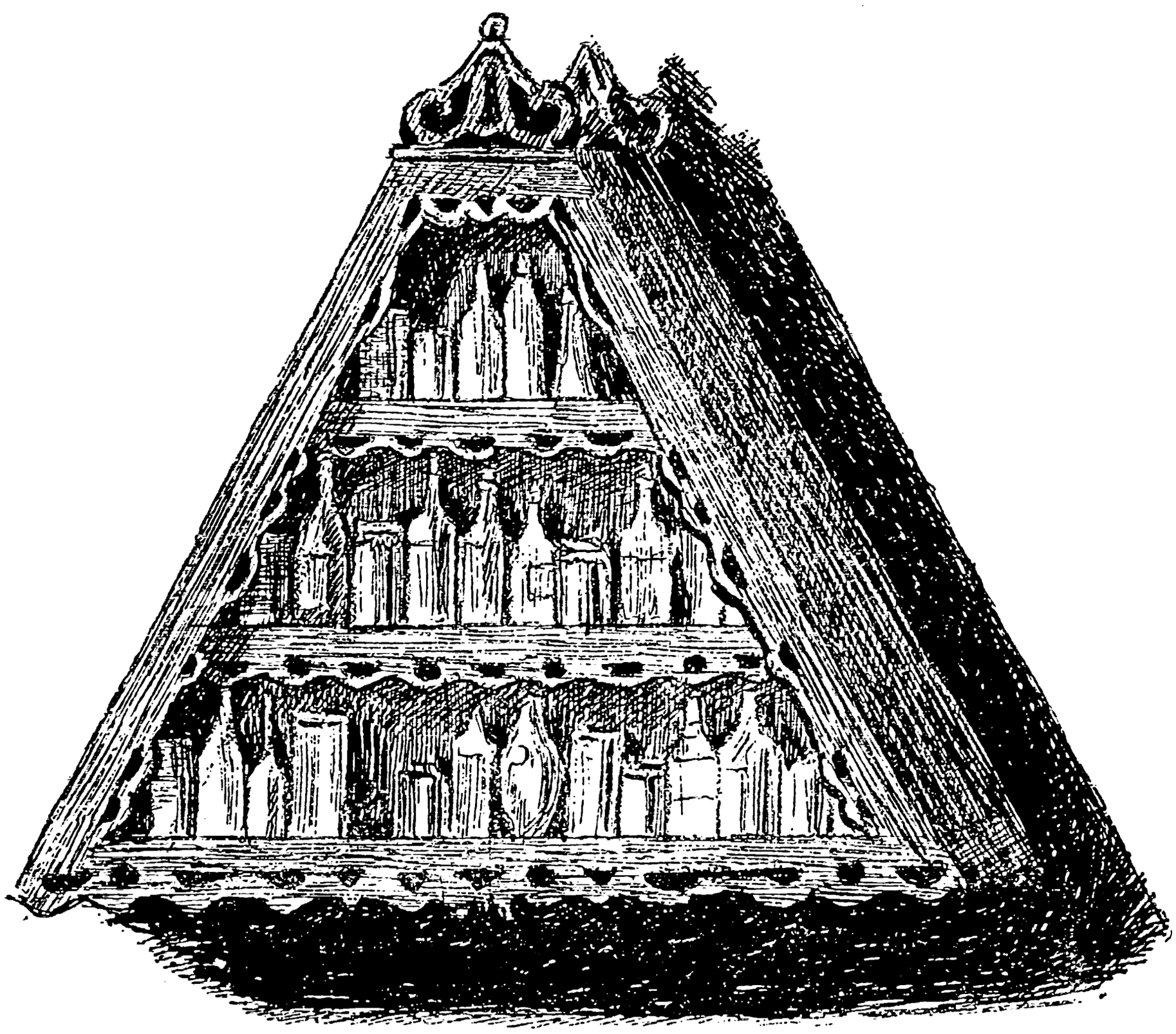
For det første vil jeg anbefale Kobberkar som det solideste og smukkeste. De nymodens emaillerede Kar og emaillerede Jerngryder ere dog meget brugbare og gode, naar kun tages Hensyn til, at Kogekarrene maa være flade i Bunden, thi de med rund Bund og Fødder vælte let og behøve længere Tid for at komme i Kog. Desuden kunne alle fladbundede Kar anvendes paa Gas.

1 Bouillonkedel med Laag.
1 Suppegryde med Laag.
1 mindre Gryde til Mælkemad med Laag.
1 Kartoffelkedel med Laag.
1 Gemysekedel med Laag.
1 Fiskekedel med Laag.
6 forskellige Kasseroller med Laag.
2 Sauterpander med Laag.
2 Stegepander.
1 Æbleskivepande.
2 Bradepander.
1 Omeletpande.
1 Klaretkedel med do. Kurv.
2 Fiskerande.
2 Æblekageforme med fast Bund.
2 Isforme.
2 Geléeforme.
1 Puréesigte.
2 Suppesigter.
3 Saucesigter.
1 Dørslag.
6 Træskeer.
2 Smørskeer.
3 Skærebrætter.
1 Kagebræt.
2 Rivejern.
1 Stenmorter.
1 Huggeblok.
1 Bøfhammer.
1 Koteletkniv.
1 Økse.
6 forskellige Køkken- og Urteknive.
1 Pandekagevender.
1 Hakkekniv.
1 Konserveskniv.
1 Chartreusekniv.
1 Kolonneform.
1 Kødmaskine.
1 Krustadejern.
2 Urtebor.
6 Spækkenaale.
2 Opsyernaale.
1 Skummeske.
1 Fiskeske.
2 Gratinfade.
12 Gratinskaller.
1 Gratinjern.
6 Sleve.
1 Kagerulle og do. Spore.
1 Kagekasse.
3 Piskeris.
1 Vægt.

At der er mange Smaating, jeg ikke har nævnt, som Proptrækker, Maal, rigeligt med Lerkar, Fajancetønder til Mel, Gryn, Sukker etc., behøver jeg ikke at sige, men alle disse Ting findes opførte paa de trykte Priskuranter fra de større Handlende her i Byen, som *Jacobsens Eftflgr.*, *Hansen & Callesen*, *Wüstenberg* og *Oluf Brønnum* i Hotel Kongen af Danmark, hos hvem jeg hovedsageligt forsyner mig, og som kender Formene paa de Kar, jeg særligt anvender.

Naar Sleven eller Skeen, som bruges til at røre i Maden med, lægges tværs over Gryden, hænder det ikke sjældent, at der falder Dråaber ned paa det varme Komfur, og derved fremkommer som oftest sveden og ilde Lugt. For at forhindre dette, har jeg ladet lave nedenstaaende lille Skaal, som ses hægtet fast til Gryden. Herpaa lægges saa Sleven eller Skeen, og derved undgaas Spild paa Komfuret.





Amagerhylde.

De i Køkkenet nødvendige Krydderier.

Ved Afdelingen for Krydderier vil jeg gøre den Bemærkning, at det er urigtigt, at købe stødte Krydderier i for smaa Portioner, da de i Reglen, opbevaret i Papir, tabe deres Kraft og Aroma. Man bør købe sine Krydderier i de større Materialhandeler, hvor man kan faa dem vel afproppede i smaa Glas og med paaklæbet Angivelse af Glassets Indhold. Opstillede paa en Amagerhylde, som Tegningen viser, ville de være en Pryd i Anretteværelset.

Der gives i Kogekunsten mange Retter, der ikke kan tillaves uden Krydderier, men Kunsten er at anvende disse med saa megen Forstand, at de ikke blive dominerende, men kun give Maden en behagelig Smag.

Spansk Peber

(Cayenne)

er et indisk Krydderi, som er meget stærkt, og som kun maa bruges i smaa Doser. Man udrører det helst i Vand, før man anvender det. Et ungarsk Krydderi, Paprika, er i de senere Aar kommet i Handelen. Den erstatter Cayenne og er mildere og behageligere end denne.

Peber.

(Poivre.)

Der er to Sorter Peber, som mest anvendes, enten som hele Korn eller stødt, det er sort Peber og hvid Peber. Det sorte Peber er den umodne Frugt, som er meget stærk og skarp i Smagen. Det hvide Peber er den samme Frugt moden. Det har en mildere og behageligere Smag, og maa i stødt Tilstand anbefales til Fars, Salater og Mayonnaise.

Laurbærblade

(Feuille de laurier)

som man køber tørrede, ere, brugte med Maade, anvendelige i forskellige Retter, som senere ville blive nævnede.

Ingefær

(Gingembre)

er et indisk Krydderi. Det er meget mavestyrkende og anvendes ofte for Sundheden. I Ostindien blive Rødderne syltede med Sukker og forsendes til alle Lande som Syltetøj.

Muskatblomme og Muskatnød.

(Noix-muscade.)

Muskatnødden er et velsmagende Krydderi, som anvendes i forskellige Sauce, Fars etc. Muskatblommen er Vævet, som indeslutter Nødden. Dens Smag er finere, og den anvendes mest til Bagværk. Nødden bruges kun i reven Tilstand, Blommen kan faas stødt.

Nelliken

(Girofle)

er stærk af Smag og bliver brugt stødt til forskelligt Bagværk og enkelte Retter. Naar man ellers i Køkkenet anvender den hel, stikkes den i Løg for at give Aroma i krydrede Retter.

Allehaande

(Poivre de la Jamaîque)

er Bærret af Kryddermyrten, der har hjemme paa Jamaika. Dens Lugt og Smag er en Blanding af Kanel, Muskat og Nelliker, deraf Navnet Allehaande.

Karri

(Carry Powder)

er et Pulver, som tilberedes i Indien, og bliver meget anvendt i Husholdningen.

Kanel

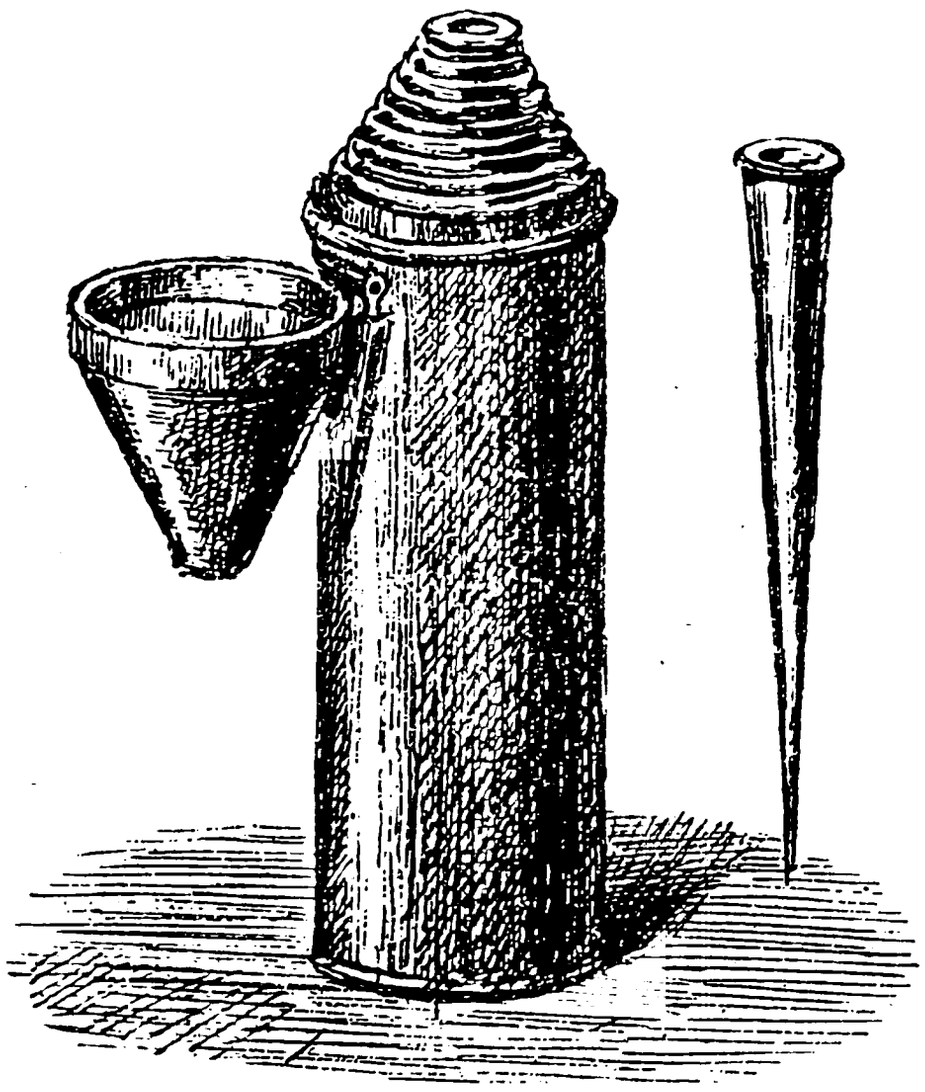
(Cannelle)

er Barken af Kaneltræet. Ceylon-Kanel er den bedste. Den har en fin, behagelig Smag, i Særdeleshed til Bagværk, Mælkespiser og forskellige Drikkevarer. Den maa dog benyttes med Maade, da den ellers er hidsende. Den anvendes hel og stødt.

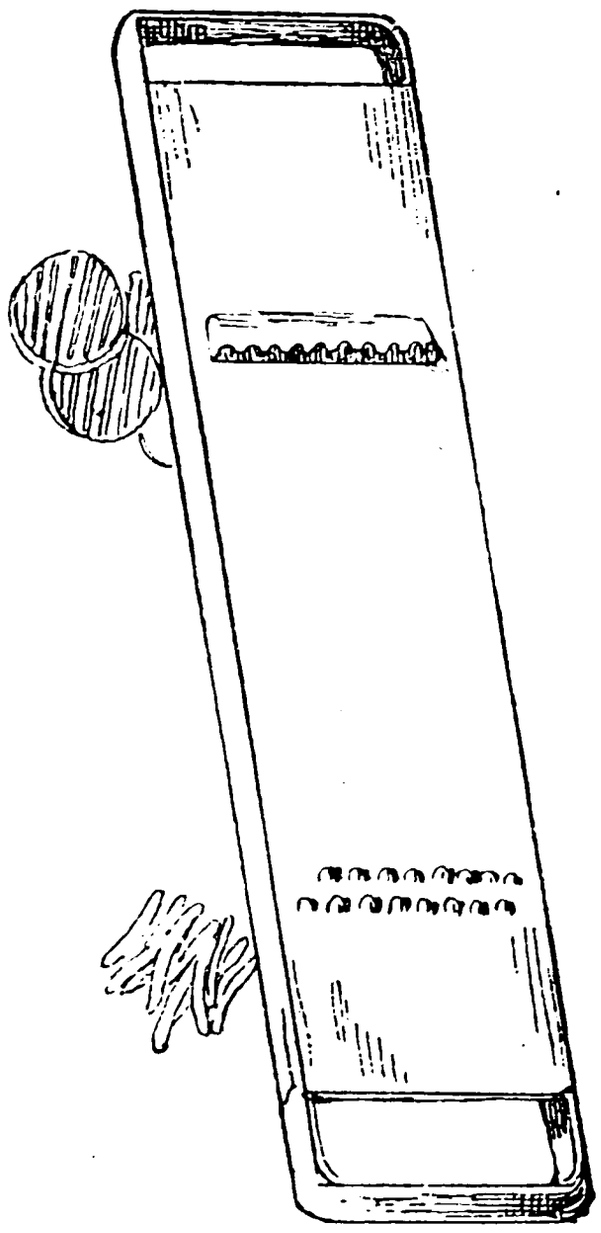
Vanille

(Vanille)

vokser i Ost- og Vestindien. De smaa sorte Korn, som indesluttes i Stangen, er et særdeles fint og behageligt Krydderi til Dessert og Bagværk. Stangen anvendes ogsaa. Man opbevarer den bedst i Melis, i en godt tilproppet Flaske eller i en Blikkasse.



Kolonneform.

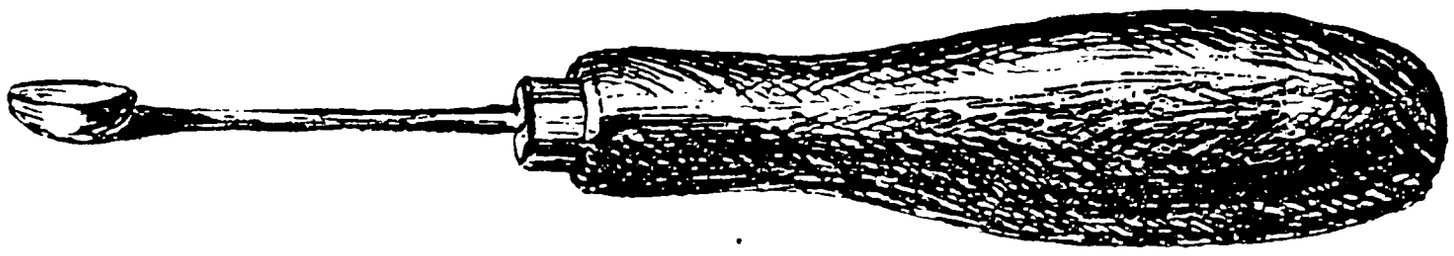


Urte- og Agurkehøvl.

Inden jeg gaar over til at tale om Supperne, vil jeg henvise til hosstaaende Tegninger af de Udstikkejern og Knive, som ere hurtige og lette at benytte, — nemlig Chartreusekniven, som kan benyttes baade til raa og



Chartreusekniv.



Urtebor.

kogte Urter og Frugter, og som giver et smukt, takket og riflet Udseende, — Kolonneformen, der indeholder 12 forskellige runde Forme, samt Urteborene, som haves saavel runde som ovale.

Urte- og Agurkehøvlen, som jeg fandt paa en Udstilling i Antwerpen, tog jeg hjem med, og har senere dagligt benyttet den til at høvle Agurkesalat paa, til Julienne-urter, til pommes paille (se Nr. 356), o. fl. a. Retter.

Den har vist sig at være meget praktisk.

I. AFSNIT.

For at gøre det saa bekvemt som muligt for mine Læsere, har jeg ordnet Inddelingerne saaledes:

1ste Afdeling: Grundsupper, 2den Afdeling: klare Supper, 3die Afdeling: brune Supper, 4de Afdeling: jævne Supper, 5te Afdeling: Puréer og 6te Afdeling: de daglige Husholdningsretter. Jeg haaber, det er lykkedes mig at ordne dette saa praktisk, at enhver med Lethed vil kunne finde det ønskede.

Første Afdeling.

Hvor ingen Bemærkning er vedføjet ere alle Retterne beregnede til 12 Personer.

1. Bouillon.

En god klar og kraftig Bouillon er Grundsuppen for de fleste Supper og Sauce. Til hvert ℔ Oksekød regnes en Pot Vand. Man kan anvende Benene af Højreb, Laar og Bovblad. Et Stykke Kalvekød, en Due eller Høne vil give en god Smag kogt sammen med Oksekød. Kødet skæres i Stykker og Benene knuses og lægges i Bouillonkedlen, efter at alt er godt afvadsket. Koldt Vand hældes paa og det sættes over jævn Ild for langsomt at komme i Kog. Naar Suppen begynder at skumme, sættes lidt Salt til for at hjælpe Skummet bedre frem, dette tages forsigtigt af, og man maa passe, at Suppen koger jævnt, forat den kan faa et smukt Udseende.

Naar Suppen er godt skummet, tilsættes Suppeurter, bestaaende af Gulerødder, Hvideroer, Selleri, Persillerod og Purrer. Urterne lægges hele i, medens Toppen af Persillerod og Purrer bindes i en Buket. Endnu kan tilføjes Løg, som er brunet lidt i Sukker og Smør; det vil give Suppen en smuk Farve og en god Smag. Dette kan dog udelades. Man maa passe, at Suppen stadigt koger langsomt. Naar Urterne ere møre, tages de op, men Kødet koges til det er trevlet, for at al Kraften kan komme af. Suppen sis og maa helst staa til næste Dag, da man bedre kan aftage Fedtet, naar det er stivnet.

Hvis Bouillonen ved en eller anden Fejl er blevet uklar, kan den klares paa følgende Maade. Til hver Pot Suppe tages 2 Æggehvider og $^1/_4$ ℔ hakket raat Oksekød. Kødet og Hviderne røres godt sammen, derpaa hældes den kolde Bouillon heri, og under stadig Omrøren bringes Suppen i Kog, hvorefter den stilles til Side paa Komfuret for at klares under meget langsom Kog i ca. $^1/_2$ Time. Den hældes derpaa igennem en meget fin Sigte eller en Serviet, som er haardt afvreden i Vand og spændt ud mellem fire Stoleben.

2. **Kraftsuppe.**

(Consommé).

For at tilberede en fuldstændig Consommé tager man en Kasserolle, som omtrent kan rumme 10 Potter, belægger Bunden med Nyrefedt og 4 i Skiver skaarne smaa spanske Løg. 6 ℔ Oksekød, helst af Halestykket, og 4 ℔ Kalvekød skæres i Stykker og afvadskes, lægges tilligemed $^1/_2$ ℔ mager Skinke i Kasserollen, hvorpaa det overhældes med $^1/_2$ Pot tynd Bouillon. Man sætter det derpaa over svag Ild, og lader det koge til der sætter sig en lys Sky paa Bunden. Derpaa fylder man Kasserollen med tynd Bouillon, lader den koge langsomt, og skummer den med stor Nøjagtighed, saalænge der viser sig den mindste Urenhed paa Consommeen. Imidlertid har man brunet 2 gamle Høns og 4 gamle Duer, som lægges i Consom-

méen tilligemed 2 Gulerødder, 2 Persillerødder, 1/2 Selleri og et Par Purrer. Et tætsluttende Laag lægges paa Kasserollen, hvorpaa Kraftsuppen koges langsomt i 5 à 6 Timer. Fedtet skummes omhyggeligt af, og Suppen sis igennem en Serviet og stilles paa et koldt Sted, til den skal bruges. Heraf bliver omtrent 5 Potter Consommé, som skal være kraftig i Smag og have en smuk gulbrun Farve. Denne Suppes Anvendelse vil senere blive omtalt. Af denne Kraftsuppe beregner man 1 Pægl til hver Person.

3. **Suppe af Høns.**

(Consommé de volaille).

Hvis man ønsker en god kraftig Hønsekødsuppe, maa man ikke gøre Regning paa at kunne benytte Kødet. En god Kalveskank og 2 gamle Høns hugges i Stykker, afvadskes og sættes paa Ilden med 3 à 4 Potter koldt Vand. Naar Suppen koger, skummes den godt, hvorefter Salt og Urter tilsættes, og den koges under tætsluttende Laag, til al Kraften er uddraget af Kødet. Consommeén sis og henstilles til Brug ved Supper og Hønseretter.

4. **Kraftsuppe af Kalvekød.**

(Blond de veau).

En flad Kasserolle belægges med Flæskebarder (Flæskestrimler) og Løg skaarne i Skiver. 4 ℔ Kalvekød, ligeledes skaarne i Skiver, lægges deri. Det hele overhældes med Bouillon og sættes paa sagte Ild, til det begynder at blive lysebrunt, da tilføjes 1 1/2 Pot tynd Suppe, og det koges langsomt en Time. Fedtet skummes rent af, Suppen hældes gennem en Sigte, og opbevares paa et køligt Sted, til den skal bruges. Man anvender denne Suppe til Tilberedning af forskellige Sauce og Supper.

5. **Kødgelée.**

(Aspic).

Der tilberedes en kraftig Suppe som Consommé Nr. 2, kun maa bemærkes, at foruden Urter tilføjes en Buket,

som bestaar af en lille Gren Timian, Estragon, 2 Laurbærblade, 1 Løg med 4 Nelliker og desuden nogle Peberkorn. Man maa hovedsageligt passe, at alt Fedt skummes af, thi det ringeste Fedt forhindrer, at Geléen bliver klar. Til hver Pot Consommé piskes 2 Æggehvider, Saften af en Citron, lidt fin Estradoneddike og Madeira eller hvid Vin efter Smag, samt 10 Blade vel afvadsket Husblas. Det hele sættes over svag Ild og røres, til det koger. Saasnart Æggehviden samler sig, og Aspicen er klar, hældes den forsigtigt igennem en Serviet, der er bundet paa de fire Ben af en omvendt Stol, og hvorunder man har stillet en glaseret Lerkumme. Det første, der løber igennem er sjældent klart, man hælder det derfor tilbage igen i Servietten og vedbliver dermed, til Aspicen er fuldstændigt klar. Hvis den kun løber langsomt igennem, kan man lægge et Laag med Gløder paa over Servietten.

6. **Fiskesuppe.**

(Consommé de poisson).

Et Stykke Smør lægges i Kasserollen tilligemed ituskaarne Urter, og dette dampes (svitses) under lukket Laag, til Urterne ere halvmøre. Heri kommes en velrenset Torsk, Benene og Finnerne af Rødspætter, hvoraf man har benyttet Fileterne og ellers tarvelig Fisk. Man hælder saa meget Vand paa, at det staar over Fisken, og naar det er kommet i Kog og afskummet, tilføjes Salt, en Buket Persille og lidt Paprika. Det hele koges under lukket Laag i en Time, afsis og anvendes til Brug ved Fiskesauce og Supper.

Bemærkning. Det afkogte Kød fra Bouillon og Consommé kan i økonomiske Husholdninger anvendes enten til Sparesuppe, ved at skænke Vand paa og lade det faa et Opkog, eller til Hachis eller Plukkekød og andre Retter, som senere ville blive omtalte. Ved Grundsupperne maa bemærkes, at man maa være sparsom med Krydderier og Urter, da der altid senere kan tilføjes mere ved de forskellige Supper og Sauces Tilberedning.

I. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Klare Supper.
(Potages).

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

---

7. Foraarssuppe.
(Potage printanier).

Hertil bruges nye Grøntsager, Gulerødder, Hvideroer, lige meget af hver, der renses og skæres i smukke ovale Stykker med Chartreusekniven. De vel afvadskede Grøntsager lægges i koldt Vand og stilles over Ilden; naar de staa paa Kog, lægges de i en Sigte og overhældes med koldt Vand. Denne Fremgangsmaade kaldes at blanchere. De blancherede Grøntsager lægges i en Kaserolle med Smør, en Pris Sukker og lidt Bouillon. Naar de ere komne i Kog, tilføjes ituskaarne Snittebønner, grønne Ærter og Asparges lige meget af af hver Slags. Imidlertid bringes tre Potter Bouillon i Kog, og de næsten mørkogte Grøntsager kommes deri tilligemed et Blomkaalshoved, som er kogt og skilt ad i smaa Buketter. Det hele faar et Opkog og serveres. 1 Pægl Bouillon beregnes til hver Person. Denne Portion er til 12 Personer.

8. **Sommersuppe.**

(Potage à la Julienne).

4—5 store Gulerødder, 2 Hvideroer, 1 Selleri, 3 Purrer, 2 Persillerødder, et lille Hoved Spidskaal og lidt Hovedsalat renses og skæres i en halv Fingers lange Stykker, som derpaa skæres i tynde Skiver, for atter at skæres i traadlignende Strimler. Hertil kan Urtehøvlen benyttes. Grøntsagerne afvadskes og dampes halvmøre i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, derpaa hældes 3 Potter Bouillon herover, hvorpaa det Hele koges sammen, til Urterne ere møre. Franskbrød, som skæres i samme Form som Urterne, ristes i Ovnen og serveres til. Denne Suppe kan tillaves paa samme Maade, men med Vand i Stedet for Bouillon. Man maa da før Anretningen tilsætte Suppen en Theskefuld Liebigs Kødekstrakt og Salt.

9. **Sommersuppe med Tapioca**

(Potage Julienne à la Tapioca)

tillaves paa samme Maade som Nr. 8; kun tilføjes til hver 3 Potter Suppe 25 Kvint Tapioca, som under stadig Omrøren drysses i den kogende Suppe. Grynene maa koge i 20 Minuter.

10. **Sundhedssuppe.**

(Potage à la santé).

2 Haandfulde Syre, halv saamegen Kørvel, Hovedsalat og lidt Persille pilles, vadskes og hakkes godt. Det sættes i en Kasserolle paa Ilden tilligemed et Stykke Smør af et Ægs Størrelse, dampes et Kvarter, og tilsættes 3 Potter tynd Hønsekødsuppe. Den koges langsomt en halv Time, serveres med ristet Brød, eller med smaa Hønsekødboller. (Se Nr. 111).

11. **Suppe Colbert.**

(Potage à la Colbert).

Gulerødder, Hvideroer og Sellerier udstikkes med Colonneformen i Størrelse af 25 Ører, omtrent en dyb

Tallerken fuld. De vadskes og lægges i en Kasserolle tilligemed et Stykke Smør, 1 Pris Sukker og lidt Bouillon. Naar de ere dampede møre, lægges de i 3 Potter Consommé og serveres med pocherede Æg. (Se Nr. 124).

12. **Suppe Clermont.**

(Potage à la Clermont).

10 à 12 smaa spanske Løg pilles og skæres i tynde Skiver, som vendes i Mel og bages haarde og sprøde i Klaret eller Smør, de lægges paa en Serviet, for at det fede kan trække af. Ved Anretningen lægges de i Terrinen, og overhældes med 3 Potter Consommé. Gammelt Fransk-brød skæres i Skiver og udstikkes med den største Colonne-form, derpaa steges disse lysebrune i Smør, og anrettes smukt paa en Serviet til Suppen.

13. **Suppe Montmorency.**

(Potage à la Montmorency).

1 stor Gulerod, $^1/_2$ Selleri og 10 Snittebønner skæres i □. Urterne dampes møre i Smør, lidt Sukker og Bouillon. Et ℔ Kalvekødfars (se Nr. 108) formes i en Spiseske som en halv Bolle, derpaa lægges de dampede Urter; Farse lægges atter over, saa det danner en hel Bolle, denne lægges i en flad Kasserolle (Sauterpande), der er smurt med Smør. Naar alle Bollerne ere ordnede saaledes, sættes de over Ilden og kogende Vand og Salt hældes forsigtigt over dem. De koges ved sagte Ild i omtrent 10 Minutter. Bollerne tages op og lægges i Terrinen, og en god Bouillon hældes over.

14. **Suppe med Æggestand.**

(Potage à la royale):

Til 3 Potter Bouillon tillaves en Form »Royal« af 12 Æg (se Nr. 128). Naar den er kold, udskæres den med Chartreusekniven i smukke, aflange Stykker. Asparges skrælles og skæres i Stykker af en Tommes Længde, koges og kommes paa Suppen tilligemed Royalen.

15. **Suppe med fyldt Savojkaal.**

(Potage au chou de Milan farci).

2 à 3 Hoveder Savojkaal, i Mangel deraf Spidskaal, skylles, renses og sættes til Kog med rigeligt Vand og Salt. Naar de ere halvmøre, lægges de paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Naar Kaalen er afkølet, tages hvert Blad for sig og lægges paa et Klæde, og de grove Stilke tages bort; paa hvert Blad lægges lidt Kødfarse, man vikler Kaalen om Farsen, saa denne bliver skjult, og derpaa lægges de i en med Smør smurt Sauterpande tilligemed et Løg, hvori der er stukket to Nelliker. Fed Bouillon hældes over de fyldte Kaalblade, og de koges i et Kvarter, hvorefter de kommes i Terrinen, og Consommé hældes over.

16. **Suppe med italiensk Garbure.**

(Garbure à l'Italienne.)

Til denne Ret maa man have enten en Sølvkasserolle, en smuk Ler-Pieform eller en Æblekageform med fast Bund, da Garburen skal serveres i Formen til Consommeen, 2 à 3 Hoveder Savojkaal eller Spidskaal renses, vadskes og koges halvmøre i Salt og Vand, hvorefter de grove Stilke borttages. Skorpen skæres af et gammelt Franskbrød; Brødet skæres i Firkanter og tørres i Ovnen; Formen smøres med Smør og bestrøs med Parmesanost. Bunden af Formen belægges med et Lag Kaal, derover hældes Smør og reven Parmesanost, saa et Lag af det tørrede Brød (eller, om man vil, kan man bruge Rasp), atter Smør og Ost og saaledes fremdeles til Formen er fuld; det sidste Lag skal være Brød, Smør og reven Ost. Formen sættes i Ovnen og bages en knap halv Time. Den serveres til en kraftig Bouillon.

17. **Suppe med Makaroni.**

(Potage au macaroni.)

Til 3 Potter Bouillon tages $^3/_4$ ℔ italiensk Makaroni (mellemtykke), som knækkes i Stykker og lægges i rigeligt

kogende Vand og Salt. Naar de ere halvmøre, hældes de op i en Sigte og afkøles med koldt Vand. Makaronierne knækkes i Stykker af 2 Tommers Længde og koges møre i Bouillon. Reven Parmesanost serveres til Suppen.

18. **Suppe med Monacos.**

(Potage à la Monacos)

25 Kvint Smør bages med ½ ℔ Mel, deri hældes lidt efter lidt ½ Pot kogende Vand, hvormed det bages, til det slipper Kasserollen. Naar det omtrent er afkølet, røres 6 à 8 Æg deri, et ad Gangen, og til Slut 2 Skefulde reven Ost. I en Kasserolle med hed Klaret stikkes med en Theske smaa Boller af Størrelse som en Nød eller en 25 Øre. Naar de ere smukt lysebrune, tages de op, og lægges paa Trækpapir eller paa en Serviet. De serveres til Consommé.

1. AFSNIT.

Tredie Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

---

19. Brune Supper.

Som Grundsuppe hertil er en god kraftig Sky nødvendig. Denne maa helst tilberedes Dagen før den skal benyttes. Man kan hertil anvende de tarveligste Kødsorter, saasom Mellemskært, Bovblad, Skank, det ureelle af Dyrekød, Kalvekød og alt Fjerkræ (Kroer, Hals og Vinger). I en Kasserolle eller Gryde med tyk Bund brunes et godt Stykke Fedt eller Smør, heri kommes 3 spanske Løg, 3 Gulerødder og 1 Selleri, som ere skaarne i Skiver. 4 ℔ Oksekød, 4 ℔ Kalvekød og hvad der ellers findes af ureelt Kød, som man vil benytte, bliver, efter at være hugget i Stykker, brunet, enten i Ovnen, hvis den er godt varm, eller i selve Kasserollen sammen med Urterne, hvorved man dog maa passe paa, at det ikke brændes. Herpaa hælder man 6 Potter Vand eller Sparesuppe (tynd Kødsuppe), lidt Salt, 10 Peberkorn, 2 Laurbærblade og lader det vedblive at koge ca. 6 Timer, hvorefter det sis og er færdigt til Brug. Hvis man har mere Sky end man vil anvende straks, kan man, ved stadigt at lade det koge, faa en fast-Masse, lignende Liebigs Kødekstrakt, som holder sig i flere Maaneder, og som er meget anvendelig til Sauce og Supper, som man ønsker kraftigere i Smagen.

20. **Gelée af Sky.**

(Aspic.)

Til 1 Pot Sky, som skal klares, tages Hviden og afvadskede Skaller af 2 Æg, som knuses, piskes og kommes i Skyen tilligemed 10 Blade afvadsket Husblas. Det røres over Ilden, til det kommer i Kog, hvorpaa man sætter det paa svagere Ild, for at Hviden langsomt kan samle sig, og naar Skyen er klar, behandles den som Aspic (se Nr. 5).

21. **Suppe Financière.**

(Potage à la financiere.)

Naar 3 Potter Sky er godt indkogt og afskummet, tilsættes en halv Flaske Madeira og en Pris Paprika, hvorpaa Suppen jævnes lidt med Sagomel, udrørt i koldt Vand. 1 ℔ Champignons, 25 Kvint Trøfler og 1 ℔ kogt, saltet, smuk rød Oksetunge skæres i Strimler paa en Tommes Længde. Ved Anretningen kommes disse Ting i Suppen tilligemed lidt af Saften fra Champignonerne og Trøflerne.

22. **Forloren Skilpaddesuppe.**

(Potage de tête de veau à la tortue.)

Et godt renset Kalvehoved skæres fra Benene, saa alt Kødet hænger ved Skindet, det blancheres tilligemed Tungen (det vil sige, Kødet sættes paa Ilden i koldt Vand, og naar det staar paa Kog, tages det op, og overhældes med koldt Vand). Hjernen tages ud, Hovedets Ben knuses, vadskes og brunes i Smør eller Fedt tilligemed Urter og Løg. Vand og Salt kommes paa, saa det staar over Benene, som koges 3 à 4 Timer, hvorpaa Suppen afsis og hældes over det blancherede Kød, som man i Forvejen har indgnedet med Citronsaft. Naar det er mørt, tages Kødet op med en Skumske og lægges til Presse imellem to Brætter eller flade Laag. Det afkølede Kalvehoved skæres i Kvadrater paa en halv Tomme, 25 Kvint Smør og 4 Skefulde Mel brunes langsomt og fortyndes med

3 Potter god, kraftig Sky og Skyen fra Kalvehovedet, et Vinglas god Rom eller Cognak, en halv Flaske Madeira og en Pris Paprika. Det bringes i Kog og skummes, hvorpaa man lader det koge langsomt en Time. Kødet af Kalvehovedet kommes i Suppen tilligemed smaa Boller af Hønse- eller Fiskefars (se Nr. 111 og 114) og smaa Æggeboller, som tillaves af 6 haardkogte Æggeblommer, der røres med 3 raa do., Salt og Muskatblomme. Man kan i Stedet for disse Boller bruge hele haardkogte Æggeblommer eller Æg royal (se Nr. 128.)

23. **Ægte Skilpaddesuppe.**

(Potage de tortue à l'Anglaise,)

For at slagte en stor Søskildpadde maa man hænge den i Bagbenene, og, naar den strækker Hovedet frem, slaa en Slynge om dens Hals for at holde Hovedet nede, medens man skærer det af. Kroppen maa hænge 3 à 4 Timer, for at Blodet kan løbe af; derefter lægges Skildpadden paa den buede Skal paa et Bord, og med en spids, skarp Kniv skæres Bugskallen af; dette maa gøres med stor Forsigtighed, saa at man ikke beskadiger Galden, da Kødet derved bliver ødelagt. Fødderne afskæres og lægges i koldt Vand og Salt; Galden og Leveren bortkastes. De to kødfulde Dele, som ligge paa hver Side af Brystbenet, løsnes og lægges i Vand for sig selv for at anvendes til Fars eller Fricandeau. Fødderne og Skallerne skoldes og Hinden trækkes af, hvorpaa de hugges i Stykker og tilligemed de øvrige Dele kommes i en kraftig Sky tilligemed en Flaske Madeira og lidt fin Rom. Derpaa koges de til de ere møre. Naar dette er opnaaet, skæres det grønne og bedste af Kødet i passende Firkanter og sættes til Side i lidt af Skyen for at benyttes til Suppen. Det øvrige Kød anbringes i en Lerkrukke og overhældes med kraftig indkogt Sky, for ved Lejlighed at benyttes til Ragout. Smør og Mel bages sammen, fortyndes med Sky. Den øvrige Suppe, hvori Skildpadden er kogt, sis og kommes deri, tilligemed Madeira, Salt og Paprika efter Smag. Suppen anrettes med Kødet, Ægge-

boller (se Nr. 22) og smaa Boller, lavet af Skildpaddekød eller Kalvekød (se Nr. 110). Da man sjældent faar levende Skildpadder her tillands, kan man købe henkogt Skildpadde i Blikdaaser. Man tillaver en god kraftig Suppe efter Opskriften, og lidt før Anretningen skæres Skildpadden i passende Stykker og gives et Opkog i Suppen.

I de senere Aar er der kommet tørret Skildpadde i Handlen. Denne kan godt anvendes. Den afvadskes og lægges i Blød i 4 Dage. Den koges mør i Sky og Vin og behandles forøvrigt som oven for forklaret.

24. **Oxehalesuppe paa Engelsk.**

(Potage aux queues de boeufs.)

3 Oksehaler renses, skæres itu Led for Led og blancheres (se Suppe Nr. 22), hvorefter de koges i 5 Potter tynd Sky sammen med hele Suppeurter, et Løg og Salt, indtil Kødet med Lethed løsnes fra Benene. Halerne tages op og holdes varme. Suppen sis, og skummes. Der hældes $^1/_2$ Flaske Portvin i Suppen, som jævnes med Sagomel. Urterne skæres med Chartreusekniven og kommes paa Suppen. Halerne anrettes paa et Fad sammen med Ris, tillavet paa følgende Maade: $^1/_2$ ℔ Ris vadskes, skoldes og sættes paa Ilden med saa megen kogende Sky eller Bouillon, at den rigeligt staar over Risene. Et Løg, hvori der er stukket to Nelliker, lidt Paprika og Salt kommes i, og Risene koges langsomt under tætsluttende Laag, til de ere møre men hele.

25. **Jagtsuppe.**

(Potage à la chasseur.)

Man tillaver en Sky af Vildt. Hertil kan bruges Hoved, Brystben og Bovene af Dyr og Harer, som renses, vadskes, hugges i Stykker, brunes i Fedt eller Smør og behandles aldeles saaledes som det er forklaret i Nr. 19. Efter at Skyen er afsiet og Fedtet skummet af, koges en Hare- eller Dyrekølle deri, tilligemed et Stykke røget

Skinke, en Buket, bestaaende af Persille, Timian, et Par Charlotter, et Laurbærblad. Der kommes et Glas Sherry i Suppen. Naar Kødet er mørt, tages det op tilligemed Skinken og skæres i smaa Strimler; 12 à 15 Champignoner, som ere skaarne i Skiver, og en Pægl kogte Lindser blandes sammen hermed. Smør og Mel brunes og fortyndes med den afsiede Suppe, som efter et Kvarters Kog skummes og faar et Opkog tillige med Kødet, Skinken, Champignonerne og Lindserne, hvorefter den serveres.

26. **Brun Suppe med Kastanjer.**

(Potage aux marrons.)

Den brune Skal pilles af 2 ℔ Kastanjer, som blancheres og den brune Hinde tages af. 13 Kvint Smør smeltes i en Sauterpande. Kastanjerne kommes heri tilligemed en Spiseskefuld Sukker, og Sauterpanden rystes stadigt for at undgaa, at de ikke brænde paa. Naar Sukkeret begynder at glasere Kastanjerne, kommer man Sky paa, lidt og lidt ad Gangen, og lader dem koge langsomt, indtil de ere møre. 3 Potter Sky koges, skummes, jævnes med lidt Sagomel, og krydres med Rødvin. Kastanjerne samt Skyen, de ere kogte i, kommes i Suppen som derpaa er færdig til Anretning.

27. **Suppe Valencienne.**

(Potage valencien.)

75 Kvint skoldede, blancherede Risengryn kommes i 3 Potter kogende Sky tilligemed 3 Pægle Rødvin og lidt Paprika. Suppen koges, til Risene ere møre, men dog hele og klare.

28. **Hamborger Suppe.**

(Potage hambourgeois.)

12 Kvint Smør brunes og bages med 3 Skefulde Mel og fortyndes lidt efter lidt med 3 Potter Sky, som koges, indtil Suppen bliver kraftig og klar. 15 à 20 Asparges skrælles, skæres i $^1/_2$ Tommes Længde og koges i Salt

og Vand. 1 Blomkaalshoved koges, dog ikke for mørt, og deles i smaa Buketter. 1 Selleri og 2 Persillerødder udstikkes med en Colonneform af samme Tykkelse og Længde som Aspargserne og dampes møre under lukket Laag med lidt Smør og Sukker. Lidt før Anretningen kommes alle Grøntsagerne i Suppen for at faa et Opkog. Pocherede Æg (se Nr. 123) serveres hertil.

Anmærkning. Man maa ikke undlade at komme lidt af Vandet fra Aspargserne og Saften fra Urterne i Suppen.

29. **Spansk Suppe.**

(Potage à l'Espagnole.)

Til 3 Potter Sky tages 75 à 80 Perleløg, som skôldes og pilles, hvorefter de lægges i en flad Kasserolle (Sauterpande) med et Stykke Smør, saa stort som et Æg. Naar Løgene have begyndt at tage Farve, drysses en Skefuld Sukker paa dem, og Sauterpanden holdes i stadig Bevægelse, til Sukkeret begynder at sætte sig paa Løgene. Derefter hældes lidt af den varme Sky over dem, og naar de ere møre og glaserede, kommes de tilligemed Skyen op i Suppen. I en god Fiskefars (se Fars Nr. 114) røres groft hakket Persille og, hvis det kan faas, Karse. Heraf stikkes smaa Boller paa Suppen.

30. **Neva Suppe.**

(Potage à la Neva.)

Smør brunes tilligemed i Skiver skaarne Urter, Løg, Salt, Fiskeben og tarvelig Fisk. Naar dette er godt svitset sammen, bages Mel deri, og det fortyndes med Vand og Sherry, saa det staar rigeligt over Fisken. Efter et Par Timers Kog sis denne Suppe, sættes paa Ilden med Sky, og det hele koges ind til en kraftig Suppe. Fiskefileterne, som ere skaarne fra Benene, skæres i smalle Strimler, paneres (vendes i Mel, Æg og Rasp) og steges smukt lysebrune i Klaret. En Portion Fiskefars deles i 4 Dele. I den ene Del røres hakkede Trøfler, i den anden Hummer-

smør, i den tredje Spinatvand og i den fjerde hakkede Champignoner. Heraf stikkes smaa Boller, som koges i Salt og Vand, og ved Anretningen kommes de paa Suppen tilligemed de stegte Fiskefileter..

31. **Suppe Lamartine.**

(Potage à la Lamartine.)

I 3 Potter god kraftig Sky kommes ca. 100 smaa Hoveder Rosenkaal og lige saa meget Blomkaal, som er afkogt i Salt og Vand. Hønsekødfars (se Fars Nr. 111) røres med groft hakkede Trøfler, som ere dampede i lidt Madeira, og heraf stikkes smaa Boller, som ved Anretningen kommes paa Suppen.

32. **Nyresuppe.**

(Potage aux rognons.)

6 Kalvenyrer renses, vadskes og skæres i ens store Firkanter, drysses med Salt og Peber og kommes i en Sauterpande tillige med $^1/_2$ ℔ Smør, hvori de steges et Kvarter. Smør og Mel brunes og fortyndes med 3 Potter Sky. De dampede Nyrer tilligemed Kraften, hvori de ere stegte, kommes i Suppen. Ved Anretningen tilsættes 25 Kvint Makaroni, som i Forvejen er kogt i Salt og Vand og skaarne i samme Størrelse som Nyrerne.

1. AFSNIT.

Fjerde Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Jævnede Supper.

(Potages liés.)

Disse Supper ere meget yndede, sunde og velsmagende. Der behøves ikke saa kraftig Bouillon til dem, som til de klare Supper. Ved Tillavningen bemærkes, at der fra Begyndelsen ved Tilberedningen benyttes saa lidt Smør som muligt, da man ved at anvende Smørret til sidst opnaar større Kraft og Smag. At »liere« er at jævne med Smør, Æg og Fløde, men dette maa først ske ved Anretningen, thi efter Lieringen maa Suppen ikke koge, da den ellers skiller og taber baade i Syn og Smag. Man beregner her som til andre Supper 1 Pægl til hver Person. 3 Potter er altsaa tilstrækkelig til 12 Personer.

33. Asparges Suppe.

(Potage d'asperges.)

$^1/_8$ ℔ (13 Kvint) Smør og $^1/_4$ ℔ (25 Kvint) Mel bages og fortyndes med 3 Potter Kalve- eller Hønsekødsuppe. 3 ℔ Asparges skrælles, skæres i Stykker paa 1 Tommes Længde og koges i Salt og Vand, for derefter at kommes i Suppen tilligemed noget af Aspargesvandet. Suppen

lieres med 6 Æggeblommer, udrørte med en Skefuld koldt Vand, derefter 6 Skefulde Fløde og $^1/_8$ ℔ (13 Kvint) Smør i smaa Stykker. Lidt af den varme Suppe kommes op i Lieringen, som derpaa blandes med Suppen. Man skærer gammelt Franskbrød i smukke Forme, der steges lysebrune i Smør og serveres anrettede paa en sammenlagt Serviet til Suppen.

Den nemmeste og mest økonomiske Maade at bage Brødcroûtons paa, er følgende: Et emailleret eller lignende Fad, som kan taale Ovnvarme, smøres med Smør. Herpaa lægges de udstukne Croûtons. Disse dryppes med en Pensel eller Pennefjer med smeltet Smør, og Fadet sættes ind i den godt ophedede Ovn. Naar de ere smukt lysebrune, tages de ud af Ovnen.

34. **Maria Louise Suppe.**

(Potage à la Marie Louise)

3 Potter tynd, men velsmagende Kalve eller Hønsekødsuppe jævnes og lieres. 3 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Persillerødder og 2 Purrer skæres i smaa firkantede Stykker, der dampes møre i Smør, Bouillon og Sukker og kommes paa Suppen tilligemed afkogte grønne Ærter.

35. **Blomkaalsuppe.**

(Potage aux choux-fleurs.)

2 gode Blomkaalshoveder koges i Salt og Vand, ikke for møre, og deles i passende smaa Buketter. Smør og Mel bages og fortyndes med 3 Potter Bouillon og Kaalvand. Suppen gives et Opkog med Kaalen og lieres som Aspargessuppe (se Nr. 33). Der røres desuden i Suppen 3 Skefulde reven Parmesan- eller anden fin Ost. Hertil serveres Brødcroûtons (se Nr. 33).

36. **Champignonsuppe.**

(Potage aux champignons.)

$1^1/_2$ ℔ smaa Champignoner renses og kommes i Smør, Citronsaft og kogende Vand, saa meget, at det dækker

Champignonerne. Heri faa de et hurtigt Opkog. Smørret skummes af Champignonerne, og heri bages Mel, der fortyndes med 3 Potter Kalvekødsbouillon og Saften fra Champignonerne. Smagen forhøjes ved at tilsætte lidt Rhinskvin. Ved Anretningen lieres Suppen. Franskbrød stegt i Smør (Brødcroûtons) serveres hertil (se Nr. 33).

37. **Brisselsuppe.**

(Potage aux ris de vean.)

3 Par Brisler lægges i Vand, for at Blodet kan trække ud. Naar dette er sket, blancheres de (se Nr. 22). I en Kasserolle kommes Flæskebarder, Urter, Løg og Brislerne. Man lader det Hele dampe et Kvarter, men man maa sørge for at Kasserollen holdes i stadig Bevægelse, for at det ikke brunes, derefter hældes saa meget Vand paa, at det staar rigeligt over. Naar Suppen er skummet, kommes Salt, helt Peber, 2 Laurbærblade og 1 Buket Persille paa. Hermed koges Brislerne, til de ere gennemkogte. Brislerne tages op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Suppen koges ind, sis og blandes med Kalvebouillon, indtil man har 3 Potter. Brislerne skæres i firkantede Stykker tilligemed 1 ℔ kogt saltet Oksetunge. ½ ℔ (13 Kvint) Smør og ¼ ℔ (25 Kvint) Mel bages sammen og fortyndes med Bouillon. Det ureelle tiloversblevne af Brislerne lader man koge med i Suppen ¼ Time, hvorefter den sis. Efter Smag tilsætter man lidt Muskat, Rhinskvin og Citronsaft. Suppen lieres, Brislerne og Tungen lægges i Suppen, som serveres med ristet Brød til (se Nr. 33).

38. **Jævn Hønsekødsuppe.**

(Potage à la reine.)

2 Høns og 2 ℔ Kalvekød kommes i en Suppekedel i 4 Potter koldt Vand. Naar det koger, skummes det godt, og der tilsættes Salt, 1 Selleri, 2 Persillerødder, 2 Charotteløg og 25 Kvint Ris. Naar Hønsene og Kalvekødet er mørt, tages det tilligemed Urterne op af Suppen. Hønsebrystet skæres af og lægges under let Presse for senere

at skæres i tynde Fileter; det øvrige Kød af Hønsene og det halve af Kalvekødet stødes i en Morter, røres i Suppen, og det hele stryges igennem en Sigte. Suppen lieres og anrettes med Hønsefileterne i. Ristet Brød serveres til Suppen (se Nr. 33).

39. **Grøntsuppe.**

(Potage aux fines-herbes).

Kørvel, Syrer og Salat renses, vadskes og hakkes groft. Til hver 3 Potter Suppe tages 3 Skefulde af hver af Grøntsagerne, der kommes i en Kasserolle med Smør, hvor det dampes 1/4 Time, 3 Skefulde Mel bages deri og Jævningen fortyndes med Bouillon. Ved Anretningen lieres Suppen, som serveres med ristet Brød (se Nr. 33).

40. **Kalvehalesuppe.**

(Potage aux queues de veau).

5 á 6 Kalvehaler skæres i Stykker Led for Led og blancheres, derefter kommes de i en Kasserolle med Vand eller tynd Suppe; naar det koger skummes det godt, og der kommes da Urter og Salt paa. Naar Halerne ere møre, tages de op af Suppen og holdes varme til Anretningen. Suppen sis, skummes, lieres og serveres med Kalvehalerne i. 1/2 ℔ Ris skoldes, blancheres og koges med Bouillon, 1 Løg med Nelliker, Salt, en Pris Paprika og lidt Karri. Risene koges under tætsluttende Laag til de ere møre og faste, Løget tages bort, og man serverer Risene til Suppen, enten i et Ragoutfad eller trykket ned i en Form, der da vendes om paa et Fad.

41. **Hollandsk Suppe.**

(Potage hollandais.)

13 Kvint Smør og 25 Kvint Mel bages sammen og fortyndes med 3 Potter Kalvekødsuppe. Suppen lieres og Kalvekødet skæres i fine Fileter, som kommes paa Suppen. Ristet Brød, skaaret i samme Form som Kødet, serveres hertil. Efter Smag kan man ved Anretningen tilføje hakket Persille.

42. **Østerssuppe.**

(Potage aux huîtres).

75—100 Østers aabnes, Saften og Skægene samles omhyggeligt i en Kasserolle. Østersene lægges paa en Sigte og overhældes med kogende Vand. Dette Vand hældes derefter paa Skægene tilligemed Citronsaft og det hele koges og sis.

Smør og Mel bages sammen og fortyndes med 3 Potter Fiske- eller Kalvekødsuppe og den afsiede Suppe fra Østersskægene. Smagen forhøjes ved at tilsætte Rhinskvin.

Ved Anretningen lieres Suppen og hældes i Terrinen over Østersene. Brødcroûtons, stegte i Smør, serveres hertil (se Nr. 33).

Man kan godt komme smaa Fiskeboller paa Østerssuppe, men saa behøver man kun at beregne 3 à 4 Østers til hver Person.

43. **Krebsesuppe.**

(Potage bisque.)

75 Stkr. Krebs vadskes og kommes i kogende Vand med Salt eller i Fiskesuppe; naar Krebsene have kogt 10 Minutter, tages de op og afsvales, hvorefter de pilles. 24 Skaller af Hovederne lægges til Side, og alle de øvrige Skaller stødes med 25 Kvint Smør, hvorefter de kommes i en Kasserolle og svitses under stadig Omrøring. Suppen fra Krebsene hældes paa, saa det staar rigeligt over Skallerne. Man lader det koge langsomt, og naar Smørret viser sig paa Overfladen, skummes det af og kommes i en Kasserolle. Heri bages Mel; Suppen fra Krebseskallerne sis og hermed fortyndes Jævningen, til der er 3 Potter; hvis der ikke er nok Krebsesuppe, maa man tage tynd Kødsuppe til Hjælp. Ved Anretningen smages Suppen til med lidt Citronsaft og Salt og lieres med ½ Pægl Fløde og et lille Stykke koldt Smør, hvorefter den hældes op i Terrinen over Krebsehalerne. Smaa Fiskeboller, Krebsehovederne, som ere rensede og fyldte med Fiske-

fars og 1 ℔ skrællede og ituskaarne Asparges, kommes samtidigt i Suppen.

44. **Hummersuppe.**

(Potage au hommard.)

6 ℔ gode Hummer vadskes og kommes tilligemed en Pris Paprika i kogende Fiskesuppe eller Kalvekødsuppe. Hummerne koges, indtil Benene med Lethed kan tages af, hvorefter de tages op og afsvales. Kødet tages ud, og Skallerne stødes og behandles som ved Krebs (se Nr. 43). Hummersmørret bages med Mel og fortyndes med Hummersuppen og Bouillon. 1 ℔ Asparges, skaaren i 1 Tommes Længde, noget af Aspargesvandet og det ituskaarne Hummerkød kommes paa Suppen.

1. AFSNIT.

Femte Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Gennemstrøgne Supper.

(Potage à la purée)

Ved Purée forstaar man saavel Grøntsager som Kødsorter, der ere strøgne igennem Puréesigten (en grov Sigte). Denne Masse, fortyndet med Bouillon, afgiver en fortrinlig og let fordøjelig Suppe. Bouillon hertil maa være svag Okse- eller Kalvekødsuppe, i Mangel heraf kan benyttes Vand, men man maa da komme rigeligt med Smør i ved Anretningen samt noget Kødekstrakt (Liebigs).

45. Gennemstrøgen Salatsuppe.

(Potage à la purèe de laitue.)

12 à 15 Salathoveder renses og blancheres. Derefter kommes de i en Kasserolle med 25 Kvint Smør. Man lader Salaten dampe heri nogle Minutter og tilsætter 1/2 Pot Bouillon, lidt Salt, Muskatnød og 1 Løg. Naar Salaten er udkogt, stryges den igennem Puréesigten, men Løget maa forinden tages bort. Imidlertid bages 13 Kvint Smør med 25 Kvint Mel og fortyndes med 3 Potter Suppe, som man lader koge godt ind og afskummer. Salatpuréen røres heri, og Suppen anrettes over smaa Hønse- eller Kalvekødsboller.

46. Gennemstrøgen Grønærtesuppe.

(Potage à la purée de pois verts)

2 Potter bælgede og afvadskede Grønærter sættes paa Ilden med 25 Kvint Smør, en Buket Persille, Salt, Sukker og en Skefuld Bouillon. Naar Ærterne ere møre, tages nogle fra for senere at kommes paa Suppen. Resten stryges gennem Puréesigten. Smør og Mel bages sammen og fortyndes med 3 Potter Bouillon. Heri røres Ærtepuréen, og Suppen anrettes med de hele Ærter, hakket Persille og Carotter, som ere skrællede med Chartreusekniven, blancherede og dampede møre i Bouillon, Smør og Sukker.

47. Amager Suppe.

(Potage à la Crécy.)

Til 3 Potter Suppe beregnes 9 Gulerødder, 6 Purrer, 5—6 Hvideroer, 1 Selleri og 5 à 6 Persillerødder, som rengøres, skæres i Skiver og kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør eller Fedt. Urterne dampes møre under lukket Laag, lidt Bouillon kommes paa, og man lader det koge, til det er en jævn Masse. Derefter stryges det igennem Puréesigten, den øvrige Bouillon kommes paa, indtil Suppen har en passende Tykkelse, hvorefter den faar et Opkog, skummes og smages til med Salt, Paprika og et Stykke Smør. Ristet Brød serveres til (se Nr. 33).

48. Gennemstrøgen Linsesuppe.

(Potage á la purée de lentilles.)

1 Pot Linser vadskes og sættes over Ilden med et lille Stykke Smør og saa meget Vand, at det staar over Linserne. Naar de ere møre, holdes nogle tilbage for siden at kommes paa Suppen. Resten stryges igennem Puréesigten. Puréen fortyndes med Sky eller Consommé, til den er en jævn Suppe. De hele Linser kommes paa tilligemed smaa Pølser, som ere skaarne i Skiver, eller røget Skinke.

49. **Gennemstrøgen Kartoffelsuppe.**

(Potage á la purée de pommes de terre.)

Kartofler skæres i Skiver og sættes paa Ilden med Salt, Vand, Gulerødder, Persillerødder og 1 Purre. Naar Urterne ere halvmøre, tages de op. Kartoflerne koges helt møre og stryges igennem Puréesigten eller et Dørslag, Kartoffelpuréen fortyndes med Bouillon. Urterne har man imidlertid skaaret i aflange Strimler med Charteusekniven og dampet dem møre i Sukker, Smør og Bouillon. Ved Anretningen kommes de paa Suppen og ristet Brød serveres hertil. Hvis man tillaver Suppen uden Bouillon kommes smaa Kødboller paa. Løg skæres i □, steges lysebrune i Smør og kommes paa Suppen.

50. **Gennemstrøgen Kastanjesuppe.**

(Potage à la purée de marrons.)

2 ℔ Kastanjer pilles og skoldes; naar den brune Hinde er taget af, skylles de i koldt Vand og sættes paa Ilden med 25 Kvint Smør, et lille Stykke raa Skinke og et Løg med 2 Nelliker i, samt Salt og Sukker, og naar det Hele har dampet lidt, kommes 1 Pægl Sky paa, hvori Kastanjerne koges møre. Skinken og Løget tages op, og Kastanjerne stryges gennem Sigten. Kastanjepuréen kommes i en Kasserolle og fortyndes med Sky eller Consommé, hvorefter man lader Suppen koge og skummer den. Brødcroûtons serveres til. Man kan ogsaa komme glaserede Kastanjer paa Suppen. (Se brun Suppe med Kastanjer Nr. 26).

51. **Sellerisuppe.**

(Potage à la purée de céleri.)

6 store Sellerier skrælles, rengøres og skæres i Skiver, hvorefter de kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, Salt, Sukker og Bouillon; det Hele koges til Sellerierne ere udkogte, hvorefter de stryges igennem Puréesigten. Selleripuréen fortyndes med 3 Potter Bouillon, Suppen faar et Opkog, skummes og lieres med 4 Æggeblommer. Suppen

serveres med Kødboller eller Sellerier, skaarne i Firkanter og kogte i Bouillon og Smør. Ristet Brød serveres til.

52. Gennemstrøgen Suppe af Vildt.

(Potage à la purée de gibier.)

4 à 6 ℔ Dyrekød skæres i Stykker og brunes i en Kasserolle belagt med Flæskestrimler, 2 Løg, 1 Gulerod, 1 Laurbærblad, Peberkorn, Salt, 1 Stykke Ingefær i Smør eller Fedt. 1 Pægl Sky eller Vand hældes over og koges. til Kødet er mørt. Kødet tages op, afsvales og stødes i Morteren, hvorefter det stryges gennem Puréesigten. Imidlertid brunes 25 Kvint Smør, som bages godt med 25 Kvint Mel og fortyndes med den afsiede Sky. Dyrepuréen røres deri, og det faar et Opkog, skummes og smages til med Sherry og Salt. Suppen serveres med Dyrekødboller (se Nr. 112) eller Brødcroûtons.

53. Gennemstrøgen Duesuppe.

(Potage à la purée de pigeon.)

6 gamle Duer rengøres, Brysterne skæres af og sættes til Side, det øvrige af Duerne hugges itu og kommes i en Kasserolle tilligemed 2 ℔ Oksekød, 2 ℔ Kalvekød, 2 ℔ Svinekød, 2 Løg med 4 Nelliker i, 1 Gulerod, ½ Selleri, 2 Persillerødder, 1 Laurbærblad, 1 Purre og et Stykke Fedt eller Smør, hvormed det brunes ½ Time. Derpaa overhældes det med 4 à 6 Potter Vand. Suppen bringes i Kog, skummes, saltes og sættes til Side paa Komfuret for at koge langsomt i 4 Timer. Suppen sis, og Fedtet skummes af. 3 ℔ Franskbrød afraspes, skæres i Stykker, bages i Smør, og fortyndes med en Pægl af Bouillonen, hvorefter det stryges igennem Puréesigten. Skyen, som er kogt ind til det halve, røres i Puréen, med hvilken den faar et Opkog. De afskaarne Duebryster dampes i Smør, skæres i smaa Fileter og kommes paa Suppen.

54. Gennemstrøgen Suppe med Løg.

(Potage à la purée à la Soubise.)

10 store spanske Løg pilles, skæres i Skiver og kommes i en Kasserolle med 13 Kvint Smør; naar de be-

gynder at blive brune, røres de med en Pægl Fløde, og naar de begynde at blive møre, stryges de gennem Puréesigten. 13 Kvint Smør bages med Mel og fortyndes med Bouillon. Naar den koger, skummes den, og Løgpuréen røres i, hvorefter det hele faar et Opkog. Suppen smages til med Salt og Paprika og lieres med Fløde og Smør. Smaa Kalvekødboller serveres paa Suppen (se Nr. 110).

55. **Gennemstrøgen Tomatsuppe.**

(Potage à la purée de pommes d'amour.)

1 ℔ Karoline-Ris vadskes, skoldes og koges møre i 3 Potter Kalvekødsbouillon. 3 ℔ friske Tomater skæres i 4 Dele og kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, en Skive raa Skinke, et lille Fed Hvidløg, Laurbærblade, Salt og stødt Peber. Naar Tomaterne ere kogte ud til en jævn Masse, stryges de gennem Purèesigten, Tomatpuréen kommes paa Rissuppen, det Hele faar et Opkog, Suppen smages til og serveres med hakket Persille.

56. **Gennemstrøgen Spinatsuppe.**

(Potage à la purée d'épinards.)

1 Skæppe Spinat vadskes, renses og blancheres, Vandet presses godt af, og Spinaten kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør. Lidt Bouillon hældes paa, og Spinaten stryges igennem Puréesigten. 13 Kvint Smør bages med Mel og fortyndes med 3 Potter Bouillon. Spinatpuréen kommes i Suppen, det Hele faar et Opkog, og ved Anretningen lieres Suppen med 6 Æggeblommer, Fløde og Smør, se Nr. 33. Ristet Brød serveres hertil.

57. **Gennemstrøgen Syresuppe.**

(Potage à la purée d'oseille.)

Denne Suppe laves ganske som den foregaaende, kun tages Syre i Stedet for Spinat.

1. AFSNIT.

Sjette Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Daglige Supper.

Disse daglige Retters Tillavning bør ikke savnes i nogen dansk Kogebog, og skønt jeg ikke kan bringe noget særligt Nyt paa dette Omraade, da den bekendte Madam Mangor har givet os saa meget godt i denne Retning, skal jeg dog bestræbe mig for at give mine yngre Læsere et godt Udvalg af danske Retter. Grunden, hvorfor jeg ikke bringer Navnene paa disse Retter paa Fransk, er for det første den, at det jo er danske Retter, og for det andet bruges disse jo heller ikke til større Selskaber, hvortil man bruger skreven Menu.

58. Kødsuppe med Kødboller.

Da man i Almindelighed sætter Pris paa, at ikke blot Suppen er kraftig, men at ogsaa Kødet, som serveres bagefter, skal være saftigt, saa tilraader jeg enhver at købe, foruden det egentlige Suppekød, 3 à 4 ℔ Oksekød, som dog ikke behøver at være af bedste Kvalitet. Man kan bruge Hals, Bov, Skank eller Benene af Højreb. Det hugges og skæres i Stykker. Efter at det er godt afvadsket, sættes det paa Ilden med 12 Potter koldt Vand. Naar man har bragt det i Kog over sagte Ild, skummes det. Suppen tilsættes Salt. Det Hele koges langsomt en Times

Tid. Et godt saftigt Stykke Oksekød (helst af Halestykket), paa 9 à 10 ℔, kommes, naar det er tilstrækkeligt afvadsket, tilligemed 2 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Persillerødder og en Buket (Visk) Persille i den kogende Suppe.

Hvis man ynder, at Suppen skal have en krydret Smag, kan man komme et lille Stykke Ingefær, 1 Løg, 4 Nelliker og et Par hele Peberkorn i den. Naar Rødderne ere møre, tages de op. Man maa stadigt sørge for, at Suppen koger jævnt, indtil Kødet er mørt. Dette vil det være efter omtrent 3 à 4 Timers Forløb. Kødet tages op og holdes varmt indtil Anretningen. Derpaa sir man Suppen og lader den staa urørt mindst 15 à 20 Minutter, og da vil man nemt kunne skumme Fedtet af Suppen. Saa hældes Suppen forsigtigt op i Gryden, idet man passer paa, at Bundfaldet ikke kommer med. Suppen faar et godt Opkog, krydres med et lille Stykke Sukker og med lidt mere Salt, hvis det er nødvendigt. Den anrettes i Terrinen, hvori man allerede har lagt Urterne, som ere skaarne i smukke Figurer, enten med Chartreusekniven eller med en anden Form. I Reglen serveres Suppen med hakket Persille, der da kommes i Terrinen sammen med Urterne, og med Kød- eller Melboller (se II. Afsnit, 1. Afdeling, Fars, Side 63).

Anmærkning. Hvis man ikke vil benytte den oven for anførte Anvisning til at spare paa Saften af Taffelstykket, det Stykke Kød, som i Reglen serveres efter Suppen, ved at anvende noget tarveligere Kød til Hjælp, saa maa selve det store Stykke sættes paa i kogende Vand, og man beregner da 1 ℔ Kød til hver Pot Vand. Til hver Person beregnes 1 Pægl færdig kogt Suppe.

Dersom der er kogt mere Suppe end til en Dag, sis alt Grønt og Urterne fra det, som er blevet tilovers. Først naar Suppen er fuldstændigt afkølet, sættes den ned i Kælderen eller i Spisekammeret.

59. **Matros Suppe.**

3 à 4 ℔ Oksekød, som er skaaret i Stykker paa 2 Tommers Længde, et halvt Hvidkaalshoved eller Spidskaal

koges i en tynd Kødsuppe. Der kommes ligeledes Kartofler og Urter, skaarne i Skiver, Gulerødder, Silleri, Persillerødder og Purrer i Suppen, og, naar den koger, skummes den godt, og nu krydres den med Salt og helt Peber. Et tætsluttende Laag lægges paa Gryden, og man lader Suppen koge 3 à 4 Timer.

60. **Nudelsuppe.**

25 Kvint Stjærne- eller Traadnudler blancheres og kommes i 3 Potter kogende Kødsuppe og faa heri et Opkog. Suppen lieres med 3 Æggeblommer. Enten kommer man reven Ost i Terrinen eller serverer Osten særskilt til Suppen.

61. **Spinde-Suppe.**

2 Skefulde Mel røres med Mælk til en tyk Dej. I denne røres 3 Æg, et ad Gangen, og nu spædes under stadig Omrøring saa megen Mælk heri, at Dejen faar den Tykkelse, at den i Traade kan løbe af Skeen. Naar Suppen, som man vil benytte, koger, lader man Dejen spinde fra Skeen over i den kogende Suppe, som man under stadig Omrøring lader koge i 5 Minutter.

62. **Pandekagesuppe.**

Af 6 Æg laves en Pandekagedej, hvori der røres noget hakket Purreløg. Heraf bages temmelig tykke Pandekager, som skæres i Stykker paa en Fingers Bredde og kommes i Terrinen; 3 Potter kogende Kødsuppe hældes derover.

63. **Kørvelsuppe.**

3 Haandfuld Kørvel, 1 Haandfuld Spinat og 1 Purre pilles, skylles og hakkes. Det Hele dampes et Kvarters Tid i 25 Kvint Smør i en Kasserolle, og heri bages 25 Kvint Mel. Denne Jævning fortyndes med 3 Potter Suppe. Asparges, skaarne i passende Stykker, kommes tillige med lidt af det Vand, hvori de ere kogte, i Kørvelsuppen, der

vinder i Velsmag ved at blive lieret med Æg og Fløde. Dog kan dette godt spares. Til denne Suppe serveres enten pocherede Æg eller Æg à la royale (se Æggeretter Nr. 123 eller 128).

Man kan godt lave Kørvelsuppe til med Vand i Stedet for Suppe, men det er da bedst at servere den med Kødboller og Asparges og at komme et Stykke Smør i lige før Anretningen.

64. **Kallunsuppe.**

Denne Suppe tillaves bedst i Juni og Juli Maaned, naar man kan faa nye Karotter og Grønærter, da disse maa til for at give Suppen den rette Velsmag. Til 12 Personer bruges 4 à 5 Lammekalluner. Disse renses med overordentlig Omhu og Nøjagtighed. Dette tager lang Tid, og derfor kan man godt gøre det Hele i Stand Aftenen før, man vil bruge dem. Dog maa de opbevares paa et saa koldt Sted som muligt, og det er heldigst at komme et Stykke Is og noget Salt i det Vand, hvori de ligge Natten over.

Inden de lægges i Vand flækkes Benene, og Kallunerne skrabes mindst 3 Gange, indtil de ere fuldstændigt rensede. Mellem hver Gang lægges de i Salt og Vand. Sidste Gang skæres de i smaa □ paa omtrent en halv Tomme. Naar Fedetarmene ere rensede godt paa den udvendige Side, skæres de op og renses indvendigt. Ligesom Kallunerne skæres disse i smaa □.

Kallunerne og Fødderne sættes til Kog med 4 à 5 Potter Vand, skummes, og derefter kommer man Fedetarmene, Salt, en rigelig Buket af Persille, Purrer og Selleritop i Suppen. Det Hele koges, indtil Kallunerne ere møre, Buketten tages saa op. I 13 Kvint Smør bages 13 Kvint Mel, og dette fortyndes lidt efter lidt med 1 Pot Kalvekødsuppe. Heri kommes Kallunsuppen og Kallunerne, 2 Tallerkenfuld Grønærter og 30 à 40 Karotter, som i Forvejen ere dampede møre i Smør, Suppe og lidt Sukker.

Det Hele faar et Opkog, og Suppen serveres med hakket Persille saa varm som muligt.

65. **Kraasesuppe.**

Til 12 Personer er 4 à 5 Gange Kraaser en rigelig stor Portion. De smaa Fjer pilles af Halsen, Hovedet og Vingerne. Hovedet flækkes og renses omhyggeligt. Den tykke indvendige Hinde trækkes af Kroen, som skæres i fire Dele, Benene skoldes, og Yderhuden flaas af. Naar alt er tilstrækkeligt renset og udvadsket, sættes det tilligemed 2 ℔ Okse- eller Kalvekød over Ilden i 10 Potter Vand med Salt i. Naar Suppen er skummet, kommes en god Buket Grønt, et Par Gulerødder, 1 Selleri og 2 Persillerødder heri.

Suppen koges, til Kraasene ere møre; saa tages Buketten og Rødderne op, og Suppen sis fra Kraaserne, som holdes varme, indtil de skulle anrettes. I 13 Kvint Smør bages 13 Kvint Mel. Denne Jævning spædes lidt efter lidt op med Kraasesuppen. Heri kommds 12 store Æbler, som ere skrællede og skaarne i fire Stykker og kogte sammen med 1/2 ℔ Svedsker eller Katrineblommer i lidt Vand og Sukker.

Suppen krydres efter Behag med Salt, Sukker og Eddike. Den kan serveres med Melboller og hakket Persille. Kraaserne anrettes paa et Fad, som garneres med Urterne fra Suppen, der blive skaarne i Stykker med Chartreusekniven. De blive enten arrangerede som en Krans eller som smaa Buketter.

66. **Aalesuppe.**

Til 12 Personer beregnes 3 à 4 ℔ Aal af Mellemstørrelse. De flaas, Finnerne klippes af, og de skæres i Stykker paa en Tommes Længde. Aalene maa ikke gerne skæres op, men Indmaden tages ud med en spids Kniv. Naar Aalene ere godt rensede, bestrøs de med Salt og dryppes med Eddike, hvori de staa og trække en halv Times Tid. De koges enten i 8 à 10 Potter Vand eller tynd Suppe, hvori man kommer 1 Løg bestukket med Nelliker, ca 20 Peberkorn, 1 Laurbærblad, 1 Buket af Persille og Estragonblade, Eddike og Salt. Naar Aalene

ere møre, sis Suppen fra, og de holdes varme. Suppen tillaves og krydres ligesom Kraasesuppe (se Nr. 65).

67. **Smør-Grønærtesuppe.**

1 Pot pillede Grønærter skylles i koldt Vand og sættes over Ilden med 6 Potter Vand, Salt, 12 Kvint Smør og 1 Skefuld stødt Melis. Naar Suppen koger, tilsætter man denne en rigelig Buket Persille, Selleritop, 2 à 3 Purrer og nogle Gulerødder. Naar Buketten og Rødderne ere møre, tages de op. Rødderne skæres med Chartreuse-kniven i smukke Former og lægges i Suppen lige før Anretningen. 25 Kvint (1/4 ℔) Mel og 1 Skefuld hakket Persille røres ud i 25 Kvint Smør, og med denne Blanding jævnes Suppen, som serveres med rørte Boller (se Nr. 119), eller om ønskes med Brødcroûtons. Denne Portion er, som alle Opskrifterne, beregnet til 12 Personer.

68. **Afsiede gule Ærter.**

Til 12 Personer beregner man 2 ℔ Victoria-Ærter, 3 ℔ Flæsk og 2 à 3 ℔ Kødpølse. Ærterne skylles godt og stilles et Par Timer i koldt Vand. De sættes over Ilden i det samme Vand, hvori de have staaet i Blød, og som maa staa rigeligt op over dem. Naar de koge, skummes de og sættes over en svag Ild, indtil de ere møre. Naar Ærterne ere skummede, kommer man en Buket af Persille, Selleriblade, Purrer og lidt Timian tilligemed et Par Gulerødder i dem. Naar de ere møre tager man Buketten og Urterne op, og de passeres gennem Puréesigten. De fortyndes da enten med en Suppe, som samtidigt er kogt i en anden Gryde paa Flæsket og Pølserne, eller med almindelig Kødsuppe. En Selleri skæres i firkantede Stykker og koges i Vand tilligemed 50 smaa Charlotter. Disse kommes paa de afsiede Ærter, som atter faar et Opkog og serveres med ristet Brød, (se Nr. 33).

Ærter kunne tillaves paa en anden Maade uden Selleri, Løg og Kødsuppe. Naar de nemlig ere passerede

gennem Sigten, fortyndes de med kogende Vand og Salt, Kødboller stikkes paa og koges heri. Tilsidst røres 25 Kvint Smør og 2 Theskefuld Liebigs Kødekstrakt heri.

69. **Svinerygsuppe.**

Til 12 Personer beregnes 6 ℔ Svineryg, som koges i 6 Potter Vand, hvori der kommes Salt efter Behag. Naar Suppen er skummet, tilsætter man den 1 Hvidkaalshoved, som er skaaret i 4 à 6 Stykker, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Persillerødder og 20 Peberkorn, som ere bundne i et lille Stykke Tøj, for at de kunne tages op inden Anretningen. Naar Kaalen og Rødderne ere møre tages det Hele op, skæres i passende Stykker og holdes godt varmt. Suppen sis og faar et godt Opkog tillige med Kaalen og Urterne og serveres saa varm som muligt. Svineryggen bestrøs med Salt og anrettes enten til Suppen eller for sig selv som en Ret, og bliver da i saa Fald enten garneret med Gemyse, Kartoffelmos eller Makaroni.

70. **Brunkaalsuppe.**

Denne Portion er beregnet til 12 Personer. 25 Kvint ($^1/_4$ ℔) Smør eller Fedt brunes med 2 Spiseskefuld Puddersukker. Heri kommes et fintskaaret Hvidkaalshoved, som dampes halvt mørt under lukket Laag. Derpaa tager man Laaget af, og naar Kaalen er smuk lysebrun, spæder man lidt efter lidt 6 Potter Suppe hertil. Hvis man har noget Svinerygsuppe tilovers, kan den godt benyttes, naar den er afsiet. Brunkaalssuppen serveres med smaa Pølser (Saucisses), eller med Medisterpølse, som snos i Smaadele paa 2 Tommers Længde og koges i Vand og Salt. Naar Pølsen er kogt, skæres Stykkerne fra hverandre og kommes paa Suppen.

71. **Grønkaal.**

Kaalen ribbes af Stokkene, de fine Hjærteblade lægges til Side og koges for sig selv i Vand og Salt og lidt Sukker og serveres paa Suppen ved Anretningen. Naar

Kaalen er skyllet, sættes den paa Ilden og blancheres sammen med 6 Purrer. Kaalen hældes op i et Dørslag, Vandet trykkes godt af, og den hakkes sammen med Mel enten i en Maskine eller paa et Hakkebræt. Til 12 Personer beregnes 6 Potter Kød- eller Saltmads-Suppe. Naar denne koger, røres lidt af den varme Suppe i den hakkede Kaal, som, naar den er tilstrækkeligt fortyndet, hældes over i Gryden med den kogende Suppe. Til daglig Brug benyttes kun kogte skrællede Kartofler paa Kaalen. Hvis man vil anrette den mere elegant, serveres den enten med Kødboller, eller Kartofler, som ere brunede i Smør og Sukker, eller med glaserede Kastanjer.

72. **Gruemad.**

Ordet Grue betyder en Askehob, og herfra stammer Navnet Gruemad; thi Jøderne, der som bekendt ikke maa have Ild paa om Lørdagen, bragte deres Mad i Kog om Fredag Eftermiddag før Solnedgang, og satte den i et tætsluttende Kar ned i en Slags Ovn, som de byggede af Mursten oven paa deres Skorsten. De aabne Huller uden om Karret bleve udfyldte med hed Aske, og over det Hele lagdes ligesom et Tag eller Laag af Sten. Nu derimod, da man i hvert Hus har en Bagerovn, sættes Retten, naar den er saa vidt færdig, ind i en ophedet Ovn, som lukkes hermetisk til og først aabnes, naar Maden skal spises. Retten tillaves paa følgende Maade til 12 Personer. I en Gryde sættes 1 ℔ gode store hvide Bønner, som ere udblødte i koldt Vand, $^1/_2$ ℔ Viktoria-Ærter og 6 ℔ fedt Oksekød over Ilden i 8 Potter Vand. Gryden maa være saa stor, at kun $^3/_4$ af den er fuld, naar alt er kommet i. Naar Suppen koger, skummes den godt, og man tilsætter Salt efter Behag. 1 ℔ Mel, $^1/_2$ ℔ Talg, som er skaaret i smaa □, 1 fint hakket spansk Løg, lidt Peber, Salt og Soya ældes sammen med saa meget Vand, at det bliver en fast Dej. Denne deles, og man ruller store Kugler deraf og kommer dem i den afskummede kogende Suppe. Over Gryden lægges et Ark lufttæt Papir, og et tætslut-

tende Laag lægges paa den, der, som oven for omtalt, sættes ind i den ophedede Ovn.

73. **Brødsuppe.**

Til en Portion til 12 Personer sætter man 2 ℔ Rugbrød, der er skaaret i □, i Blød i koldt Vand. 1 Time før Anretningen sættes det til Kog sammen med Skallen af en halv Citron eller Appelsin og Kanel efter Behag. Naar Brødet er kogt ud, passeres det gennem en grov Sigte.

Det sættes atter over Ilden og fortyndes med kogende Vand, indtil det bliver en Vælling. Naar den er kommen i Kog tilsætter man Mandler, som ere skaarne paa langs, og Rosiner, som i Forvejen ere dampede i Vand og Sukker. Suppen krydres med Sukker, Citronsaft og Vin eller Frugtsaft.

Den serveres med Flødeskum.

74. **Øllebrød.**

3 ℔ Brød, som efter Smag kan være en Blanding af Rug- og Surbrød eller Rug- og Hvedebrød, sættes i Blød i Vand og koges ud heri. Det passeres gennem et Dørslag og fortyndes med 3 Potter godt Hvidt- eller Dobbeltøl, sættes atter over Ilden og faar et lille Opkog med Sukker, Kanel og Citron efter Smag. Serveres med flamske Sild eller Ansjovis og Fløde.

75. **Æggesøbe.**

Til 12 Personer beregnes 4 Potter Øl, som sættes over Ilden. Der lægges en tør Rugbrødsskorpe i Øllet, og naar det koger, skummes det godt, og Skorpen tages bort.

I en Kumme røres 12 Æggeblommer med 12 Skefulde lyst St. Croix Sukker, indtil det Hele er en hvid Crème. Lidt af det kogende Øl røres først om heri, og derefter hældes Massen op i Gryden under stadig Pisken i Øllet. Man vedbliver at piske Æggesøben, indtil den staar paa Kog. Saa hældes den i Terrinen og serveres enten med Brødtoppe eller med □ af Rug- eller Hvedebrød, bagte i Sukker og Smør.

Brødtoppene laves paa følgende Maade: Revet Rugbrød blandet med Puddersukker, bages paa en Pande i Smør, indtil det holder sammen og er næsten tørt. Det kommes i smaa Thekopper og trykkes fast ned deri. Ved Anretningen løsnes de fra Kanten med en Kniv og vendes paa et Fad.

76. **Norsk Æggesøbe.**

3 Potter Øl og 3 Potter Mælk, hvori der er rørt 4 Spiseskefuld Rismel, sættes over Ilden. Heri kommes Sukker efter Behag og Skallen af en halv Citron. Under stadig Pisken bringes det hurtigt i Kog og hældes straks op i Terrinen, for at det ikke skal skilles ad. Æggesøben serveres med smaa Tvebakker.

77. **Byggrynssuppe.**

Til 12 Personer beregnes 1 ℔ Byggryn og 6 Potter Vand. Vandet sættes over med Skallen af en halv Citron og lidt helt Kanel, og naar det koger, drysses Grynene langsomt under stadig Omrøring heri. Grynene maa koge 1 à 1½ Time. Naar Grynene ere møre, kommer man 35 Kvint Rosiner og 75 Kvint Katrineblommer, som i Forvejen ere dampede i Sukker og Vand, deri. Hvis man ønsker at gøre Grynsuppen mere delikat, kan man enten komme Syltetøj eller Vin i den.

78. **Hvid Sagosuppe.**

Til 12 Personer beregnes 5 Potter Vand og 60 Kvint Sagogryn. Vandet sættes paa med Skallen af en halv Citron, lidt helt Kanel og en Citron, som er skaaren i Skiver. Alt det Hvide uden om Citronen maa være taget bort og Kærnerne pillede ud, da Suppen ellers faar en bitter Smag. Naar Vandet koger, drysses Grynene langsomt heri og koges, indtil de ere ganske klare. 25 Kvint Sultana Rosiner skylles, skoldes og koges. Imidlertid har man pisket 10 Æggeblommer og 1 Spiseskefuld Sukker til hvert Æg i en Skaal, indtil Æggene ere jævne og hvide. Heri kommes hvid Vin efter

Behag. Lidt af den kogende Suppe røres op i Massen, som derpaa under stadig Omrøring hældes op i Gryden, og man vedbliver at røre i Suppen, indtil den staar paa Kog. Den løftes da af Ilden og hældes op i Terrinen.

Suppen kan laves til med Rødvin eller forskellige Frugtsafter i Stedet for med piskede Æg. Den krydres da med Sukker efter Behag.

79. **Nora-Suppe.**

Denne Suppe tillaves fuldstændigt som hvid Sagosuppe. Kun jævnes Suppen med Sagomel i Stedet for med Sagogryn.

Den serveres med smaa Makroner.

80. **Rhabarbersuppe.**

Naar den yderste Hinde er taget af Rhabarberstilkene, skæres disse i smaa Stykker og skylles godt. Til 12 Personer beregnes 4 ℔ Stilke og 6 Potter Vand. De koges, indtil de ere udkogte, hvorefter de passeres gennem et Dørslag.

Derefter sættes Suppen atter over med Skallen af en halv Citron og lidt helt Kanel, og den jævnes med 36 Kvint Sagomel, som er udrørt i lidt koldt Vand. Den krydres efter Behag med lidt Vin og med Sukker. Suppen anrettes med bagt Brød eller med smaa Tvebakker.

81. **Stikkelsbærsuppe.**

Til 12 Personer beregnes 3 Potter Stikkelsbær og 6 Potter Vand. Naar Stikkelsbærrene ere pillede og skyllede, sættes de over Ilden i Vandet og koges møre. De passeres igennem et Dørslag. Suppen sættes atter over Ilden med Citronskal og Kanel, og naar den koger, jævnes den med 36 Kvint Sagomel, som i Forvejen er udrørt i noget af den kolde Suppe. Suppen krydres med Sukker og spises med bagt Brød eller smaa Tvebakker til.

82. **Kirsebærsuppe af friske Bær.**

Til 12 Personer beregner man i Almindelighed 6 ℔ gode Madbær og 6 Potter Vand. Cirka 1 ℔ af de bedste

Bær tages fra, Stenene stikkes ud af dem, og de dampes i lidt Sukker og Vand. Stenene og de tiloversblevne 5 ℔ Bær stødes i en Stenmorter og sættes over i Vand, og de maa koge, til Saften er kogt af dem. Suppen sis og sættes atter over med lidt Citronskal, helt Kanel og et Par Nelliker. Den jævnes med et Par Skefulde Sagomel, som er udrørt i lidt af den kolde Suppe, og heri kommer man lidt af den varme Suppe. Under stadig Omrøring hældes Jævningen paa Suppen og faar kun et Opkog. De dampede Bær kommes paa, og Suppen krydres med Sukker.

Denne Suppe kan ogsaa tillaves af tørrede Bær; 1 ℔ Kirsebær er da rigeligt nok til en lignende Portion, og den tillaves ganske paa lignende Maade, som naar den laves af friske Bær. Den serveres i Almindelighed med bagt Brød eller med Brødboller (se Nr. 117).

83. **Jordbærsuppe.**

Til en Portion til 12 Personer beregnes i Almindelighed 4 ℔ Jordbær og 4 Potter Vand. 1 ℔ af de smukkeste af Bærrene tages fra, drysses med Sukker og sættes tildækkede til Side, indtil de ved Anretningen serveres paa Suppen. Jordbærrene sættes over og koges ud i lidt Vand. Saften sis af, blandes med Resten af Vandet og tillaves ellers ganske som Kirsebærsuppe. Det smager godt, naar Suppen krydres med lidt hvid Vin. Jordbærsuppe serveres enten med bagt Brød eller smaa Makroner.

84. **Æblesuppe.**

Til 12 Personer beregnes 5 ℔ Æbler og 5 Potter Vand. Æblerne skrælles, skæres i Stykker og koges under Laag i Vandet sammen med lidt Citronskal og helt Kanel, indtil de ere saa møre, at de kunne trykkes igennem et Dørslag. Suppen sættes igen over Ilden og jævnes med Sagomel paa samme Maade som oven omtalte Supper. Suppen krydres med Sukker og Citronsaft.

Pærer kunne ogsaa anvendes i Stedet for Æbler til

denne Suppe. Æblesuppe serveres med bagt Brød eller smaa Tvebakker.

85. **Blommesuppe.**

Til 12 Personer regner man 5 ℔ Blommer og 5 Potter Vand. Naar Blommerne ere mørkogte og trykkede gennem Dørslaget, tillaves Suppen ganske som Æblesuppe.

I den varme Aarstid kunne disse Retter serveres kolde uden at miste noget af deres Velsmag.

Til Frugtsupper og de efterfølgende Mælkeretter bør man ubetinget kun benytte emaillerede Kar, som kun maa bruges hertil. Det er ogsaa heldigst at have særlige Sigter og Sleve, da de Ting, som ellers blive brugte til fede Supper og Sauce, let give Afsmag i disse Retter.

86. **Bolle-Mælk.**

Til en Portion til 12 Personer beregnes 4 Potter Mælk.

Mælken koges enten med lidt Citronskal og helt Kanel eller med et Stykke Vanille. Naar Mælken koger, stikker man enten Brød- eller Melboller med Korender paa den.

Hvis man vil gøre Bollemælken særlig delikat, kan man piske 4 à 5 Æggeblommer med 5 Kvint Sukker i Terrinen, og den kogende Mælk hældes under stadig Omrøring op heri. Mælken kan ogsaa krydres med Kardemomme i Stedet for Vanille.

87. **Kærne- eller Tykmælksuppe.**

4 Potter Kærne- eller Tykmælk eller halvt af hver Slags piskes tilligemed 36 Kvint Rismel, og naar det er godt pisket sammen, sættes det over Ilden tillige med lidt Citronskal, lidt helt Kanel, Mandler, som ere skoldede og skaarne paa langs i temmelig tykke Stykker og ½ ℔ Rosiner, der ere dampede i Sukker og Vand. Under stadig Pisken bringes Suppen i Kog. Naar den har faaet et rigtigt godt Opkog, løftes den hurtigt af Ilden.

88. **Vestindisk Æggemælk.**

Til en Portion til 12 Personer regnes 4 Potter Mælk. 12 Æggeblommer piskes med Sukker, til de ere jævne

og stive. Lidt efter lidt piskes vestindisk Rom heri. Naar Mælken koger, hældes lidt af den op i Æggene og piskes godt ud heri. Derpaa hældes Massen i Gryden, og man vedbliver at piske heri, indtil Æggemælken staar paa Kog; da løftes den hurtigt af Ilden. I Hviderne, som ere piskede til Skum, kommes 25 Kvint Flormelis, og dette stikkes paa som Boller i noget kogende Mælk, hvori man har kogt et Stykke Vanille. Selvfølgeligt maa der kun stikkes saa mange Boller paa ad Gangen, som med Lethed kunne rummes i en flad Kasserolle, som man gør bedst i at benytte hertil. Efterhaanden som Bollerne ere færdige, lægges de paa en omvendt Sigte, for at Mælken kan løbe fra. Naar alle Bollerne ere kogte, lægges de paa et Fad og bestrøs med Melis. De glaseres med et varmt Gratinjærn. Mælken, hvori Bollerne ere kogte, sis og hældes over i Æggemælken, som serveres med Æggebollerne.

89. **Nudelmælk.**

Til 12 Personer regnes 4 Potter Mælk, 4 Æg og saa meget Mel, som Æggene kunne optage i sig, indtil der opstaar en fast Dej. Denne rulles med Kagerullen ud paa et Bræt til en saa tynd Plade som muligt, bestrøs let med Mel, rulles sammen og skæres i fine Strimler til Traadnudler. Disse lægges i en Sigte, bestrøs let med Mel og rystes heri. Dejen kan ogsaa trilles sammen i en Kugle, som paa et Rivejærn rives til Gryn. Mælken sættes over Ilden med et Stykke Vanille, og naar den koger, faa Nudlerne eller Grynene, hvoraf Melet er godt rystet af, et godt Opkog heri. Mælken krydres med lidt Sukker. Nudelmælken kan tilberedes uden Vanille og Sukker, men maa i saa Tilfælde krydres med ganske lidt Salt.

90. **Risvælling.**

Til en Portion til 12 Personer beregnes 4 Potter Mælk og 50 Kvint Risengryn. Grynene skylles, skoldes, drysses forsigtigt i den kogende Mælk og koges $1^1/_2$ Time. Lige før Anretningen krydres Vællingen med lidt Salt. —

I alle Mælke-Retter, som ikke krydres med Sukker, kommes altid lidt Salt. — Risvælling serveres med stødt Sukker og Kanel eller med Vanillesukker. Vællingen kan tillaves med Sagogryn eller med Semoule- og Byggryn i Stedet for med Risengryn.

91. **Risengrød.**

Til 12 Personer beregnes i Almindelighed 1 ℔ Gryn og 5 Potter Mælk. Grynene skylles og skoldes ligesom til Risvælling. Mælken sættes paa Ilden, og naar den er kogt, tages omtrent 1 Pot Mælk fra. Denne bruges senere til at spæde Grøden op med, hvis den bliver for tyk. Grynene drysses forsigtigt i den kogende Mælk, og Grøden maa koge 1½ Time. Den anrettes med Smør, Sukker og Kanel og dyppes enten i Øl, krydret med Sukker opløst i lidt kogende Vand, eller med Rødvin og Vand eller med Frugtsaft og Vand.

92. **Rismelsgrød.**

Til 12 Personer regnes 1 ℔ Rismel og 5 Potter Mælk. Melet røres godt ud i noget af den kolde Mælk, Resten af Mælken sættes over med 25 Kvint skoldede Mandler, skaarne i Fileter. Naar Mælken koger, kommer man lidt af den op i det udrørte Mel, og under stadig Omrøring hældes Jævningen i den kogende Mælk. Denne Grød er kogt paa ½ Time. Den serveres ligesom Risengrød.

93. **Norsk Æggegrød.**

Til 12 Personer regnes 4 Potter Mælk, 4 Æg, 25 Kvint stødt Melis, 20 Kvint Kartoffel- og 20 Kvint Flormel. Melet røres ud i lidt kold Mælk, og Æggeblommerne røres sammen med Sukkeret til en hvid Crème. Hviderne piskes til stift Skum. Naar Mælken koger, kommes lidt af den op i det udrørte Mel. Dette hældes derpaa under stadig Omrøring over i den kogende Mælk. Naar Grøden har faaet et godt Opkog, lieres den med Æggeblommerne. De piskede Hvider røres til sidst i Grøden. Denne, som kan krydres med en halv Stang Vanille, serveres med Rødvin og Vand eller med Frugtsaft og Vand.

94. **Smørgrød.**

Til 12 Personer beregnes 50 Kvint Smør og 1 ℔ Flormel. Melet bages i det smeltede Smør, indtil det slipper Skeen. Efterhaanden spædes det op med 4 à 5 Potter kogende Vand. Grøden maa koge godt mellem hver Gang, den bliver spædt, og man maa stadigt røre stærkt i den, thi den bliver ellers let klumpet. Grøden maa være temmelig lind; den bliver stiv ved Anretningen. Den serveres som den ovenfor omtalte Grød.

95. **Boghvedegrød.**

Til 12 Personer regnes 5 Potter Mælk og 1 ℔ afskallede Boghvedegryn, som langsomt hældes i Mælken, naar den koger. Man maa røre i Grøden, indtil den atter er kommen i Kog, ligesom der ogsaa jævnligt under Kogningen maa røres i den. Den serveres med Smør og Øl, krydret med Sukker. Boghvedegryn kunne ogsaa koges i Vand. Til 1 ℔ Gryn beregnes 4 Potter Vand. Naar Vandet, hvori man har kommet tilstrækkeligt Salt, koger, drysses Grynene under stadig Omrøring heri, og man maa vedblive at røre i Grøden, indtil den koger. Den stilles over sagte Ild og koges under Laag 2 à 3 Timer. Den anrettes enten med Mælk eller tynd Fløde.

96. **Vandgrød.**

Denne Grød tillaves aldeles ligesom Boghvedegrød kogt i Vand, men med mellemfine Byggryn i Stedet for Boghvedegryn. Der kommes skoldede og blancherede Korender i denne Grød. Den anrettes som Nr. 95.

97. **Rhabarbergrød.**

Hinden trækkes af det Grønne paa Rhabarberstilkene, som skæres i Stykker og skylles godt. De sættes over Ilden i saa meget Vand, at det staar over dem, og koges saa længe, indtil de ere kogte til Trævler. Derpaa sis Saften af, man spæder den op efter egen Smag. Den

maales og sættes over i den afvadskede Gryde med 6 Kvint skoldede Mandler, som ere skaarne i Fileter, til hver Pot Saft. Vanille og Sukker efter Behag. Naar Saften er kogt ind, indtil den er ganske klar, jævnes den med Sagomel, der behandles ligesom til søde Supper. Til hver Pot Saft regnes 12 Kvint (4 Lod) Sagomel. Grøden koges ind, til den er klar og hældes op i Forme, som ere vædede med koldt Vand. Derefter bestrøs den fint med Flormelis, for at den ikke skal trække Hinde. Den serveres med Fløde og stødt hvidt Sukker.

98. **Stikkelsbærgrød.**

Stikkelsbærrene pilles, skylles og sættes over i saa meget Vand, at det staar over dem. De koges møre og sis gennem en Sigte. I det Vand, som hældes over dem den sidste Gang, røres Jævningen ud. Grøden koges ellers ganske som Rhabarbergrød. Man kan ogsaa tillave Stikkelsbærgrøden saaledes: Bærrene skylles og sættes paa og dampes i ganske lidt Vand og Sukker. Der kommes lidt Citronskal eller en Stang Vanille heri. Bærrene koges ud over langsom Ild, og hvis Grøden skulde være for lind, kan man jævne den med lidt Sagomel. Stikkelsbærgrød kan serveres ligesom Rhabarbergrød eller med pisket Flødeskum.

99. **Rødgrød.**

2 ℔ Ribs, 1 ℔ Kirsebær og 1 ℔ Hindbær pilles omhyggeligt og skylles i koldt Vand. Det Hele stødes og sættes over Ilden i 4 Potter Vand. Det koges ½ Time og sis. Saften maales og sættes atter over Ilden med Mandler, der behandles ligesom til Rhabarbergrød. Lidt af Saften tager man fra, og heri udrøres 12 Kvint Sagomel til hver Pot. Naar Saften koger, røres lidt af den ud i Jævningen, der under stadig Omrøring hældes ned i den kogende Saft, og man vedbliver at røre i den, indtil Grøden har kogt og er bleven smukt klar. Rødgrød hældes ligesom Rhabarbergrød op i vædede Forme og serveres ligesom Stikkelsbærgrød.

100. **Æblegrød.**

Efter at have skrællet Æblerne og fraskaaret Kærnehusene og hvad der maatte være ormstukket og fordærvet, skærer man dem i Stykker og koger dem møre i saa meget Vand, som kan bedække Bunden af Gryden. Det gør Æblegrøden velsmagende, naar man kommer et lille Stykke Smør sammen med Æblerne i Gryden. Æblerne gnides igennem et Dørslag; de sødes efter Behag, sættes atter over Ilden med lidt Citronskal eller Vanille og faa et Opkog. Æblegrød serveres enten med raa eller med kogt Fløde.

101. **Koldskaal af Øl.**

Til 12 Personer beregnes 4 Potter Øl, som krydres med lidt reven Muskatnød, Citron og Kanel. 1 ℔ lyst St. Croix Sukker koges til en Sirup, som afsvales og røres ud i Øllet. Det giver en god Smag, naar man kommer lidt Sherry eller god Cognak i Koldskaalen. Naar den er færdig tillavet, sættes den paa Is. Den serveres med smaa Rugtvebakker.

102. **Koldskaal af Vin.**

Til en Portion til 12 Personer beregnes 3 Flasker rød eller hvid Vin og 1 Pot Vand, som blandes sammen og krydres med lidt Kardemomme og Citronskal. 1 ℔ hugget hvidt Sukker koges med lidt Vand til en Sirup, som hældes i den krydrede Vin og røres godt om heri. Det Hele stilles paa Is.

Denne Koldskaal serveres med glaserede Brødcroûtons, som laves paa følgende Maade: Franskbrød stikkes ud med den største Colonneform, stilles ind i Ovnen paa en Plade og bestrøs med rigeligt Sukker. Hvis Ovnen ikke er tilstrækkelig hed, kunne de glaseres med et hedt Gratinjærn.

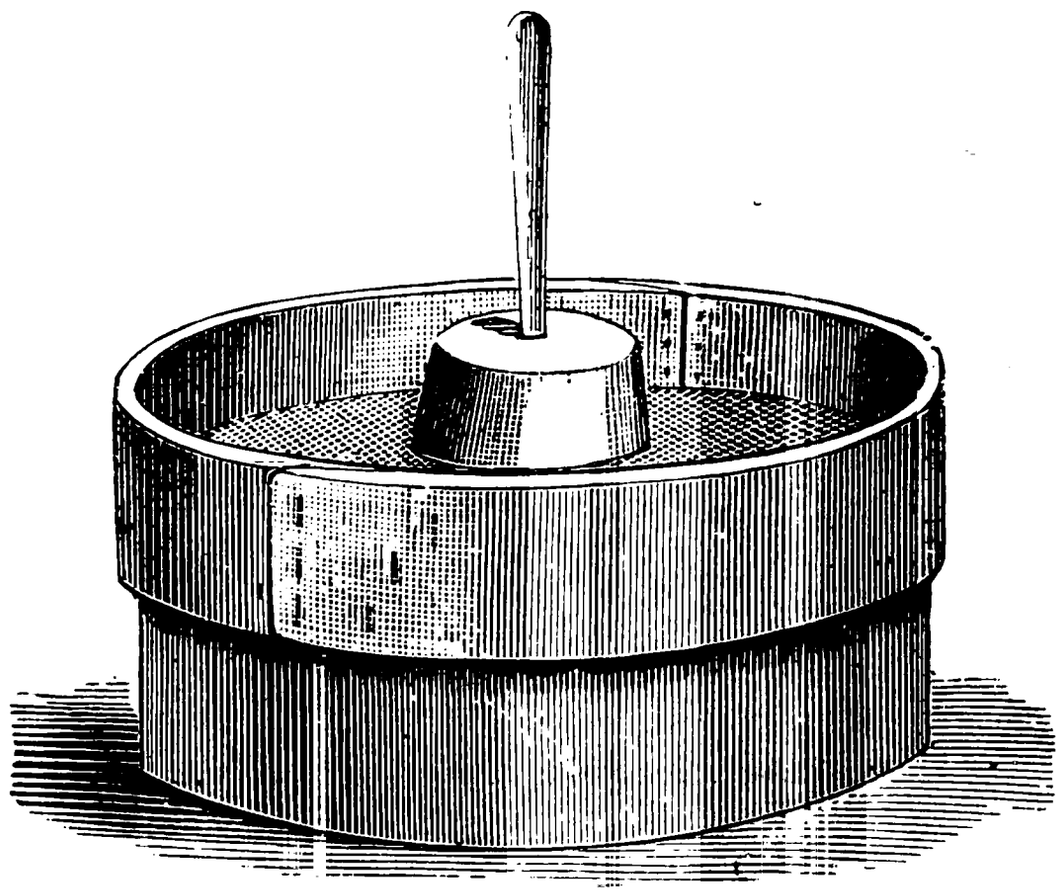
103. **Koldskaal af Jordbær eller Hindbær.**

Til 12 Personer beregnes 4 ℔ Jordbær og 4 Potter Vand. 1 ℔ af de smukkeste Jordbær tages fra, bestrøs med Sukker, tildækkes og stilles paa Is.

Resten af Bærrene passeres gennem en Purée-Sigte, fortyndes med Vandet, og der tilsættes en Sukker-Sirup. Det ℔ Bær, som er taget fra og sat til Side, kommes nu paa.

Koldskaalen sættes paa Is og serveres med smaa Makroner.

Hindbær-Koldskaal laves ligesom Jordbær-Koldskaal.



Purée-Sigte.

II. AFSNIT.

Første Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Fars.

(Farces.)

Da Fars spiller en betydelig Rolle i Kogekunsten, er det af stor Vigtighed, at man anvender al mulig Omhu og Akkuratesse ved Tilberedelsen af samme.

En god Fars er lige saa vigtig som en god Sauce.

Der er en hel Række af Retter, som f. Eks. Ragouter, Postejer o. s. v., hvis Velsmag er afhængig af den Fars Godhed, som bliver anvendt hertil. Derfor raader jeg enhver til ikke at sky noget som helst Arbejde eller Møje, men at anvende al mulig Tid og Flid paa Tillavningen af Fars.

104. Fars af Oksekød.

Et Pund Oksekød, som er skrabet godt fra Senerne, hakkes sammen med 25 Kvint Talg. Naar Kødet og Talgen er godt arbejdet sammen, hakkes heri 25 Kvint Mel, lidt Salt og Peber og Saften af et hakket Løg, som vrides af i et tyndt Klæde. Det Hele kommes i en Sten- eller Marmormorter sammen med 3 Æg og 1 à 2 Æggehvider. Det bearbejdes godt med Støderen, og lidt efter lidt fortyndes det med sød Mælk eller Fløde, som arbejdes

i lidt og lidt ad Gangen. Til sidst passeres Farsen gennem en grov Sigte. Man prøver en Bolle ved at koge den i lidt kogende Vand eller Bouillon. Skulde den være for fast, tilsættes lidt mere Mælk.

Fars kan ogsaa laves uden at blive stødt i Morteren og uden at passeres gennem en Sigte, men da maa den hakkes langt mere end brugeligt er ved den første Fremgangsmaade, og den maa røres rigtigt godt.

105. **Slesvigsk Kødfars.**

1 ℔ Oksekød skrabes og hakkes fint sammen med lidt Talg. Derefter røres 2 Æg, lidt Salt, Nelliker, Peber og et Par revne Charlotter heri. Til sidst røres der heri 6 afraspede Rundstykker, som ere udblødte i Vand og trykkede af i en Serviet. 1 Kop Bouillon røres lidt efter lidt i Farsen.

106. **Fransk Kødfars.**

½ ℔ Oksekød og 1 ℔ Talg skrabes, hakkes og stødes godt sammen med 4 hele Æg. Krydderi anvendes efter Behag.

107. **Panade og Béchamel af Brød.**

Panade er en Slags Jævning eller Bindingsmiddel, som hyppigt benyttes ved Tillavningen af forskellige Slags Fars.

Skorpen raspes af 3 Rundstykker, som skæres i 3 à 4 Dele, og som derpaa udblødes i Bouillon. De bages tilligemed en Skefuld Flormel i en Kasserolle i 13 Kvint Smør, indtil Massen slipper baade Kasserollen og Skeen. Derpaa spædes lidt efter lidt saa megen Bouillon heri, at Panaden bliver en tyk Jævning. Denne lieres med 2 Æggeblommer. Panaden hældes op paa et Fad og stilles til Side for at afkøles, inden den bliver brugt. I Stedet for Bouillon kan man til forskellige andre Farser anvende Sky og Rødvin.

I nogle Tilfælde tillaves Panaden med Mel og Mælk og kaldes saa Béchamel.

108. **Kalvekødfars.**

Denne Fars tillaves i Reglen som Oksekødfars (se Nr. 104).

109. **Kalvekødfars med Panade.**

50 Kvint Kalvekød og 25 Kvint Flæsk af Kamstykket skrabes, hakkes og stødes ligesom Oksekødfars (Nr. 104) Der tilsættes 25 Kvint Panade (se Nr. 107), 2 Æg, Salt og lidt stødt hvid Peber, og det Hele arbejdes godt sammen. Dersom man vil have Farsen meget fin, passeres den gennem en Purée-Sigte. Man kan ydermere forøge Farsens Velsmag ved at komme hakkede Trøfler, Champignons eller hakkede Urter deri. Hvis man vil anvende de hakkede Urter, blandes revne Charlotter med hakket Kørvel og Persille; det Hele dampes i lidt Sherry og kommes i Farsen, naar det er koldt.

110. **Kalvekødfars.**

Hertil bruges 1 ℔ skrabet og hakket Kalvekød, hvorved der gærne maa være lidt Nyretalg, og 25 Kvint Marv. Dette stødes sammen med 12 Kvint Franskbrød, hvoraf Skorpen er skaaren, og som er udblødt i Mælk, med 2 Æg, Salt, Peber og efter Behag enten hakkede Sardeller, Trøfler eller hakkede Grøntsager, som i høj Grad bidrage til Farsens Velsmag.

111. **Hønsekødfars.**

Brystet skæres af 3 Høns, som godt künne være gamle. Kødet skrabes og hakkes, og det stødes i Morteren sammen med 25 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde Mel, 3 Æg og 25 Kvint Béchamel (Nr. 107). Det Hele arbejdes godt sammen, og dersom Farsen skulde være for fast, fortyndes den med lidt Mælk.

112. **Fars af Vildt.**

1 ℔ Kød af Vildt og $^1/_2$ ℔ Flæsk skrabes og hakkes sammen med lidt Salt. Dette stødes sammen med 6 Rundstykker, som ere afraspede og dyppede i Rødvin, 2 Æg

og lidt Sky. Farsen spædes lidt efter lidt op med Rødvin. Man kan bruge Mælk i Stedet for Sky.

113. **Fars af Lever.**

1 ℔ Kalvelever, som er skaaren i Skiver, 2 Charlotter, lidt Salt og Peber kommes i en Kasserolle og dampes halvt mørt i 25 Kvint Smør. Det tages op, hakkes fint og sættes til Side for at blive koldt. 2 ℔ Kød af en fed Flæskekam skrabes, hakkes fint og blandes med den hakkede Lever. I Farsen røres en Panade (Nr. 107), som er fortyndet med Saften af Leveren i Stedet for med Bouillon, og 3 hele Æg. Farsen passeres gennem Purée-Sigten og benyttes enten til Boller, Farsering eller Postejer.

114 **Fiskefars.**

1 ℔ Gedde skrabes og hakkes fint og arbejdes godt sammen med 25 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde Mel, 3 afraspede Rundstykker, som ere udblødte i Vand og trykkede af i en Serviet, og 3 hele Æg. Til sidst røres saa megen Mælk eller Fløde heri, som Farsen kan optage. Den passeres gennem Purée-Sigten, krydres med lidt Salt og enten med stødt hvid Peber eller reven Muskatnød.

115. **Norsk Fiskefars.**

Fisken flækkes, Benene tages ud, og Fisken skrabes fra Halen opefter. Fisken stødes og arbejdes sammen med 6 Lod koldt Smør til hvert Pund Fisk, Salt, Muskatblomme og lidt Ingefær. Farsen røres med Mælk, som spædes i lidt og lidt ad Gangen.

116. **Fars af Gedde.**

Gedden skæres i Fileter, stødes fint og passeres gennem Purée-Sigten. Derpaa stødes Fisken sammen med afraspede Rundstykker, som ere skaarne i Stykker, udblødte nogle Minutter i Vand og fast aftrykkede i en Serviet. Der beregnes 36 Kvint Brød til 60 Kvint Gedde. Det arbejdes sammen i omtrent 10 Minutter. Til sidst

stødes 36 Kvint Smør heri. Nu røres der Salt, reven Muskatnød, 1 Teskefuld blancheret og hakket Persille, 3 Æggeblommer og 2 Spiseskefuld Béchamel (se Nr. 107) heri. Farsen lægges op i en Skaal, tildækkes og stilles paa Is, indtil den skal bruges.

Denne Fars kan tilberedes af Torsk, Kuller, Hornfisk og Helleflynder.

II. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Boller.

(Quenelles.)

Saavel Brød- som Melboller skulle koge over svag Ild og uden Laag paa Kasserollen, da Bollerne ellers let koge ud. I det følgende vil der nærmere blive angivet, naar det sjældnere Tilfælde indtræder, at Bollerne skulle koge under Laag.

117. Brødboller.

Af 5 Hvedeknopper eller Rundstykker raspes Skorpen af med et Rivejærn. De skæres i 4 Dele og udblødes i Vand, og de aftrykkes fast i en Serviet. Brødet bages under stadig Omrøren i 12 Kvint Smør i en Kasserolle, indtil det slipper denne og Skeen. Brødet hældes op i et Fad, og medens det endnu er varmt, røres heri 5 Æg, et ad Gangen, Salt, Sukker og, hvis man ønsker det, lidt reven Muskatnød.

Skulle Bollerne serveres paa Mælkemad, forøges disses Velsmag, naar der kommes blancherede Korender og lidt reven Citronskal i Dejen. Det giver ogsaa en god Smag, naar der røres groft hakkede Mandler, Kardemomme eller Vanillesukker i Dejen.

118. **Bagte Melboller.**

1/2 ℔ Smør sættes over Ilden, og naar det koger, bages 1/2 ℔ Flormel deri. Lidt efter lidt spædes under stadig Omrøren 1/2 Pot kogende Vand i det bagte Mel, og man lader det koge, indtil det slipper Kasserolle og Ske. Dejen hældes op i et Fad, og man lader den staa urørt, indtil den er afsvalet. Er dette Tilfældet, røres 6 à 7 Æg, et ad Gangen, lidt Salt, Sukker og Muskat i Dejen.

Disse Boller kunne serveres baade paa Kødsupper og paa Frugtsupper. Dersom man ønsker at anrette dem paa Mælkemad, krydres de med samme Kryderier som Brødboller i Mælk (Nr. 117).

119. **Rørte Melboller.**

25 Kvint koldt Smør, 5 Æg, lidt Salt og 2 Teskefuld Flormelis røres godt i 1/4 Time, derpaa røres lidt efter lidt saa meget Flormel heri, at det bliver en tyk Bolledej. Bollerne stikkes paa i Suppen eller i kogende Vand og Salt. Naar de ere komne i Kog, lægges Laaget paa Gryden, og Bollerne koge langsomt i 10 Minutter.

120. **Kartoffelmelboller.**

I 1/2 Pot god Mælk eller Fløde koges 25 Kvint Smør. Heri drysses 25 Kvint Kartoffelmel, men dette maa gøres meget langsomt og under stadig Omrøren, for at Dejen ikke skal blive klumpet. Man vedbliver at røre heri, indtil det Hele har faaet et godt Opkog. Dejen hældes op paa et Fad, og medens den endnu er varm, røres 6 à 7 Æg tilligemed lidt Salt og Sukker i den.

121. **Skilpadde-Æg.**

(Œufs à la tortue.)

8 haardkogte og 3 raa Æggeblommer passeres gennem en Sigte. Derpaa røres lidt Salt og stødt hvid Peber ud heri, og Dejen trilles i smaa runde Kugler, som koges i Vand og Salt. Disse smaa Boller lægges op i en Sigte, for at Vandet kan løbe af dem, og de serveres paa Skildpadde, Ragouter, Supper og Spinat.

III. AFSNIT.

Første Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Varme Smaaretter.

(Hors d'œuvre chauds.)

Dette Afsnit vil sikkert vinde de flestes Bifald paa Grund af disse Smaaretters store og mangesidige Anvendelse.

Des hors d'œuvre, Smaaretter kaldes de lette appetitvækkende Ting, som i det franske Køkken serveres efter Suppen saavel til déjeuner (Frokost) som til diner (Middag). Det er enten varme og kolde Retter sammen eller kolde alene. *Les hors d'œuvre* kunne nærmest sammenlignes med Svenskernes »bränvinsbord«, men dette serveres i Sverige før det egentlige Hovedmaaltid, medens hine, som sagt, i Frankrig serveres efter Suppen.

For os Danske ville disse Retter have stor Interesse. De kunne nemlig dels anvendes som Frokostretter, dels gøre en god Virkning ved at anbringes paa forskellige Steder i Menu'en, dels benyttes til en souper (Aftensmad). Selv et efter dansk Mode ganske tarveligt Aftensbord kan gøres helt elegant, naar man forstaar at vælge skønsomt og at anrette en eller to af disse Smaaretter paa en smagfuld Maade.

122. **Blødkogte Æg.**

(Œufs à la coque.)

Store frisklagte Æg afvadskes i Salt og Vand, og 3 Minutter før Anretningen kommes de i kogende Vand og koges. De anrettes i en smukt sammenlagt Serviet paa et fladt Fad.

Servietten foldes sammen som en Konvolut. Heri lægges Æggene. Konvolutten ligesom forsegles med en Buket Persille eller Salat. Folderne paa den sammenlagte Serviet garneres med ristet Franskbrød, der er skaaret i Strimler saa lange og tykke som en Finger.

123. **Forlorne eller pocherede Æg.**

(Œufs pochés.)

Dersom man ønsker, at de pocherede Æg skulle være hele, runde og hvide, maa de slaas forsigtigt op i rigeligt kogende Vand, hvori der er kommet Eddike. Naar de have kogt lidt, vendes de forsigtigt med en flad Ske. Ønsker man derimod, at Ægget skal være et saakaldet Koøje, hvori Blommen ses i det Hvide, slaas de op i lidt Vand, som man har tilsat Salt og Eddike.

Naar de pocherede Æg ere stivnede, tages de op og lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af, og Æggenes Form dannes til ved, at de udkogte Trævler skæres bort.

Pocherede Æg serveres paa Supper, Grøntsager o. s. v.

124. **Pocherede Æg i Sky.**

(Œufs pochés au jus.)

Naar de pocherede Æg ere smukt afpudsede, lægges de sirligt paa et Fad, og der hældes en kraftig kogende Sky rundt om hvert Æg. Man kan ogsaa lægge Æggene som en Krans paa Fadet og hælde Skyen i Midten. Dersom man ikke har indkogt Sky, kan man godt benytte Skyen af en Steg, som man lader koge ind i en Sauter- eller Stegepande, indtil den begynder at blive jævn. Da

jævnes den med Sagomel, udrørt i Vand. Skyens Velsmag forøges, naar man kommer lidt Sherry heri. Man regner i Almindelighed 2 Æg til hver Person.

125. **Pocherede Æg med Tomater.**

(Œufs pochés aux tomates.)

Kanten paa Fadet, hvorpaa Æggene skulle serveres, garneres med en Brødrand, der laves af gammelt Franskbrød, skaaret i lige store Trekanter. I Midten af Trekanten kan man med Colonneformen stikke et rundt Hul. Brødet ristes lyrebrunt enten i Smør eller Klaret, og derpaa lægges det op paa et Klæde, for at Fedtet kan trække af. Trekanterne hæftes fast paa Kanten af Fadet ved Hjælp af Æggehvide, hvori der er rørt noget Mel. Indenfor Brødranden lægges Æggene i en Krans paa Fadet, og i Midten hældes en god Tomatsauce. Denne Ret, der baade er pyntelig og velsmagende, kan serveres til Frokost eller som *hors d'œuvre* til en diner. I Stedet for at servere de pocherede Æg i en Brødrand, kan man anrette dem i smaa Brødkasser, som udskæres af gammelt Brød og bages som Croûtons forklaret i Nr. 33.

126. **Pocherede Æg med reven Ost paa italiensk.**

(Œufs pochés au fromage à l'italienne.)

2 Skefulde Mel, et Løg og en Skive Skinke bages godt i 12 Kvint Smør. Man lader det koge omtrent 1/4 Time over svag Ild, og derpaa spæder man lidt efter lidt under stadig Omrøren en Pot Fløde eller Mælk heri. Det hele koges ind, indtil det bliver en jævn, men dog flydende Béchamel (se Nr. 107.) Denne sis, og deri røres 6 Æggehvider, som ere piskede til stift Skum, 25 Kvint reven Parmesan- eller anden skarp Ost og Spidsen af en kogt, salt Oksetunge, som er skaaren i ganske smaa □.

25 Kvint Risengryn koges i Vand til en stiv Grød, og hermed garneres Fadets indre Kant ligesom med en Rand. Denne maa være 2 Tommer høj.

I Midten af Fadet lægges Béchamel, og heri lægges 12 à 14 pocherede Æg. Resten af Béchamellen hældes over og stryges glat henover dem.

Retten bestrøs med reven Ost, Rasp (stødt Brød) og smeltet Smør, og den bages et Kvarters Tid i en hed Ovn.

127. **Kejseræg.**

(Œufs à l'empereur.)

7 Æg røres ud med en Pægl Kalve- eller Hønsekødbouillon, som er krydret med lidt Salt og stødt hvid Peber. Den rørte Masse sis gennem en fin Sigte og kommes i en glat Form, som er godt smurt med Smør. Denne stilles i bain marie oven paa det hede Komfur eller ind i en hed Ovn, indtil Æggeretten er stivnet.

Bain marie eller Varmt-Vands-Bad er et almindeligt aflangt Kobberkar, der bliver fyldt med saa meget kogende Vand, at det naar op til $^3/_4$ af de Kars Højde, som skulle stilles heri. Til alle Retter og Sauce, som ikke kunne taale at komme i umiddelbar Nærhed af Ilden, benyttes bedst Varmt-Vands-Badet, som anvendes paa ovenfor anførte Maade.

128. **Kongeæg.**

(Œufs à la royale.)

Denne Ret tillaves ganske ligesom Kejseræg, kun bruger man en Pægl Fløde eller Mælk i Stedet for Bouillon.

Naar *œufs à l'empereur* og *œufs à la royale* ere færdige, vendes Formen, og Æggeretten skæres i forskellige Figurer med Chartreusekniven og serveres i Supper eller anvendes som Pynl til mange Retter.

129. **Æg i Bæger.**

(Œufs à la maréchale)

Smaa Bægre eller Fajance-Spølkummer smøres med Ansjovissmør. I hvert af Bægrene kommes et helt Æg

og en Æggeblomme. De bestrøs med lidt Salt, stødt hvid Peber og reven Parmesan eller anden skarp Ost. Man stiller Bægrene i Varmt-Vands Badet og sætter dette ind i den hede Ovn. Naar Æggene ere stivnede, anrettes de bestrøet med lidt hakket Persille paa hvert Æg.

130. **Spejlæg.**

(Œufs sur le plat.)

I Panden kommes et godt Stykke Smør, og naar dette koger, slaas Æggene, et for et, forsigtigt op heri, saaledes at Blommen ligger hel i hvert Æg. Naar Æggene begynde at stivne, strøs lidt Salt og stødt hvid Peber oven paa hver Blomme, og Æggene spejles færdig.

131. **Spejlæg med Madeira-Sky.**

(Œufs sur le plat au jus au madère.)

Spejlæggene serveres smukt paa et Fad, og en kraftig Sky, som er tilsat et Glas god Madeiravin, hældes over dem.

132. **Spejlæg med Trøfler.**

(Œufs sur le plat aux truffes.)

Spejlæggene serveres med en kraftig Sky, hvori Trøfler skaarne i Skiver have faaet et Opkog.

133. **Spejlæg med Champignons.**

(Œufs sur le plat aux champignons.)

I en kraftig Sky koges Championer, som anrettes over Spejlæggene.

134. **Skinke med Spejlæg.**

(Jambon aux œufs sur le plat.)

Pæne, ensartede Skiver skæres af en Skinke, og disse ristes paa en Pande og anrettes paa et Fad. Spejlæg lægges oven paa de ristede Skiver Skinke. Fint hakket Persille eller fint skaaret Purløg drysses let over denne *hors d'œuvre*.

Heymanns Svineslagteri har bragt det i England saa meget yndede bacon i Handelen. Bacon er Flæsk saltet i lufttomt Rum. Denne Saltemetode bevirker, at alle kraftige og nærende Æggehvidestoffer bevares i Flæsket.

Bacon skæres i ganske tynde Skiver og lægges paa en vel ophedet Pande.

Enten spejles Æggene paa Flæsket, eller ogsaa spejles de særskilt og lægges over det ristede Flæsk.

135. **Mosaik-Spejlæg.**

(Œufs sur le plat à la mosaïque.)

Naar Æggene ere spejlede, stikkes de ud med et Glas; saa at de blive ens store. De lægges rundt paa et Fad som en Krans, og paa hver Æggeblomme lægger man en Skive Trøffel. En jævn Tomatsauce slynges fra venstre til højre om det første Æg, fra højre til venstre om det andet og saa fremdeles.

En Béchamel laves til som til pocherede Æg med reven Ost paa italiensk (Nr. 126). Heri kommes fint skaaret Purløg, og Béchamellen slynges om den modsatte Side af Æggene. Enten hældes der Sky eller lægges frisk Karse paa Midten af Fadet.

136. **Æg i Olie.**

(Œufs frits.)

God Olie hældes paa Panden, og naar den er hed, lægges Ægget, der maa slaas op i en Ske forsigtigt ned heri. Panden holdes paa skraa under stadig Bevægelse, saa at Ægget med Lethed kan dreje sig rundt i Olien. Naar det er stivnet, lægges det op i en Sigte, for at Olien kan løbe af.

Œufs frits bruges til Garnering af forskellige Retter, saasom Høns *à la Marengo* o. s. v.

137. **Røræg.**

(Œufs brouillés.)

Til 12 Personer beregnes 12 à 14 store friske Æg, som piskes eller røres godt med en Spiseskefuld Fløde

eller Mælk til hvert Æg. Heri røres 25 Kvint Smør, som kommes i lidt og lidt ad Gangen, Salt og lidt stødt hvid Peber. Æggene sættes i en flad Kasserolle. Man lader dem under stadig Omrøring staa saa længe over Ilden, indtil de begynde at stivne.

Røræg kunne garneres med Skinke, der skaaret i pæne ensartede Stykker lægges som en Krans rundt paa Fadet. Æggene serveres i Midten og man kan drysse lidt finthakket Persille paa dem. Det tager sig meget godt ud, naar man i Stedet for Persille, pynter Æggene med smaa Perler af en kraftig, jævn Sky, som man lader falde draabevis ned paa dem med en Ske.

138. **Røræg med røget Lax.**

(Œufs brouillés au saumon fumé.)

Naar Æggene ere rørte som til Nr. 137, røres et halvt Pund Laks, skaaren i smaa □, heri, og Æggene laves som ovenfor anført.

I Stedet for Laks kan man tage røgede Sild, som ikke ere for bløde, og som ere befriede fra Skind og Ben.

139. **Røræg med Trøfler.**

(Œufs brouillés aux truffes.)

25 Kvint Trøfler skæres i pæne Fileter, dampes i lidt Sherry og røres i de piskede Æg. Æggene serveres med en Rand af Brød *croûtons*. Denne Rets Velsmag kan yderligere forøges derved, at man hælder en kraftig Sky, hvori den Sherry kommes, som er bleven tilovers fra Trøflerne, uden om Æggene.

140. **Røræg med Asparges.**

(Œufs brouillés aux asperges.)

I de piskede Æg røres i Stedet for Trøfler kogte Asparges, som ere skaarne i passende Stykker.

141. **Røræg med Sardeller.**

(Œufs brouillés aux anchois.)

25 Kvint Sardeller afvadskes, skæres i smaa Fileter og røres i de piskede Æg. Æggene kunne serveres med fint skaaret Purløg eller Brøndkarse.

142. **Røræg paa Schweitzer-Maner.**

(Œufs brouillés à la suisse.)

16 Kvint ægte Schweitzerost skæres i smaa □ og røres i de piskede Æg. Røræggene serveres med reven Parmesanost og lidt fint hakket Persille, som strøs let paa dem.

143. **Fransk Omelette.**

(Omelette au naturel.)

Der beregnes 2 Æg til hver Person. Æggene røres godt med lidt Salt. Rigeligt Smør kommes i Omelettepanden, og naar det er hedt, hældes Æggene op heri. Man maa røre om i Æggene med Pandekagevenderen, og Panden maa stadigt rystes, medens Omeletten bages. Der hører en øvet Haand til at lave Omeletten god og let. En dygtig Kok folder aldrig Omeletten sammen, men forstaar under Bagningen at ryste den saaledes, at den folder sig sammen af sig selv.

144. **Omelette med Nyreragout.**

(Omelette aux rognons.)

Gode, friske Nyrer tages ud af Nyretalgen og skæres i tynde Skiver, disse drysses med Salt, Peber og lidt Mel og sauteres (dampes) i Smør. Derpaa kommes hakket Persille og Champignons skaarne i tynde Skiver i en god, kraftig Sky, som man har tilsat et godt Glas Madeira. Nyrerne faa et Opkog heri og holdes varme, indtil Omeletten er bagt som ovenfor anført.

Enten kan man garnere Omeletten paa begge Sider med Nyreragouten, eller ogsaa danner man en Fordybning midt i den og lægger Ragouten heri.

Man kan ogsaa godt bruge en vel tillavet Hachis i Stedet for Nyreragout.

145. **Omelette med Trøfler.**

(Omelette aux truffes.)

Trøfler dampes i Madeira og hældes op i en varm, god og kraftig Sky. De serveres i Omeletten paa samme Maade som Nyreragouten.

146. **Omelette med Champignoner.**

(Omelette aux champignons.)

Denne Omelette kan laves ligesom Omelette med Trøfler eller ogsaa paa følgende Maade: den tynde Hinde trækkes af smaa, friske Champignoner, og disse lægges lige saa hurtigt, som de ere pillede, i en Kasserolle, hvori der er kogende Vand, som man har tilsat Smør og Citronsaft, og de faa et Opkog heri. Smør og Mel bages og fortyndes med Saften af de kogte Champignoner, indtil det danner en jævn Sauce, som man derpaa lierer med Æggeblommer rørte med Fløde. Heri kommes de færdige Champignoner, og Ragouten serveres i Omeletten paa samme Maade som i Omeletten Nr. 144.

147. **Omelette med Skinke.**

(Omelette au jambon.)

Salt eller røget Skinke skæres i smaa □ og ristes paa Omelettepanden. Derpaa hældes de rørte Æg over dem, og Omeletten bages som Nr. 143

148. **Omelette med røget Lax.**

(Omelette au saumon fume.)

Røget Laks skæres i smaa □ og kommes i de rørte Æg. Omeletten bages, som Nr. 143.

149. **Omelette med fint hakkede Grøntsager.**

(Omelette aux fines herbes.)

1 Bundt Persille, halvt saa meget Kørvel, lidt Purløg, lidt Spinat hakkes ikke for fint, blancheres og lægges

op i en Sigte. Der hældes koldt Vand over det hele, for at det kan blive afkølet, og naar Vandet er trykket af, kommes de hakkede Grøntsager over i Æggemassen. Omeletten behandles ganske som sædvanligt. (Se Nr. 143.)

150. **Dansk Omelette (Æggekage).**

(Omelette danoise.)

Til hver Person beregnes 2 Æg, 1 Teskefuld Kartoffelmel, og 2 Spiseskefulde Fløde. Blommerne skilles fra Hviden og røres med Melet, Fløden og lidt Salt til de danne en Crème. Lige før Bagningen røres de til stift Skum piskede Hvider i Cremen. Der kommes Smør paa Panden, og naar det er hedt, hældes Dejen heri, og man stikker i den med Pandekagevenderen, saa at det bløde kan løbe ind under den stivnede Masse. Naar Omeletten er færdig, belægges den halve Del saa rigeligt med den Ragout, man vil anvende, at man kan se, hvad den er fyldt med, naar den anden Halvdel er foldet over Indholdet.

Dansk Omelette kan serveres med de samme Ting som fransk Omelette, men Ragouten lægges her altid inde i den sammenfoldede Omelette. I Forhold til hvad den er fytdt med, garneres den enten med Persille eller Sky.

151. **Krustader.**

(Croustades.)

1/2 ℔ Mel, lidt Salt, 1 Teskefuld Puddersukker røres med saa meget Vand, som Melet kan optage i sig. Heri røres 1 Æg, lidt Mælk, lidt Hvidtøl og en Skefuld Provenceolie, indtil Dejen er som en god Pandekagedej. Den maa være rørt færdig 15 á 20 Minutter, inden den skal benyttes. I en Kobberkasserolle eller Jærngryde, der omtrent kan rumme en Pot, kommes rent Fedt (Klaret). Gryden sættes over Ilden, og samtidigt hermed stikkes Krustadejærnet ned i Fedtet. Saa længe som Fedtet hvisler, ere Vanddampene endnu ikke fordampede. Derfor maa man lade det koge, indtil al Lyd er ophørt, og indtil der staar en svag Damp over dets Overflade lige

som over en Eng paa en varm Sommeraften. Dejen hældes op i en Kop, der maa være saa høj, at Krustadejærnet med Lethed kan dyppes ned i den. Jærnet tages op af Fedtet, Bunden stryges henad et fugtigt Klæde, dyppes i Dejen og stikkes atter ned i den hede Klaret. Efter et Minuts Forløb er Krustaden i Reglen lysebrun; den tages op, og med en Spækkenaal stødes den af Jærnet. Den lægges omvendt paa et Klæde eller Trækpapir, for at Fedtet kan trække af. Bagningen fortsættes.

Krustader kunne holde sig mindst en Maaned, naar de blive opbevarede i en Kagekasse.

152. **Krustader med Ragout financière.**

(Croustades au salpicon à la financière.)

Naar Ragouten skæres i ganske smaa □, saaledes som det er nødvendigt, naar man vil benytte den til Fyldning af Krustader, Postejer o. s. v., kaldes den i Frankrig for *salpicon*.

Hønse- og Kalvekød, røget Oxetunge, Champignons ogTrøfler skæres i smaa □. Herover hældes en god kraftig Madeirasky. Det hele faar et hurtigt Opkog, og stilles i Varmt-Vands-Bad, indtil det skal anrettes. Krustaderne, som imidlertid ere varmede i Ovnen, ordnes paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet. Ragouten fyldes i Krustaderne, der serveres saa hurtigt som muligt.

153. **Krustader med Ragout Chipolata.**

(Croustades au salpicon à la chipolata.)

Hvideroer og Gulerødder renses og skylles godt, og med det ovale Urtebor danner man omtrent 2 Kontorkopper fulde af olivenformede Urter. Disse blancheres, det vil sige de sættes over i koldt Vand, og naar det staar paa Kog, lægges de op i en Sigte og hældes over med koldt Vand. De koges derefter langsomt møre i lidt Bouillon, Sukker og Salt. 24 Kastanjer og 24 Perleløg blancheres og kommes tilligemed Smør og Sukker i en

Kasserolle, som sættes over Ilden, og naar de ere smukt glaserede, hældes lidt Sky heri. Naar de ere møre, blandes ganske smaa runde Kødboller (se fransk Kødfars Nr. 106) sammen med Urterne.

En god kraftig Skysauce (Sauce espagnole Nr. 267), hvori man kommer Fonden (Saften) af Urterne og Løgene, hældes over Salpiconen. Det hele faar et hurtigt Opkog og stilles i Varmt-Vands-Badet, til Krustaderne skulle anrettes. Anretningen sker som ved Nr. 152.

Salpicon Chipolata anvendes ofte som Garniture omkring flere hele Stege, hvilket senere vil blive omtalt, men da skæres de forskellige Ting i større Stykker end de, som anvendes til Fyldning i Krustader.

154. **Krustader med Ragout Macedoine.**

(Croustades au ragoût à la macédoine.)

Denne Ragout laves af friske Grøntsager, saasom ny Gulerødder, Hvideroer, Snittebønner, Blomkaal og Asparges, lige meget af hver Slags. Blomkaalen koges i Vand med Salt i, Vandet hældes fra, og den skilles ad i smaa Roser. Aspargeserne koges ligeledes i Vand og Salt og skæres i ganske smaa Stykker. De øvrige Urter skæres med Chartreusekniven eller stikkes ud i passende Størrelse med Colonneformen og blancheres. De dampes møre i lidt Smør, Sukker og Salt. Derpaa blandes alle Grøntsagerne sammen og overhældes med en Sauce, der laves paa følgende Maade: Smør og Mel bages og spædes op med Bouillon og Saften af Grøntsagerne, og naar dette er kogt ind til en god kraftig Sauce, lieres den med Æg udrørt i Fløde. Grøntsagerne og Saucen svinges sammen, saa alt kommer til at ligge smukt helt. Ragouten sættes i Varmt-Vands-Bad, indtil Krustaderne skulle anrettes (se Nr. 152).

Ragout à la Macedoine kan serveres som en særskilt Frokostret, men den anrettes da enten med Kalvekødboller eller i en Rand af Kødfars.

155. **Krustader med Ragout af Vildt.**

(Croustades à la chasseur.)

Hertil benyttes det tiloversblevne Kød af Vildt, enten af Fugle eller Dyr, som tillige med et lille Stykke kogt, salt Oxetunge, lidt Champignoner og Olivener skæres i smaa □. Det kommes i en god kraftig Skysauce, som man har tilsat et Glas Rødvin, og faar et Opkog. Lige før Anretningen (se Nr. 152) fyldes Ragouten i Krustader.

156. **Krustader à la Palerme.**

(Croustades au salpicon à la Palerme.)

De tyndeste italienske Makaroni kommes i kogende Vand med Salt i og koges hurtigt møre. Derefter hældes de op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Makaronierne skæres i Stykker paa en halv Tommes Længde. Magert kogt, røget Skinke, Hønsekød eller Kalvesteg skæres i langagtige Fileter og faar tillige med Makaronierne et Opkog i en god Tomatsauce. Naar Krustaderne ere fyldte, strøs lidt reven Parmasan eller anden skarp Ost oven paa Ragouten.

157. **Krustader à la Valencienne.**

(Croustades à la valencienne.)

Nyrer skæres først i Skiver og derefter i langagtige Fileter og tillaves som Nyreragouts (Nr. 144).

Blancherede Risengryn sættes i rigeligt Vand over Ilden og koges saaledes, at Grynene ligge hele. Vandet rystes af dem, og de blandes med Nyreragouten. Anretningen er som forklaret i Nr. 152.

158. **Krustader med Østers.**

(Croustades aux huîtres.)

I Reglen beregner man 2 à 3 Krustader med Østers til hver Person, dog kommer det meget an paa, til hvilket Maaltid de serveres.

Til déjeuner og souper beregnes i Almindelighed flere end til diner, hvortil Udvalget af Retterne jo altid er større end til de to førstnævnte.

Til hver Krustade regnes 1 à 2 Østers. Disse aabnes meget forsigtigt, for at Vandet, som er ved Østersene, ikke skal gaa til Spilde. Skægget tages af Østersene og kommes tilligemed Østersvandet i en Kasserolle sammen med lidt Citronsaft og saa meget Vand, som kan staa over Skæggene. Hvis man har Fiskeben tilovers fra Fisk, hvoraf Fileterne ere skaarne, eller hvoraf Kødet er brugt til Fars, saa hugges disse i Stykker og koges med, for at Saucen kan blive mere kraftig. Samme sis og koges ind. Smør og Mel bages og fortyndes med Østers- eller Fiskesuppen eller med Kalvekødsbouillon, indtil det er er jævn Sauce. Denne lieres med Æg og Fløde, og et lille Stykke Smør kommes i til sidst. Lidt kogende Vand hældes over Østersene, som kommes i den varme Sauce. De maa ikke koge. Al den Saft, som muligvis er løbet af Østersene, hældes i Saucen.

Ragouten holdes varm og serveres som de tidligere omtalte Ragouter i Krustader, (se Nr. 152).

159. **Krustader med Champignoner.**

(Croustades aux champignons.)

Af friske Champignoner trækkes den tynde Hinde, de renses og koges som til den Ragout, der anvendes til *Omelette aux Champignons* (Se Nr. 146). I Stedet for friske kan man benytte hermetisk henkogte Champignoner.

Lige før Anretningen fyldes Ragouten i Krustader.

160. **Krustader med Brissel.**

(Croustades au ris de veau.)

Til 12 Krustader beregnes et Par Brisler. Disse lægges i koldt Vand, for at Blodet kan trække af. De blancheres og sættes over Ilden i rigeligt Vand med Salt. I Vandet kommes 1 Løg, 10 Peberkorn, 1 Laurbærblad,

1 Buket Persille, 1 Skive Citron, og, hvis man ønsker det, lidt Flæsk.

Naar Brislerne ere stivnede og faste, tages de af Ilden, og man lader dem staa i Kasserollen, indtil de ere afsvalede. Da tages de op og skæres i smaa □. Suppen hvori de ere kogte, sis og bruges til at fortynde det Smør og Mel, som man imidlertid har bagt, indtil det er en jævn Sauce. Heri kommes lidt reven Muskatnød, lidt Citronsaft og Hvidvin. Saucen lieres og hældes over Brislerne. Ragouten holdes varm i Varmt-Vands-Badet indtil Anretningen (se Nr. 152).

161. **Krustader med Rejer og Asparges.**

(Croustades aux crevettes et asperges.)

1/2 Pot Rejer koges i Vand med Salt og pilles. 1/2 ℔ Asparges skrælles, skæres i Stykker paa en Tommes Længde og koges enten i svag Bouillon eller Vand med Salt i.

Smør og Mel bages. Hvis man har Hummersmør, kan man anvende det. Det bagte Mel spædes op med Aspargessuppen. I Saucen kommes lidt reven Muskatnød, og den lieres med Æg pisket i Fløde. Aspargeserne og Rejerne kommes i Saucen.

Man kan, hvis man ønsker det, spare at liere Saucen.

Anretningen er den samme, som er forklaret i Nr. 152.

162. **Krustader af Nudler.**

(Croustades de nouilles.)

I 3 hele Æg og 3 Æggeblommer ældes lidt Salt og saa meget Mel, som Æggene ville optage. Dejen rulles ganske tynd ud, og heraf skæres meget tynde Nudler, som koges møre i Vand og Salt. De lægges op i en Sigte og hældes over med koldt Vand. Derpaa lægges de atter i Kasserollen og svinges i 25 Kvint Smør. Krustadebægrene, smaa Forme af Kobber eller Blik, der ere 1 1/2 Tomme høje og 1 1/4 Tomme i Diameter, smøres med

Smør, og heri fyldes Nudlerne, idet de trykkes fast ned i Bægret. Naar alle Bægrene ere fyldte og afkølede, stikker man dem et Øjeblik ned i varmt Vand og vender dem om paa et Kagebræt, hvorpaa der er strøet fin Rasp. Heri trilles Nudlekrustaderne, derpaa vendes de i piskede Æg og trilles endnu en Gang i Rasp, og til sidst bages de i Klaret. Inden man bager de smaa panerede Krustader, trykkes foroven i dem et Mærke med den største Kolonneform, saa at man efter Bagningen let kan skære et Laag ud. Naar de ere bagte, udhules Krustaden med en Teske, og de samme Ragouter kunne fyldes i Nudlekrustaderne, som i de i Nr. 151 omtalte Krustader. Naar de ere fyldte, lægges Laaget paa.

163. **Ris-Krustader à la Monglas.**

(Croustades de ris à la Monglas)

1 ℔ gode Ris skylles, blancheres og sættes over Ilden i rigelig Bouillon eller Vand med Salt, saa meget, at det staar over Grynene. I Kasserollen kommes desuden et lille spansk Løg, hvori man har stukket et Par Krydder-nelliker og et Stykke raa Skinke. Det Hele sættes over Ilden og koges under lukket Laag. Naar Risen er tilstrækkeligt kogt, tages Løget og Skinken op, og man rører godt om i den med en Træske og søger at støde Risen saa meget som muligt i Stykker. Derpaa trykkes den fast ned i Krustadebægrene, som ere godt smurte med Smør. Naar de ere lidt afkølede, vendes de ligesom Nudelkrustaderne og behandles ganske ligesom disse (se Nr. 162).

Oxetunge, Leverpostej, Champignoner og lidt Kød af Fuglevildt eller Fjerkræ skæres i smaa □ og kommes i i en god kraftig Sky, som man har tilsat et godt Glas Madeira. Salpiconen sættes i Varmt-Vands-Badet, indtil Krustaderne skulle fyldes. Naar de ere fyldte, lægges Laaget paa, ligesom paa Nudelkrustaderne.

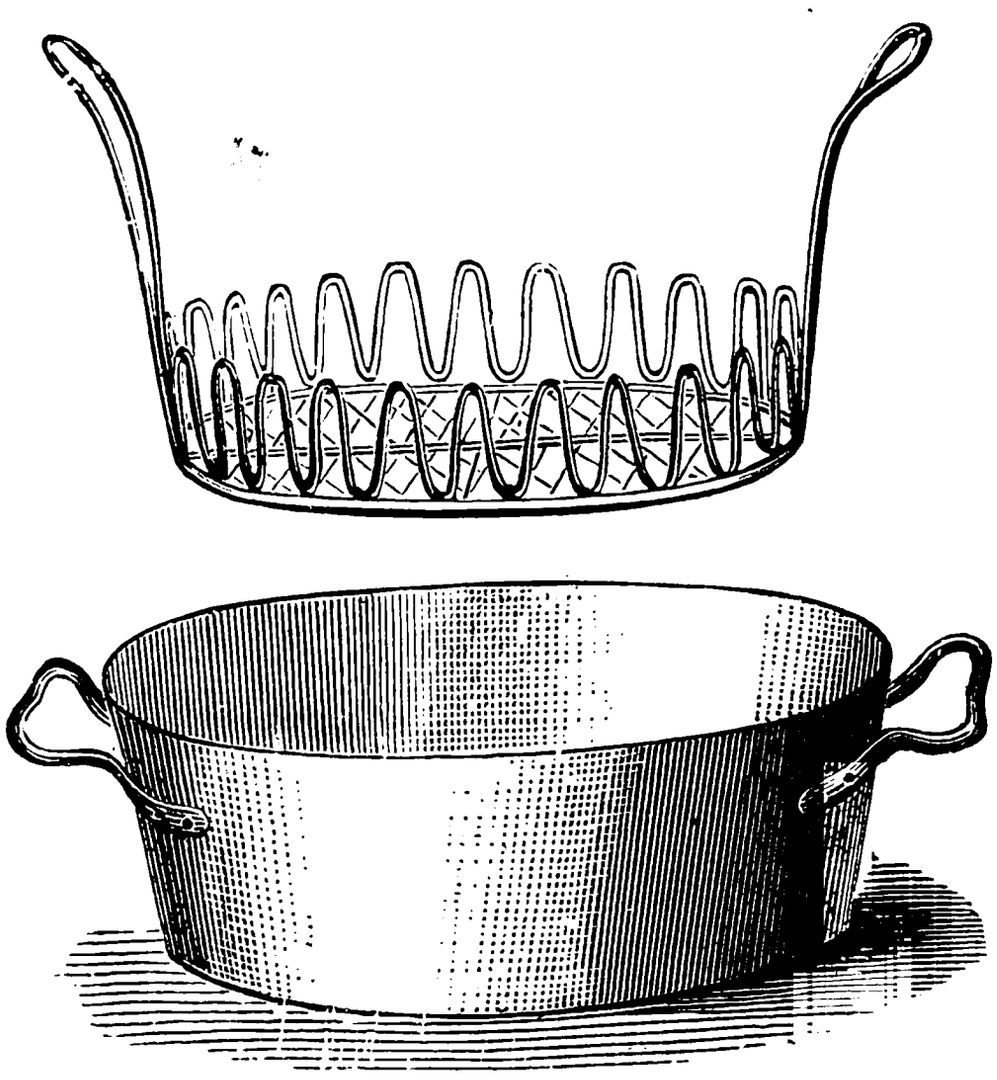
Man kan selvfølgelig fylde disse saavel som efter-

nævnte Kartoffelkrustader med de forskjellige her omtalte Ragouter.

164. Kartoffel-Krustader à la Toulouse.

(Croustades de pommes de terre à la Toulouse.)

20 à 25 store og gode Kartofler skrælles og koges som sædvanligt i Vand med Salt. Vandet hældes fra, og de sættes et Øjeblik hen paa det varme Komfur, for at det Vand, som endnu er ved Kartoflerne, kan fordampe. Derpaa passeres de gennem Purée-Sigten. 25 Kvint Smør sættes over Ilden, og heri svitses en halv Teskefuld fint hakket Løg og lige saa meget fint hakket Persille. Heri kommes Kartoffelmosen og lidt Salt, og naar den er godt bagt i Smørret, røres 6 Æggeblommer, en ad Gangen, i den varme Masse. Derpaa hældes det Hele op paa et fladt Laag eller Fad, saa at det danner en $1^1/_2$ Tomme høj Kage, og heraf udstikkes med Formene smaa Krustader, der behandles ligesom Nudel- og Ris-Krustader (se Nr. 162).



Klaretkedel med Friturekurv.

Kalvebrissel, Hønselever og Kro, som er kogt i Bouillon, skæres i smaa □. Smør og Mel bages og fortyndes med Bouillonen. Naar Saucen er passende jævn, tilsættes Champignoner og lidt Trøfler, som ere skaarne i □. Saucen lieres med Æggeblommer og hældes over de i □ skaarne Kalvebrisler, Lever og Kro.

Det forøger denne Rets Velsmag, naar man kommer lidt hakket Persille og Citronsaft i Saucen.

Det, som er hulet ud af Nudle-, Ris- og Kartoffel-Krustader, kan anvendes til Rouletter o. l.

165. **Tarteletter.**

(Tartelettes.)

Tarteletter bages af Mørdej i Bægerform, og de kan fyldes med forskellige Slags Ragout.

1 ℔ Mel hældes saaledes paa Kagebrædtet, at det danner ligesom en lille Høj. I Toppen laves et Hul, og heri kommes lidt Salt, et helt Æg og 2 Æggeblommer, ½ ℔ fast koldt Smør og ½ Pægl koldt Vand. Man ælter hurtigt det Hele sammen, lægger Dejen i et Klæde og stiller den ind i Isskabet eller paa et andet koldt Sted, saa at Dejen ligesom kan hvile, indtil den skal bruges. Dejen rulles tynd ud, og hermed beklæder man indvendig de smaa Forme (Krustadebægrene). Naar dette er gjort, fyldes Bægrene enten med tørrede Ærter, Linser eller Gryn, for at de ikke skulle falde sammen under Bagningen. Dersom man ønsker, at Tarteletterne skulle være fede, kan man fylde Bægrene med ituskaaren Talg. Formene sættes ind i Ovnen paa en Kageplade. Naar de ere lysebrune, tages Tarteletterne ud igen. Det, som er fyldt i, hældes ud, og de vendes af Formen. Derpaa pensles de med Æg, sættes et Øjeblik ind i Ovnen og faa herved et blankt Udseende.

Tarteletterne kan fyldes med en Salpicon, der laves paa følgende Maade: Kød af Fugle eller Kalvesteg, Tunge eller noget røget Skinke og lidt Trøffel skæres i smaa □. Der laves en god kraftig Skysauce, som er tilsat et Glas Madeira eller Sherry og hældes over Kødet.

Man kan anvende alle de her omtalte Salpicons til at fylde i Tarteletter.

166. **Smaa Postejer med Sardeller.**

(Petis pâtés aux anchois.)

De smaa Postejer laves af Smørdej (Butterdej). Da det er temmelig vanskeligt at lave en god Smørdej i smaa Husholdninger, eftersom man maa have et godt luftigt Sted og rigelig Tid til dette Arbejde, foretrækker de fleste at bestille Postejer og lignende hos en Konditor.

Der er dog sikkert Mange, som have Lyst til at prøve selv at bage Postejer; derfor giver jeg her en Opskrift paa, hvorledes god Smørdej skal behandles. 1 ℔ fint Smør trykkes fladt og lægges i Isvand. 1 ℔ Flormel sigtes gennem en fin Sigte ned paa Kagebrættet, eller hvis man har det, paa en Marmorplade. I Toppen af Melet dannes et Hul, heri kommes lidt Salt, 6 Kvint Smør, et Æg og en Pægl koldt Vand. Dejen ældtes sammen, saa at den er saa fast som Smørret. Den lægges i et Klæde og stilles ca. 15 Minutter til Side for at hvile. Smørret tages op af Isvandet og trykkes af i en Serviet. Det trykkes ud til en tynd Plade. Dejen tages frem og rulles ud til en Kage, der maa være dobbelt saa stor som Smørpladen. Denne lægges midt paa den udrullede Dej. Den Kant af Dejen, som staar uden om Smørpladen, slaas op om denne, saa at den fuldstændigt dækkes. Derpaa strøs lidt Mel paa Brættet, og man ruller Dejen ud fra sig i Længden. Melet børstet forsigtigt af Dejen, og den lægges en Gang sammen og stilles paa en Plade eller et fladt Laag, paa Is eller i en kold Kælder. Efter 10 Minutters Forløb tages Dejen atter frem, rulles ud paa Brættet og lægges atter en Gang sammen. Efter denne Behandling hviler Dejen 15 Minutter. Den tages atter frem, og man ruller den ud fra sig i Længden og folder den 2 Gange sammen. Man lader Dejen hvile 15 à 20 Minutter, og tilsidst rulles den ud til en Plade saa tyk som Ryggen af en Kniv. Med en Form eller et Glas stikker man heraf runde Kager, der have to Tommer i Gennemsnit. Naar man har stukket saa mange Kager ud, som man vil have Postejer, saa lægges de paa en Kageplade, som er vædet. Den yderste Kant af Smørdejskagerne smøres med lidt pisket Æg. Derpaa stikker man et lige saa stort Antal Kager af, som dem man allerede har lagt paa Pladen. Af disse sidste stikkes Midten ud med en Form eller et Glas, der er 1 Tomme i Gennemsnit. Ringene, som opstaa herved, lægges ovenpaa de med Æg smurte Kager, og Laagene, som ere stukne ud af Ringene, lægges ved

Siden af paa Pladen. Ringene og Laagene pensles med piskede Æg, og Postejerne bages lysebrune i en hed Ovn.

Smør og Mel bages og spædes op enten med Fiskesuppe eller tynd Bouillon, indtil det er en jævn Sauce. Denne tilsættes Sarepta-Sennep efter Behag, og man kommer itupillet Fisk, saasom Torsk, Gedde o. l. heri. Sardeller, som ere godt udvadskede, løsnes fra Benene og trilles sammen som smaa Snegle. Disse lægges ned paa Bunden af Postejerne, og den varme Sauce med Fisken i hældes over. Laaget lægges paa, og Postejerne serveres paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet.

Posteierne kunne fyldes med samme Salpicons som Krustader og Tarteletter (se fra Nr. 152 til 165).

167. **Smaa Vols au vent à la Toulouse.**

Butterdejen hertil laves ligesom til smaa Postejer, (se Nr. 166). Naar Dejen er rullet sidste Gang, stikkes med en Form Kager ud paa 5 à 6 Tommer i Gennemsnit. Derpaa stikkes Ringe ud, som i Størrelse passe til Kagerne.

De pensles med Æggehvide og samles ligesom Postejerne. Dog hører der ikke Laag til *vols au vent.* De bages smukt lysebrune. I Reglen regnes 1 *vol au vent* til hver Person.

Kalvebrissel blancheres og koges ligesom til Nr. 160. Hønsekød, Lever og Kro af Fjerkræ koges rigtig mørt og skæres tilligemed Brislerne i smukke runde Skiver. Mel bages i Smør, og denne Jævning spædes op med Suppen, hvori Brislerne ere kogte, og med Hønsekødsuppe. Man lader Saucen koge godt ind, saa at den bliver kraftig. Saucen lieres, der tilsættes Champignoner skaarne i Skiver, og den hældes over de ituskaarne Brisler o. s. v. Ragouten fyldes i de varme *vols au vent.* Det ser meget pynteligt ud, naar man ovenpaa i den fyldte *vol au vent* lægger en Krebsehale og en Skive Trøffel.

168. **Smaa Vols au vent med Skilpadde-Ragout.**
(Vols au vent au ragoût à la tortue.)

Et Kalvehoved flækkes, afvadskes, og behandles som til forloren Skildpaddesuppe (se Nr. 22). Naar Kalvekødet er presset, skæres det i Stykker paa en halv Tommes □. 50 Olivener, der som sædvanligt ere skaarne fra Stenen, drejes i deres oprindelige Form, og 50 Champignoner ordnes saaledes, at de ere færdige til Anretning, naar Saucen er tillavet. 25 Kvint Smør eller Fedt kommes i en Kasserolle. 2 Løg, 1 Gullerod, 1 Purre, en Selleri og et lille Fed Hvidløg skæres i Skiver og dampes i det kogende Smør eller Fedt. Efter 10 Minutters Forløb kommes lidt Paprika, 1 Stilk Timian, 2 Laurbærblade og 10 Peberkorn heri. Derpaa bages 25 Kvint Mel sammen med det Hele. Jævningen fortyndes med Suppen (Fonden) af Kalvehovedet og med en god kraftig Sky, indtil det er en jævn flydende Sauce. Denne stilles tilbage paa Komfuret, saa at den kan koge langsomt en Times Tid. Saucen sis og sættes atter over Ilden tilligemed en Pægl Madeira og et Glas god Rom eller Cognak. Naar det Hele er kogt ind til en jævn, kraftig, velsmagende Sauce, hældes den over Kødet af Kalvehovedet, der nu er blandet sammen med de Champignoner og Olivener, som allerede tidligere bleve ordnede og satte til Side. Man har imidlertid tillavet *vols au vent* som til Nr. 167 og varmet dem. De fyldes med Ragouten. Hvis man sætter Pris paa en pyntelig Servering, kan man garnere de smaa *vols au vent* paa følgende Maade: smaa grønne Agurker *(cornichons)* skæres paa langs i tynde Strimler. Disse lægges fra Randen indad mod Midten rundt om paa den fyldte *vol au vent.* De samles i Midten med et Skildpadde-Æg (se Fars og Boller Nr. 121).

Disse *vols au vent* kunne fyldes med alle de her tidligere omtalte Salpicons og Ragouter.

169. **Skilpadde-Ragout.**
(*Ragoût à la tortue.)*

Skildpadde-Ragout tillaves i det væsentlige som Ragouten af samme Navn i Nr. 168; kun skæres Kødet

dobbelt saa stort hertil, og desuden kommes kogte og stegte Fiskeboller i den.

Ragouten serveres enten i en Sølv- eller Porcellains-Rand, som man ofte har i større Huse, eller ogsaa skærer man en smuk Rand af Brødcroûtons eller Æg og anretter Ragouten heri. Den kan ogsaa serveres i en Fiske- eller Smørdejsrand.

170. **Kalvehoved à la vinaigrette.**

(Tête de veau à la vinaigrette.)

Af Kalvehovedet, der behandles ligesom til Skildpaddesuppe (se Nr. 121) skæres Kødet fra Benene, og det koges, indtil det er meget mørt. Det anrettes paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet, paa følgende Maade: Kødet af de to Halvdele af Hovedet lægges saaledes mod hinanden, at det ser ud som et helt Hoved. Paa hver Side af dette lægges et af Ørerne, og ovenpaa det arrangerer man den flækkede Tunge saaledes, at den ligesom danner et Underlag for den kogte Hjærne. Hele Anretningen pyntes med Persille og ny Salat.

Kalvehovedet serveres med Sauce vinaigrette, der tilaves saaledes: Et Fad gnides med lidt Hvidløg og heri kommes 1 Spiseskefuld hakkede Løg, 1 do. Persille, Salt og Peber, og dette røres godt om med en Pægl Olie. Deri kommes lidt efter lidt $^1/_2$ Pægl Estragoneddike, og tilsidst røres to hakkede haardkogte Æg og 1 Spiseskefuld Kapers i Saucen.

Kalvehoved à la vinaigrette er en meget yndet Frokostret i Frankrig.

171. **Smaa Buddinger à la Richelieu.**

(Petites timbales à la Richelieu)

De Forme, Timbale-Bægere, hvori disse smaa Buddinger dampes, ere lidt større end Krustadebægere. De smøres med Smør, og midt i Bunden lægges en lille rund Skive Oxetunge saa stor som en 25-Øre, som man har stukket ud med Colonneformen. Formen beklædes med Forsigtighed med et Lag fin Kalvekødfars (se Fars Nr. 108).

Imidlertid har man skaaret Brissel, Oxetunge og Kalvesteg i smaa □. Lidt hakket Kørvel, Persille og hakkede Charlotter dampes i Vin og kommes i en god kraftig Sky, som hældes over det ituskaarne Kød. Denne Ragout fyldes forsigtigt i de med Fars beklædte Timbale-Bægre, og derpaa lægges et Lag Kødfars som Laag over det Hele.

Timbalebægrene sættes i et Varmt-Vands-Bad og tildækkes med Papir, som er smurt med Smør. Varmt-Vands-Badet stilles oven paa et hedt Komfur eller ind i en varm Ovn. Naar Buddingerne ere færdige, vendes de og ordnes smukt paa et Fad.

Den tiloversblevne Ragout fortyndes med Sky, og naar de færdige smaa Buddinger ere smukt ordnede midt paa Fadet, hældes den uden om dem og serveres hertil.

172. **Smaa Buddinger med Rejer og Asparges.**

(Petites timbales aux crevettes et asperges.)

De smaa Timbale-Bægre smøres med Smør, og i Bunden af samme lægges en Skive Trøffel saa stor som en 25-Øre. Bægret beklædes med Fiskefars (se Fars fra Nr. 114 til 116), og det tomme Rum i Midten fyldes med stuvede Rejer og Asparges. Over det Hele lægges et Laag af Fiskefars. De fyldte Bægre sættes i Varmt-Vands-Badet og dampes heri. De behandles forøvrigt ganske som de smaa Buddinger Nr. 171. Den tiloversblevne Stuvning fortyndes og hældes rundt om dem, naar de ere anrettede.

De smaa Buddinger kunne fyldes med alle de her beskrevne forskjellige Salpicons og faa da Navn efter disse. I Henhold til det, som de ere fyldte med, maa man beklæde Bægrene enten med Fiske- eller Kødfars.

173. **Makaroni-Gratin.**

(Macaronis en capisantis.)

$^1/_2$ ℔ Makaroni brækkes i smaa Stykker og kommes i rigeligt kogende Vand med Salt. Naar de ere møre, hældes

Vandet fra, og de sættes over Ilden med 25 Kvint Smør. Naar de ere godt blandede med Smørret, kommes deri 25 Kvint kogt Tunge eller kogt, mager, røget Skinke, der er skaaren i tynde Fileter paa en Tommes Længde, og 25 Kvint reven Parmasan- eller anden skarp Ost. Det Hele faar et godt Opkog og kommes i Gratinskallerne, der ere smurte med Smør. Naar disse ere fyldte, strøs der først reven Ost og derpaa Rasp ovenpaa dem. Til sidst dryppes de med Smør. Af den her angivne Portion bliver der i Reglen til 12 Gratiner.

Naar Skallerne ere fyldte, stilles de ind i en hed Ovn og bages i 5 Minutter. De serveres paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet. Anretningen pyntes med Persille.

Dersom det er vanskeligt at faa Gratinskallerne til at staa fast paa Pladen, hvorpaa de skulle bages, kan man lægge et Lag Salt paa denne og trykke Skallerne ned heri. Saltet kan opbevares og flere Gange bruges hertil eller til at riste Kastanjer i.

Hvis Ovnen ikke er tilstrækkeligt hed til at bage alle de her omtalte Gratiner i, kunne Skallerne sættes oven paa Komfuret, og man holder et ophedet Gratinjærn saa længe over dem, indtil Gratinerne ere smukt brune. Gratinjærnet er en Jærnplade med et langt Jærnskaft af Udseende omtrent som en solid Ildskuffe.

174 **Milanesisk Ris-Gratin.**

(Capisantis à la milanaise)

Denne Portion er beregnet til 12 Gratiner. $^3/_4$ ℔ Ris skylles, skoldes og sættes over Ilden i Bouillon tilligemed et Stykke raa Skinke, et Løg, hvori der er stukket et Par Nelliker og Salt efter Behag. Naar Risen er mør, lægges den i de med Smør smurte Gratinskaller. Først lægges et Lag Ris, saa et Lag Ragout af Hønse- eller Kalvekød, der er skaaret i smaa Fileter, og som har faaet et Opkog i en tyk Tomatsauce. Over det Hele lægges

atter et Lag Ris, som bestrøs med reven Ost og Rasp og dryppes med smeltet Smør. De bages og serveres paa samme Maade, som forklaret i Nr. 173.

175. **Gratiner af Kalvehjærne.**

(Cervelles de veau en capisantis)

4 Kalvehjærner udvandes, den blodige Hinde trækkes af, og de blancheres. Derefter koges de i en Marinade, som bestaar af Bouillon eller Vand, som man tilsætter Løg, Peber, et Laurbærblad, lidt Salt, lidt Eddike, Citron eller Rhinskvin og en Buket af Selleritop og Persille. Smør og Mel bages og spædes op med den afsiede Suppe fra Hjærnerne. I Saucen kommes hakkede Charlotter, Champignoner, hakket Persille og lidt Kørvel, som man først har dampet i lidt Smør. Det gør Saucen pikant, naar tilsætter lidt mere Citronsaft og Sardelsmør.

I Gratinskallerne kommes først lidt Sauce, derpaa et Lag af Hjærnerne, der ere skaarne i Skiver, og til sidst et Lag Sauce, denne maa være saa tyk, at den fuldstændig dækker Hjærnen. Over det Hele strøs Rasp og dryppes smeltet Smør. De bages og serveres som Nr. 173.

Den angivne Portion er beregnet til 12 Gratiner.

176. **Gratiner af Champignons.**

(Champignons en capisantîs.)

Ragouten hertil tilberedes ganske som til Nr 159 og Fremgangsmaaden i at fylde Skallerne og i Bagningen er den samme som i Nr. 173.

177. **Gratiner af Reier og Asparges.**

(Crevettes et asperges en capisantis)

Ragouten hertil tillaves som Ragouten til Nr. 161, og Behandlingsmaaden er ligesom ved Nr. 173.

178. **Gratiner af Østers.**

(Huîtres en capisantis)

Østersene behandles ganske som til Krustader med Østers (se Nr. 158). I Skallerne lægges først et Lag Sauce,

saa 6 Østers og til sidst et Lag Sauce. Det Hele bestrøs med Rasp og dryppes med smeltet Smør. De bages ganske som de her omtalte Gratiner.

Alle disse Gratiner kunne tillaves paa Sølv eller Fajancefade. Heri kommes da en Portion til 10 à 12 Gratinskaller. Det Hele bestrøs med Rasp og dryppes med smeltet Smør. Der beregnes 15 Minutters Bagning til en stor Gratin.

179. **Stegte Østers.**

(Huîtres grillées)

Til hver Person beregnes 6 Østers. De aabnes, Skægget tages bort, og de dryppes med Citronsaft. Efter et Par Minutters Forløb paneres de. Det vil sige, de vendes i Mel, saa i pisket Æg og til sidst i fin Rasp. Klaret sættes over Ilden, og naar det er saa hedt, at det damper, sænkes Friturekurven, hvori Østersene ere lagte, ned deri. Efter 1 à 2 Minutters Foløb løftes den op, og de færdige Østers anrettes enten sirligt paa en Serviet, der er garneret med Persille, eller i Gratinskaller. Der lægges da 6 i hver Skal.

Dersom man er i Besiddelse af Sølvspyd (*des attelets*), kan man anrette Østersene endnu mere pynteligt. Man stikker 6 Østers paa hvert Spyd. Spyddene arrangeres som en Stjerne paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet. I Midten lægges en Buket Persille. Man kan ogsaa lave en Søjle af gammelt Brød og koge den smukt brun i hed Klaret. Spyddene med de stegte Østers stikkes smagfuldt i denne. Rundt om Soklen garneres med Persille.

180. **Rissoller.**

(Rissolles.)

Til Rissoller bruger man den Mørdej, som er beskreven i Nr. 166, og som anvendes til Tarteletter. Naar Dejen er æltet, lægges den indsvøbt i et Klæde paa et

koldt Sted for at hvile 15 à 20 Minutter. Det halve af Dejen rulles ud til en tynd Plade. Herpaa lægges omtrent ½ Tomme fra hverandre en lille Portion Kalvekødfars (se Fars Nr. 109). saa stor som en lille Valnød. Der pensles med pisket Æggehvide eller Vand rundt om hver Portion Fars, og Resten af Dejen lægges herover. Dejen trykkes med Haanden ned mellem de smaa Forhøjninger, som dannes af Farsen, og med en rund Udstikker skilles Rissollerne fra hverandre. Med en takket Udstikker dannes de til som Halvmaaner og paneres i Æg og Rasp. Klaretkedlen sættes over Ilden, og naar Fedtet er dampende hedt, lægges Rissollerne i Friturekurven og sænkes ned i det. Naar Rissollerne ere smukt brune tages de op, og lægges enten paa et Klæde eller et Stykke Trækpapir, for at Fedtet kan trække af dem. De grove Stilke pilles af Persille, som skylles godt, og den bages i Friturekurven i den kogende Klaret. Persillen maa, naar den er bagt, være grøn og sprød. Rissollerne lægges som en Pyramide paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet. Pyramiden pyntes med den bagte Persille. Til hver Person beregnes i Reglen 3 Rissoller.

181. **Rissoller med Leverpostej.**

(Rissolles à la Monglas)

Disse Rissoller stikkes ud, bages og serveres ligesom Nr. 180. Kun fyldes de med smaa runde Kugler af Strasborger Gaase- eller anden veltillavet Leverpostej med Trøfler i Stedet for med Fars.

Rissoller kunne fyldes med de forskjellige Salpicons, Østers o. s. v. Fremgangsmaaden bliver ganske den samme som ved Nr. 180.

182. **Pignatellis.**

½ Pot Vand, 5 Kvint Smør, 2 à 3 Spiseskefulde Fløde, Salt, lidt Muskat, og en Pris stødt hvid Peber sættes over Ilden og bringes i Kog. Heri røres 30 Kvint Mel og 7 Kvint reven Parmesanost. Under stadig Omrøren lader

man det bage, indtil det slipper Kasserollen og Skeen. Massen hældes op i et Fad, og naar den er afkølet, røres 5 hele Æg, et ad Gangen, heri. Til sidst røres 9 Kvint mager Skinke, som er skaaren i smaa □ i Dejen. Kagebrættet bestrøs med Mel, og man triller herpaa smaa Kugler af Dejen. Disse skulde være $1^1/_4$ Tomme i Diameter. Kuglerne bages i Klaret og anrettes som en Pyramide paa et Fad, hvorpaa der er lagt en Serviet. De garneres ligesom *rissolles à la Monglas* med bagt Persille.

183. **Ravioles.**

$^1/_2$ ℔ Kartoffelmel bages i 36 Kvint Smør. Jævningen spædes op med $^1/_2$ Pot Mælk. Medens Massen endnu er varm, røres først 8 Æggeblommer, derpaa 25 Kvint reven Parmesanost, lidt Salt og til sidst de piskede Æggehvider heri.

Dejen vendes med en Ske i reven Ost og koges i Klaret.

184. **Kroketter af Hønsekød.**

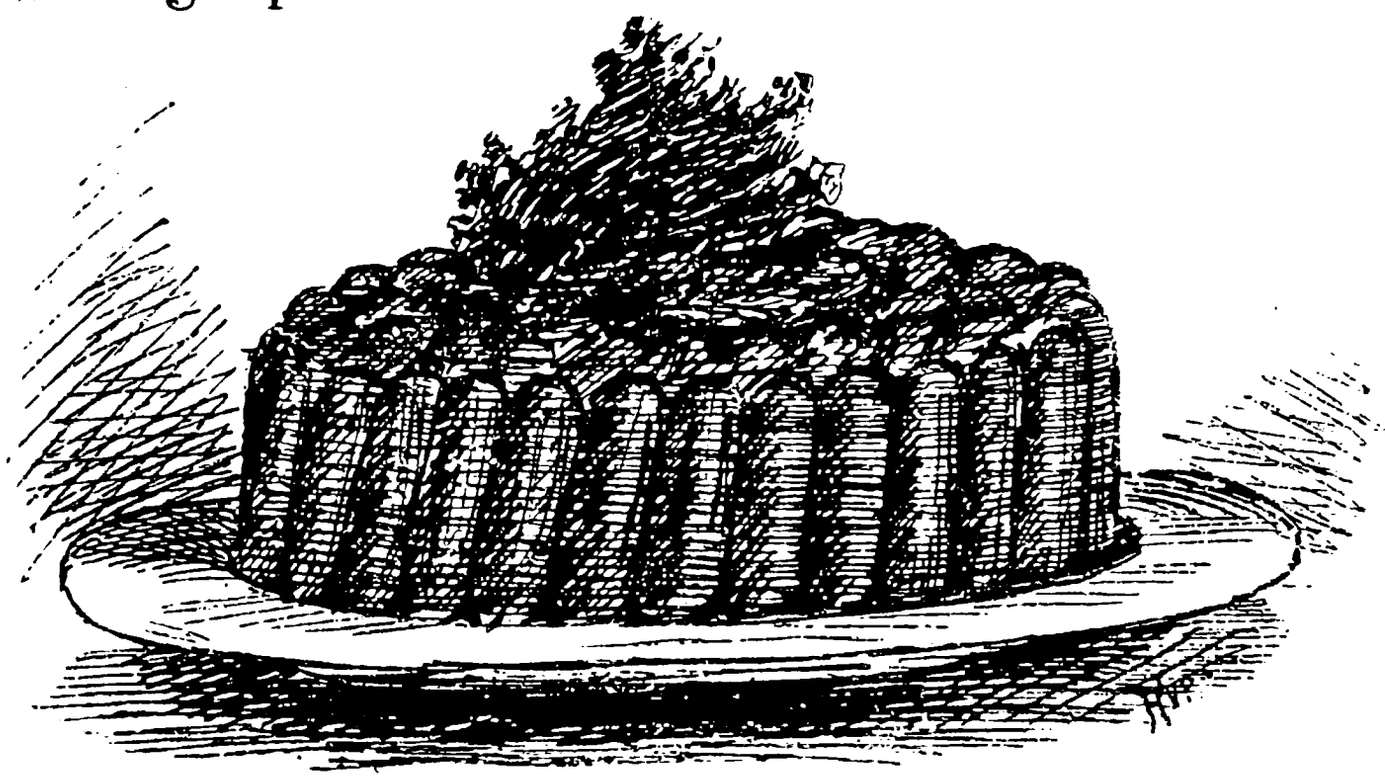
(Croquettes de volaille.)

3 Høns dampes under lukket Laag i en Kasserolle. Der lægges tynde Flæskestrimler over og under Hønsene, og i Kasserollen kommes en Buket Persille, 1 à 2 Gulerødder, lidt Salt, lidt Peber, og ganske lidt Vand. Naar Hønsene ere møre, skæres Brystet af dem Skrogene og det øvrige Kød sættes atter over Ilden med lidt Salt og saa meget Vand, at det lige staar over det Hele, og man lader det koge, indtil al Kraften er kogt af. Kødet af Brystet skæres i smaa □ eller tynde Fileter. $^1/_4$ ℔ Mel bages i $^1/_4$ ℔ Smør, og Jævningen fortyndes med Fonden (Kraften) fra Hønsene, og med den afsiede Hønsekødsuppe, indtil det er en jævn og kraftig Sauce. Denne krydres med lidt Citronsaft og lieres med 5 à 6 rørte Æggeblommer. Den sis over det ituskaarne Kød, som svinges godt heri. Da Kroketterne nemt springe under Kogningen, naar der er for megen Væde ved Kødet, maa man nøie passe paa, at man ikke blander det med for megen Sauce. Hønsekød-Stuvningen lægges omtrent 1 Tomme højt paa et fladt

Laag eller Fad. Naar den er kold og stiv, skæres den ud i Stykker paa 1 Tommes Bredde og 1½ Tommes Længde. Der bliver til omtrent 30 Kroketter af denne Portion. Dette Antal regnes gerne til 12 Personer. Alle Stykkerne trilles i fin Rasp eller revet Franskbrød og lægges ved Siden af hverandre paa et fladt Laag. Derpaa paneres de i Æg og Rasp.

Klaretkedlen sættes over Ilden, og 15 Minutter førend Kroketterne skulle serveres, begynder man at bage dem. Naar Fedtet er saa hedt, at det damper, sænkes Friturekurven med Kroketterne ned og bages heri, indtil de ere smukt brune og sprøde. Da tages de op og lægges enten paa et Klæde eller et Stykke Trækpapir, for at Fedtet kan trække af dem.

Kroketterne serveres, saaledes som Tegningen viser det, og Anretningen garneres med bagt Persille, som er smuk grøn og sprød.



Kroketter.

185. **Kroketter af Vildt.**

(Croquettes à la chasseur.)

Hvis man har noget tilovers af Fuglevildt eller Dyresteg, kan man godt benytte det hertil. Kødet skæres fra Benene og skæres i smaa □ eller hakkes, dog ikke for fint.

Fugleskrogene eller Dyrebenene hugges i smaa Stykker, og Kraften koges af dem i saa meget Vand, at det lige staar over dem. I Vandet kommes lidt Salt, Peber og et Par Charlotter. 25 Kvint Smør brunes i en Kasserolle. Heri svitses et Par finthakkede Løg, indtil de ere brune og sprøde. 25 Kvint Mel bages i det brunede Smør, og

Jævningen fortyndes med den afsiede Vildtsuppe, indtil Saucen er som en lind Grød. Saucen krydres med Rødvin, og Kødet røres heri.

Stuvningen lægges paa et Fad eller fladt Laag, ligesom Striber, der ere 1 Tomme høje og 1½ à 2 Tommer brede. Naar den er kold, skæres den ud i Stykker paa en Tomme, og disse behandles som anført ved Kroketter Nr. 184.

186. **Kroketter af Fisk.**

(Croquettes de poisson.)

Hertil anvendes Kødet af Gedde, Helleflynder, Kuller eller Torsk og i det Hele taget af enhver mager Fisk, som har bladet Kød. Fisken koges som sædvanligt i Vand og Salt, og den pilles i smaa Stykker fra Skind og Ben. Derpaa lader man Vandet, hvori Fisken er kogt, koge godt ind med et Bundt Persille og et Par Løg. Smør og Mel bages og spædes op med Fiskesuppen, indtil det er en tyk Sauce. Heri kommes en Ubetydelighed stødt hvidt Sukker, og den krydres med Kapers. Den lieres med Æg piskede i Fløde og et lille Stykke Smør. Saucen hældes over den pillede Fisk. Kroketterne behandles og serveres ligesom Nr. 184.

Fiske-Kroketter kunne tillaves saaledes: naar Fisken er kogt og pillet, tillaves en Béchamel-Sauce af Smør og Mel fortyndet med tynd Fløde eller god sød Mælk. Heri kommes lidt Salt eller stødt hvid Peber. Saucen maa være saa tyk som en lind Grød. Den hældes over den pillede Fisk. Kroketterne behandles som oven for anført.

187. **Kroketter à la Macédoine.**

(Croquettes à la Macédoine.)

Stuvningen til disse Kroketter tillaves som Ragout á la Macédoine (se Nr. 154). Dog maa Stuvningen her være lidt tykkere, derfor er det heldigt at liere den med flere Æggeblommer.

Man kan tillave Kroketter af Brisler, Østers og alle her tidligere beskrevne Salpiconer. For at gøre Stuvningen mere sammenhængende og lettere at behandle, kan man ved Slutningen af Tillavningen tilsætte den noget opløst Husblas.

Man kan godt tillave Stuvningen Dagen i Forvejen. Det vil være lettere at behandle samme, naar den er fuldstændig kold og stivnet.

188. **Hummer-Koteletter.**

(Croquettes de homard.)

Kødet tages ud af Kløerne og Halerne af de kogte Hummere og skæres i smaa □. Det indvendige af Hovederne tages ud, og Kraften koges heraf i Salt og Vand, hvori man kommer en Buket Persille. Smør og Mel bages, og Jævningen fortyndes med den afsiede Suppe. Saucen tilsættes lidt Husblas opløst i Sherry, og den lieres med Æg og Fløde. Til sidst røres lidt hakket Persille heri. Saucen hældes over Hummerkødet, og Stuvningen lægges paa et Fad eller fladt Laag. Naar den er kold, skæres den ud i Form af smaa Koteletter, som vendes i Rasp, derpaa i Æg og til sidst igen i Rasp. De koges i dampende hed Klaret, og naar de ere brune, tages de op og lægges paa et Klæde eller Stykke Trækpapir. I den spidse Ende af hver Kotelet stikkes et af de smaa Hummerben. Til Koteletterne serveres stuvede Asparges.

Denne Ret kan anrettes meget smukt. Af Nudeldej laves en Bordure (Rand), som befæstes midtvejs paa Fadet ved Hjælp af pisket Æggehvide og Mel. De stuvede Asparges anrettes indenfor Randen, medens Koteletterne serveres udenom denne. Anretningen garneres med kruset Persille. Til hver Portion beregnes i Almindelighed 2 à 3 Koteletter.

189. **Kaal-Ruletter.**

(Croquettes au chou.)

Et godt Hvidkaals- eller Spidskaalshoved skæres over og blancheres. Kaalbladene skilles fra hverandre og lægges enkeltvis paa et Klæde, for at Vandet kan løbe af. Paa hvert helt og godt Kaalblad lægges med en Ske en lille Bolle af Kalve- eller Oxekødfars (se Fars). Bladet rulles om Farsen, saa at denne fuldstændigt dækkes, og man binder et Sejlgarn om hver Rulet. Naar alle Ru-

letterne ere ordnede paa denne Maade, brunes et Stykke Smør i en Sauterpande (flad Kasserolle). Heri brunes Ruletterne paa alle Sider. Derefter dryppes de flittigt med Sky eller Bouillon. Efter omtrent en halv Times Forløb ville de være gennemstegte. Sejlgarnet tages af, og de anrettes sirligt paa et Fad. Kraften (Fonden) i Kasserollen koges over rask Ild under stadig Omrøring ind til en kraftig Sky. Hvis Saucen ikke er tilstrækkeligt jævn tilsættes den lidt Sagomel, som er udrørt i Vand, og derefter hældes den over Ruletterne.

190. **Kreuznacher-Ruletter.**

(Croquettes à la Kreuznach.)

Af 4 Skefulde Mel, 4 Æg, 1½ Pægl Fløde og lidt Salt laves en Pandekagedej, hvoraf der bages tynde Pandekager. Naar disse ere afsvalede, belægges de med et godt Lag Hachis (se Nr. 191), og de rulles sammen som Pølser. De skæres i Stykker paa 2 Tommers Længde, paneres i Æg og Brød og koges i Klaret. Ruletterne serveres paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet, og de pyntes med bagt Persille. Hertil serveres Madeira-Sky eller kold Sauce, som tillaves af haardkogte Æggeblommer, der gnides ud med Sennep og Bouillon til en jævn Sauce. Heri kommes fint hakkede Æggehvider og hakket Purløg.

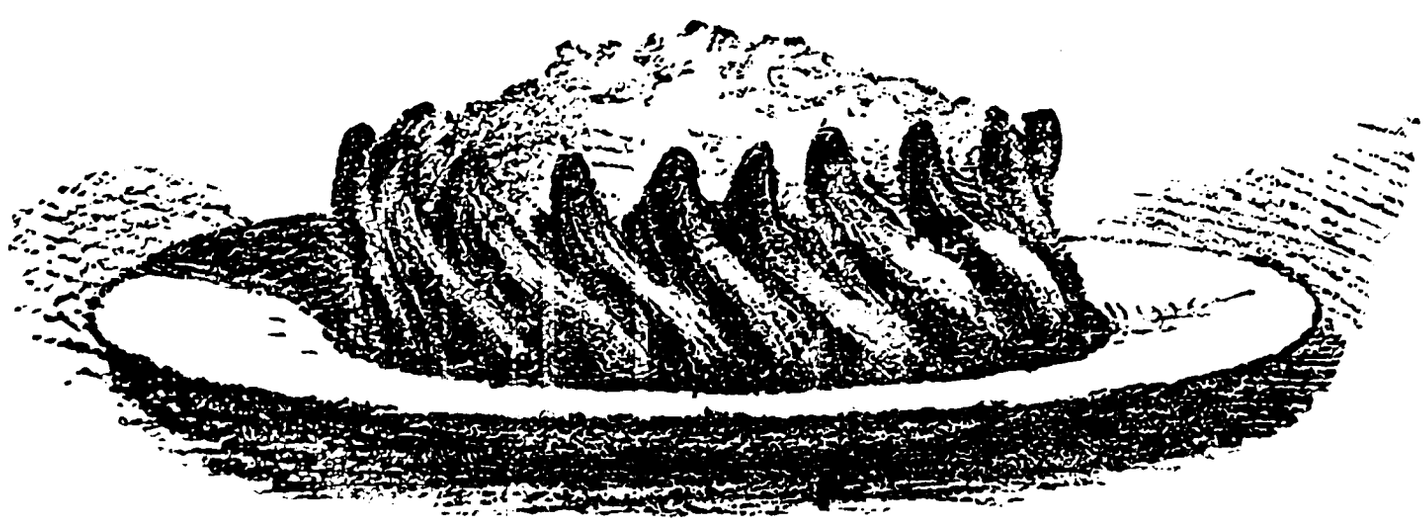
191. **Hachis af Kalvesteg.**

(Hachis de rôti de veau.)

Kalvekødet hakkes. 25 Kvint Smør eller samme Kvantum Fedt brunes, og heri kommes 2 hakkede Løg og 10 Ansjovis, som ere skrabede fra Benene. Naar Løgene ere brunede, bages 25 Kvint Mel heri. Jævningen fortyndes med Sky til en jævn Sauce og krydres med lidt Salt og Paprika. Heri kommes det hakkede Kød, omtrent 2 ℔, og det røres godt om i Saucen. Den færdige Hachis serveres i en Bordure af Brød og anrettes enten med

Kartofler, brunede i Smør og Sukker, eller med Spejl- eller pocherede Æg.

Hachis kan laves paa samme Maade af de forskellige Kødsorter.



Kalvetunger á la diable.

192. **Kalvetunger à la diable.**

(Langues de veau à la diable.)

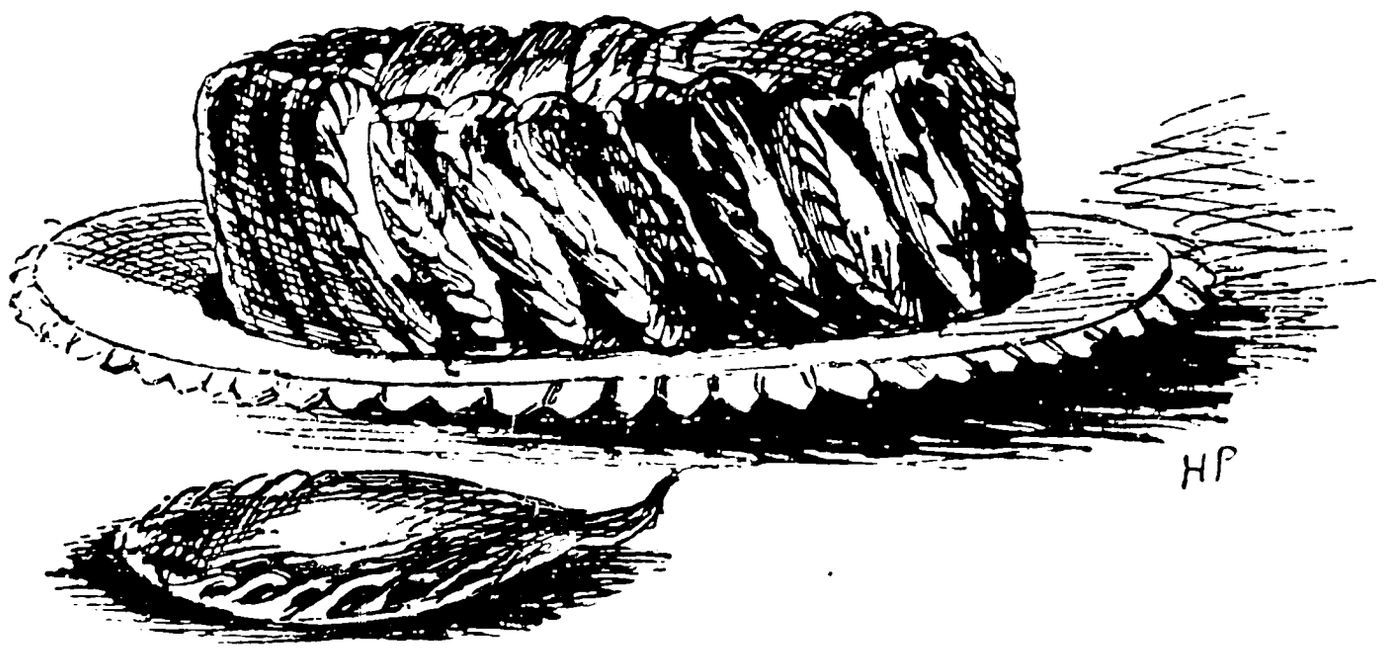
Tungerne afvadskes godt, blancheres og koges i Salt og Vand, hvori der kommes et Løg, en Buket Persille, en Skive Citron og et Stykke Flæsk. Tungerne ere møre, naar man med Lethed kan løsne Huden. De tages op, Tungeroden skæres bort, Huden flaas af, og Tungen lægges ned i noget af den varme Suppe for at holdes varm. Imidlertid tilbereder man Sauce *à la diable.* I kraftig indkogt Sky-Sauce kommes Picalilly (Pickles i Sennop), ituskaaren Lemon-Asie, syltede Charlotter og lidt Paprika. Midt paa Fadet lægges en omvendt Salatkumme. Tungerne flækkes, lægges ned i Saucen, og naar de have trukket lidt, arrangeres de paa Fadet, som det ses af Tegningen. De til Saucen tilsatte Pickles, Lemon-Asie o. s. v. tages op og lægges i Midten paa Salatkummen. Saucen hældes op i en Sauceskaal og serveres til denne Ret.

193. **Lammekoteletter i Papillotter.**

(Côtelettes d'agneau en papilottes.)

En Lammekam udskæres i smukke Koteletter, som bankes og bestrøs med Salt og Peber. Til hver Person beregnes 2 Koteletter. Af en Lammekam kan man faa 10 Stykker. Koteletterne krympes paa Panden. Frem-

gangsmaaden hertil er saaledes: en Jærnstegepande sættes over Ilden, og naar den er rigtig hed, kommer man et Stykke Smør paa den. Dette brunes, Koteletterne lægges heri, og de maa steges over en rask Ild, saa at Porerne hurtigt trække sig sammen. Derved bliver Saften i Kødet. Koteletterne maa ikke gennemsteges, de tages hurtigt af Panden og lægges ved Siden af hverandre paa et Fad, for at afkøles. Charlotter, Champignoner, Persille, og, hvis



Lammekoteletter i Papillotter.

man ønsker det, lidt Kørvel, Trøfler og en Ubetydelighed Hvidløg hakkes fint, og Koteletterne belægges med denne Blanding. Til hver Lammekam beregnes 1 Spiseskefuld hakkede Grøntsager. Af Konceptpapir klippes hjærteformede Stykker Papir, som maa være en Fingersbred større end Koteletterne. Papirsformene smøres med Olie, og Koteletterne lægges heri. Kanten af Papiret lægges sammen i smaa Folder, saaledes som ses af Tegningen. Et Stykke Papir, som er smurt med Olie, lægges paa Risten, og herpaa ristes Koteletterne over sagte Ild i en knap halv Time. Dersom man ikke har nogen Rist, kunne Koteletterne lægges paa en Pande eller i en flad Kasserolle, som stilles ind i en hed Ovn. Ved Anretningen maa man passe godt paa, at Saften ikke spildes ud af Papirsformene. Disse Koteletter kunne ogsaa laves af Kalve- eller af en mager Svinekam. I sidste Tilfælde helst af Kammen af en ung Gris.

194. **Sild i Papillotter.**

(Harengs en papillottes.)

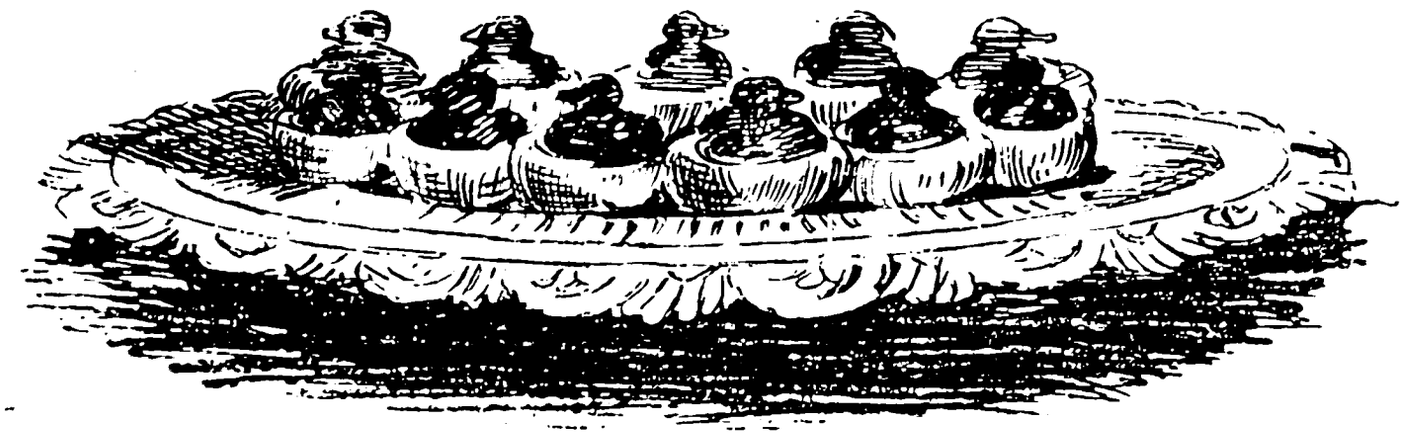
Hertil benyttes fine gode flamske Sild. Aftenen før de skulde bruges, lægges de i Mælk, hvori man kommer lidt Peber og Sukker. Herved trækkes noget af Saltet og den ramme Smag af Sildene. Silden spæges, det vil sige: Skindet trækkes af den, og Hovedet skæres bort. Den flækkes i Ryggen. Rygbenet og Sidebenene tages ud. Den dryppes med Olie og bedækkes indvendigt med hakkede Grøntsager *(fines herbes)*, som bestaa af Charlotter, Persille og lidt Kørvel. Silden lukkes forsigtigt sammen, og den belægges med Flæskebarder (ganske tynde Strimler Flæsk). Til sidst vikles den ind i Oliepapir, ristes og serveres som Koteletter i Papillotter.

195. **Sild med Løgsauce.**

(Harengs à la sauce jutlandaise.)

Omendskønt denne Ret er meget almindelig her i Danmark og er yndet af mange Herrer, saa er det dog maaske næppe ganske ufornødent at omtale den. Naar Sildene ere udblødte og spægede, tages Indmaden ud, idet man skærer Bugen op. Silden lægges paa et Fad og garneres ved hver Side med Persille og hakkede Løg. Man serverer hertil Løgsauce, der laves paa følgende Maade: en Kasserolle sættes over Ilden, heri lægges et godt Stykke Smør, og naar dette koger, kommes spanske Løg, som ere skaarne i Skiver, i det. Man lader Løgene koge, indtil de ere gennemtrukne af Smørret, og begynde at blive brune. Derpaa bages Mel i Smørret, og Jævningen fortyndes med kogende Fløde eller Mælk. Hertil serveres Pilkartofler, som lægges i en Serviet, der er sammenfoldet som en Konvolut.

Paa Landet koges undertiden Spegesildene. De serveres da ogsaa med Løgsauce og Pilkartofler.



Smaa Fugle i Løg.

196. **Smaa Fugle i Løg.**

(Petits oiseaux en gros oignons.)

Kramsfugle, Spurve eller andre smaa Fugle pilles og rengøres. Af Smaafuglenes Lever og Kro og af lidt Flæsk tillaves en Fars, hvormed de fyldes. De krympes i Smør (se Nr. 193). Store spanske Løg pilles, blancheres og skæres midt over. Hver Halvdel udhules, saa at der heri bliver rigelig Plads til Smaafuglene Løgene beklædes indvendig med Fars, og Fuglene lægges heri. Ovenpaa Fuglene lægges atter Fars, saa at man, saaledes som det ses af Tegningen, kun kan se Fuglehovederne. Løgene lægges i en Sauterpande, hvori man har kommet et Stykke Smør. Over hver Fugl lægges en Flæskebarde, og over hele Sauterpanden lægges et Stykke Papir, som er smurt med Smør. Panden stilles ind i en varm Ovn, og under Stegningen dryppes Løgene med Sky. Naar de ere møre, serveres de sirligt paa et Fad. Saucen koges ind over rask Ild og sis, og den hældes over Fuglene, naar man har taget Flæskebarderne bort.

197. **Champignoner i smaa Papirskasser.**

(Champignons en petites caisses.)

De smaa Papirskasser, som anvendes hertil, ere lavede af stift Papir og købes bedst færdige i enhver større Delikatessehandel, hvis man ikke selv har Taalmodighed til at lave dem. Man bruger saavel runde som aflange, og de have omtrent samme Form som en Krustade. Dersom man selv laver Kasserne, smøres de med Olie og stilles ind i en ikke for hed Ovn, for at de kunne

blive faste. Smaa friske Champignoner behandles saaledes som det er beskrevet i Nr. 146 (Omelette med Champignons).

Naar de ere afkølede, sis Saften af gennem en Sigte. Smørret skummes af og sættes over Ilden i en Kasserolle. Heri kommes hakkede *fines herbes*, som bestaa af Persille, Charlotter, Trøfler og de mindst gode Champignoner. Naar dette har faaet et godt Opkog, bages Mel heri. Jævningen fortyndes med den afsiede Saft til en tyk Sauce, som lieres med Æggeblommer rørte i Fløde.

Man har imidlertid lavet lidt Hønsekødsfars (se Nr. 111), og denne røres ud i Saucen. Et Lag heraf lægges i de smaa Kasser, derover et Lag Champignoner og til sidst et Lag af Saucen. Naar denne er strøget glat, bestrøs den med reven Parmesanost, dryppes med Smør og bages langsomt 10 à 15 Minutter i Ovnen. Kasserne arrangeres som en Pyramide paa et Fad, hvorpaa der er lagt en sammenfoldet Serviet.

198. **Sild og Kartofler i smaa Kasser.**

(Harengs et pommes de terre en petites caisses.)

Til at fylde 12 af de smaa Kasser bruges 3 gode flamske Sild, som ere udblødte og befriede fra Skind og Ben. De skæres i smaa Fileter paa et Centimeters Bredde. Kogte Kartofler skæres i Skiver, og med en Colonneform udstikkes omtrent en Tallerkenfuld af smaa runde Skiver, saa store som en 50-Øre. I en Kasserolle kommes 12 Kvint Smør. Naar dette koger, tilsættes en lille Skefuld hakkede Charlotter. Derefter bages 1 Spiseskefuld Mel heri, og Jævningen fortyndes med Bouillon og Fløde. Det Hele koges ind til en jævn Sauce, som sis og krydres med hakket Persille. Bunden af Kasserne belægges med de udstukne Kartofler, derover hældes Sauce. Over Saucen lægges et Lag hakkede haardkogte Æggeblommer, og her oven paa lægges den ituskaarne Sild. Paa denne Maade fyldes Kassen lagvis. Det sidste Lag maa være Sauce,

som bestrøs med Ost og dryppes med Smør. Kasserne stilles i Ovnen, og efter 15 Minutters Bagning serveres de.

Man kan selvfølgelig fylde Kasserne med de forskelligste Ting, saasom Trøfler, Brissel, Fisk, Leverpostej o. s. v.

199. **Brød-Croûtons med Ris.**

(Croûtons de pain au riz.)

Fransbrød skæres i centimetertykke Skiver, hvoraf Skorpen skæres, saaledes at Stykkerne blive lige store. De maa helst være 3 Tommer lange og 2 Tommer brede. De bages smukt lysebrune i Smør eller Klaret og lægges paa et Klæde, for at Fedtet kan trække af. $^1/_2$ ℔ Risengryn koges i Bouillon til en stiv Grød, hvori der kommes et Løg. Naar Grynene ere møre og faste, tages Løget op, og der røres 2 Æggeblommer i Grøden. Paa hver Croûton lægges en 1 Tomme høj Rand af Grøden, og i Midten fyldes en Ragout, der laves paa følgende Maade. I en Kasserolle svitses 1 finthakket Løg og en Kaffeskefuld Karri i 12 Kvint Smør. Heri bages en Spiseskefuld Mel. Jævningen spædes med Kalvekødsuppe til en jævn Sauce. Naar denne har kogt godt, sis den over ganske smaa og ganske tynde Stykker Kalvekød. Ragouten lægges midt paa de her beskrevne Croûtons, og de dækkes med et tyndt Lag Ris, som bestrøs med Ost, dryppes med Smør og bages i Ovnen. Førend disse Croûtons serveres, glaseres de med et hedt Gratinjærn, saa at de blive smukt brune.

Disse Croûtons kunne fyldes med mange forskellige Ragouter og med Hachis.

Randen laves ofte af Kødfars i Stedet for af Ris.



III. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Kolde Smaaretter.

(Hors d'œuvre froids.)

Tegningen viser en nydelig lille Anretning, der saa vel kan bruges som *hors d'œuvre* som til Dessert. Servietten maa være fuldstændigt firkantet eller foldet saaledes, at den er firkantet. Den lægges sammen

paa følgende Maade: Serviettens fire Spidser bøjes saaledes om, at de mødes paa Midten. Folderne ude ved Kanten trykkes skarpe, og Servietten vendes om. Den lægges atter sammen ligesom første Gang. Naar Kanterne ere trykkede skarpt ned, vendes den atter og lægges 3. Gang sammen ligesom 1. og 2. Gang. Servietten vendes, og Folden i de 4 Spidser aabnes saaledes, at der dannes 4 Lommer. Midt paa Servietten sættes et Glas, hvori der er en Buket af engelske Sellerier. Rundt om Glasset lægges Franskbrød og Kiks. I den ene Lomme serveres Smør, der er formet som Muslingeskalleer eller smaa Kugler, i den anden ristede Trekanter af Rugbrød. I de to øvrige Lommer anrettes Ost skaaret i □. Mellem hver Lomme lægges paa Servietten en Buket Radiser. Det retter sig efter Aarstiden, hvad man serverer paa denne Maade. Paa den Aarstid hvor man ikke har engelske Sellerier, bages Halmstraa. Tilberedningen af disse vil senere blive beskreven. De serveres i Glasset, og rundt om dette lægges Karse, der garneres med haardkogte Æggeblommer. I Lommerne serveres da Brød, Smør og Ost.

Denne Maade at anrette paa kan varieres.

En Serviet, sammenlagt som ovenfor beskrevet, kan anvendes til mange forskellige Serveringer. Naar Servietten er foldet 2. Gang og vendt, er der dannet 4 indad vendte Lommer. Disse egne sig især til deri at anrette blødkogte Æg, Pilkartofler og ristede Kastanjer. Servietten, sammenfoldet som paa Tegningen, kan ogsaa anvendes til Servering af Is, Geléer, Fromages o. s. v. Lommerne trykkes ganske flade, og Spidserne mellem disse trækkes ud. I hver Lomme lægges en Buket Blomster, og Isen o. s. v. stilles midt paa Servietten.

200. **Østers.**

(Huîtres.)

Den første Betingelse for at kunne servere Østersene saa velsmagende som muligt, er at opbevare dem paa et

køligt Sted i et Kar med den dybe Skal nedad. De maa ligge under Pres, og de maa ikke aabnes førend lige før Anretningen. Skallen skylles i Vand, og med en Østerskniv aabnes de saa forsigtigt, at de ikke beskadiges, og at Østersvandet ikke spildes.

For Synets Skyld serveres Østers hyppigst i den flade Skal, men den rigtige Østersspiser foretrækker at faa dem anrettede i den dybe, for at faa saa meget som muligt af Østersvandet.

Østersene lægges paa et fladt Fad saaledes at de ikke berøre hverandre. Det er smukt og hensigtsmæssigt at lægge et Lag af sammenblandet irlandsk og islandsk Mos, opblødt i kogende Vand, paa Fadet og servere Østersene herpaa. De faa derved ligesom et fast Underlag. Citroner skæres i 4 Dele og serveres til Østers.

Islandsk og irlandsk Mos faas i enhver større Materialhandel.

201. **Kaviar.**

(Caviar.)

Kaviar er Rognen af Stør eller Sterlet. Den storkornede Kaviar af Sterletten er ikke alene den sjældneste, men ogsaa den bedste. Den faas i Reglen kun hermetisk henkogt.

Elb- eller Stør-Kaviar er den billigste, men ogsaa den simpleste. Kornene ere smaa og mørkere end Astrakan- og Volga-Kaviar. Dersom Kaviaren er for fast, røres den op med lidt Olie. Den serveres paa Is eller smaa Assietter, og garneres med Citron og hakkede Løg; hertil serveres ristet Brød og Kiks.

202. **Olivener.**

(Olives.)

Store smukke Lucca-Olivener anrettes paa en Assiet. Lidt af Lagen, hvori de ere nedlagte, hældes over dem.

Da de ere meget appetitvækkende, anvendes de hyppigt som *hors d'œuvre.*

Olivener nedlagte i Olie og fyldte med Kapers eller Sardeller serveres ogsaa som *hors d'œuvre.*

203. **Sardeller.**

(Anchois.)

I Reglen købes Sardeller nedlagte med Salt i Glas. De udvandes, førend de skulle bruges, og skilles med Forsigtighed fra Benet, saaledes at Sardellen deles i 2 hele Stykker. Disse trilles om Fingeren, saa at de ligne smaa Snegle, og serveres smukt ordnede paa en Assiet.

Sardeller, Ansjovis og Sild løsnes med Lethed fra Benet, naar man begynder fra Halen og lader Kniven følge Benet op efter.

204. **Sardiner.**

(Sardines.)

Sardiner faas her kun henkogte. Mærket »Philippe & Canaud« er det mest anerkendte, og det er derfor tilraadeligt at købe Sardiner af dette Mærke. Daasen stilles paa et lille Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenholdet Serviet.

205. **Marinerede Sild.**

(Harengs en marinade.)

Sild udblødes som tidligere omtalt i 12 Timer i Mælk, hvori der er kommet lidt Peber og lidt Sukker. De befris fra Skind og Ben, afvadskes og lægges i en Marinade af Eddike, Olie, Kapers, de enkelte Ringe af i Skiver skaarne Løg, og hakket Persille.

206. **Sild med Rémolade.**

(Harengs à la sauce rémolade.)

3 à 4 Sild lægges i Blød. De spæges, dog skæres Hovedet ikke bort. Silden flækkes i Ryggen. Indmaden og Benene tages ud, og Sildene lægges atter sammen i deres rigtige Form. Derpaa skæres de i Stykker saa brede som en Finger og overhældes med en Rémolade-

sauce, der er tillavet paa følgende Maade: 5 à 6 Charlotter pilles og blancheres tillige med nogle Estragonblade og lidt Persille. Naar Vandet er trykket godt heraf, hakkes det Hele tillige med en Teskefuld Kapers eller lidt Agurk. Skaalen, hvori Saucen skal røres, gnides med et Stykke Hvidløg. 3 à 4 haardkogte Æggeblommer gnides ud i en Spiseskefuld Sennep, 3 Spiseskefulde Olie og 1 Spiseskefuld Eddike, og heri røres de hakkede Grøntsager.

207. **Rejer.**

(Crevettes.)

Rejer ere bedst i Juli Maaned. Man kan næsten købe dem hele Aaret rundt, naar Vejret er mildt. Rejerne skylles og kommes i kogende Vand og Salt. De koge et Par Minutter. Man lader dem staa i det Vand, hvori de ere kogte. Rejer serveres i en Assiet, i den varme Tid helst paa et Stykke Is.

208. **Krebs.**

(Écrevisses.)

Krebs skylles og kommes i kogende Vand og Salt. De koges 4 à 5 Minutter. Det giver en god Smag, naar man kommer lidt Dil eller Kommen i det Vand, hvori de skulle koge.

Naar de anrettes tages kun Skallen af Halen, hvorimod man lader Skallen blive paa Hovedet.

Krebsene lægges saaledes paa en rund Assiet, at Halerne mødes i Midten, medens Hovederne danne ligesom en Krans paa Assietten.

I Midten, hvor Halerne støde sammen, garneres med en Buket Persille. Mellem Hovederne lægges smukke store Olivener.

209. **Hummer à la provençale.**

(Homards à la provençale.)

Hummerne afvadskes og kommes i kogende Vand, Salt og lidt Paprika. De koges 10 à 15 Minutter. Den

tynde Skal under Halen skæres af, og Kødet tages forsigtigt ud. Det skæres i smaa Stykker og marineres med lidt Eddike og Olie.

Kødet af Kløerne og af Hovedet hakkes sammen med et Par Charlotter og lidt Persille. Rognen og 6 haardkogte Æggeblommer passeres gennem en Sigte og røres ud i 2 Spiseskefulde Sarepta-Sennep, lidt Sukker, lidt Paprika, 1 Skefuld Estragoneddike og 2 Skefuld Olie. Det hakkede Hummerkød, Charlotterne og Persillen røres i Saucen.

Den tomme Hummerskal lægges saaledes paa en Bunke Persille midt paa Fadet, at den ser ud som en hel Hummer. Kødet og Saucen anrettes enten i Sølv- eller almindelige Gratinskaller, og disse sættes som en Krans uden om Hummerskallen.

Hummerne kan ogsaa serveres i en Salatkumme: Kødet lægges i Midten, Saucen hældes derover, og det Hele garneres med Salat.

210. **Strasborger Gaaselever-Postej.**

(Pâté de foie gras de Strasbourg.)

I enhver større Delikatessehandel faas Gaaselever-Postej. Det er tilraadeligt at købe enten af Mærket »J. C. Hummel« eller »J. Fischer«, begge af Strasborg. De to Firmaer føre ypperlige Varer i denne Retning.

Gaaselever-Postejen kommer hertil enten i Terriner eller i Forme, lavede af Dej. Dog komme de hyppigst i hermetisk tillukkede Fajance-Terriner. Lige inden de serveres, tages det øverste Lag (et Lag Fedt) bort, og Terrinen stilles paa et Fad paa en smukt sammenlagt Serviet. Rundt omkring den lægges ristet Brød, skaaret i ensartede Stykker, og smaa Kiks uden Sukker.

Leverpostejen kan anrettes paa anden Maade. Midt paa Fadet lægges Halvdelen af en overskaaren Citron. Med en Ske, dyppet i varmt Vand, afstikkes smukke ensartede Skiver af Leverpostejen. Disse lægges op om

Citronen, og Anretningen garneres med hakket Aspic. Hertil serveres ristet Brød og Kiks.

211. Gaaselever-Postej tilberedt som pâté de foie gras de Strasborg.

Den ægte Strasborger Gaaselever-Postej er meget dyr, derfor bringer jeg her en Opskrift paa en Gaaselever-Postej, der næsten kan stilles ved Siden af den ægte. Hovedvanskeligheden for os herhjemme bestod hovedsagelig i at skaffe saa god Gaaselever, som den der findes i Strasborg og denne Bys Omegn.

Da vi nu til Tider kan faa ægte Strasborger Gaaselevere her, vil en Leverpostej efter nedenstaaende Opskrift ikke kunne skelnes fra den Ægte.

Til en Terrin beregnes 2 gode Gaaselevere, som renses omhyggeligt. Man maa nøje give Agt paa, at der ikke er noget Grønt paa Leveren. Det er nemlig noget af Galden. Hvis det ikke omhyggeligt bliver taget bort, bliver Postejen bitter og vil ikke komme til at due noget. Foruden de to Gaaselevere bruges 2 ℔ Svinekam, 2½ ℔ fedt Flæsk og 1 ℔ Trøfler.

Leveren skæres i 3 à 4 Dele, og de spækkes med Trøfler, der ere skaarne i Form af Søm. Hovederne maa staa udenfor Leveren. De spækkede Levere lægges i en Skaal og bestrøs med Salt og sammenblandede Krydderier, bestaaende af Peber, Allehaande og Laurbærblade.

Kødet af Svinekammen og Flæsket hakkes hver for sig. Naar det er godt hakket, kommes det i Morteren, og stødes til det er rigtig fint. 2 Charlotter, 6 Chambignoner, lidt Persille og de daarligste af Trøflerne hakkes og svitses i lidt Smør. Dette kommes i Farsen tillige med lidt Salt, Krydderierne og 2 Spiseskefulde Rom. Det Hele stødes godt.

En Postejform beklædes med Flæskebarder (tynde Strimler Flæsk). Derpaa lægges Fars i Formen, saa det halve af Gaaseleverne tilligemed Trøfler. Derpaa lægges atter et Lag Fars, saa Resten af Leverne og Trøfler. Det

Hele dækkes med et Lag Fars. Til sidst, inden Laaget sættes paa, lægges der en Flæskebarde over Farsen. Formen sættes i en større Kasserolle med Vand, og det Hele sættes ind i en ikke for hed Ovn og dampes omtrent i $2^1/_2$ Time. Efter $1^1/_4$ Times Forløb hældes det Fedt, som under Dampningen er løbet ned i Kasserollen, atter op i Postejen. Naar den er færdig, tages den ud af Ovnen. Med Forsigtighed løftes den øverste Flæskebarde i Vejret, saa at man kan komme til at hælde en Skefuld kraftig indkogt Madeira-Sky i Postejen. Flæskebarden lægges atter over den, og den stilles hen, til den er fuldstændigt kold.

Postejen kan opbevares 2 à 3 Maaneder, naar man Dagen efter, at den er bagt, lægger et Stykke Papir over den, trykker Laaget fast paa og tætter Aabningen mellem Laaget og Terrinen med Tinfolio.

212. **Leverpostej i Aspic.**

(Pâté de foie en belle vue.)

I Bunden af smaa Forme hældes opløst Aspic. Midt paa denne lægges en Trøffelskive saa stor som en 25-Øre. Af Strasborger- eller anden god Leverpostej udstikkes med den største Colonneform en Skive paa omtrent $^1/_2$ Tommes Tykkelse. Denne lægges oven paa Trøffelskiven. Formen fyldes med smeltet men dog kold Aspic. Formen stilles paa et koldt Sted for at stivne. Lige før Serveringen vendes de smaa Forme og ordnes som en Pyramide paa en Opsats eller et Fad.

213. **Koteletter af Leverpostej à la Lucullus.**

(Côtelettes de pâté de foie à la Lucullus.)

Leverpostej skæres i smaa Stykker, som gives Form af smaa Lammekoteletter. En *chaudfroid* Sauce tillaves af en god, kraftig indkogt Sky-Sauce, som man tilsætter et Par Blade Husblas. Man vedbliver at røre i Saucen, indtil den er afkølet. Koteletterne lægges paa et fladt Fad eller paa en Plade, og hvert Stykke overhældes med

Sauce. Derpaa hakkes lidt af en Tungespids og nogle Trøfler ganske fint. Halvdelen af Koteletterne bestrøs med Tunge, den anden Halvdel med de hakkede Trøfler. De løsnes fra Pladen og garneres med Papirspapillotter. Koteletterne lægges rundt paa Fadet, skiftevis en rød og en mørk. Midt paa Fadet lægges hakket Aspic.

214. **Farserede Tomater.**

(Tomates farcies.)

Af gode modne Tomater skæres et Laag; det Indvendige hules ud. En Skaal gnides med et Hvidløg, og i Skaalen kommes hakkede Charlotter, hakket Persille, Salt, hvid Peber, Olie og Estragoneddike. Det, som er hulet ud af Tomaterne, passeres gennem en Sigte. Det Hele røres godt sammen og fyldes i Tomaterne. Disse stilles smukt paa et Fad, og Anretningen garneres med Persille.

215. **Halmstraa.**

(Pailles au Parmesan.)

36 Kvint Mel, 24 Kvint Smør, 30 Kvint reven Parmesan-Ost, lidt Peber, lidt Cayenne og Fløde ældes sammen til en tyk Dej. Denne rulles ud og skæres i ganske tynde Strimler som Halmstraa. En Plade bestrøs let med Mel, herpaa lægges Straaene og bages lysegule. De bruges til Anretningen, som er beskreven Side 109, i Stedet for engelske Selleri paa den Aarstid, hvor disse ikke ere i Handelen. Man kan ogsaa servere dem paa et ovalt Fad paa en smukt sammenlagt Serviet.

216. **Sandwiches og Canapés.**

Et engelsk Franskbrød, der maa være en Dag gammelt, skæres i Stykker paa 4 Tommers Længde. Disse skæres atter, men paa langs, i Stykker saa tynde som Ryggen af en Kniv. Al Skorpe skæres af.

I $1^1/_2$ ℔ Smør røres 2 Skefuld fransk og 1 Skefuld engelsk Sennep. Franskbrødet smøres med dette Smør og belægges med tynde Skiver Tunge, Steg, mager Skinke

eller Ost. Et Stykke smurt Franskbrød lægges over det Hele, og Sandwicherne skæres i Strimler paa en Tommes Bredde. De serveres paa et Fad paa en smukt sammenlagt Serviet. Der lægges 3 Stykker paa Fadet med et fingersbredt Mellemrum mellem Stykkerne. Tværs over disse lægges paa samme Maade 3 andre Stykker. Saaledes lægges Sandwicherne lagvis, indtil Stablen er saa høj, som man ønsker den.

Udenom Sandwicherne garneres med Canapés, der tilberedes paa følgende Maade: Franskbrød skæres i ensartede Trekanter, som ristes. Udvandede Sardeller skilles fra Skind og Ben og skæres i pæne Fileter. $^1/_4$ ℔ Smør røres med 6 hakkede Sardeller og passeres gennem en Sigte. Trekanterne smøres hermed. 3 haardkogte Æggeblommer gnides ud med Olie, og heri røres blancherede og hakkede Charlotter, Persille, Kørvel eller Estragonblade. Med en Ske lægger man Striber heraf paa Trekanterne. Mellem Striberne lægges Sardelfileterne.

217. **Victoria Sandwiches.**

Tynde Skiver Rugbrød, smurte med tykt Smør, belægges med Æg og udvandede Sardeller. Over det Hele stryges et tyndt Lag engelsk Sennep, som belægges med Karse. Et andet Stykke Smørrebrød lægges fast her oven paa, og Sandwichen skæres i pæne □, som garneres med Sardeller og Kapers.

III. AFSNIT.

Tredie Afdeling.

Retterne ere beregnede til 12 Personer, naar intet andet er bemærket.

Postejer.

I Stedet for nogle af Smaaretterne kan man for at variere Anretningen til déjeuner eller souper servere en større Postej. Jeg har derfor tænkt mig, at det vilde være mine Læserinder behageligt, at jeg her bringer nogle Opskrifter paa forskellige Postejer lige efter de to Afdelinger, som handle om de varme og kolde *hors d'œuvre,* der her hjemme vist særlig ville blive anvendte til de to oven for omtalte Maaltider.

218. **Hummer-Pie.**

(Pâté de homard.)

En Pie bages i en Ler eller Fajanceform. Hvis man ikke har en saadan, kan man benytte en Blikform, der maa have Façon som en Æblekageform men med fast Bund.

Formen beklædes med en tynd udrullet Mørdej (se Nr. 165). Den maa være saa rigeligt beklædt, at Dejen foroven hænger en Tomme ud over Kanten. Derpaa lægges i Bunden og paa Siderne af den med Mørdej beklædte Form et 2 Tommer tykt Lag Fiskefars, der tilberedes som Fiskefars 114. Til 12 Personer regnes i

Almindelighed 4 Hummere. Disse koges og flækkes. Halekødet tages ud af Skallen, skæres i Stykker og lægges ned i Formen oven paa Farsen. Derover hældes en god jævn Hummersause, der laves paa følgende Maade: Kødet i Hummerkløerne tages ud og skæres ganske smaat. Hummerhovederne sættes over Ilden i Vand, og man lader Kraften koge godt af dem. Skallerne stødes med Smør, de sættes over Ilden og svitses. Heri hældes Suppen, som er kogt paa Hovederne, og man lader det Hele koge langsomt. Lidt efter lidt stiger Smørret op paa Overfladen. Det skummes af, og Suppen sis. Smørret bages med Mel, og Jævningen fortyndes med Hummersuppen, indtil det er en tyk Sauce. Denne lieres med Fløde og krydres med Salt og Citronsaft.

Over Saucen lægges i Pieformen et Lag Fiskefars og til sidst et Lag Mørdej. Den Kant af Mørdej, der hænger ud over Formens Rand, lægges op over Laaget, saa at Pien er ligesom indelukket i Mørdejen. Paa Laaget lægges symetrisk Blade o. l. Figurer, som ere udstukne af Mørdej. Laaget pensles med pisket Æg, og Pien bages omtrent en Time i en varm Ovn.

Noget af den samme Sauce, der skal hældes over Hummerne, stilles til Side. Den fortyndes, og det iuskaarne Kød af Hummerkløerne kommes heri. Saucens Velsmag forhøjes, naar man kommer kogte Asparges, der ere skaarne i Stykker paa en Tommes Længde i den. Saucen anrettes særskilt i en Sauceskaal til Pien.

Pien serveres i det Fad eller den Form, hvori den er bagt. Da disse i Regelen ere tarvelige, foldes en Serviet eller et broderet Stykke smukt om Formen, der sættes paa et Fad, hvorpaa der er lagt en Serviet, for at Formen ikke skal glide.

219. **Fiske-Pie.**

(Pâté de poisson.)

Formen beklædes, ligesom det er forklaret oven for, med Mørdej og Fiskefars. I det indvendige tomme Rum

lægges Fileter enten af Rødspætte, Torsk, Helleflynder eller Lignende. Fisken skæres i raa Tilstand fra Benene. De lægges i en Sauterpande, som er smurt med Smør. Fileterne dryppes med Rhinskvin, og de krydres med lidt Salt og Paprika. Et Stykke Papir, der er smurt med Smør, lægges over Farsen. Laaget lægges paa, og Fisken dampes nogle Minutter. Den dampede Fisk afkøles lidt, inden den lægges ned i Formen. Saucen tillaves af Fonden fra den dampede Fisk, og af Suppe, som man har kogt paa Fiskens Skind og Ben, og som er tilsat en Buket Persille. Smør og Mel bages, og Jævningen spædes op med den afsiede Fiskesuppe, indtil det er en tyk Sauce. Saucen krydres med Kapers. Naar Saucen er hældt over Fisken, lægges derover et Lag Fiskefars, og saa et Laag af Mørdej. Fremgangsmaaden er her ligesom ved den ovenfor beskrevne Pie. Den stilles i Ovnen og bages omtrent en Time. Den tiloversblevne Sauce fortyndes og lieres med Æggeblommer.

Hvis man ønsker at give Saucen et mere pynteligt Udseende, kan man i Klaret koge ganske smaa Fiskeboller saa store som 25-Ørestykker.

Saucen kan ogsaa krydres med Champignoner i Stedet for med Kapers.

220. **Fiske-Pie med Østers.**

(Pâté de poisson aux huîtres.)

Denne Pie tillaves fuldstændigt ligesom Fiske-Pie. Kun bestaar Fyldingen af blancherede Østers i Stedet for de omtalte Fileter (se Nr. 219). Over Østersene hældes en tyk Østerssauce, som allerede er beskrevet i Nr. 158.

Man kan ogsaa fylde Pien med Muslinger i Stedet for med Østers.

221. **Vildt-Pie.**

(Pâté à la chasseur.)

Naar Formen er beklædt med Mørdej, belægges den med Fars af Vildt, som er beskrevet i Nr. 112. Dyre-

steg skæres i smukke Skiver og overhældes med en tyk Vildt-Sauce, der er krydret med lidt Rødvin, Olivener, Kastanjer og Champignoner. Ragouten dækkes med Fars af Vildt og Mørdej.

Denne Pie anrettes ligesom de tidligere omtalte, og den fortyndede Vildt-Sauce serveres hertil.

Man kan fylde denne Pie med Fuglevildt i Stedet for med Dyresteg.

222. **Due-Pie.**

(Pâté de pigeon.)

Formen beklædes med Mørdej, og derpaa belægges den med fransk Kødfars (se Nr. 106), hvori der røres dampede og hakkede Charlotter, Persille, Kørvel og Estragonblade, eller, hvis man ønsker det, hakkede Trøfler. Duerne steges og skæres i fire Dele. Ryg og Ribben tages forsigtigt ud af de ituskaarne Duer. De lægges ned i Pien og overhældes med Sauce. Til denne brunes Smør, og heri bages Mel; Jævningen fortyndes med Kraften (Fonden fra de stegte Duer. Saucen krydres med samme Slags hakkede Urter som de, der ere rørte i Farsen. Over Duerne og Saucen lægges et Lag Fars, og herover lægges atter et Lag Mørdej.

Til Pien serveres noget af Saucen, der imidlertid er bleven fortyndet.

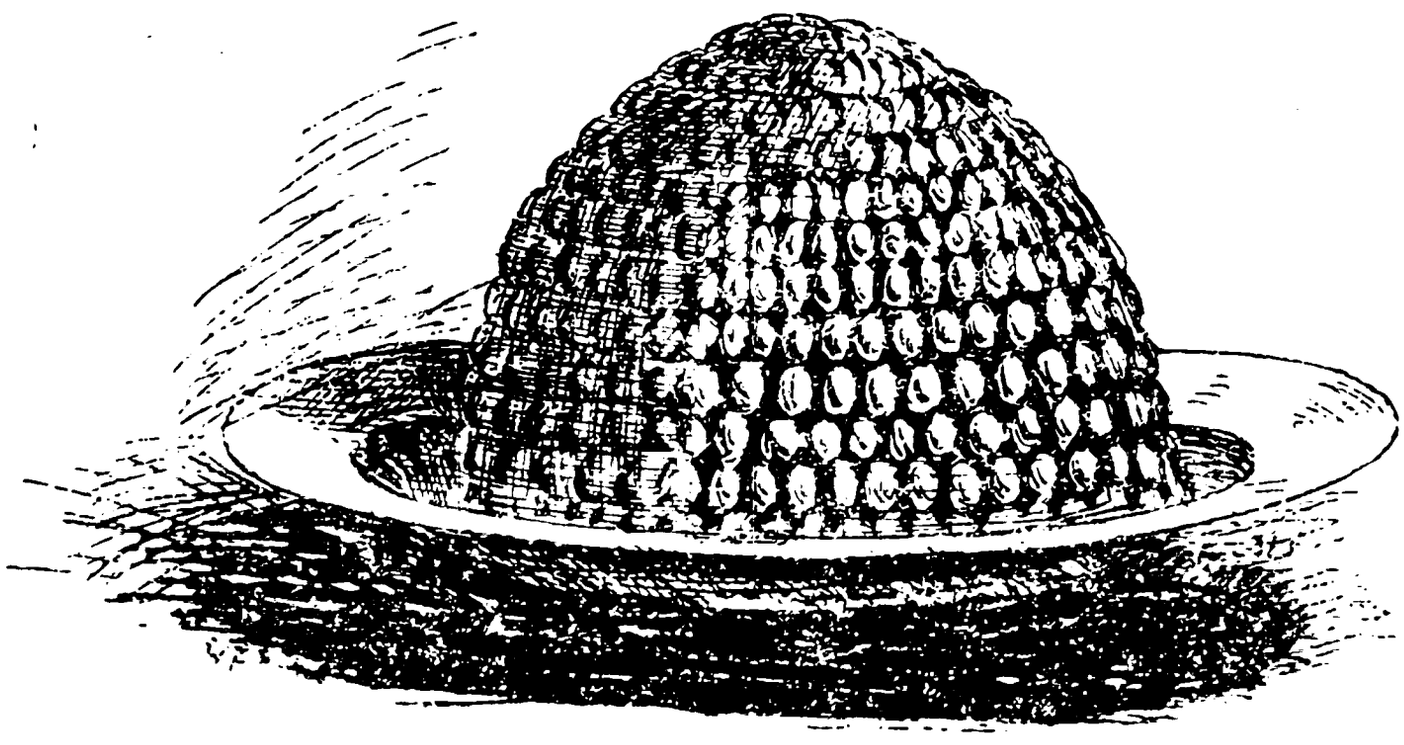
Det ser meget pynteligt ud, naar man garnerer Midten af Laaget paa den færdige Pie med de stegte Duehoveder. De stilles med Næbene mod hverandre, og mellem disse stikkes Persille-Grene, saaledes at det ser ud, som om Duerne nippe deri. Til 12 Personer beregnes 6 Duer.

Pier kunne varieres paa mange Maader. De kunne tilberedes med Fjerkræ, Brisler og Tomater, med Kalve- og Lammekød o. s. v.

223. **Spansk Timbale.**

(Timbale à l'espagnole.)

Til denne Ret maa man have en Timbale-Form. Det er en glat kuppeldannet Form, saaledes som det ses af Tegningen.



Spansk Timbale.

Smukke, store, grønne Olivener skrælles i en Spiral fra Stenen. De blancheres i kogende Vand, lægges paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Hver Oliven fyldes med Hønsekødfars (se Nr. 111). Nemmest er det at fylde dem, naar man sprøjter Farsen ind i dem ved Hjælp af et Kræmmerhus. Smør smeltes, og man lader det løbe rundt i Formen, indtil der har dannet sig en temmelig tyk størknet Masse. Man begynder i Bunden og lægger i Formen Kredse af de fyldte Olivener, som trykkes godt ned i Smørret. De pensles indvendigt med Æggehvide og belægges med et fingertykt Lag Fars. Naar dette er gjort, uden at Olivenerne ere bragte ud af deres Leje, lægges atter to Kredse af Olivener, som belægges med Fars. Saaledes vedbliver man at beklæde Formen indtil en Fingersbred fra den øverste Kant.

To dampede Høns skæres i smaa ensartede Stykker. Stukne paa en Gaffel, trækkes de gennem følgende Sauce. Smør brunes, og heri bages Mel. Jævningen fortyndes med Fonden af Hønsene og en godt indkogt, kraftig Sky. Man kommer Madeira efter Behag i Saucen.

Hønsekødstykkerne lægges i Kredse i Formen, og den fyldes indtil lidt fra den yderste Kant. Overfladen pensles med Æg, og der lægges et Lag Fars over det Hele. En Time før Anretningen sættes Formen i Varmt-Vands-Badet, tildækkes med et Stykke Papir, smurt med Smør, og Timbalen dampes færdig.

Lige før Anretningen vendes Formen paa et Fad. Efter et Par Minutters Forløb løftes denne forsigtigt af den færdige Timbale. Det smeltede Smør, som løber nedad, tørres bort, og man drypper Timbalen med en godt kraftig indkogt Madeira-Sky.

Til Timbalen serveres den samme Sky i en Sauceskaal.

224. **Timbale af Makaroni.**

(Timbale de macaronis.)

1 ℔ ægte italiensk Makaroni koges halvmøre i en aflang Kasserolle, for at de kunne vedblive at være saa lange som muligt. De hældes op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Derpaa lægges de paa et tørt Klæde, for at Vandet fuldstændigt kan trække af dem. Kuppelformen smøres med Smør, og derefter beklædes den med Flæsk, som er skaaret saa tyndt som vel muligt. Midt i Bunden lægges enten en Skive salt Oksetunge eller en Skive Trøffel, saa stor som en 50-Øre. Udenom denne snos Makaronierne rundt som en Snegl. For hver Gang man har lavet 2 à 3 Snoninger, pensles Makaronierne med Æggehvide og belægges med Kødfars. Med en Ske, som er dyppet i Vand, trykker man Farsen tæt op til Makaronierne, og derefter stryger man den pænt glat. Paa denne Maade fortsætter man med at fylde Formen, indtil en halv Tomme fra den øverste Kant.

1 Oksetunge, som er kogt mør, skæres i tynde Stykker. Disse vendes i en kraftig Sky-Sauce, som er krydret med Portvin og reven Parmesan-Ost. Over det Hele lægges et Lag Kødfars, som bestrøs med Rasp og reven Parmesan-Ost. Formen dækkes til med et Stykke Papir, som er smurt med Smør. Timbalen behandles da ligesom den i Nr. 223 beskrevne Timbale.

225. **Timbale med Brissel.**

(Timbale au ris de veau.)

Timbale-Formen beklædes med Makaroni og Fars som oven for forklaret, og man blancherer nogle Brisler, saaledes som det er angivet i Nr. 160.

Disse sidste skæres i Skiver og blandes med Skiver af salt Oksetunge, Trøfler og Champignoner, der ere skaarne i Fileter. Det Hele overhældes med en god tyk Tomatsauce, fyldes i Formen og belægges med et Lag Fars, og de behandles ligesom de to andre Timbaler, som ere beskrevne oven for.

226. **Chartreuse med Agerhøns.**

(Chartreuse de légumes aux perdreaux.)

Til denne Ret benyttes en glat Form, som er lige op og ned (Charlotteform). Den smøres rigeligt med Smør og belægges i Bunden og opad Siderne med Skiver af Gulerødder og Hvideroer, som ere blancherede og udstukne med en Colonneform, saa at de blive saa store som 25-Ørestykker. Midt i Bunden lægges en rød Urt. Uden om denne lægges en Krans af hvide Urter, der ordnes saaledes, at Halvdelen af hver ligger oven paa den foregaaende Skive. Her uden om lægges en Krans af røde Urter i modsat Retning af den foregaaende Række. Rækkerne maa slutte tæt til hverandre. Naar man har lagt et Par Rækker, pensles de med Æggehvide og belægges med et tyndt Lag Kalvekødfars.

Naar Formen er beklædt paa denne Maade, lægges der over Kødfarsen et Lag Hvidkaal, som en snittet i tynde Strimler og dampet i Sukker og Smør.

Brystet skæres af 3 stegte Agerhøns, og hver Halvdel deles i 3 à 4 Stykker, som lægges ned i Formen.

Skrogene af Fuglene hugges i Stykker og lægges i den Kasserolle, hvori Agerhønsene ere stegte. Fonden spædes op med lidt Sky eller Bouillon, og det Hele koges, indtil Kraften er kogt af Benene. Mel bages i brunet Smør, og Jævningen spædes op med den afsiede Vildt-Sky. Saucen hældes over Agerhønsene, og det Hele belægges med et Lag Fars. Et Stykke Papir, smurt med Smør, lægges over Formen, som stilles i Varmt-Vands-Badet, og Chartreusen dampes mør i ca. 3 Kvarter.

Formen vendes, og efter et Par Minutters Forløb løftes den forsigtigt af. Til Chartreusen serveres den tiloversblevne Vildt-Sky.

Chartreusen kan ogsaa godt være lavet af grønne Bønner, Blomkaal o. s. v., alt efter Enhvers Smag, og den kan fyldes med de mest forskellige Ragouter.

Man kan ogsaa lave smaa Chartreuses i smaa Forme. Disse garneres da paa den pynteligste Maade med alle Slags Grøntsager, der enten kunne skæres i Skiver eller udstikkes i Stænger.

227. **Vol au vent.**

(Poulets au vol au vent.)

Naar man har lavet en god Smørdej (saaledes som det er forklaret i Nr. 166), udrulles heraf en tynd Plade. Heraf udskæres en Bund, som er 25 Centimeter i Gennemsnit. Denne lægges paa en Plade, som er bestrøet med Mel. Derpaa pensles Kanten af Smørdejsbunden med pisket Æggehvide, og herpaa lægges en Ring af Smørdej, som er 5 Centimeter bred. Ringen pensles med Æg og Vol au Vent'en bages i en hed Ovn, indtil den har en smuk lysebrun Farve. Af det, som er blevet tilovers af Dejen, udstikkes smaa *fleurons* (Halvmaaner, Blade og Blomster), som bages samtidig med Vol au Vent'en.

2 Høns renses, Brystet gnides med Citron, de belægges med Flæskebarder og sættes over Ilden i en Kasserolle, hvori man kommer lidt Vand, Salt og en Buket Persille samt Affaldet fra de Champignoner, som senere skulle benyttes til Saucen. Naar Hønsene ere bragte i Kog og skummede, lægges et tætsluttende Laag paa Kasserollen, og de dampes møre over sagte Ild. Naar Hønsene ere møre, stilles de til Side for at blive kolde i Suppen.

Champignoner pilles og renses som tidligere forklaret. Smør og Mel bages og spædes op med noget af Fonden fra Hønsene og Saften af Champignonerne, indtil det er

en jævn Sauce. De hele Champignoner kommes heri, og Saucen krydres med Citronsaft. Den lieres med Æg.

Hønsene skæres i smaa ensartede Stykker, som dampes varme i Resten af Fonden. Hønsekødet lægges smukt højt i Vol au Vent'en, og Stykkerne maa slutte tæt til hverandre. Saucen, der maa være saa tyk, at den fuldstændigt dækker Kødet, hældes herover. Vol au Vent'en pyntes med de smukkeste Champignoner og de smaa Fleurons.

228. **Vol au vent financière.**

(Vol au vent, ragoût à la financière.)

Vol au Vent'en tilberedes og bages som oven for beskrevet (se Nr. 227).

Smaa Perleløg pilles og blancheres. Den tykke brune Skal pilles af Kastanjer, og de koges halvt møre, saa at den tynde Hinde med Lethed kan trækkes af. En Sauterpande sættes over Ilden. Heri kommer man et Stykke Smør. Naar det er smeltet, kommes Kastanjerne og Løgene deri. Efterat de ere dampede lidt i Smørret, bestrøs de med Sukker, og lidt Sky hældes over dem. Naar de ere smukt glaserede, tages Halvdelen op for at benyttes til Garniture paa Vol au Vent'en. Derpaa hældes saa megen Sky i Kasserollen, som man vil have Sauce. Trøfler, Champignoner og Olivener dampes i Sherry og hældes op i Saucen, som jævnes med lidt Sagomel udrørt i Vand.

Brisler, som ere tilberedte saaledes, som det er beskrevet i Nr. 160, skæres i Skiver og lægges i en flad Kasserolle. De glaseres i lidt af den kraftigt indkogte Sauce. Derpaa koger man smaa Kødboller. Den glaserede Brissel lægges som en Krans i Vol au Vent'en, Kødbollerne i Midten, og det Hele overhældes med Saucen og pyntes med de glaserede Løg og Kastanjer.

En Vol au Vent kan selvfølgeligt fyldes med hvad som helst man ønsker, f. Eks. med Steg, Vildt, Hummer, Østers o. s. v.

229. **Prinsesse Kartofler.**

(Pommes de terre à la russe.)

2 à 3 Sild, som ere udvandede og befriede fra Skind og Ben, skæres i smaa □. 5 à 6 haardkogte Æg og kogte Kartofler skæres i Skiver. Et Gratinfad smøres med Smør, og heri lægges først et Lag Kartofler, derpaa et Lag Æg, saa Sild. Over dette lægges hakkede Charlotter, som ere svitsede i Smør. Paa denne Maade fyldes Formen lagvis, indtil den er omtrent fuld. ½ Pot Fløde piskes med 3 Æg, lidt Salt og Peber hældes op i Fadet, der sættes ind i Ovnen. Denne Gratin er bagt efter en halv Times Forløb.

230. **Engelsk Gratin.**

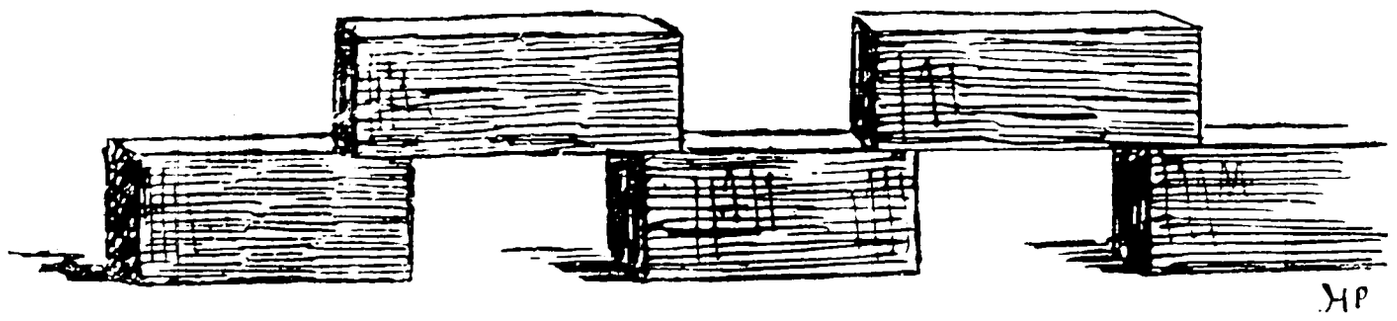
(Pouding anglais.)

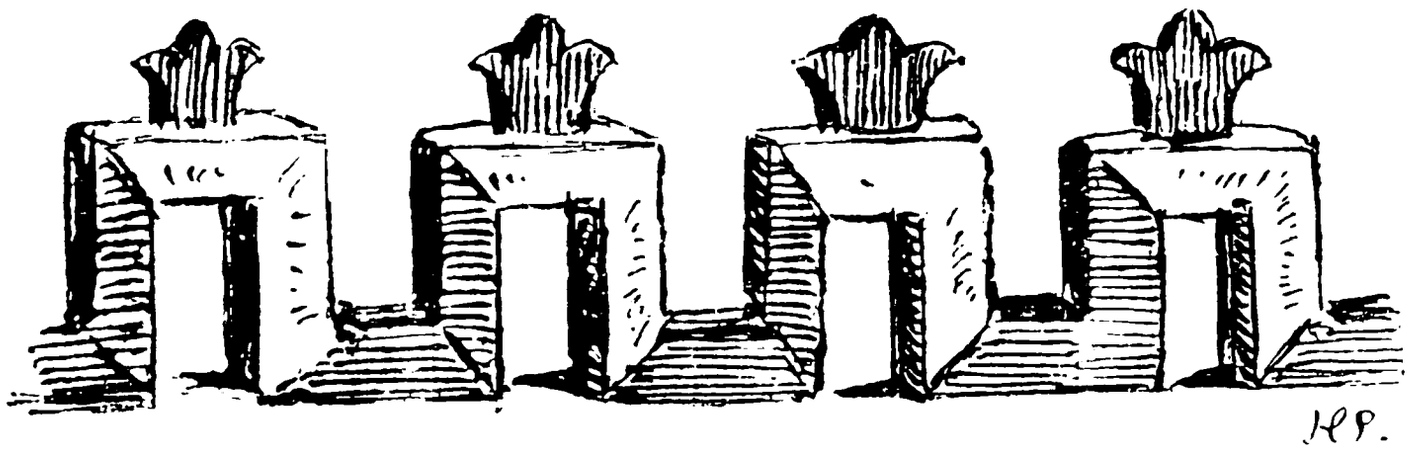
Store, gode, melede Kartofler skrælles, koges og passeres gennem Puréesigten. Kartoffelmosen røres med Smør og et Par Æg. Man maa tage sig i Agt for, at den ikke bliver for lind. Gratinfadet smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Heri lægges afvekslende et Lag Kartoffelmos og et Lag Hachis (se Nr. 191), indtil Fadet er fuldt. Det sidste Lag maa være Kartoffelmos. Dette bestrøs med Rasp og dryppes med Smør. Gratinen stilles i en hed Ovn, og man lader den bage i et Kvarter.

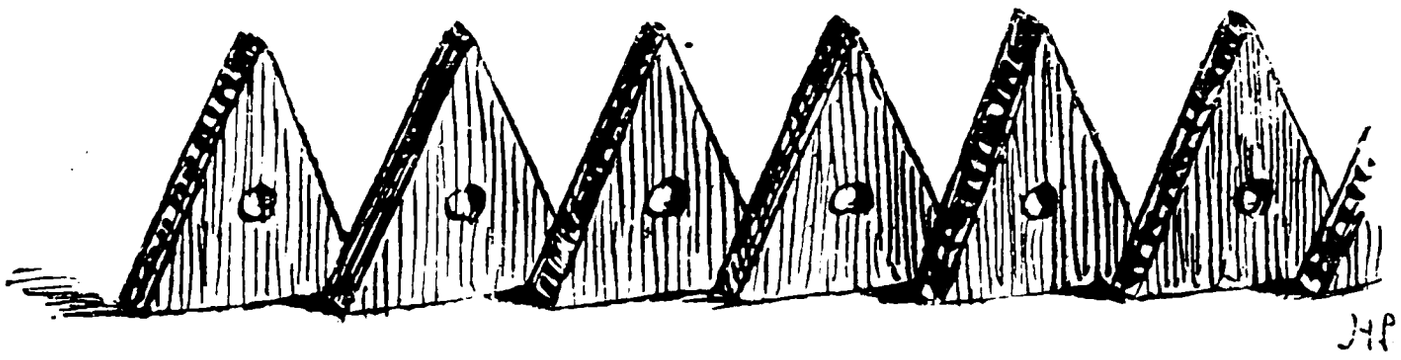
231. **Engelsk Blomkaals-Gratin.**

(Gratin de chou-fleur à l'anglais.)

Blomkaal koges halvmør i Vand og Salt. Smør og Mel bages. Jævningen spædes op med Blomkaalsvandet. Man rører Æg, Fløde og reven Parmesan-Ost sammen, og hermed lieres Saucen, der maa være som en lind Grød. Det smurte Fad bestrøs med Ost og Rasp. Der lægges deri et Lag Kaal, som overhældes med Saucen, saa et Lag Hachis og saa fremdeles, indtil Fadet er fuldt. Det sidste Lag maa være Sauce. Det bestrøs med Rasp og reven Ost og dryppes med Smør. Gratinen maa bage i en halv Time.









4 forskellige Brød-Bordurer.

232. **Gratin Gortschakoff.**

(Pouding à la Gortschakoff.)

Ligesom til Nr. 230 laves der til denne Gratin en Kartoffelmos. I Mosen røres lidt Smør og Sarepta-Sennep efter Behag. I det smurte og med Rasp bestrøede Fad lægges et Lag af denne Kartoffelmos. Herpaa lægges ligesom en Stjerne af Skiver af kogt, sprængt Oksebryst. Naar Fadet saaledes er fyldt lagvis, bestrøs det med Rasp, dryppes med smeltet Smør, og Gratinen bages ½ Time i en hed Ovn.

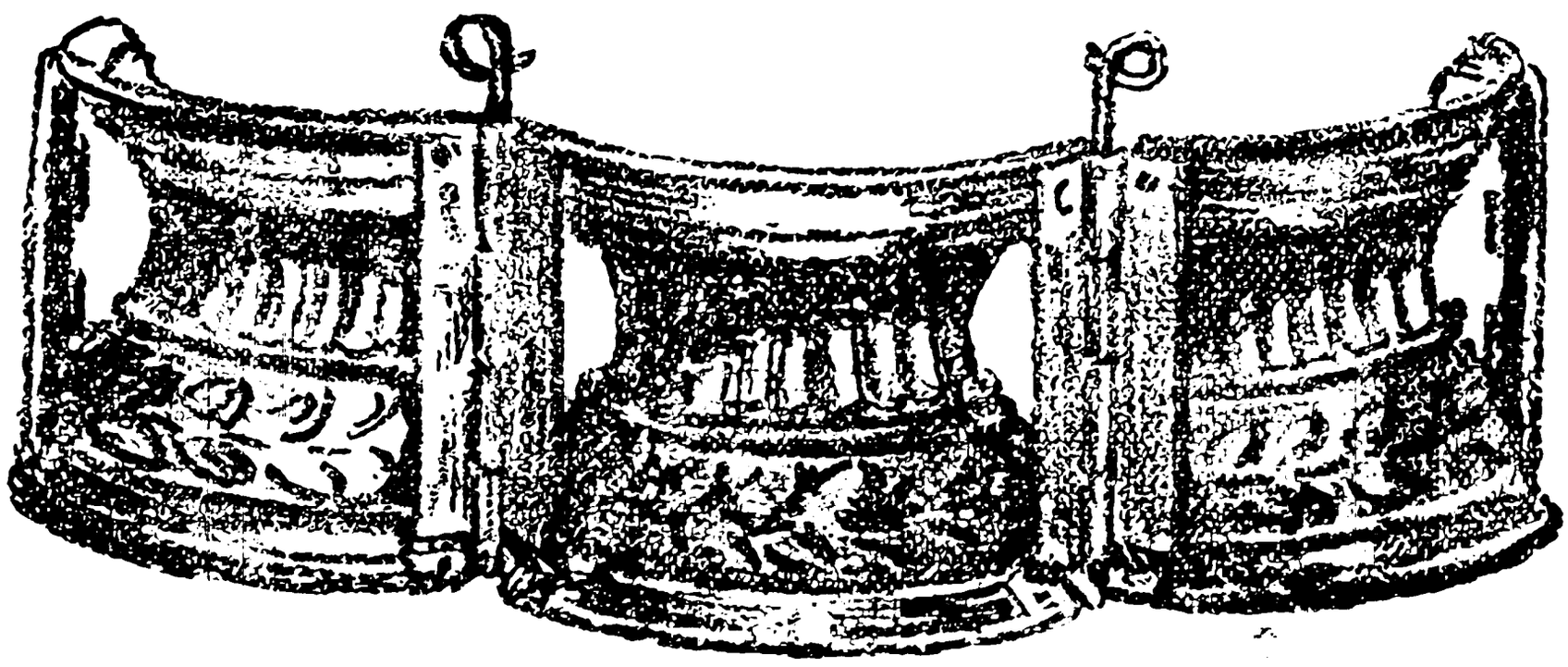
233. **Leverpostej.**

(Pâté de foie.)

Til hver Postej beregner man i Almindelighed 1 Kalve-

lever, 6 à 8 ℔ Svinekam eller 10 Gaaselevere og 2 ℔ Kam, lidt Salt, Peber, Nelliker og et Par Løg. Hinden trækkes af Kalveleveren, der renses godt og skæres i Stykker. Derpaa svitses den tilligemed Krydderierne i Smør. Naar den er svitset, lader man den, medens den er varm, gaa to Gange gennem Kødhakkemaskinen.

Flæsket koges, og naar det er afkølet, lader man det gaa to Gange gennem Maskinen. Leveren og Flæsket røres sammen, og Blandingen males 2 Gange gennem Maskinen. Derpaa kommes Fileterne af 16 Ansjovis i Massen tilligemed lidt Madeira og en Panade, der er tillavet af Smør, Mel og Fonden fra Leveren. Det Hele stødes godt i Morteren. Til sidst passeres det gennem en Sigte, og der røres da Trøfler, som ere dampede i lidt



Postejform med Hængsler.

Vin heri. Formen beklædes med Flæskebarder. Farsen kommes i Formen og dækkes med Flæskebarder. Man stiller den ned i Varmt-Vands-Badet og lader den dampe i Ovnen i 1½ Time.

Leverpostejen maa laves 1 à 2 Dage, førend den skal bruges.

Inden man vil servere den, stilles Formen et Par Minutter i varmt Vand, og den vendes paa et Fad. Den anrettes da enten som Leverpostej en belle vue (se Nr. 212), eller som Koteletter à la Lucullus (se Nr. 213).

Man kan ogsaa skære en Skive paa en Tommes

Tykkelse af Postejen. Denne lægges paa et lille aflangt Fad og pyntes med Aspic. Skiven kan skæres i □ paa en Tommes Størrelse. Hver af disse belægges med en Skive Trøfler, og de arrangeres da som en Pyramide. Anretningen pyntes med Aspic.

De fleste af de indbagte Postejer kunne serveres kolde. Bedst hertil egne sig især de, som ere bagte i Form eller Fajance-Terrin. Af denne Grund bringer jeg her kun en Opskrift til paa en kold Postej.

234. **Kold Agerhøne Postej med Trøfler.**

(Pâté froid de perdreau aux truffes.)

Til denne Postej maa man have en Blik- eller Kobberrand, som bestaar af flere Led, der ere forbundne med hinanden ved Hjælp af Hængsler (charniéres), som lade sig skille ad, saaledes som ses af omstaaende Tegning.

Man skærer Brystet af 3 Agerhøns og spækker dem. Derpaa laver man en Fars enten af Kødet af 2 Agerhøns og disses Kro og Lever, eller af Hare eller andet Vildtkød. Det hakkes, vejes og stødes i Morteren sammen med fedt Flæsk, $1^1/_4$ ℔ til hvert ℔ af det hakkede Kød. 2 Charlotter, 1 Skefuld blancheret Persille, 2 Spiseskefuld Champignoner og 2 Spiseskefuld Trøfler hakkes fint og røres i Farsen tilligemed Salt, lidt Krydderier og 2 Skefuld god kraftig Madeira Sky.

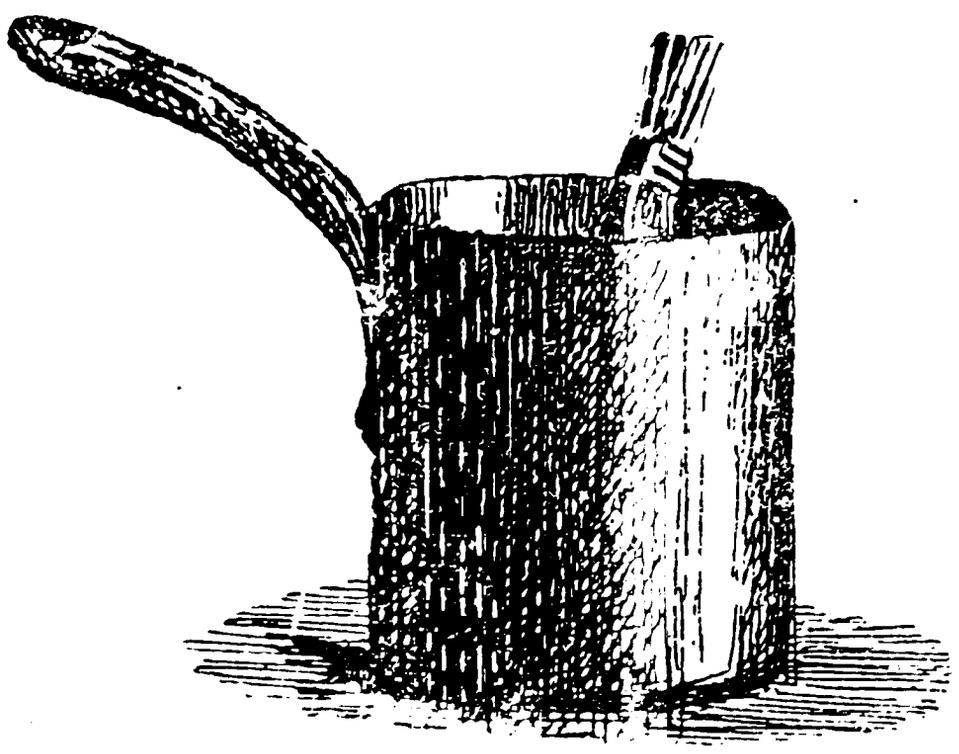
Det Hele hældes i et Fad, Tredjedelen af en kogt, saltet Tunge og Trøfler skæres i Stykker paa 1 à $1^1/_2$ Centimeter og røres i Farsen.

Postejranden smøres med Smør og stilles paa et Stykke hvidt Skrivepapir. Paa Papiret lægges en Bund af Mør- eller Smørdej, og Randen beklædes, saa at der dannes en hel Form. Denne belægges med Fars.

De spækkede Bryster af de 3 Agerhøns sauteres og lægges oven paa Farsen. Der oven paa lægges et Lag Fars, saa en Skive Flæsk og over det Hele et Lag af Dej. Midt i Laaget skæres et Hul. Heromkring sættes en Ring af Dej ligesom en lille Skorsten, Laaget pyntes med

smukke smaa Fleurons. Postejen stilles ind i Ovnen og bages lysebrun. Naar den er færdig, stilles den paa et Fad, og man hælder nogle Skefulde af en kraftig Sky, som er kogt paa Skrogene af Agerhønsene og krydret med Madeira, gennem den lille Skorsten ned i Postejen.

En Times Tid efter lukkes Postejranden op og tages af Postejen. Naar man vil servere den, løsnes Laaget forsigtigt, og Flæsket, som ligger over Farsen, tages bort. Den anrettes paa et Fad, som er pyntet med hakket Aspic, eller i en smuk Bordure.



En bain-marie-Kasserolle.

V. AFSNIT.

Første Afdeling.

Marinader, Krydderier og Essenser.

(Marinades, épices et essences.)

Jeg tror, at det vil være lettere for mine Læserinder, som vil anvende de Sager, hvorom denne Afdeling handler, naar jeg nærmere forklarer disse enkeltvis, end naar de skulle have den Ulejlighed at opsøge dem blandt de forskellige Retter.

Marinader, Krydderier og Essenser kunne holde sig i længere Tid. Det er derfor især for større Husholdninger og Restaurationer tidsbesparende at have dem staaende færdige.

235. **Bérarnaise-Essens.**

(Essence béarnaise)

3 Pægle Vineddike, 1½ Pægl Estragoneddike, 1 Pægl hvid Vin, 20 pillede Charlotter, 2 Fed af et Hvidløg, 20 Peberkorn, 10 Allehaandekorn, 5 Kryddernelliker, 1 Laurbærblad, 1 Buket Persille, lidt Kørvel, lidt Peberrod og en Pris Paprika koges sammen, indtil Løgene ere møre. Da sis Essensen, sættes atter over Ilden og koges ind, indtil der kun er 3 Pægle tilbage. Naar Essensen er afsvalet, hældes den paa smaa Flasker og opbevares til Brug.

236. **Marinade.**

(Marinade.)

Mange af de forskellige Kødretter, som senere ville blive omtalte her, blive, inden de enten steges eller koges,

lagte ned i følgende Marinade i nogle Timer, eller i et Par Dage, i Forhold til det Stykke Køds Størrelse, som skal marineres.

Til en Marinade til en Dyreryg eller til et Stykke Kød af samme Størrelse beregner man: 2 Løg, 1 Gulerod og 1 Persillerod, der skæres i Skiver, lægges i et Fad og overhældes med 4 Spiseskefulde Olie, Saften af 2 Citroner og 1 Pægl hvid Vin. 2 Charlotter, 1 Fed Hvidløg, 1 Gren Estragon og lidt Persille hakkes og røres i Marinaden. Kødet lægges heri og vendes hyppigt.

237. **Hvid Braise.**
(Braise blanche.)

I en Kasserolle kommes 2 ℔ Nyrefedt, 6 Løg, 2 Gulerødder, 2 Purrer, ½ Selleri og 1 Persillerod, som ere skaarne i Skiver. Der kommes desuden i Fedtet 1 Laurbærblad, 2 Nelliker, 10 Peberkorn og ½ ℔ speget Skinke, som skæres i Stykker. Naar dette har dampet lidt, tilsættes en Pot tynd Kødsuppe. Laaget lægges paa Kasserollen, og naar Braisen har kogt godt en Time, sis det og gemmes, indtil det skal anvendes til forskellige Retter, som senere ville blive omtalte.

Dersom man ønsker at bruge Braisen til Fjerkræ eller Kalvebrissel, giver det en god Smag enten at gnide Kødet med Citronsaft eller at komme nogle Skiver Citron i Braisen. Til Lever og lignende krydres Braisen med Madeira, til Vildt med Rødvin og til Fisk med hvid Vin.

Det er aldeles nødvendigt, hvis man vil have, at Retten, som skal tilberedes i Braisen, skal være rigtig god, at Laaget maa slutte fuldstændigt tæt til det Kar, som skal benyttes, saa at Maden ligesom koges i Damp. Naar Retten er færdig, sis Braisen, Fedtet skummes af, og den benyttes til Sauce.

238. **Fine Urter til Papillotter.**
(Fines herbes pour les papillottes)

2 Spiseskefuld fint hakkede Champignoner, 2 Spiseskefuld hakkede Trøfler, 1 Skefuld hakkede Charlotter,

2 Skefuld blancheret og hakket Persille og en Pris blandede Krydderier kommes i en Kasserolle sammen med 4 Spiseskefuld Provenceolie, Laaget lægges paa, og det Hele dampes langsomt. Der røres lidt godt indkogt Sky heri. Naar Urterne ere afsvalede, kommes de i en Krukke, og der bindes over den. De stilles hen, indtil de skulle bruges.

239. **Pulveriserede tørrede Krydderier.**

(Poudre d'épice d'herbes séchées.)

7 Kvint Muskatnød, 7 Kvint Nelliker, 3½ Kvint hvidt Peber, 3½ Kvint Cayennepeber, 3½ Kvint Muskatblomme, 3½ Kvint Laurbærblade, 3½ Kvint Basilikum og 3½ Kvint Timian, hvoraf de sidste 3 Dele ere tørrede i en halvvarm Ovn, stødes meget fint, passeres gennem en Sigte og kommes i en tætsluttende Blikbøsse eller paa smaa Glasflasker og opbevares heri.

240. **Grønne Urter.**

(Vert de ravigote.)

Hertil bruges lige store Portioner af Kørvel, Pimpinelle, Estragon, Charlotter, Persille og Karse. Grøntsagerne skylles, renses godt og blancheres omtrent i 15 Minutter. De lægges derpaa op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand, som trykkes godt af. De passeres gennem Puréesigten og hældes paa Flasker, som bindes til og opbevares paa et koldt Sted.

241. **Spinat-Grønt.**

(Vert d'épinard.)

Et Par Haandfulde Spinat og lidt Persille pilles, skylles og blancheres. Det lægges derpaa op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand, som trykkes let af Spinaten, der passeres gennem Puréesigten. Naar man vil bruge Spinat-Grøntet, røres det ud med lidt koldt Vand.

Spinat-Grønt anvendes til forskellige Sauce og Smør; det bruges ogsaa til at sætte Kulør paa Grønærte-Purée, naar denne ikke har saa smuk en Farve, som man ønsker.

V. AFSNIT.

Saucer.

Første Afdeling.

Rørt Smør og kolde Sauce.

(Beurres melés et sauces froides.)

Omendskønt rørt Smør i mange Tilfælde kunde træde i Stedet for Sauce, ja endog forøge Retternes Velsmag, har det dog hidindtil kun været lidet kendt her hjemme.

Da det baade er hurtigt og nemt at tilberede og velsmagende, antager jeg, at det vil falde i mine Læseres Smag. Derfor bringer jeg her Opskrifter paa forskellig Slags rørt Smør, som jeg haaber maa vinde Indgang selv i smaa Hjem.

242. Sandwich-Smør.

(Beurre à la moutarde.)

Til $^1/_2$ ℔ Smør tages 4 Spiseskefuld fransk Sennep og 2 Spiseskefuld Sarepta- eller engelsk Sennep. Dette røres sammen i en glaseret Skaal, indtil Smørret er ganske lindt og blandet godt med Senneppen.

243. Peberrod-Smør.

(Beurre au rafort.)

Peberrod-Smør er meget velsmagende til de forskellige Kødsorter, saavel til Okse-, Kalve- og Lamme- som til Svinekød.

1/2 ℔ Smør røres med 15 Kvint reven Peberrod, til det er en lind Masse. Naar man vil benytte det, dypper man en Ske i varmt Vand, og med denne lægges Smørret i Form af smaa Æg paa hvert Stykke Kød.

Det rørte Smør, som efterhaanden smelter og blander sig med Skyen ved Kødet, giver samme en fortrinlig Smag.

244. **Tartar-Smør.**

(Beurre à la tartare.)

1/2 ℔ Smør røres med en Spiseskefuld hakket Persille, 1 Skefuld Sennep, 1 Skefuld Chutnee, lidt Citronsaft og lidt Paprika. Det Hele røres godt sammen, og naar Smørret er lindt, er det færdigt. Det anvendes især til stegt Fisk og Lignende.

Chutnee er en syltet indisk Frugt, som faas i enhver større Kolonial- og Delikatessehandel.

245. **Urte-Smør.**

(Beurre de Montpellier.)

1 Haandfuld Kørvel, en Fjerdedel saa meget Estragonblade, hvis man kan faa det, da lige saa meget Pimpinelle, og 6 Charlotter renses og blancheres i Salt og Vand. Derpaa lægges det op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand, som trykkes let af Urterne. Disse kommes tilligemed 10 udvandede Sardeller, som ere befriede for Skind og Ben, 2 Spiseskefulde Kapers, 4 smaa sure Agurker, 6 haardkogte Æggeblommer og et lille Fed Hvidløg i Morteren og stødes godt sammen. Derefter røres 1/2 ℔ Smør, et Glas Provenceolie og lidt stødt Peber heri.

Det Hele farves med Spinat-Grønt (se Nr. 241), saa det faar en smuk lysegrøn Farve.

246. **Hovmester-Smør.**

(Beurre à la maître d'hôtel.)

Dette Smør bruges til fransk Boeuf.

1/2 ℔ Smør røres med 2 Spiseskefulde hakket Per-

sille, Saften af en hel eller en halv Citron og lidt Muskatnød.

Fremgangsmaaden er som ved de tidligere forklarede forskellige Slags rørt Smør.

247. **Sardel- eller Ansjovis-Smør.**

(Beurre d'anchois.)

1/4 ℔ afvadskede Sardeller eller Ansjovis befris for Skind og Ben og gnides gennem en Sigte. De kommes i 1/2 ℔ Smør og røres godt ud heri.

Man kan ogsaa støde Sardellerne eller Ansjovis'erne i Morteren sammen med Smørret. Derefter passeres det Hele gennem Puréesigten.

248. **Smør med Trøfler.**

(Beurre aux truffes.)

4 à 5 Trøfler stødes med 1/4 ℔ Smør og passeres gennem Puréesigten.

249. **Smør med Champignoner.**

(Beurre aux champignons)

20 à 25 Champignoner hakkes og stødes med 1/4 ℔ Smør; det passeres gennem en Puréesigte.

250. **Rørt Smør til Asparges.**

(Beurre d'asperges)

Til 12 Personer røres 1/2 ℔ Smør, indtil det er ligesom en lys Créme. Man kan, hvis man ynder Smagen af Muskat, røre lidt reven Muskatnød heri.

251. **Mayonnaise.**

(Sauce mayonnaise.)

Mayonnaise maa røres paa et køligt Sted. Den maa tillaves med megen Forsigtighed og Omhu.

I en Porcellains- eller glaseret Lerskaal med rund Bund kommes 3 raa Æggeblommer og 3 Pris Køkkensalt.

Det røres, indtil det er en sej Masse. Derpaa begynder man draabevis at røre 1/2 Pot Provenceolie heri.

Naar Mayonnaisen begynder at blive saa tyk, at det er besværligt at røre den, maa man komme ganske lidt Estragoneddike ad Gangen i den. Eddiken maa være rørt fuldstændig sammen med Massen, før man kommer mere Olie i. Saaledes fortsætter man at røre Mayonnaisen, indtil den har et smukt, fløjelsagtigt Udseende og er ganske lysegul.

Hvis den er for tyk, og man ikke ønsker den mere sur, kan man røre lidt koldt Vand i den.

Begynder Mayonnaisen, medens man rører den, at skilles, det vil sige, hvis Æggene og Olien vise sig hver for sig, kan dette ofte afhjælpes, naar man rører lidt koldt Vand deri.

Kan Uheldet ikke rettes paa denne Maade, maa man tage 1 Æggeblomme og lidt Salt, begynde forfra, og lidt efter lidt røre den skilte Mayonnaise heri.

Der er mange, som røre Mayonnaisen med et Ris, da dette gaar langt hurtigere. Men det maa fraraades paa det bestemteste, thi en Mayonnaise, rørt paa denne Maade, bliver lang og sej, hvorimod den faar det før omtalte fløjelsagtige Udseende, naar den røres med en Træske.

252. **Mayonnaise Ravigote.**

(Sauce mayonnaise à la ravigote.)

Naar Mayonnaisen er rørt, saaledes som det er forklaret i Nr. 251, kommes heri 2 Spiseskefulde *vert de ravigote* (se Grønne Urter Nr. 240), og saa meget Spinat-Grønt (se Nr. 241), at Saucen faar en smuk, grøn Farve.

253. **Mayonnaise à la provençale.**

(Sauce mayonnaise à la provençale.)

I en Mayonnaise røres 4 Spiseskefuld fransk Sennep, 1 Teskefuld Sardelsmør (se Nr. 247), og 1 Spiseskefuld Kapers.

254. **Russisk Mayonnaise.**

(Mayonnaise à la russe.)

I en god Mayonnaise røres 1 Spiseskefuld hakket Persille, 1 Spiseskefuld hakkede Estragonblade og 2 Spiseskefuld fint reven Peberrod.

255. **Ungarsk Mayonnaise.**

(Mayonnaise à la hongroise.)

Naar Mayonnaisen er rørt, kommes heri 4 Spiseskefuld Tomatpurée og en lille Kaffeskefuld Paprika.

256. **Remolade Sauce.**

(Rémolade.)

6 haardkogte Æggeblommer gnides igennem en Haarsigte. Heri røres i Spiseskefuld *vert de ravigote* (se Nr. 240), 1 Spiseskefuld hakkede Kapers, 1 Pægl Olie, 1 Skefuld Sardelsmør (se Nr. 247), 2 Spiseskefuld Sennep, lidt stødt hvid Peber og lidt Salt. Naar dette er rørt godt sammen, stilles Saucen paa Is. Der røres nu ½ Pægl opløst Aspic (se Nr. 5), noget Estragoneddike og lidt Sukker efter Behag i Saucen.

257. **Grøn Remolade Sauce.**

(Rémolade verte.)

2 Spiseskefuld hakket Kørvel, Pimpinelle, Estragon, Charlotter, Persille og Karse kommes i en Skaal, som man har gnedet med et Hvidløg, og heri røres 2 Spiseskefuld god Sennop, lidt Salt, stødt hvid Peber, lidt Sukker og saa megen Provenceolie og Eddike, at det er en jævn Sauce. Heri røres saa meget Spinat-Grønt (se Nr. 241), at Saucen faar en smuk grøn Farve.

258. **Indisk Remolade Sauce.**

(Rémolade indienne.)

5 haardkogte Æggeblommer stødes med 5 Spiseskefuld Provenceolie, idet man kommer en Spiseskefuld ad Gangen i Massen. Heri kommes senere en Spiseskefuld

opløst indisk Safran, lidt Paprika, 2 Skefuld fransk Sennep, lidt Sukker og Salt. Naar alt er rørt godt sammen i Morteren, stilles Saucen paa Is, indtil den skal anvendes.

259. **Forloren Mayonnaise.**

(Mayonnaise fausse.)

I 12 Kvint Smør bages 12 Kvint Mel. Denne Jævning spædes op med Bouillon til en tyk Sauce, som legeres med 5 Æggeblommer. Den hældes op i en Skaal og røres, indtil den er kold. Heri kommes omtrent en Spiseskefuld Olie, lidt Estragoneddike, stødt hvid Peber og Salt. Det røres sammen, indtil Saucen har Udseende og Smag som Mayonnaisen, der er beskreven i Nr. 251.

260. **Kold Vildt-Sauce.**

(Chaud-froid.)

Til koldt Vildt kan man ikke anvende Mayonnaise, derimod passer Chaud-froid ypperligt hertil.

Skrogene eller Benene af det Vildt, som man vil benytte, hugges i Stykker og sættes over Ilden i en Kasserolle med 1 Pægl Rhinskvin eller Rødvin, 2 Charlotter, en Buket Persille og lidt Salt. Det Hele koges under lukket Laag, indtil al Kraft er kogt af Benene. Essensen sis og hældes i en god Sky-Sauce og koges ind til en kraftig Chaud froid. —

Saucen hældes i et Fad, og heri røres enten opløst Aspic eller i Mangel heraf opløst Husblas. Chaud-froid'en maa have en kraftig Smag og være saa tyk, at den fuldstændig dækker det Kød, som man vil anvende.

261. **Vildt-Sauce Cumberland.**

(Sauce à la Cumberland.)

I god Vildt-Sky røres Saften af 2 Citroner og af 2 Oranger. Skallen af de sidste renses for alt det Hvide, der har en bitter Smag, og skæres i saa tynde Strimler som Julienne Urter. De blancheres og røres i Skyen tilligemed 1 Spiseskefuld fransk og 1 Skefuld engelsk

Sennep, 1 Pris stødt Ingefær, 1 Pris Paprika og Salt efter Behag. Alt dette røres godt sammen. Til sidst røres 1 Pægl Ribssaft ud i Saucen.

Sauce Cumberland serveres til alt Vildt.

262. **Pisket Fløde med Peberrod.**

(Crème au raifort.)

3/4 Pot Fløde piskes til stift Skum. Heri røres 25 Kvint reven Peberrod, lidt Eddike, lidt Sukker og lidt Salt efter Behag.

Denne Sauce kan serveres til Karper, Høns samt flere Retter.

263. **Sauce Vinaigrette.**

(Sauce à la vinaigrette.)

Opskriften til denne Sauce findes i Nr. 170.

264. **Sauce Provençale.**

(Sauce à la provençale.)

Tilberedelsen af denne kolde Sauce er beskreven i Nr. 209.

V. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Varme Sauce.

Sauces chaudes.

Nogle af mine Læsere ville maaske finde, at jeg ofrer for megen Plads til Beskrivelsen af Tillavningen af Sauce; men det være her sagt, at disse ere noget af det vigtigste i Kogekunsten.

Det nytter intet, om man anvender nok saa meget til Indkøb af Kød eller Fisk o. s. v., naar man dertil serverer noget Halvfærdigt. Der udfordres Dygtighed og Paalidelighed, Nøjagtighed og Tid til at lave en god Sauce. Den kan ikke jages færdig i det sidste Minut. En Sauce, der ikke er tilstrækkeligt kogt, er ufordøjelig, og som Følge deraf skadelig for Sundheden.

Derfor raader jeg Enhver til at anvende den største Agtpaagivenhed og Omhu paa Tilberedelsen af Sauce. Den tarveligste Ret bliver velsmagende, naar den anrettes med en vel tillavet Sauce.

For det første maa Saucen være kraftig. Dette opnaas ved at lade den koge godt ind. Mange ville maaske indvende, at Saucen derved svinder for meget. Men hvad den taber i Mængde, indvinder den i Kraft og Velsmag, og da en kraftig Sauce er langt mere nærende end en tynd og vandet, og som Følge deraf nydes i langt ringere

Mængde, er det ganske vist ikke Ødselhed at lade den koge godt ind.

For det andet maa Saucen være saa omhyggeligt tilberedt som muligt, for at den kan være rigtig appetitlig. Alt Fedt og Skum skummes godt af, og Saucen sis, for at den kan faa et klart Udseende.

I større Husholdninger og Restaurationer, hvor Saucen skal være hurtigt færdig, men dog kraftig, gør man bedst i altid at have Grund-Saucene, i det mindste 1 hvid og 1 brun, færdig, saaledes at man kun behøver at tilsætte dem de nødvendige Bestanddele lidt før, de skulle serveres.

I mindre Husholdninger, hvor man ikke behøver saa stor en Portion, kan man godt lave Saucen før Anretningen. Dog er det heldigst at samle Sky fra Stege og fra Ben, der ere huggede i Stykker og kogte, som tidligere omtalt. Skyen maa være kogt ind saa den er som en jævn Sirup.

I Huse, hvor man altsaa sætter Pris paa en god Sauce, bør man desuden ogsaa have en indkogt Suppe staaende til Brug til hvide Sauce.

At angive nøjagtigt Maal og Vægt hertil er næsten en Umulighed, da det dels beror paa Tilsætningernes Kvalitet og Kraft, dels paa de Forskelliges individuelle Smag, hvor meget eller hvor lidt man vil anvende.

Til en Portion til 10 à 12 Personer beregnes af almindelig Sauce $^1/_2$ Pot, af jævn Sauce $^3/_4$ Pot.

265. **Bouillon-Sauce.**

(Coulis blanc.)

I $^1/_2$ ℔ kogende Smør eller Fedt bages saa meget Mel, som det vil optage i sig. Jævningen fortyndes enten med Consommè (se Nr. 2), eller med Bouillon (se Nr. 1), indtil den er en jævn Sauce. Den stilles over svag Ild, og man lader den koge langsomt i 1 à 2 Timer. Derved stiger alt Fedt og Skum op paa Overfladen. Dette skummes fuldstændigt af. Saucen passeres gennem en Sigte. Man maa af og til røre i Saucen, indtil den er kold, for

at den ikke skal trække Skind. Der tilsættes Saucen Salt efter Smag.

266. **Brun Sauce.**

(Sauce brune)

1/2 ℔ Smør eller Fedt brunes, og heri bages saa meget Mel, som det vil optage i sig. Man lader det bage langsomt sammen i en halv Times Tid. Jævningen spædes op med Sky (se Nr. 19), indtil der er en jævn Sauce. Denne koges langsomt i 2 Timer over svag Ild. Fedtet og Skummet kummes af. Saucen saltes efter Behag. Den passeres gennem en Sigte i en Skaal eller i et Fad, og man rører af og til i den, for at den ikke skal trække Skind.

267. **Spansk Sauce.**

(Sauce espagnole.)

1/2 ℔ Smør brunes. Heri dampes 1 Løg, 1 Gulerod, et lille Stykke mager raa Skinke, som er skaaret i Skiver, 2 Laurbærblade og nogle Peberkorn. Derpaa bages 1/2 ℔ Mel i Smørret, og naar det er godt udbagt, fortyndes Jævningen med Sky, og det Hele koges langsomt i 2 Timer.

I Saucen røres til sidst 1 Glas Madeira og 1/2 ℔ Tomatpurée. Det Hele faar et godt Opkog. Saucen sis og skummes. Den er da færdig til Brug.

268. **Italiensk Sauce.**

(Sauce italienne.)

1 Spiseskefuld hakket Persille, 1 Spiseskefuld hakkede Champignoner, 1 Spiseskefuld hakkede Trøfler og 1/2 Skefuld hakkede Charlotter dampes i lidt Smør. Heri hældes 1/2 Pot spansk Sauce. Det Hele koges sammen i henved 15 Minutter. Skummet og Fedtet, som staar paa Overfladen, skummes af, og Saucen holdes varm i Varmt-Vands-Badet, indtil den skal bruges.

269. **Hvid Sauce.**

(Velouté.)

Til 1/2 Pot hvid Sauce tilsættes Kraften af Fjerkræ. Den koges langsomt ind over svag Ild, Fedtet og Skummet skummes af.

Den sis op i en ren Kasserolle og stilles i Varmt-Vands-Bad, indtil den skal serveres.

Denne Sauce bruges til forskellige Postejer og andre Retter og krydres med, hvad der passer til det, den skal anvendes til. Den maa hovedsageligt have en kraftig Smag, være jævn og have et smukt lyst Udseende.

270. **Lieret Sauce.**

(Sauce allemande.)

Denne Sauce laves ganske ligesom Velouté (se Nr. 269); den lieres med Æggeblommer og krydres med lidt Citronsaft.

271. **Béchamel.**

(Béchamel.)

1/2 Pot hvid Sauce spædes op med 1/2 Pot kogende Mælk eller Fløde. Under stadig Omrøring lader man Saucen koge ind til det Halve.

Den sis og stilles i Varmt-Vands-Bad, indtil den skal bruges. Saucens Velsmag forhøjes naar man lige før Anretningen legerer den med en Spiseskefuld tyk Fløde og et Stykke koldt Smør. Man kan krydre Saucen med lidt reven Muskatnød, hvis man ynder Smagen heraf.

272. **Fløde-Béchamel.**

(Béchamel maigre.)

I 25 Kvint Smør kommes et Løg, hvori der er stukket et Par Nelliker, 1 lille Gulerod og 2 Spiseskefuld Mel. Dette bages godt sammen i nogle Minutter og fortyndes lidt efter lidt med en Pot kogende Fløde. Derpaa stilles Béchamelen over svag Ild og koges ind til det Halve. Den sis og holdes varm i Varmt-Vands-Bad, indtil den skal anrettes. Hvis det er nødvendigt, kommes lige før Anretningen lidt Salt i Saucen. Dennes Velsmag forhøjes ved at røre et Stykke koldt Smør og lidt reven Muskatnød i den.

Alle de her nævnte Sauce kunne tilberedes i For-

vejen og stilles til Side, indtil de skulle bruges. De brune Sauce røres, indtil de ere kolde; over Béchamel-Sauce hældes lidt Fløde, for at den ikke skal trække Skind. Lidt før Anretningen varmes Saucene i Varmt-Vands-Bad og tilsættes da de forskellige Bestanddele, som udfordres til de forskellige Retter.

Alle disse Grundsauce maa være jævne.

273. **Hollandsk Sauce.**

(Sauce hollandaise.)

Til 12 Personer beregnes 8 à 10 Æggeblommer, lidt Estragoneddike eller Citronsaft. Karret, hvori Saucen skal tilberedes, stilles ned i Varmt-Vands-Bad, og man rører den, indtil den begynder at blive jævn. Lidt og lidt ad Gangen kommes $^1/_2$ ℔ Smør i smaa Stykker i Saucen. Den maa røres uafbrudt, for at den ikke skal skilles. Naar det her angivne Kvantum Smør er rørt i Saucen, skal den være jævn og have et smukt Udseende. Lige før Anretningen kommes Salt efter Behag i Saucen, og der røres enten pisket Fløde eller Fiskesuppe i den.

Dette vil dog nærmere blive angivet ved de forskellige Retter, hvortil den serveres.

Denne Ret skal tillaves i Varmt-Vands-Bad, fordi den ikke maa komme i Kog.

Hollandsk Sauce er Grundsauce for alle de ægte Sauce.

Disse laves uden Mel. Der hører megen Akkuratesse og nogen Øvelse til at tilberede dem.

Efter den oven for forklarede Fremgangsmaade kan man lave Østers-, Hummer-, Krebse-, Champignonssauce o. s. fr.

Kun maa der i Saucen piskes lidt Østersvand, Hummersmør o. s. v., alt i Forhold til den Smag, man selv maatte ønske at give den.

274. **Forloren hollandsk Sauce.**

(Sauce hollandaise fausse.)

1 Spiseskefuld Mel røres med saa meget Vand, at det er flydende. Heri røres 10 Æggeblommer, lidt Salt, lidt

stødt hvid Peber og 25 Kvint Smør. 1/4 Time før Anretningen røres 1 Pægl af Suppen af den Fisk, som den skal serveres til, lidt efter lidt forsigtigt i Saucen. Den sættes over Ilden, og man vedbliver at røre i den, indtil den staar paa Kog. Den tages hurtigt af Ilden, og man rører derpaa 1/4 ℔ Smør, lidt Citronsaft og lidt Estragoneddike i den. Man vedbliver at røre i Saucen, indtil den skal anrettes.

275. **Engelsk Smør-Sauce.**

(Sauce au beurre à l'anglaise.)

I 1/2 ℔ Smør bages 2 à 3 Spiseskefuld Mel, lidt Salt og lidt stødt hvid Peber. Jævningen spædes op med Bouillon, sis og stilles i Varmt-Vands-Bad indtil Anretningen.

Englænderne servere denne Sauce til Grøntsager, kogte i Vand og Salt.

276. **Krebse-Sauce.**

(Sauce aux écrevisses.)

Til en Portion til 12 Personer koges 25 à 30 Krebs, Skallen pilles af og stødes med 25 Kvint Smør. Dette kommes i en Kasserolle og svitses godt. Derpaa spædes Massen op med 2 Potter Fiskesuppe eller Bouillon. Heri kommes en Buket Persille, og man lader det Hele koge i en Times Tid. Suppen sis og Krebsesmørret, som flyder paa Overfladen, skummes af og kommes i en Kasserolle. Heri bages Mel, og Jævningen fortyndes med 1 Pot af den afsiede og godt indkogte Krebsesuppe, indtil det Hele er en jævn Sauce. Det giver en god Smag at liere Saucen med lidt Fløde.

Krebsehalerne skæres i 2 à 3 Stykker og kommes i Saucen. Den sorte Streng, som løber ned ad Ryggen paa Krebsene, maa tages forsigtigt ud.

Krebse-Sauce kan tillaves som hollandsk Sauce (se Nr. 273).

277. **Hummer-Sauce.**

(Sauce aux homards.)

Hummer-Sauce kan tillaves aldeles som Krebse-Sauce. Den kan ogsaa tillaves paa følgende Maade: I 3

Pægle Velouté (se Nr. 269), røres 3 Spiseskefuld Hummersmør (se Nr. 209), lidt Citronsaft, lidt stødt hvid Peber, Salt og Kødet af Hummerhalerne, som er skaaret i smaa Stykker.

Hummer-Sauce kan ogsaa tilberedes som hollandsk Sauce (se Nr. 273).

278. **Sauce med Rejer og Asparges.**

(Sauce aux crevettes et asperges.)

1/2 Pot god Bouillon-Sauce (se Nr. 265), spædes op med Suppen af det Fjerkræ eller Kød, som Saucen skal serveres til, og med Vandet, hvori Aspargeserne ere kogte. Saucen lieres med 3 à 4 Æggeblommer, og der kommes heri 1 Pægl pillede Rejer og 1 ℔ Asparges, som ere skaarne i Stykker paa en Tommes Længde. Saucen holdes varm i Varmt-Vands-Bad, indtil den skal anrettes (se Nr. 273).

279. **Østers-Sauce.**

(Sauce aux huîtres.)

Skægget tages af Østersene og kommes tilligemed Østersvandet i en Kasserolle sammen med lidt Citronsaft og saa meget Vand, som kan staa over Skæggene. Hvis man har Fiskeben tilovers fra Fisk, hvoraf Fileterne ere skaarne, eller hvoraf Kødet er brugt til Fars, hugges disse i smaa Stykker og koges med, for at Saucen kan blive kraftigere.

Det Hele sis og koges ind. 3 Pægle god Bouillon-Sauce (se Nr. 265), røres med Rhinskvin og den afsiede og godt indkogte Fiskesuppe. Naar Saucen er godt kogt, lieres den med 5 Æggeblommer, og de blancherede Østers kommes i den. Hvis det er nødvendigt, tilsættes lidt mere Citronsaft og lidt Salt. Østers Sauce kan tillaves som hollandsk Sauce (se Nr. 273).

280. **Champignons-Sauce.**

(Sauce aux champignons.)

I 3 Pægle Bouillon-Sauce (se Nr. 265), røres Suppen af det Kød eller Fjerkræ, hvortil man vil servere Saucen.

Saften af Champignonerne, lidt Citronsaft og lidt Salt røres heri. Den lieres med 4 à 5 Æggeblommer, og Champignonerne kommes i Saucen. Denne Sauce kan ogsaa tillaves, som det er forklaret i Nr. 273.

281. **Stanley-Sauce.**
(Sauce à la Stanley.)

3 Pægle Bouillon-Sauce (se Nr. 265), koges ind sammen med Suppen af det Kød, hvortil man vil bruge den. Heri kommes det, der er blevet tilovers fra Champignoner og Trøfler, som man har skaaret i smaa langagtige Fileter, for senere at komme dem i den færdige Sauce. Saucen sis og lieres med 2 Æggeblommer.

Lige før Anretningen kommes Fileter af Champignoner og Trøfler, som ere dampede i lidt Sherry, tilligemed Fileter af kogt salt Tunge i Saucen. Den kan tillaves som hollandsk Sauce (se Nr. 273).

282. **Tomat-Sauce.**
(Sauce aux tomates.)

I 3 Pægle Tomat-Purée (se Nr. 55), røres 1 Pægl god Bouillon-Sauce (se Nr. 265). Det Hele koges godt sammen.

283. **Portugisisk Sauce.**
(Sauce à la portugaise.)

I ½ Pot Velouté (se Nr. 269), kommes Saften af en Orange eller af en Appelsin. Skallen skrælles tyndt af Orangen eller af Appelsinen, saa at intet af det Hvide bliver tilbage. Skallen skæres derpaa ud som Julienne-Urter, blancheres og kommes i Saucen. Heri røres 4 Spiseskefulde syltede Tyttebær.

Denne Sauce kan serveres til Suppekød, Vildt og flere andre Retter.

284. **Hovmester-Sauce.**
(Sauce à la maître d'hôtel.)

1 Skefuld hakket Persille og lige saa meget Kørvel blancheres. Derpaa lægges det op paa en Sigte og over-

hældes med koldt Vand. Vandet trykkes af Urterne, og disse røres sammen med et Stykke Smør.

1/2 Pot Bouillon-Sauce (se Nr. 265), fortyndes med Kraften af det Kød, hvortil den skal anrettes. Naar Saucen er kogt godt ind, sis den. Den sættes atter over Ilden og krydres med Salt, Saften af 1/2 Citron og Sardelsmør. Den lieres med et Par Æggeblommer.

Til sidst kommes de med Smørret sammenrørte Urter i Saucen.

Denne Sauce er særdeles velsmagende baade til Fisk, Fjerkræ og Kalvekød. Den anvendes ogsaa ved Tillavning af Grøntsager.

285. **Sauce af spanske Løg.**

(Sauce à la Soubise.)

8 à 10 spanske Løg pilles, skæres i Skiver og kommes tilligemed smaat skaaren Spegeskinke i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, og dampes møre heri under Laag. Løgene passeres gennem en Sigte og røres tilligemed Kraften af den Kødret, hvortil Saucen skal serveres, i 1/2 Pot Fløde-Béchamel (se Nr. 272).

Saucen koges ind, indtil man har 3 Pægle tilbage. Denne Portion er tilstrækkelig til 12 Personer. Den krydres med lidt stødt hvid Peber og med Salt. Den skal have en smuk Crème-Farve og en behagelig kraftig Løgsmag.

286. **Diplomat-Sauce.**

(Sauce à la diplomate.)

3 Pægle Béchamel koges til en flydende Sauce.

Lige før Anretningen røres der heri 1 Spiseskefuld Hummersmør, 1 Spiseskefuld Sardel eller Ansjovissmør og lidt hakket Persille.

287. **Hertuginde-Sauce.**

(Sauce à la duchesse.)

I 1/2 Pot Bouillon-Sauce kommes 1/2 Pægl Rhinskvin, 15 Kvint Spegeskinke og det Tarveligste af Champignoner.

Det Hele koges godt ind og sis. Derpaa røres der heri 1 Pægl Fløde, 12 Kvint koldt Smør og noget kogt salt Tunge eller mager røget Skinke, som er skaaret i □, omtrent 3 Spiseskefulde.

288. **Dronning-Sauce.**

(Sauce à la reine.)

Det hvide Kød skæres af en Høne, hakkes og stødes i en Morter. Af Hønsekødsuppen tillaves 3 Pægle Bouillon-Sauce, og heri kommes 1 Pægl god Fløde. Saucen koges hurtigt ind, indtil der kun er $^1/_2$ Pot tilbage. Derpaa røres det hakkede og stødte Hønsekød heri.

Det Hele passeres gennem en Sigte, sættes over Ilden, og man rører deri, indtil det er varmt. Lige før Anretningen kommes et Stykke koldt Smør og Salt efter Behag i Saucen.

289. **Syre-Sauce.**

(Sauce d'oseille.)

25 Kvint Korender skylles, blancheres og koges i 1 Pægl Rhinskvin, indtil de ere runde. De kommes derpaa tilligemed Vinen, hvori de ere kogte, i 3 Pægle godt indkogt Bouillon-Sauce. 3 à 4 Haandfuld Syre blancheres og passeres gennem Puréesigten. Puréen faar et Opkog i Bouillon-Saucen.

290. **Sauce à la Toulouse.**

(Sauce à la Toulouse.)

Af Hønsekødsuppe tillaves en Bouillon-Sauce, som man lader koge godt ind sammen med det, som er skaaret bort af de Champignoner og Trøfler, som senere skulle anvendes i Saucen.

3 à 4 Trøfler og 10 à 12 Champignoner, som ere blevne skaarne i runde Skiver, dampes et Øjeblik i hvid Vin i en Kasserolle. Den indkogte, kraftige Sauce sis, blandes med de dampede Trøfler og Champignoner. Den saltes efter Smag.

291. **Sauce med grønne Urter.**

(Sauce au vert de ravigote.)

I ½ Pot godt indkogt Bouillon-Sauce kommes 2 à 3 Spiseskefuld *vert de ravigote* (se Nr. 240). Saucen krydres med Citronsaft, lidt stødt hvid Peber og Salt efter Smag.

Hvis Saucen ikke har nogen smuk grøn Farve, tilsætter man lidt Spinat-Grønt (se Nr. 241).

292. **Kapers-Sauce.**

(Sauce aux câpres.)

½ Pot Bouillon-Sauce spædes op med Kraften af det Kød eller den Fisk, som Saucen skal serveres til. Naar den er kogt ind, krydres den med Kapers, lidt Sukker og Salt efter Smag. Saucen lieres med piskede Æggeblommer.

293. **Karri-Sauce.**

(Sauce au cari.)

25 Kvint Smør, et fint hakket spansk Løg og 1 Teskefuld Karri kommes i en Kasserolle og svitses godt sammen. Heri bages 12 Kvint Mel. Jævningen fortyndes med Bouillon, Saucen sis, og hvis den ikke er tilstrækkelig stærk, røres lidt Karri ud i koldt Vand og hældes i Saucen. Der kommes Salt i efter Behag, og lige før Anretningen røres et Stykke koldt Smør i Saucen.

294. **Sennep-Sauce til Fisk.**

(Sauce à la morue.)

I ½ Pot Vandsennep røres ½ Pægl Bouillon-Sauce. Til sidst røres et Stykke koldt Smør i Saucen.

295. **Peberrod-Sauce.**

(Sauce au raifort.)

3 Pægle Bouillon-Sauce røres over Ilden, indtil den koger. Heri kommes 15 Kvint reven Peberrod, lidt Sukker, lidt Eddike, lidt Salt og 12 Kvint blancherede Korender.

296. **Peberrod-Sauce med Fløde.**

(Sauce au raifort à la crème.)

3 Pægle Béchamel (se Nr. 271), sættes over Ilden eller stilles i et Varmt-Vands-Bad, og man maa røre forsigtigt heri, indtil Saucen er godt hed. 15 Kvint reven Peberrod røres ud i en god halv Pægl Fløde og kommes tilligemed lidt stødt Melis i Saucen.

Man kan røre lidt reven Muskatnød i den, hvis man ynder Smagen heraf. Lige før Anretningen kommer man Salt efter Behag i den.

297. **Persille-Sauce.**

(Sauce peluche.)

Smør og Mel bages sammen. Jævningen spædes op med Fiskesuppe. 2 Spiseskefuld hakket Persille kommes i Saucen, og denne lieres ved Anretningen med et Stykke koldt Smør.

Persille-Sauce kan ogsaa laves uden Jævning. Den hakkede og blancherede Persille røres da i Kasserollen sammen med Smør og lidt Fiskesuppe.

298. **Fricassée-Sauce.**

(Sauce fricassée.)

I en godt indkogt Bouillon-Sauce (se Nr. 265), røres 2 Spiseskefuld hakket Persille. Af Fricassée-Sauce beregnes 1 Pot til 12 Personer.

299. **Fricassée-Sauce med Asparges.**

(Sauce fricassée aux asperges.)

En god indkogt Bouillon-Sauce (se Nr. 265) fortyndes med Vandet, hvori Aspargeserne ere kogte. Saucen lieres med Æg og Smør eller med et Stykke Smør alene.

Lige før Anretningen kommes de kogte Asparges, som ere skaarne i Stykker paa 1 Tomme, i Saucen og svinges godt heri.

300. **Fricassée-Sauce med Blomkaal.**

(Sauce fricassée au chou-fleur.)

En jævn Bouillon-Sauce (se Nr. 265), fortyndes med Vandet, hvori Blomkaalen er kogt. Saucen lieres med 2 à 3 Æggeblommer, som ere rørte med Fløde, et Stykke Smør og en Skefuld reven Ost.

Blomkaalen, der er delt i de enkelte smaa Buketter, kommes i Saucen og svinges godt heri.

301. **Fricassée-Sauce med Urter.**

(Sauce nivernaise.)

Med en Urteborer udstikkes 1 Kopfuld Hvideroer, 1 Kopfuld Gulerødder og 1 Kopfuld Kartofler, som blancheres. Derefter dampes de møre i Smør, Sukker og Bouillon. De kommes i 1 Pot Bouillon-Sauce (se Nr. 265). Heri røres 1 Spiseskefuld hakket Persille.

302. **Hvid italiensk Sauce.**

(Sauce blanche à l'italienne.)

1 Teskefuld hakket Persille, 1 Teskefuld hakkede Estragonblade, 1 Teskefuld hakkede Charlotter, 1 Teskefuld hakket Kørvel og 1 Teskefuld hakkede Champignoner dampes i lidt Olie. Heri røres et Glas hvid Vin, 3 Pægle Bouillon-Sauce (se Nr. 265), eller Velouté (se Nr. 269), og lidt Salt. Under stadig Omrøring koges det Hele sammen, indtil det har den tilbørlige Tykkelse. Saucen lieres med 2 à 3 Æggeblommer, og lige før Anretningen røres 1 Teskefuld Sardel- eller Ansjovissmør i den.

303. **Normandisk Sauce.**

(Sauce normande.)

½ Pot Velouté (se Nr. 269), spædes op med Suppen af den Fisk, hvortil den skal serveres, og med Saften af Champignoner, Østers og Muslinger. Et godt Glas hvid Vin røres i Saucen. Lige før Anretningen lieres den med 5 Æggeblommer og sis over Champignoner, Østers eller

Muslinger, eller hvad ellers man vil anrette til de forskellige Fiskeretter.

304. **Sauce béarnaise.**
(Sauce béarnaise.)

Den her angivne Portion er ligesom ved alle her i Bogen omtalte Sauce beregnet til 12 Personer.

I en Kasserolle røres 6 Æggeblommer, 1 Snapseglas Béarnaise-Essens (se Nr. 235), 1 Spiseskefuld hakket Persille, 1 Spiseskefuld Glace (se Nr. 19), eller 1 à 2 Spiseskefuld kraftig Sky. Det Hele røres forsigtigt over sagte Ild eller i Varmt-Vands-Bad. ½ ℔ Smør røres i Saucen lidt og lidt ad Gangen.

Ovennævnte Sauce maa tilberedes med stor Forsigtighed. Derfor raader jeg mine Læsere til at røre den i Varmt-Vands-Bad, indtil de have faaet tilstrækkelig Øvelse. Kasserollen, hvori man har kommet de forskellige Bestanddele til Saucen, stilles ved denne Metode i en større Kasserolle, hvori der er saa meget kogende Vand, at det naar op til ¾ af det indvendige Kar.

Det gaar hurtigst at tillave Saucen med smeltet Smør, men den Uøvede tilraades det dog at røre Smørret i Saucen i Smaastykker. Saucen maa røres uafbrudt, indtil den er færdig. Den skal have en smuk, lys, gulbrun Farve.

305. **Lys Béarnaise-Sauce.**
(Sauce béarnaise blanche.)

Denne Sauce tillaves omtrent som Nr. 304. Kun bruges i Steden for Sky og Glace Bouillon eller Fiskesuppe, som tages fra den Ret, hvortil man vil benytte Saucen. Lidt hakkede Estragonblade og lidt hakket Kørvel heri giver en god Smag.

306. **Rød Béarnaise-Sauce.**
(Sauce béarnaise rouge.)

Denne Sauce tillaves som lys Béarnaise-Sauce, kun tilsætter man den 5 à 6 Spiseskefuld Tomat-Purée, lidt Paprika og Salt efter Smag.

307. **Sauce bordelaise.**

(*Sauce bordelaise.*)

2 Spiseskefuld hakkede Charlotter og 1 Fed hakket Hvidløg svitses i lidt Smør. Derpaa hældes et Glas rød Bordeaux Vin herover, og der tilsættes lidt Paprika. Dette koges, indtil det Halve af Rødvinen er kogt ind. Derpaa spædes Saucen op med ½ Pot godt indkogt spansk Sauce (se Nr. 267), og der kommes heri 2 Spiseskefuld Champignoner, som ere skaarne i ganske tynde Skiver. Til sidst røres 1 Teskefuld hakket Persille og 12 Kvint blancheret Marv, der er skaaret i □, i Saucen.

308. **Sauce Robert.**

(*Sauce Robert.*)

1 Par gode spanske Løg hakkes og ristes lyse og sprøde i 25 Kvint Fedt eller Smør. De hældes op paa en Sigte, for at Fedtet kan løbe af dem, Løgene sættes atter over Ilden tilligemed lidt Paprika og 1 Glas hvid Vin. Dette dampes, indtil Vinen næsten er fordampet. Da spædes ½ Pot eller 3 Pægle Sky-Sauce heri, og Saucen krydres med 1 Teskefuld Sardelsmør, 2 à 3 Spiseskefulde Sennep og lidt Citronsaft.

309. **Sauce à la diable.**

(Sauce à la diable.)

Denne Sauce tilberedes som Sauce Robert, kun krydres den med mere Paprika. Lidt før Anretningen kommer man desuden deri 1 Kopfuld Pickles (Piccalilly), 2 Skefuld af den Sennep, hvori disse ere henkogte, nogle syltede Charlotter og lidt ituskaaren Lemon-Asie.

310. **Peber-Sauce.**

(*Sauce à la poivrade.*)

2 Løg, 1 Gulerod og 12 Kvint Spægeflæsk skæres i Stykker og kommes i en Kasserolle tilligemed lidt Smør eller Fedt og 20 à 30 knuste Peberkorn. Det Hele svitses

lysebrunt, og derpaa hælder man et Glas Eddike herover. Man lader det koge, indtil næsten al Væde er fordampet. Derpaa røres ½ Pot Sky-Sauce i Kasserollen, og det Hele koges godt sammen i en halv Times Tid. Saucen fortyndes med kraftig Sky og der røres 2 Spiseskefuld Tomat-Purée (se Nr. 55), i den.

311. **Sauce piquante.**

(Sauce piquante.)

12 à 14 Charlotter hakkes og kommes tilligemed en Pris Paprika i en Kasserolle med saa megen Eddike, at den staar lige over Løgene. Den koges, indtil Eddiken er fordampet. Heri kommes ½ Pot kraftig indkogt Sky (se Nr. 19). Man lader det koge godt sammen, og Saucen skummes og sis. Den sættes atter over Ilden og faar et Opkog. Dersom den ikke er jævn nok, jævnes den med lidt Sagomel udrørt i Vand.

Saucen skal have en kraftig, lidt syrlig Smag og et smukt klart Udseende.

312. **Kejser-Sauce.**

(Sauce hachée.)

Kejser-Saucen tillaves som Sauce piquante (Nr. 311), kun krydres den ydermere med 1 Spiseskefuld hakkede Champignoner, 1 Spiseskefuld hakkede sure Agurker (cornichons), 1 Spiseskefuld hakkede Kapers og 1 Teskefuld hakket Persille, som er dampet i lidt Portvin.

313. **Polsk Sauce.**

(Sauce à la polonaise.)

3 Pægle spansk Sauce (se Nr. 267), koges tilligemed 1 Glas Sherry, lidt Citronsaft og Salt efter Smag. Saucen skummes godt. Man har imidlertid afvadsket og blancheret 25 Kvint Sultana-Rosiner, skoldet 13 Kvint Mandler og skaaret disse i langagtige Fileter. Rosinerne og Mandlerne kommes i Saucen, som fortyndes med noget af Kraften

af den Ret, hvortil den skal serveres. Det Hele koges omtrent et Kvarters Tid.

Denne Sauce serveres især til kogt fersk Oksetunge.

314. **Madeira-Sky.**

(Jus au vin de Madère.)

1 Pot kraftig Sky og 1 Pægl Madeira koges ind, indtil Saucen er saa jævn, at den er tyktflydende. Kogt paa denne Maade jævner Skyen sig af sig selv.

Hvis man ikke vil have den saa kraftig, lader man den koge i kortere Tid, og den jævnes da med lidt Sagomel udrørt i Vand.

315. **Madeira-Sauce.**

(Sauce au vin de Madère.)

Hertil bruges enten $^1/_2$ Pot spansk Sauce (se Nr. 267), eller $^1/_2$ Pot Sky-Sauce (se Nr. 19). Denne koges godt ind med 1 Pægl Madeira og 1 Pægl af Fonden af den Steg, hvortil den skal serveres.

316. **Madeira-Sky med Trøfler.**

(Jus au vin de Madère aux truffes.)

25 Kvint Trøfler, skaarne i Skiver, dampes i lidt Madeira og faar et Opkog i $^1/_2$ Pot Madeira Sky (se Nr. 315).

317. **Trøffel-Sauce.**

(Sauce aux truffes à la Périgueux.)

$^1/_2$ Pot spansk Sauce (se Nr. 267), eller Sky-Sauce (se Nr. 19), hvori der er kommet $^1/_2$ Pægl Madeira, koges godt ind sammen med 1 Pægl af Fonden af den Ret, hvortil den senere skal anrettes. 25 Kvint Trøfler skæres i Skiver, dampes i $^1/_2$ Pægl Madeira og røres i Saucen.

Til Trøffel-Saucen kan ogsaa anvendes hakkede Trøfler.

318. **Madeira-Sky med Champignoner.**

(Jus au vin de Madère aux champignons.)

Af ½ ℔ smaa faste Champignoner trækkes den tynde Hinde, de renses og behandles saaledes, som det er forklaret i Nr. 146.

Champignonerne faa et godt Opkog i ½ Pot Madeira-Sky (se Nr. 315).

319. **Brun Champignons-Sauce.**

(Sauce brune aux champignons.)

Naar Champignonerne er behandlede saaledes, som forklaret i Nr. 146, kommes de i en halv Pot spansk Sauce (se Nr. 267). Denne er i Forvejen kogt sammen med 1 Pægl af Fonden af den Ret, hvortil den skal serveres, og med 1 Pægl Saft af Champignonerne, som svinges godt i denne Sauce.

Hvis det er nødvendigt, kan man krydre Saucen med lidt mere Citronsaft og med Salt efter Smag.

320. **Sky med Olivener.**

(Jus aux olives.)

25 Kvint Olivener skrælles spiralformet fra Stenen og drejes tilbage i deres oprindelige Form. De dampes i lidt Madeira og faa et Opkog i en halv Pot Madeira-Sky (se Nr. 315).

321. **Brun Sauce med Olivener.**

(Sauce brune aux olives.)

½ Pot spansk Sauce (se Nr. 267), koges sammen med 1 Pægl af Fonden af den Ret, hvortil den skal serveres, og med et Par Spiseskefulde Oliven-Lage. Olivenerne, som ere behandlede som i Nr. 320, svinges derpaa godt i den færdige Sauce.

322. **Matros-Sauce.**

(Sauce à la matelote.)

½ Pot spansk Sauce (se Nr. 267), koges sammen med 1 Pægl rød Bourgogne Vin og med Kraften af den

Fisk, hvortil den skal serveres. Saucen koges ind, indtil den er kraftig og velsmagende. Fedtet skummes af, og den sis over glaserede Perleløg, Champignoner, glaserede Kastanjer, skrællede Olivener og smaa Fiskeboller, som man imidlertid maa have i Beredskab.

323. **Sardel- eller Ansjovis-Sauce.**

(Sauce d'anchois.)

1/2 Pot brun Sauce (se Nr. 266), fortyndes med god Sky og koges godt ind. Fedtet skummes af. Lige før Anretningen røres 1 Teskefuld Sardelsmør og fint skaarne Fileter af 2 udvandede Sardeller eller Ansjovis i Saucen. Lidt hakket Persille røres i lige før Anretningen.

324. **Sauce à l'Orléans.**

(Sauce à l'Orleans.)

4 Trøfler dampede i Madeira, 12 Champignoner tilberedte, som det er forklaret i Nr. 146, Hviden af 2 haardkogte Æg, 1 Stykke salt kogt Oxetunge, 1 kogt Gulerod og 2 smaa sure Agurker skæres i smaa ensartede □. Det Hele kommes i 3 Pægle kraftig, klar, indkogt Sky (se Nr. 19), svinges godt heri, og Sancen er færdig til Servering.

325. **Sauce à la financière.**

(Sauce à la financière.)

Hønse- eller Kalvekød, røget Oxetunge, Champignoner og Trøfler skæres i Fileter. Herover hældes 3 Pægle god kraftig Madeira-Sky (se Nr. 314). Det Hele faar et hurtigt Opkog og stilles i Varmt-Vands-Badet, indtil Saucen skal anrettes.

326. **Pommerans-Sauce.**

(Sauce à la bigarade.)

I 3 Pægle spansk Sauce (se Nr. 267), kommes 1 Pægl Médoc og 1 Pægl af Kraften af den Ret, hvortil Saucen skal serveres. Den koges godt ind. Den gule Skal

skrælles af 2 Pommeranser eller af 2 Appelsiner; den blancheres og skæres i saa tynde Strimler som Julienne-Urter. Den ituskaarne Skal tilligemed Saften af de to Pommeranser eller Appelsiner kommes i Saucen og faar et Opkog heri.

327. **Sauce à la provençale.**

(Sauce à la provençale.)

I 3 Pægle kraftig, indkogt Sky kommes 24 à 25 farserede Olivener, 25 Krebsehaler, 2 Spiseskefulde Kapers, 2 Spiseskefulde Sardelfileter og 1 Pris Paprika.

328. **Neapolitansk Sauce.**

(Sauce à la napolitaine.)

1 Spiseskefuld reven Peberrod, 1 Spiseskefuld raa Skinke, skaaret i Smaastykker, 1 Buket Persille, 2 Skiver Selleri, 1 Purre og 1 Glas Madeira kommes i en Kasserolle. Det Hele dampes mørt under lukket Laag. Derpaa tages Buketten op, og der hældes 1 Pægl spansk Sauce (se Nr. 267), og 1 Pægl Sky over Urterne. Saucen faar atter et Opkog, den skummes, og der røres en Spiseskefuld Ribs-Gelée i den. Derpaa koges Saucen atter i nogle Minutter. Den sis, og lige før Anretningen lieres den med et lille Stykke Smør.

329. **Sauce med Agurker.**

(Sauce aux cornichons)

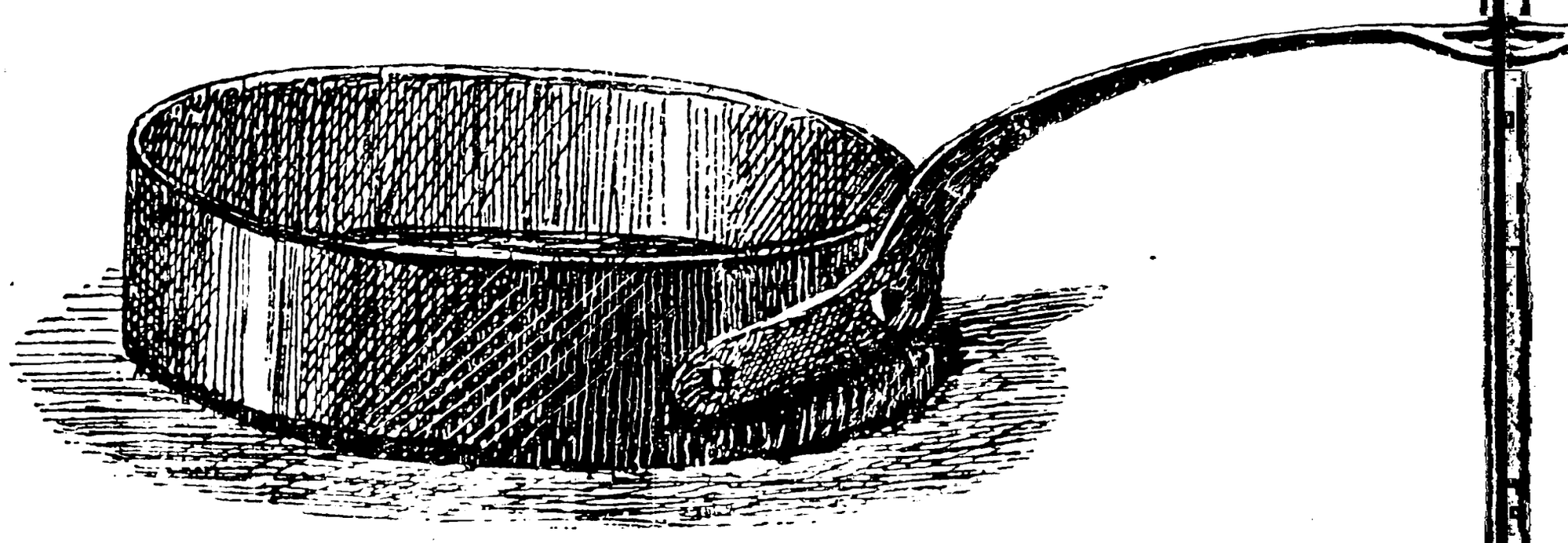
I $^1/_2$ Pot kraftig, indkogt Sky-Sauce kommes smaa sure Agurker (cornichons), som ere skaarne i Skiver, og lidt af den Eddike, hvori de ere syltede.

330. **Sauce med friske Agurker.**

(Sauce aux concombres.)

3 à 4 Agurker af Middelstørrelse skrælles, flækkes, og Kærnerne tages ud. De skæres i Stykker paa omtrent 2 Tommers Længde og 1 Tommes Brede. De drysses med Salt, og man lader dem staa og trække i en Times

Tid. Derpaa trykkes de af i et Klæde. 25 Kvint Smør eller Fedt brunes i en Kasserolle, og heri ristes Agurkerne i nogle Minutter. Smørret eller Fedtet hældes fra, og de overhældes med Eddike og lidt Sukker og faa et Opkog heri. Dersom man ønsker, at Saucen skal være brun og klar, tilsættes lidt efter lidt ½ Pot à 3 Pægle godt indkogt Sky (se Nr. 19). Ønsker man derimod, at Saucen skal være jævn, tillaves 3 Pægle Sky- eller Bouillon-Sauce (se Nr. 265), og heri rører man Agurkerne og Saften af dem.



En Sauterpande.

V. AFSNIT.
Tredie Afdeling.

Søde Sauce.
(Sauces sucrées.)

331. Vincrème.
(Chaudeau.)

6 Æggeblommer røres med 6 Spiseskefulde stødt Melis til en smuk hvid Crème. Heri røres den revne Skal, Saften af en Citron og $^1/_2$ Pot hvid Vin. Naar dette er rørt godt sammen, sættes Kasserollen over Ilden. Man maa piske i Saucen, indtil den staar paa Kog. Den løftes hurtigt af Ilden og serveres.

332. Vincrème med Rom.
(Chaudeau au rhum.)

333. Vincrème med Maraskino.
(Chaudeau au marasquin.)

334. Vincrème med Kirschwasser.
(Chaudeau à l'eau de cerises.)

335. Vincrème med Vanille.
(Chaudeau à la vanille.)

Disse forskellige Crème-Sauce fra 332 til 335 tillaves alle som Nr. 331, kun tilsætter man efter Smag til hver af dem noget af de forskellige oven for nævnte Likører.

Til Vincrème med Vanille koges en Stang Vanille i Crèmen.

336. **Hvid Vin-Sauce.**

(Sauce au vin blanc.)

6 Æggeblommer røres med en Spiseskefuld Mel, 25 Kvint stødt Melis, 10 Kvint koldt Smør og lidt koldt Vand, til det er en jævn Dej. 3 Pægle hvid Vin, hvori man har kommet Saften og Skallen af 1 Citron, bringes hurtigt i Kog. Jævningen piskes i Vinen, indtil den staar paa Kog.

Man kan ogsaa, som det ovenfor er forklaret, give denne Sauce forskellig Smag ved at tilsætte forskellige Likører

337. **Rødvin Sauce.**

(Sauce au vin rouge.)

25 Kvint Sultana-Rosiuer blancheres og koges i Sukker og Vand. 10 Kvint Mandler skoldes og skæres i Fileter. Rosinerne og Mandlerne røres i 3 Pægle kogende Rødvin. Saucen jævnes med lidt Sagomel, udrørt i Vand. Der kommes Sukker efter Smag i Saucen.

Rødvin-Saucen kan lieres med Æggeblommer i Stedet for at blive jævnet med Sagomel.

Til denne Portion regnes 5 Æggeblommer, rørte med Sukker. Naar Saucen lieres paa denne Maade, behøver man ikke at komme Sukker i Rødvinen.

338. **Sauce af tørrede Kirsebær.**

(Sauce aux cerises sèches.)

$^1/_2$ ℔ tørrede Kirsebær skylles godt. 12 Kvint af de smukkeste heraf koges i Sukker og Vand og stilles til Side. Det øvrige stødes og koges i Vand sammen med Krummen af et Franskbrød, indtil al Kraften er kogt af Kirsebærrene. Saa sis det og sættes atter over Ilden, Kirsebærrene, der ere satte til Side hældes i Saucen, og, hvis det er fornødent, kommes mere Sukker i den.

Paa denne Maade kan man lave Sauce af al tørret

Frugt. Saucen kan jævnes med Sagomel, udrørt i Vand i Stedet for med Brødkrumme.

339. **Sauce af friske Kirsebær.**

(Sauce aux cerises fraiches.)

Denne Sauce tillaves ganske som af tørrede Bær, men i Steden for ½ ℔ tørrede tages 1½ à 2 ℔ friske Kirsebær. Saucen jævnes med Sagomel, udrørt i Vand.

340. **Hindbær-Sauce.**

(Sauce aux framboises.)

1 ℔ Hindbær skylles. 25 Kvint deraf drysses med stødt Melis eller overhældes med Sukkersirup og stilles til Side. De øvrige Bær koges i Vand, og naar al Saften er kogt af dem, sis de og sættes atter over Ilden med lidt Sukker og Appelsinskal. Dersom Saften er lidt flov i Smagen, kommes 1 Glas god Rhinskvin i den. Den jævnes med Sagomel, udrørt i lidt Vand, og de Bær, som ere stillede til Side, kommes i Saucen.

341. **Kold Hindbær-Sauce.**

(Sauce froide aux framboises.)

1 ℔ Hindbær gnides gennem Purée-Sigten. I Puréen hældes 1 Pægl Sukkersirup eller stødt Melis, opløst i Vand eller Rhinskvin, og dette røres godt ud i den.

Denne Sauce serveres til Fromager, Créme og Buddinger.

342. **Jordbær-Sauce.**

(Sauce aux fraises)

343. **Ribs-Sauce.**

(Sauce aux groseilles.)

344. **Stikkelsbær-Sauce.**

(Sauce aux groseilles à maquereau.)

345. **Aprikos-Sauce.**

(Sauce aux abricots.)

346. **Ananas-Sauce.**

(Sauce aux ananas.)

Disse fem sidste Sauce kunne tilberedes som Hindbær-Sauce baade efter Nr. 340 og Nr. 341.

347. **Vanille-Crème-Sauce.**

(Sauce à la crème de vanille.)

1 Pot tynd Fløde eller god sød Mælk koges med 1/2 Stang Vanille. 8 Æggeblommer røres godt med 6 Spiseskefulde stødt Melis. Lidt af den kogende Mælk spædes op heri og røres ud i Æggene, som derpaa piskes i Kasserollen med den kogende Mælk. Man vedbliver at piske heri, indtil Crèmen staar paa Kog, saa løftes den hurtigt af Ilden.

Man kan tilsætte denne Crème Smag med Kirschwasser eller andre Likører og med Appelsin og Citron i Stedet for med Vanille.

348. **Appelsin-Sauce.**

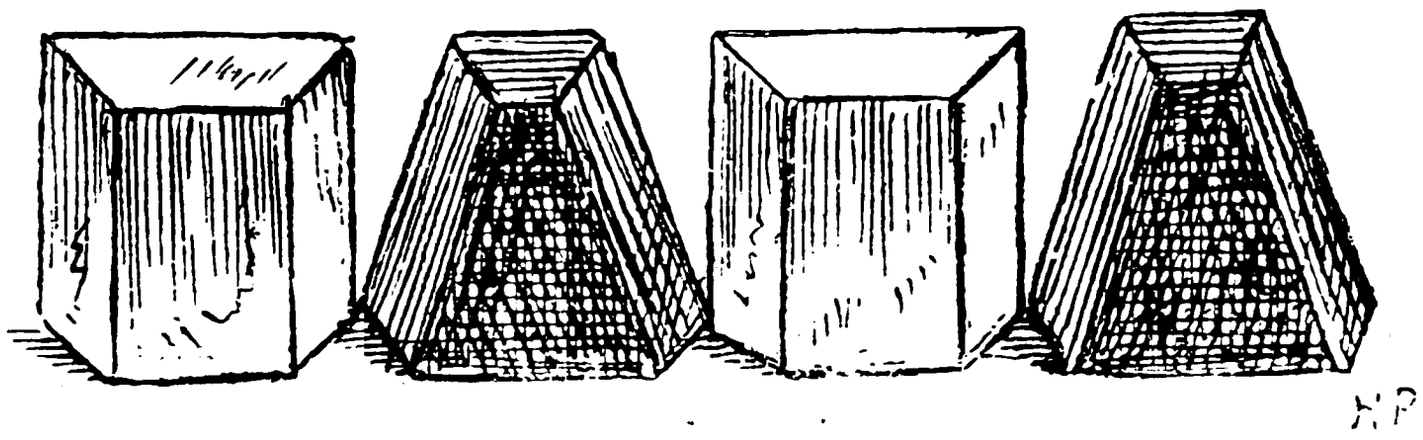
(Sauce d'oranges.)

Skallen af 3 Appelsiner rives af paa et Stykke Topsukker af omtrent 1/2 Punds Vægt. Sukkeret sættes over Ilden med saa meget Vand, som kan gennemvæde Sukkeret, og det koges til en jævn Sirup. Saften presses af 6 Appelsiner, den hældes gennem en fin Sigte eller Gelée-Pose og blandes med Vand eller Rhinskvin efter Smag. Hvis man ønsker at servere Saucen varm, hældes Saucen i Kasserollen i Siruppen, og man rører i den, indtil den er gennemvarm. Ønsker man derimod at anvende Appelsin-Saucen kold, hældes Siruppen i Saften og man rører af og til i den, indtil den er kold.

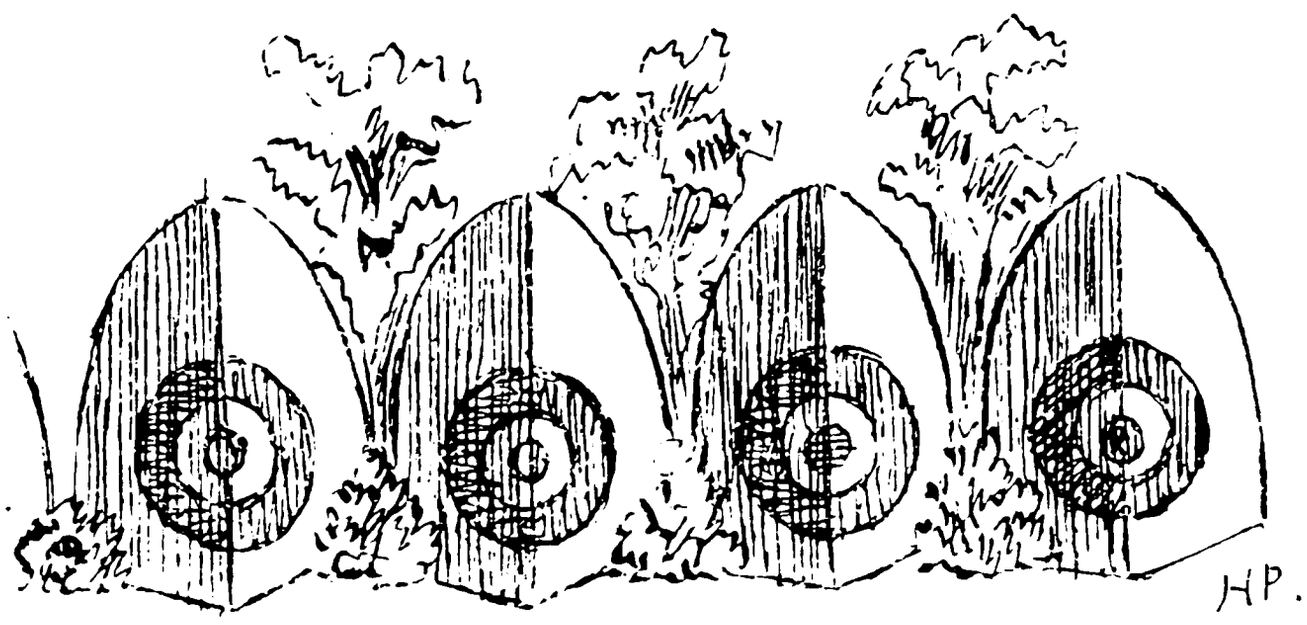
349. **Flødeskum.**

(Crème fouettée.)

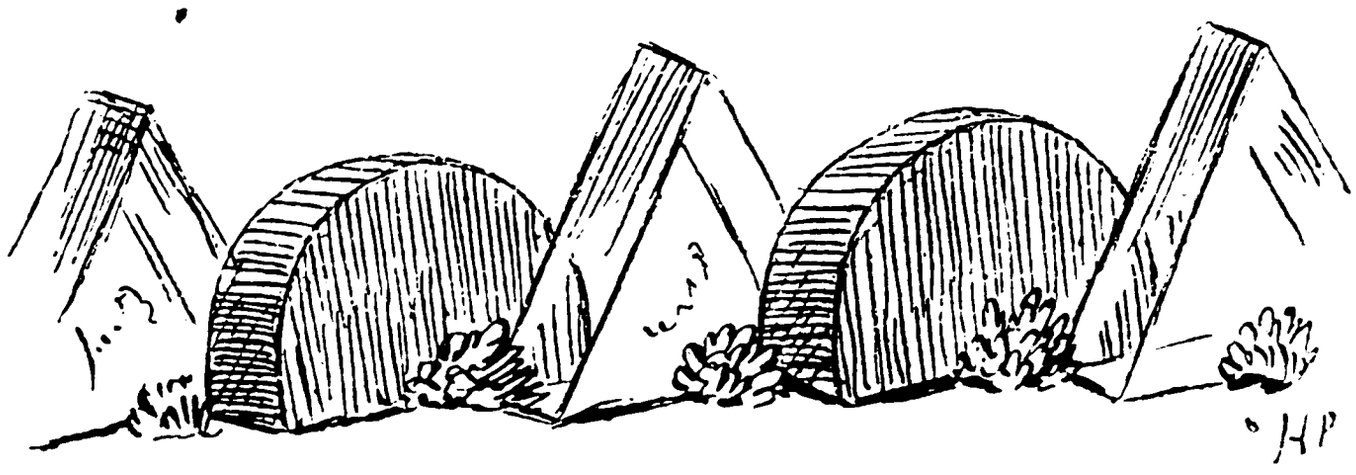
Til Rødvinsbudding, Appelsin-Fromage, Rødgrød o. s. v. serveres ofte Flødeskum. Hertil anvendes den saakaldte



Bordure af rød og hvid Aspic.



Bordure af Æg.



Bordure af rød og hvid Aspic.

Piskefløde (meget tyk Fløde). Den stilles i en Krukke paa Is, indtil den skal bruges.

Den piskes da med et Ris til stift Skum, og tilsidst røres lidt Flormelis eller Vanillesukker i den.

Man kan give Flødeskum forskellig Smag med forskellige Likører.

Hvis man ikke let kan faa Fløden til at blive stiv, tages Skummet efterhaanden af den, og dette lægges op paa en Sigte, for at det tynde kan løbe fra.

350. **Chokolade-Sauce.**

(Sauce au chocolat.)

1/2 ℔ Chokolade brækkes i Stykker og kommes i en Kasserolle med saa meget Vand, at det lige staar over

disse. Dette koges, indtil det er en jævn Vælling. Denne fortyndes med $^3/_4$ Pot kogende Vand. Det Hele koges godt ind og lieres med 2 à 3 Æggeblommer, som ere piskede med $^1/_2$ Pægl Fløde.

Det forøger Saucens Velsmag, naar man enten kommer lidt Cognàk eller Maraskino i den.







VI. AFSNIT.

Første Afdeling.

Grøntsager.

(Légumes.)

Grøntsager udgøre, næst efter Kødet, Hovedbestanddelen af hvert Middagsmaaltid og skulle navnlig i den jævne borgerlige Husholdning i væsentlig Grad medvirke til at tilfredsstille Appetitten. Det er derfor af stor Vigtighed i enhver Husholdning at kunne servere gode Grøntsager, da disse baade ere sunde og velsmagende.

De have ikke alene Betydning ved den daglige Madlavning, men Grøntsager anvendes altid til større Middage, ja endog ofte som en selvstændig Ret, der da enten anrettes i Stedet for en Ragout eller som entrée førend Desserten efter Stegen.

Man maa især nøje passe paa, at Grøntsagerne ere saa friskt afplukkede eller opgravede som vel muligt. Friske Grøntsager koges i rigeligt Vand med Salt i en

Kasserolle uden Laag. Denne maa helst være af Kobber eller Messing. Det fraraades paa det bestemteste at koge Grøntsager i Blikkar, thi heri blive de almindeligvis mørke, ja næsten sorte.

Grøntsagerne blive især fortrinlige, naar de blive kogte ved Damp. Man kan selv med Lethed arrangere sig en saadan lille Dampkedel. Man lader smede 4 høje Ben paa en Metalsigte. Denne maa passe til en Kasserolle, som findes i Husholdningen. Sigten maa optage en Trediedel af Karret. Den nederste Trediedel fyldes med Vand, den næste Trediedel er et tomt Rum, den øverste indtages af Sigten, og heri lægges Grøntsagerne. Der kommes Salt i Vandet, som bringes i Kog. Grøntsagerne kommes i Sigten, og over det Hele lægges et tætsluttende Laag.

Tørrede Grøntsager lægges helst nogle Timer i Blød i Vand og koges langsomt under lukket Laag. Naar man kommer lidt Soda i Vandet, bevirker det, at de hurtigere blive møre.

351. **Kartofler.**

(Pommes de terre.)

I det 16. Aarhundrede bleve Kartoflerne bragte fra Amerika til England. De fandt i forholdsvis meget kort Tid en stor Udbredelse i Europa. Kartoffel-Planten har mange Afarter, som tildels har faaet forskellige Navne i de forskellige Egne, hvor de dyrkes, og der findes et rigt Udvalg af Retter, som kun laves af Kartofler.

Nogle Kartofler maa koges hurtigt, andre langsomt, nogle i rigeligt, andre i lidt Vand. Nogle blive bedst, naar de koges uskrællede, medens andre maa skrælles, inden de koges. Enkelte Kartofler, f. Eks. nye og Nyre-Kartofler, maa koges straks, naar de ere skrællede, hvorimod andre først maa lægges i Vand o. s. fr.

Der lader sig derfor kun opstille den Regel, at man, naar en Slags Kartofler ikke bliver god ved at koges paa en Maade, da maa forsøge en anden og prøve sig frem, indtil man har fundet det Rigtige.

352. **Kogte Kartofler.**

(Pommes de terre cuites.)

Mellemstore Kartofler skrælles. De skylles godt, og man lader dem staa lidt i Salt og Vand. Om Kartoflerne skulle sættes over Ilden i kogende eller koldt Vand, beror paa disses Beskaffenhed. Man kommer Salt i Vandet, inden Kartoflerne lægges heri. Naar de ere møre, hældes Vandet forsigtigt fra, Laaget lægges paa Kartoffelkedlen, de rystes let heri og stilles oven paa Komfuret, for at det Vand, som endnu er blevet tilbage ved Kartoflerne, kan fordampe.

Til forskellige Retter er det nødvendigt at koge Kartoflerne med Skrællen paa. De afvadskes og skylles godt og koges møre i Salt og Vand. Naar de ere kogte, kan man med Lethed pille Skrællen af dem.

Saa længe nye Kartofler ere vandede, lægges de i Kedlen i hedt men ikke kogende Vand og Salt Naar de ere møre, tages de op af Vandet.

Det vil maaske forekomme mange komisk, at jeg her vil forklare, hvorledes en Kartoffel skal skrælles, men dette er dog temmelig nødvendigt. I min Praksis har jeg nemlig kun fundet én Mand, der kunde skrælle en Kartoffel paa den rette Maade.

Af Kartofler af Mellemstørrelse skrælles først ligesom et Belte rundt om den. Derpaa skrælles Skrællen af Siderne paa langs oven fra nedad.

Er det store Kartofler, maa de deles i 4 Stykker. Hvert af disse tildannes med Kniven, saaledes at det ser ud som en langagtig Kartoffel.

353. **Asparges-Kartofler med rørt Smør.**

(Petites pommes de terre au naturel.)

Asparges-Kartoflen er omtrent paa Størrelse og Tykkelse som en lille Finger. Overfladen er ujævn, og Kartoflen er bedækket med en tynd Hinde. Kartoflerne afvadskes, koges i Vand med Salt og anrettes i en sammenfoldet Serviet med rørt Smør til (se Asparges-Smør Nr. 250).

354. **Bagte Kartofler.**

(Pommes de terre frites.)

Kartofler skrælles og skæres i langagtige tynde Strimler, 4 à 5 Centimeter lange og ½ Centimeter brede og tykke. De skylles i koldt Vand. Dette rystes af dem enten i et Dørslag eller et Klæde, og de lægges i Friturekurven og sænkes ned i Klaretkedlen. Fedtet maa være godt hedt. Naar man ser, at Kartoflerne ere gennemtrukne af Fedtet, løftes Kurven op, og man lader Klaretten koge, indtil den er dampende hed. Kurven sænkes atter ned, og man vedbliver at ryste denne saaledes, at Kartoffelstykkerne vende og dreje sig. De bages, til de ere smukt lysebrune. Kurven hæves op, Fedtet rystes godt af Kartoflerne, og de bestrøs med lidt Salt.

De serveres enten som Garniture til en eller anden Steg eller paa et særskilt Fad, hvorpaa der er lagt en sammenfoldet Serviet.

355. **Franske Kartofler.**

(Pommes de terre soufflées.)

Frisk opgravede eller nye og meget vandede Kartofler ere bedst til denne Ret. Store Kartofler skrælles og skæres i Skiver, saa tykke som 1 Centimer. De koges i Klaret ligesom bagte Kartofler (se Nr. 354). Naar de ere færdige, skal deres Udseende være som de *pommes de terre soufflées*, der serveres i Frankrig, nemlig som store lysebrune Bobler.

356. **Kartofler pailles.**

(Pommes pailles.)

Kartofler skrælles og skæres ud ligesom Julienne-Urter paa Urtehøvlen (se Tegning Side. 15). De koges i hed Klaret.

357. **Kartofler brunede med Sukker.**

(Pommes de terre rissolées au sucre.)

Ganske smaa Kartofler koges med Skrællen paa, pilles og stilles til Side for at blive kolde. I en Sauter- eller

paa en Stegepande brunes noget Smør eller Fedt. Heri røres Puddersukker, og Kartoflerne kommes paa Panden, som man maa vedblive at ryste. Hvis man har saa megen Øvelse og Magt over Panden, at man ligesom kan vende Kartoflerne i Luften, da vil det være heldigst. Det er nemlig bedst at berøre disse saa lidt som muligt. Naar Kartoflerne ere færdige, skulle de have et smukt lysebrunt, glaseret Udseende.

Hvis man ikke kan faa smaa Kartofler, kan man hjælpe sig med store. Disse koges da, pilles og skæres i 4 Dele, og med en Kniv giver man dem en smuk rund Facon.

358. **Engelske Kartofler.**

(Pommes de terre à l'anglaise.)

Med et Kartoffeljærn udbores Kartoflerne til smaa runde Kugler. De koges i Vand og Salt. Bedst blive de, naar de blive dampkogte. Naar de ere møre, svinges de i et Stykke koldt Smør og hakket Persille.

359. **Kartofler à la lyonnaise.**

(Pommes de terre à la lyonnaise.)

Et Stykke Smør brunes paa en Pande, og heri kommes hakkede Løg. Kogte Kartofler skæres i Skiver, kommes paa Panden og brunes i Smørret. Naar de ere færdige, drysses de med Salt, Peber og hakket Persille. I Stedet for at anvende Løg, kan man drysse Kartoflerne med Rasp.

360. **Dronning Annas Kartofler.**

(Pommes de terre à la reine Anne.)

Kartoflerne skrælles og koges i Bouillon tilligemed lidt Salt og Peber, indtil det er en tyk Grød. En rund glat Form smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Heri kommes Kartoffel-Grøden. Denne bestrøs med Rasp og dryppes med Smør. Formen sættes ind i Ovnen, hvori man lader Kartoflerne bage i 15 Minutter. Formen vendes paa et Fad, og Retten serveres til forskellige Stege.

361. **Hovmester-Kartofler.**

(Pommes de terre à la maître d'hôtel.)

Kartoflerne skrælles og skæres i Skiver, saa tykke som Ryggen af en Kniv, og koges i Bouillon, hvori man kommer lidt Salt og lidt stødt Peber. Ved Anretningen svinges Kartoflerne i et Stykke Smør à la maître d'hôtel (se Nr. 246).

362. **Kartoffel-Mos med Fløde.**

(Purée de pommes de terre à la crème.)

Kartoflerne skrælles og koges møre i Vand og Salt. Naar de ere kogte, hældes Vandet fra. Kartoflerne tørres lidt i en Kasserolle over Ilden og gnides derpaa gennem Purée-Sigten. Puréen kommes i Kasserollen, og deri røres kogende Fløde, en ubetydelig Smule stødt Melis, lidt reven Muskatnød og til sidst et Stykke Smør og lidt Salt.

363. **Kartoffel-Ruletter.**

(Roulettes de pommes de terre.)

Kartofler skrælles og koges, som det er forklaret i Nr. 362. Puréen røres med smeltet Smør og Æggeblommer. Den krydres med lidt Salt og reven Muskatnød. Der rulles runde Kugler, som ere 4 Centimeter i Gennemsnit af denne Masse. De trilles først i fin Rasp, saa i pisket Æg og til sidst igjen i Rasp. De bages i dampende hed Klaret.

364. **Kartoffel-Boller.**

(Quenelles de pommes de terre.)

15 à 20 store Kartofler skrælles og koges, heraf laves en Kartoffel-Mos, hvori man rører 1 Stykke Smør, 5 hele Æg, lidt Salt, lidt reven Muskatnød og 2 Franskbrød, som ere skaarne i smaa □, og ristede lysebrune i Smør.

Kort før Anretningen trilles Dejen til runde Boller, koges i Vand og Salt og serveres enten i kraftig Suppe eller til Boeuf à la mode.

Disse Kartoffel-Boller kunne ogsaa anrettes som en særskilt Ret, og der serveres da hertil forskellige søde Sauce.

365. **Hertuginde-Kartofler.**

(Pommes de terre à la duchesse.)

Hertil tilberedes en Kartoffel-Mos, saaledes som den er beskreven i Nr. 362. Heraf dannes forskellige smaa Forme, saasom Franskbrød, Horn, Kringler o. s. v. Man kan ogsaa komme Kartoffelmassen i et Kræmmerhus og trykke den ud paa en Kageplade, smurt med Smør, i forskellige Faconer. Disse pensles med Æg og bages lysebrune i Ovnen.

366. **Kartoffel-Rand.**

(Bordure de pommes de terre.)

I en temmelig tyk Kartoffel-Mos røres Smør og Æggeblommer. Heraf lægges en 6 Centimeter høj Rand paa Kanten af et Fad. Randen pensles med Æg og Fadet stilles ind i Ovnen, hvor den bages lysebrun. Kartoffelmassen kan ogsaa fyldes i en med Smør smurt Randform. Denne sættes i en Kasserolle med varmt Vand og bages 15 Minutter i Ovnen.

367. **Prinsesse-Kartofler.**

(Pommes de terre à la princesse.)

Beskrivelsen af disse Kartofler findes i Nr. 229.

368. **Kartofler à la Gortschakoff.**

(Pommes de terre à la Gortschakoff.)

Disse Kartofler tillaves saaledes, som det er beskrevet i Nr. 232.

369. **Stuvede Kartofler à la Berchtesgaden.**

(Pommes de terre à la Berchtesgaden.)

Kartofler skrælles og skæres i Skiver paa en Fingers Tykkelse. De kommes i en Kasserolle, overhældes med Fløde og koges langsomt møre, saa at de ikke falde i Stykker. Et Stykke Smør kommes i en Kasserolle, og

heri koges et Løg. Naar det er mørt, bages Mel i Smørret, og Jævningen fortyndes med den Fløde, hvori Kartoflerne ere kogte, og som er siet fra dem. Hvis der ikke er nok Fløde, tages noget mere kogt Fløde til Hjælp. Saucen spædes op, indtil den er tyktflydende. Løget tages op, og Saucen sis over Kartoffelskiverne, som svinges godt i den.

370. **Kartofler à la Karlsruhe.**

(Pommes de terre à la Karlsruhe.)

Kogte Kartofler pilles og skæres i Skiver. Løg skæres i tynde Skiver og dampes møre i Smør. Heri bages Mel. Jævningen spædes op med Kalvekødsbouillon og Fløde, indtil den er en jævn Sauce. Denne krydres med Salt og Peber og sis. Et Fad smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Paa Bunden lægges et Lag Kartofler, hvorover der hældes et Lag Sauce. Her oven paa lægges et Lag Skiver af Pølse og kogt salt Tunge. Paa denne Maade fyldes Fadet lagvis. Det øverste Lag maa være Sauce, som bestrøs med Rasp og dryppes med Smør.

Fadet stilles ind i Ovnen og bages omtrent i et Kvarters Tid.

371. **Italienske Kartofler.**

(Pommes de terre à l'italienne.)

Raa Kartofler skæres i Skiver og bages tilligemed hakkede Charlotter og hakket Persille i hed Olie. Denne hældes fra, og det hele rystes i kraftig Sky. Saucen krydres med Salt og Peber.

372. **Kartofler à la Nizza.**

(Pommes de terre à la Nice.)

En Béchamel-Sauce, saaledes som den er beskreven i Nr. 272, tillaves, og heri røres $^1/_2$ ℔ kogt mager Skinke, som er hakket, og 25 Kvint reven Parmesan Ost.

Et Fad smøres med Smør og bestrøs med Ost. Bunden belægges med kogte Kartofler, som ere skaarne i Skiver. Disse overhældes med Saucen. Her oven paa lægges et

Lag af Salmi-Pølse. Fadet fyldes saaledes lagvis. Naar det er fuldt, bestrøs det øverste Lag, som maa være Sauce, med reven Ost og dryppes med Smør.

Fadet stilles ind i Ovnen, og Kartoffelretten bages i ca. 15 Minutter.

373. **Jordæbler eller Jordskokker.**

(Topinambours.)

Jordæbler stamme ligesom Kartofler fra Amerika. I Sverrig ere de meget almindelige, og i de senere Aar har man ogsaa begyndt at anvende dem her. De tilberedes da enten som Kartofler eller som Artiskokbunde. De ere bedst og komme i Reglen i Handelen i Slutningen af September eller Begyndelsen af Oktober Maaned.

374. **Jordæbler au naturel.**

(Topinambours au naturel.)

Jordæbler skrælles og skæres igennem. Med en Kniv tildannes de i Form af en Artiskokbund. De koges i Vand og Salt, anrettes paa en sammenfoldet Serviet paa et Fad og serveres med rørt Smør (se Asparges-Smør Nr. 250).

375. **Jordæbler à la maître d'hôtel.**

(Topinambours à la maître d'hôtel.)

Jordæblerne skrælles og udstikkes med et Kartoffeljærn. De koges i Vand og Salt. Mel bages i Smør, Jævningen fortyndes med Vandet, hvori Kartoflerne ere kogte. Saucen lieres med Æg og Fløde. Lige før Anretningen røres et Stykke Smør maître d'hôtel (se Nr. 246) i Saucen.

376. **Purée af Jordæbler.**

(Purée de topinambours.)

Jordæbler koges og gnides gennem Purée-Sigten. Puréen hældes i en Kasserolle, og man rører kogende Fløde, Salt, reven Muskatnød og et Stykke Smør i den.

Puréen kan tillaves med Bouillon i Stedet for med Fløde.

Behandlingsmaaden er ganske den samme, naar man vil lave gennemstrøgen Suppe af Jordæbler i Stedet for Mos.

377. **Gulerødder.**

(Carottes)

Af de mange forskellige Slags Gulerødder, som findes, regnes den saakaldte Carotte for den bedste.

Her hjemme kende vi mest til de smaa fine Carotter, men der findes ogsaa store af denne Art. De kendes paa deres smukke røde Farve og ere næsten ligesaa tykke foroven som forneden. De ende i en tynd, traadagtig Spids.

378. **Gulerødder à la bourgeoise.**

(Carottes à la bourgeoise.)

Carotterne skrælles paa langs, skylles og skæres tværs over i Stykker paa en Tommes Længde. Disse skæres atter paa langs i Strimler. Strimlerne skæres ud til ganske tynde Stykker, som blancheres. Det vil sige, de sættes over i koldt Vand og Salt, og naar de staa paa Kog, hældes Vandet fra, og Gulerødderne dampes møre med Smør, Bouillon og lidt Sukker. Smør, lidt Mel og hakket Persille røres sammen og kommes som Jævning i Stuvningen. Det Hele faar et godt Opkog.

379. **Gulerods-Mos.**

(Purée de carottes.)

Store Gulerødder skrælles, skylles og skæres i Skiver. De dampes møre i en Kasserolle under lukket Laag i lidt Bouillon og Smør eller Fedt og gnides gennem Puréé-Sigten. Smør og Mel bages, og Jævningen spædes op med Bouillon og Fonden fra Gulerødderne, indtil det er en tyk Sauce. Heri kommes Gulerods Puréen, lidt Smør, Sukker og Salt efter Smag. Lige før Anretningen drysses lidt hakket Persille over Mosen.

380. **Gulerødder med Ærter.**

(Carottes et pois verts.)

Smukke røde Gulerødder skrælles eller skrabes og udbores med et Urtebor til smaa Kugler, saa store som

Grønærter. 1/2 Pot af disse og 1/2 Pot pillede Grønærter sættes over Ilden med Salt, Sukker, Vand og Smør, og de dampes møre under lukket Laag. Heri kommes nogle Skefulde kraftig indkogt Bouillon-Sauce (se Nr. 265), og man lader det Hele koge godt sammen.

Lige før Anretningen kommes lidt hakket Persillle i denne Ret.

Naar man ikke har Bouillon, kan man sætte Ærterne og Gulerødderne over i rigeligt Vand, Smør, Sukker og Salt. Smør og Mel bages og fortyndes med Kraften af Grøntsagerne. Det lieres med et Stykke Smør, og til sidst røres lidt hakket Persille heri.

Denne Portion er beregnet til 12 Personer.

381. **Gulerødder og Sukkerærter.**

(Carottes et pois mange tout.)

Gulerødderne skrælles, skæres i tynde Skiver og blancheres sammen med ituskaarne Sukkerærter. Vandet hældes fra, de sættes atter over Ilden med Bouillon eller Vand, Smør, Sukker og Salt, og man lader det Hele koge godt ind. I Saucen drysses under stadig Omrøring lidt Mel or at jævne den. Til sidst røres hakket Persille i Saucen.

382. **Gulerødder med Asparges.**

(Carottes aux pointes d'asperge.)

Store Gulerødder udstikkes med en Kolonne-Form til Stængler, der maa være saa tykke som de Asparges, man vil anvende. Stænglerne skæres i Stykker, saa store som Ærter. De dampes møre i Vand, Smør, Sukker og Salt eller i lidt Bouillon. Aspargeserne skæres i lignende Stykker som Gulerødderne. Smør og Mel bages. Jævningen fortyndes med Kraften af Gulerødderne og Aspargesvandet, indtil det er en jævn Sauce, hvori der røres lidt hakket Persille. Gulerødderne og Aspargeserne blandes sammen og svinges godt i Saucen.

383. **Glaserede Gulerødder.**

(Carottes ylacées.)

Til Garniture om Steg og til Chartreuse, Macédoine,

Jardinière og forskellige Salater anvendes hyppigt glaserede Carotter. De skæres enten lige eller takkede med Chartreusekniven alt efter den Ret, hvortil de skulle anvendes. Smaa Carotter blive meget smukke, naar man skræller dem spiralformet med Chartreusekniven. De afvadskes og koges halvt møre i Vand og Salt. De lægges op paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af. Derpaa kommes de i en Kasserolle med Smør og Sukker og sættes over Ilden. Lidt efter lidt spædes lidt Bouillon heri, men ikke for meget ad Gangen. De rystes og dampes, indtil de ere tilstrækkeligt møre og have en smuk, lys Glasur.

384. **Engelske Gulerødder.**

(Carottes à l'anglaise.)

Smaa Carotter skrabes, skylles og koges som tidligere forklaret. Naar de ere møre, serveres de med et Stykke koldt Smør lagt oven paa dem.

385. **Hvideroer.**

(Navets.)

Hvideroer anses i Almindelighed for en tarvelig daglig Ret. Dog kunne disse være meget velsmagende, naar man passer paa at faa unge og frisk opgravede Roer. Hvideroer anvendes meget til Garniture og Salater, men i Særdeleshed til udskaarne Blomster.

386. **Hvideroer à la bourgeoise.**

(Navets à la bourgeoise.)

Gode unge Hvideroer skrælles, afvadskes og blancheres. Smør og Sukker brunes i en Kasserolle. Deri rystes Hvideroerne, og disse overhældes lidt og lidt ad Gangen med Sky, som man lader koge ind. Hvis Saucen ikke er jævn nok, jævnes den med Sagomel, udrørt i Vand, eller ogsaa drysses under stadig Omrøring forsigtigt lidt Mel i Saucen.

387. **Stuvede Hvideroer.**

(Navets au béchamel.)

Hvideroerne skrælles, skylles og skæres i 4 Stykker.

Hvert Stykke tildannes som en langagtig Kartoffel eller Halvmaane. De koges i Vand og Salt. Vandet hældes fra, og Roerne svinges i en god Béchamel-Sauce (se Nr. 271), som man har tilsat lidt Sukker og hakket Persille.

388. **Glaserede Hvideroer.**

(Navets glacés.)

Unge Hvideroer skrælles, skylles og skæres i 4 Stykker, disse tildannes ligesom i Nr. 387, eller ogsaa udbores de med Urteboret i Form af Olivener. De blancheres. Smør og Sukker brunes over sagte Ild i en flad Sauterpande. Heri røres lidt Sky, og det Hele koges sammen. Roerne rystes og dampes møre, indtil Saucen er kogt saa meget ind, at det danner en Glasur omkring Hvideroerne.

389. **Teltower-Roer.**

(Petits navets Teltow.)

Disse Roer gaa ogsaa under Navn af Berliner-Roer. Det er smaa lysegule Roer, som have stor Lighed med Carotter. De tillaves paa forskellig Maade, ligesom de her anførte Retter af Hvideroer.

390. **Bortfeldske Roer.**

(Navets.)

Denne Roe er betydelig større end Teltower-Roen, derfor skæres den i lange Strimler, naar den er skrabet eller skrællet, og disse afvadskes godt. I en Kasserolle brunes Smør eller Fedt, og heri kommes Sukker. Naar det er kogt ind til en Sirup, rystes og brunes Roerne heri. Derefter spædes Sirupen op med Sky eller Suppe, og Roerne koges møre under lukket Laag. Saucen koges ind, saa at den er jævn, og det Hele er samlet.

391. **Skorzoner-Rødder.**

(Scorzonères.)

Disse Rødder stamme oprindeligt fra Spanien. Her hjemme faas de i Handelen om Efteraaret og hele Vin-

teren. Det er en lang, sort Rod, af Tykkelse som en Asparges. Dersom de ere gode, skulle de, naar man knækker dem over, have en smuk, hvid Farve, og der skal vise sig en hvid mælkeagtig Saft.

392. **Stuvede Skorzoner-Rødder.**

(Scorzonères en braise.)

Skorzoner-Rødderne afvadskes, og den sorte Overhud skrælles af. De skæres i Stykker paa $1^1/_2$ Tomme og kommes efterhaanden i en Skaal med Vand og Eddike, hvori man har rørt 1 Spiseskefuld Mel. Naar Skorzoner-Rødderne alle ere rensede, rystes de i et Dørslag og kommes i en Kasserolle med Bouillon eller Vand, Smør, Sukker og Salt. Naar Rødderne er møre, bages Smør og Mel, og Jævningen fortyndes med Kraften fra Rødderne. Det forøger Saucens Velsmag, naar den krydres med Citronsaft.

Rødderne svinges godt i Saucen.

393. **Stuvede Skorzoner-Rødder med Fløde.**

(Scorzonères à la crème.)

Rødderne renses og koges som anført i Nr. 392. Smør og Mel bages. Jævningen fortyndes med Fløde eller Mælk til en jævn Sauce. Heri kommes lidt Sukker og reven Muskatnød.

Skorzoner-Rødderne sis og svinges i Saucen.

394. **Indbagte Skorzoner-Rødder.**

(Scorzonères frites.)

Skorzoner-Rødderne behandles som i Nr. 392. Naar Vandet er sit fra dem, aftørres de i et groft Klæde. Herefter vendes hvert Stykke i pisket Æg, saa i Mel, derefter atter i pisket Æg og til sidst i Rasp. Naar alle Stykkerne ere panerede, lægges de i Friture-Kurven og koges i dampende hed Klaret. De ere smukke til Garniture.

Man kan ogsaa vende Rødderne i Krustadedej (se Nr. 151), i Stedet for at panere dem. Da bages de ogsaa i Klaret.

395. **Stuvede Radiser.**

(Radis en légumes.)

Radiser skæres i Skiver paa en Centimeters Tykkelse. De afvadskes og kommes i saa meget kogende Vand, at det lige staar over Radiserne. Naar de ere møre, sis Vandet fra dem. Smør bages med Mel, og Jævningen spædes op med Vandet, hvori Radiserne ere kogte, og med Bouillon. Der røres hakket Persille i Saucen, og Radiserne svinges godt heri.

Kogte Radiser anvendes ofte i Salater og Jardinières.

396. **Radiser med rørt Smør.**

(Radis au beurre.)

Hertil anvendes bedst de lange Radiser. De skylles, og Toppen skæres af saaledes, at kun de fine Hjærteblade blive tilbage. Radiserne bindes sammen i Knipper paa 16 à 20 Stykker, ligesom man binder Asparges'er sammen i Bundter, et beregnet til hver Person. Radiserne kommes i kogende Vand og Salt og koges nogle Minutter heri.

De tages op, Snoren tages af og Radiserne ordnes paa et Fad, hvorpaa der er lagt en smukt sammenfoldet Serviet, saaledes, at Spidserne af Radiserne vende udad, medens Toppene mødes paa Midten af Fadet.

Ere disse ikke smukt grønne, dækkes de af Endivie-Salat eller Persille. Enten stilles midt paa Fadet en Assiet med rørt Smør (se Nr. 250), eller ogsaa serveres dette Smør særskilt som til Asparges.

Det ser meget smukt ud, naar man pynter et Blomkaalshoved med de kogte Radiser. De lægges midt i Hovedet. Oven paa Gemysen lægges koldt Smør. Denne Ret benyttes som Garniture om forskellige Stege.

397. **Sorte Ræddiker.**

(Raves noires.)

Sorte Ræddiker anvendes mest som hors d'æuvre. De ere meget appetitvækkende og yndes i Særdeleshed i

Sverrig. En Ræddike af Middelstørrelse skrælles, skylles og skæres i tynde Skiver. De drysses med Salt og anrettes paa en Assiet.

Naar man serverer smaa Radiser som hors d'æuvre eller Dessert, fjærnes kun de yderste store Blade. De fine Hjærteblade lader man blive paa Radiserne.

398. **Rødbeder.**
(Betteraves.)

Rødbeden anvendes i Særdeleshed i forskellige Salater.

Mange ynde at spise dem kogte saaledes som nedenfor er beskrevet.

Rødbederne afvadskes godt og lægges i Gryden i lidt Vand og Salt. Et groft Klæde lægges over, og de dampes møre under lukket Laag. Kogte paa denne Maade beholde de deres smukke røde Farve. Naar de ere møre, trækkes Skindet af dem, endnu medens de ere varme, og de kommes straks i en Krukke med Eddike, Sukker og Kommen. Naar Krukken bliver godt tilbundet, kunne de holde sig i flere Maaneder. I Stedet for at koge Rødbederne kan man, naar de ere afvadskede, lægge dem ind i en halvvarm Ovn.

Naar de ere møre, behandles de som ovenfor forklaret.

399. **Persillerod.**
(Racine de persil.)

Persilleroden er en lang, tynd, hvid Rod, der sjældent benyttes som særskilt Ret, men den er uundværlig til Marinader, Supper og Saucer. Den renses og behandles ligesom de her tidligere omtalte Rødder.

Toppen af Persilleroden, den saakaldte Persille, er ogsaa uundværlig ved Tillavningen af Mad. Til Pynt benyttes Kruspersille.

400. **Persille.**
(Persil.)

Naar man benytter Persille til Pynt, tages de grove Stilke bort, den skylles, og Vandet rystes af den. Hakket

Persille vrides, inden den benyttes, i et Klæde, saa at den ikke klumper, men ligger let og løs.

401. **Bagt Persille.**

(Persil frit.)

Naar de grove Stilke ere pillede af Persillen, skylles den og lægges i Friture-Kurven. Den sænkes ned i dampende hed Klaret og bages, indtil den er sprød. Friture-Kurven hæves og rystes. Man drysser Salt paa Persillen, som anvendes til Garniture af Fisk, Risoller, Ruletter o. s. v.

402. **Selleri.**

(Céleri.)

Selleriens Rod, den i daglig Tale saakaldte Selleri-Knop, anvendes hyppigt til forskellige Salater, som senere ville blive omtalte, til Selleri-Purée (se Nr. 51), til Suppe, til Sky og til de nedenfor anførte Retter.

403. **Stuvede Sellerier.**

(Céleri à la Béchamel.)

Sellerierne skrælles og skæres med Chartreuse-Kniven i langagtige Stykker. De blancheres og dampes møre i lidt Bouillon eller Vand, Sukker, Smør, Salt, lidt Peber og reven Muskatnød. Naar de ere møre, svinges de i en Béchamel-Sauce (se Nr. 271).

404. **Selleri-Mos.**

(Purée de céleri.)

Sellerierne rengøres og skæres i Skiver. De blive dampede som ovenfor forklaret og passeres gennem Purée-Sigten. De sættes atter over Ilden, og der røres nogle Skefulde Béchamel-Sauce (se Nr. 271), heri, saa at det er en jævn Mos.

405. **Fyldte Sellerier.**

(Céleris farcis.)

Til hver Person beregnes en Selleri af Mellemstørrelse.

Sellerierne skylles og skrælles, saa at de omtrent alle have ens Størrelse. Man lader de fine Hjærteblade blive paa Sellerien, og lidt nedenfor disse skæres en Skive af, som skal bruges til Laag. Sellerierne udhules med Urteboret. Der skæres lidt af Bunden, saa at Sellerien kan staa fast. Denne fyldes med Kalve- eller Oksekødfars (se Fars, II. Afsnit, Side 71). Laagene lægges paa Sellerierne, og de stilles i en flad Kasserolle (Sauterpande), ved Siden af hverandre. Bouillon eller Vand hældes i Kasserollen, saa at det staar halvt op paa Sellerierne. Hver Selleri belægges med en Flæskebarde (en tynd Strimmel Flæsk). Laaget lægges paa Kasserollen, og de dampes møre. Herefter anrettes de paa et Fad; Flæskebarderne tages bort. Laagene lægges smukt i Orden. Dersom Hjærtebladene ikke ere grønne, pyntes Sellerierne med frisk Grønt. Smør og Mel bages og spædes op med Suppen, som man sir fra Sellerierne. Noget af Saucen hældes paa Fadet, Resten serveres i en Sauceskaal. Man maa dog samtidigt give smeltet Smør hertil.

Det, som er udhulet af Sellerierne, benyttes til Purée.

406. **Engelsk Selleri** (Blegselleri).

(Céleri anglais.)

Denne Selleri har en lille, spids Rod og en høj, langagtig Top. Stilkene skulle være lyse og sprøde.

Især ere de yndede i England, men de serveres ogsaa her i raa Tilstand baade som hors d'æuvre og Dessert. Sellerien deles saaledes, at de enkelte Stilke med tilhørende Stykke Rod skilles fra hverandre. Man lader de fine Hjærteblade blive ved Stilken; de grove Blade derskæres af og benyttes ikke. Naar Sellerierne ere ordnede saaledes, skylles de og anrettes i et Glas, saaledes som det er vist paa den 1. Tegning, III. Afsnits II. Afdeling, Side 121, eller ogsaa serveres de paa et lille Fad eller Assiet paa en smukt sammenfoldet Serviet.

407. **Engelske Sellerier med rørt Smør.**

(Céleris anglais au beurre).

Selleri-Stilkene renses og ordnes som forklaret i Nr. 406. De bindes sammen i smaa Bundter og koges i Vand og Salt. De anrettes som kogte Radiser (se Nr. 396). Hertil serveres rørt Smør (se Nr. 250).

408. **Engelske Sellerier à l'espagnole.**

(Céleris anglais à l'espagnole.)

Selleri-Stilkene skylles og skæres i Stykker paa en Fingers Længde. De koges, dog ikke for møre, i Vand og Salt. De lægges op paa en Sigte, og Vandet rystes af dem. Lidt af Vandet, hvori de ere kogte, røres i en god, kraftig spansk Sauce (se Nr. 267). Heri faa Selleri-Stilkene et Opkog. Oksemarv, som er skaaret i Stykker og blancheret, røres lige før Anretningen i Saucen.

Et Fad garneres med en smuk Brødbordure, og heri anrettes de engelske Sellerier à l'espagnole; de serveres som en særskilt Ret.

409. **Cardoner.**

(Cardons.)

Cardoner begynde at komme i Mode til større Diners, men ere endnu meget lidt kendte i den daglige Husholdning. Ved Sammenstillingen af en Menu maa de da erstatte Asparges, Artiskokker eller Blegsellerier, men de kunne dog ikke staa ved Siden af disse, hverken i Smag eller Aroma.

Cardonen stammer fra Spanien. Det var en vildtvoksende Plante, som blev plantet ind i Haverne, og som nu dyrkes temmelig almindeligt. Her blive de ikke modne i det Fri, men maa enten opbevares i et Drivhus eller nogen Tid i en Kælder, inden de blive brugelige. De have lange, tykke, saftige Stilke med uregelmæssige, takkede Blade.

Det er især Stilkene, som man benytter; de maa have

et lyst gulligt Udseende og være faste. Naar de ere porøse, kunne de ikke bruges.

410. **Cardoner med Oxemarv.**

(Cardons à la moëlle de boeuf.)

Hertil vælger man Stænglerne af de voksagtige gulligh vide Cardoner. Disse skæres i ensartede Stykker paa en Fingers Længde. De blancheres i kogende Vand, hvori man har kommet Salt, lidt Eddike og et Stykke Brød. De ligge heri, indtil man kan trække Hinden af dem Dette sker nemmest paa følgende Maade. Cardonerne lægges paa et Klæde, hvorpaa der er strøet Køkkensalt, og de gnides hermed, indtil den traadede Hinde fuldstændig er fjærnet. Derefter koges de i en fed Sky eller Sauce, som er krydret med Citronsaft, lidt stødt Peber og Salt. Naar de ere møre, svinges Stykkerne i en kraftig indkogt spansk Sauce (se Nr. 267), og anrettes ligesom Engelsk Selleri à l'espagnole (se Nr. 408).

Man kan ogsaa skære Marven i runde Stykker og lade disse ligge i koldt Vand, indtil alt Urent er trukket ud af Marven. Den blancheres, for at den kan blive smukt hvid. Vandet hældes fra, og den overhældes med spansk Sauce. Den anrettes i smaa Krustader, der serveres saaledes paa Fadet, at de danne en smuk Garniture rundt om Cardonerne.

411. **Cardoner med Parmesanost.**

(Cardons au parmesan.)

Naar Cardonerne ere rensede og Stilkene skaarne fra hverandre, koges de møre i Bouillon.

Smaa Gratinskaller eller et Gratinfad smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Herover lægges Cardonerne. Disse overhældes med en tyk Béchamel-Sauce (se Nr. 271), og denne bestrøs rigeligt med reven Parmesanost. Paa denne Maade fyldes Skallerne eller lagvis Fadet. Det øverste Lag maa være Parmesanost, som bestrøs med Rasp og

dryppes med Smør. Det stilles ind i Ovnen og bages i 15 Minutter.

412. **Cardoner med rørt Smør.**

(Cardons au naturel.)

Cardonerne koges som tidligere forklaret. De serveres paa et Fad paa en smukt sammenfoldet Serviet. Hertil anrettes rørt Smør (se Nr. 250).

413. **Asparges.**

(Asperges.)

Asparges er en af de mest kendte og mest yndede Grøntsager. De ere herhjemme bedst fra Slutningen af Maj til St. Hans Dag. Mange tro, at de tykkeste ere de bedste, men det er ingenlunde Tilfældet. Mellemstørrelsen, hvoraf der gaar 10 à 12 paa Pundet, er den fineste i Smag og anvendes især til Slikasparges.

414. **Slikasparges.**

(Asperges en branche.)

Store friskstukne Asparges skrælles paa følgende Maade. Aspargeserne holdes med Hovedet opad mellem venstre Haands Tommel- og Pegefinger, saaledes at de have Støtte mod Tommelfingeren. Man lader Kniven løbe fra Hovedet nedad lidt indenfor den tynde Hinde, hvormed Aspargesen er beklædt.

Skrællet paa denne Maade er hele Aspargesen spiselig.

Dersom man, som det almindeligt er Brug, kun skraber Aspargesen, eller som i Frankrig endogsaa kun vadsker den, saa bliver der en sej, trevlet Hinde tilbage, som bevirker, at man maa suge Aspargesen ud i Steden for at spise den.

Til hver Portion beregnes 10 à 12. Disse bindes i Bundter, beskæres saaledes, at alt det træede gaar bort, og at de ere lige lange. De kommes i kogende Vand med lidt Salt, og man lader dem koge i ca. 20 Minutter.

De serveres paa et Fad paa en smukt sammenlagt Serviet. Paa den Side, hvor Aspargeserne ere skaarne lige, garneres de med Persille.

Hertil anrettes Asparges-Smør (se Nr. 250).

415. **Stuvede Asparges.**

(Asperges à l'allemande.)

Asparges skrælles og skæres i Stykker paa $1^1/_2$ Tommes Længde. De skylles og kommes i kogende Vand og Salt. Smør og Mel bages og spædes op med Vandet fra Aspargeserne, som man sier fra disse, naar de ere møre. Hvis man ønsker at gøre Saucen kraftigere, til sættes lidt Bouillon. Den lieres med et Stykke koldt Smør og med et Par Æggeblommer. Den krydres med en Pris Sukker og lidt stødt hvid Peber. Heri svinges Aspargeserne.

I Stedet for at svinge Aspargeserne i Sauce allemande kan man benytte Sauce hollandaise.

De stuvede Asparges bestrøs med hakket Persille.

416. **Stuvede Asparges med Fløde.**

(Asperges en béchamel.)

Naar Aspargeserne ere kogte som ovenfor anført, bages Mel og Smør, og Jævningen fortyndes med god sød Mælk eller tynd Fløde. Heri kommes reven Muskatnød, en Pris Sukker og Salt efter Smag. Aspargeserne rystes i denne Sauce.

417. **Engelske Aspargeser.**

(Asperges à l'anglaise.)

Aspargeserne skrælles og skæres i Stykker paa $1^1/_2$ Tommes Længde og koges i Vand og Salt. De anrettes saa varme som muligt paa et Fad eller en Assiet. Der lægges et Stykke koldt Smør oven paa dem, og de bestrøs med hakket Persille.

418. **Asparges à la piémontaise.**

(Asperges à la piémontaise.)

Asparges skrælles og koges som til Slikasparges (se Nr. 414). De lægges rundt paa et Fad ligesom en Stjærne med Hovederne indad mod Midten De drysses med reven Parmesanost og overhældes med smeltet Smør.

419. **Gratin af Rejer og Asparges.**

(Crevettes et asperges en capisantis.)

Tillavningen af denne Ret ses Nr. 161.

Anmærkning: Man kan hele Aaret rundt faa henkogte Asparges at købe. De varmes bedst paa følgende Maade. Væden, som er ved dem, hældes i en Kasserolle, og hvis der ikke er tilstrækkeligt, tilsættes lidt kogende Vand og Salt. Naar det Hele koger, varmes Aspargeserne heri, og de tillaves paa forskellig Maade som friske Asparges.

420. **Artiskokker.**

(Artichauts.)

Man benytter helst de glatte Kugle-Artiskokker. De skælagtige Blade herpaa ere blaalig-brune, og de have den bedste og kødfuldeste Bund, den saakaldte Stol.

De serveres i Reglen som særskilt Ret.

421. **Artiskokker au naturel.**

(Artichauts au naturel.)

Stilken skæres af Artiskokkerne, som gnides med Citronsaft. Spidsen klippes af Bladene og de smaa inderste Blade tages forsigtig bort, saa at man med Lethed med en lille Ske kan fjærne Skægget fra Stolen. Artiskokkerne lægges 15 Minutter i Vand med Citronsaft eller med Eddike.

De kommes i rigeligt kogende Vand og Salt og koges hurtigt møre under lukket Laag. Det beroer paa deres Kvalitet og Størrelse, hvor længe de skulle koge. Naar man med Lethed kan skille Bladene fra Stolen, tages

de op og lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af.

De serveres som en Pyramide paa et Fad paa en smukt sammenfoldet Serviet. Hertil anrettes rørt Smør (se Nr. 250), eller Sauce hollandaise (se Nr. 273). Man kan ogsaa fylde hver Artiskok med Mayonnaise (se Nr. 251). I Frankrig spises de mest med Olie, Eddike, Salt og Peber.

422. **Artiskokker à la Barigaule.**

(Artichauts à la Barigaule.)

Til hver Person beregnes 1 god stor Artiskok. Stilken skæres fra Bunden, og de daarlige og visne Blade pilles af Artiskokken. De midterste smaa Blade og Skægget tages bort med en lille Ske. De lægges i Vand, og herefter koges de halvmøre i Vand, Salt og lidt Citronsaft. De tages op og lægges i koldt Vand. Naar de ere afkølede lægges de omvendt paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af. Hakket Persille og hakkede Champignoner, lige meget af hver Slags, røres sammen og blandes med dobbelt saa meget revet Franskbrød, lidt Salt og lidt Peber. Det Hele kommes tilligemed lidt Smør i en Kasserolle og dampes heri. Derefter røres saa megen Sky i Massen, at det er en samlet Dej.

Denne fyldes i Artiskokkerne, og man binder Bladene sammen.

Naar de alle ere ordnede paa denne Maade, belægger man Bunden af en Sauterpande med Flæskebarder. Herpaa stilles Artiskokkerne ved Siden af hverandre. I Panden kommes lidt Sky eller Bouillon, et Glas Madeira, lidt Salt, nogle Skiver Løg og en Buket Persille. Artiskokkerne dækkes med Flæskebarder, og over det hele lægges et Stykke Papir, smurt med Smør.

Sauterpanden stilles ind i Ovnen, for at Artiskokkerne kunne dampes møre. Man maa passe at dryppe dem af og til med den Fond, hvori de koges. Naar de ere færdige, tages Flæsket bort, og Artiskokkerne anrettes sirligt

paa et rundt Fad. Fonden sis, Fedtet skummes af, og den koges godt ind over hurtig Ild. Naar Saucen ikke er jævn nok, kan man jævne den med lidt Sagomel, udrørt i Vand, eller ogsaa kan man røre brun Sauce i Kraften, hvori Artiskokkerne ere kogte.

Saucen serveres særskilt i en Sauceskaal.

423. **Fyldte Artiskok-Bunde.**

(Fonds d'artichauts farcis.)

Hertil bruges kun Bunden eller Stolen af Artiskokkerne. Alle Bladene og Skægget tages omhyggeligt bort, de skylles og gnides med Citronsaft og koges halvt møre i Vand, hvori man har kommet Citronsaft og Salt. De tages op og lægges paa et Klæde, for at Vandet kan løbe af. Hakket Persille og hakkede Champignoner, som ere dampede møre i kraftig Sky, røres enten i Hønse- eller Kalvekød-Fars (se Fars Nr. 110 og 111). Hermed fyldes Artiskokbundene saa rigeligt, at Farsen højner sig op som en Halvkugle over disse. Farsen bestrøs med Rasp og dryppes med Smør. Bunden af en Sauterpande beklædes med Flæskebarder. Heri stilles de farserede Bunde. Der tilsættes Sky, de dækkes med Flæskebarder, og over det Hele lægges et Stykke Papir, smurt med Smør. Man maa passe paa, at Farsen faar en smuk lys Farve. Kraften, hvori de ere kogte, sis og skummes, og man lader den hurtigt koge ind til en kraftig Shy. Hermed glaseres Artiskokkerne.

De serveres som en Pyramide, og rundt om denne hældes den Sauce, som er tilovers.

Man kan hele Aaret rundt købe henkogte Artiskokbunde. Disse varmes ligesom henkogte Asparges og tilberedes som friske Artiskokbunde.

424. **Grønærter.**

(Petits pois.)

Grønærter ere en meget yndet Gemyse. Man maa passe paa at faa frisk afplukkede Ærter, og man maa ikke pille Ærterne ud af Bælgen, førend lige inden de

skulle koges. Ved at staa pillede tabe de meget af deres fine Smag.

Den saakaldte Marrowfats-Ært er den mest velsmagende, og den kan bruges grovere end nogen af de andre Sorter.

Af en Skæppe pillede Ærter bliver der omtrent 2 Potter, og dette er tilstrækkeligt til 12 Personer.

425. **Sukkerærter med rørt Smør.**

(Pois mange-tout au beurre.)

Af disse lange tyndskallede Grønærter trækker man Traaden af paa hver Side af Bælgen. De skylles, bindes sammen i Bundter og kommes i kogende Vand med Salt og lidt Sukker. Naar de ere møre, serveres de paa et Fad paa en sammenlagt Serviet. Paa den ene Ende af Fadet lægger man ved Ærterne en smuk Garniture af Persille.

Hertil serveres rørt Smør (se Nr. 250).

426. **Sukkerærter med Gulerødder.**

(Pois mange-tout et carottes.)

Beskrivelsen af denne Ret findes i Nr. 381.

427. **Grønærter à l'anglaise.**

(Petits pois à l'anglaise.)

Til 12 Personer beregnes en Skæppe Ærter. De bælges, skylles, og 15 Minutter før Anretningen kommes de i kogende Vand, Salt og lidt Sukker, og koges møre heri.

Vandet sis fra, og de hældes op i et Ragoutfad eller et Fad, der er garneret med en Brød- eller Nudel-Bordure. Over Ærterne lægges et Stykke koldt fint Smør.

428. **Grønærter à la française.**

(Petits pois à la française.)

2 Potter pillede Grønærter koges halvmøre i Vand og Salt. Vandet sis fra. Grønærterne dampes møre i en Pægl Vand, hvori man kommer lidt Sukker. Til sidst

røres der heri et Stykke koldt Smør og lidt hakket Persille. De anrettes som Garniture om Stege eller som forklaret i Nr. 427.

429. **Grønærter à la danoise.**

(Petits pois à la danoise.)

2 Potter pillede Grønærter og omtrent halvt saa meget af Gulerødder, der ere smukt udskaarne med Chartreusekniven, skylles og koges møre i saa meget Vand, at det lige staar over dem. Heri kommer man lidt Salt, lidt Sukker og lidt Smør. I 25 Kvint Smør bages Mel, og Jævningen spædes op med Vandet fra Ærterne, indtil det er en jævn Sauce. Heri røres hakket Persille, og Ærterne svinges deri.

430. **Grønærte-Mos.**

(Purée de petits pois.)

Til denne Ret kan man bruge de tarveligste og groveste Grønærter. De dampes møre i lidt Bouillon eller Vand, Salt og Sukker. De passeres gennem Purée-Sigten, Puréen røres i en Bouillon-Sauce, stilles over Ilden, og naar den staar lige paa Kog, røres et Stykke koldt Smør i den.

Grønærte-Mos kan anrettes som en særskilt Ret, garneret med Brødkroûtons, eller ogsaa anvendes den som Garniture om forskellige Stege.

Foruden de her omtalte friske Grønærter benyttes ofte om Vinteren de tørrede russiske. De skylles i saa mange Hold koldt Vand, til det sidste Hold er fuldstændigt klart. Ærterne stilles i Blød heri i 10 Timer, og de koges i det Vand, hvori de have staaet i Blød. Tillavningen er ganske som ved friske Grønærter.

431. **Grønne Bønner.**

(Haricots verts.)

Om Bønner gælder det samme som om Grønærter, at man maa passe paa, at de ere saa frisk afplukkede som muligt og ikke ere grove.

Naar Bønner have været længe afplukkede, blive de seje.

Der gives mange forskellige Slags Bønner, saasom Snitte-, Perle-, Voksbønner, Flageolets, vælske Bønner og mange andre. De behandles omtrent alle ens. Blomsten, det som sidder øverst oppe ved Bælgen, skæres løs, og Traadene, der ere langs med Siderne, trækkes af. Enten koges Bønnerne hele eller snittede i Fileter eller skaarne i Stykker paa $^1/_2$ Tommes Længde.

432. **Stuvede Snittebønner.**

(Haricots à la danoise.)

Traadene trækkes af Bønnerne, de aftørres i et Klæde og snittes i tynde Fileter. De koges i Vand og Salt og lægges op paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af. Smør og Mel bages, Jævningen fortyndes med god Mælk eller tynd Fløde til en jævn Sauce. Denne krydres med lidt Salt, Sukker og reven Muskatnød.

Bønnerne rystes i Saucen, og naar de ere godt varme, drysses lidt hakket Persille over dem.

I Stedet for at snitte Bønnerne kan man skære dem i Stykker paa en Tommes Længde og behandle dem ganske paa samme Maade.

433. **Grønne Bønner à la française.**

(Haricots verts à la française.)

Snittebønner snittes, skylles og blancheres. De hældes op paa en Sigte for at Vandet kan løbe af. I en Kasserolle kommes et Stykke Smør, reven Muskatnød og Salt, og heri svinges Bønnerne. De dampes lidt under lukket Laag, og derefter tilsættes der dem lidt kraftig Sky og hakket Persille. Bønnerne faa et Opkog og serveres enten som Gemyse til Kødretter eller som en særskilt Ret i en Bordure af Brødkroûtons.

Dersom man til denne Ret vil benytte ganske smaa Perle- eller Snittebønner, maa de være hele og ikke snittede. Behandlingsmaaden er den samme.

434. **Grønne Bønner à l'allemande.**

(Haricots verts à l'allemande.)

Snitte- eller Perlebønner skæres i 3 Dele og blancheres i kogende Vand. Dette hældes fra, og de rystes i en Sauce allemande (se Nr. 270), hvori de koges møre.

435. **Grønne Bønner à l'anglaise.**

(Haricots verts à l'anglaise.)

Hertil bruges kun smaa fine Snitte- eller Perlebønner, Traadene trækkes af dem, De koges møre i Vand og Salt og serveres saa varme som muligt med et Stykke koldt Smør over.

Smaa Perlebønner ere her hjemme kun i kort Tid brugbare i frisk Tilstand, hvorimod man hele Aaret igennem kan faa henkogte franske *haricots verts* i Handelen.

436. **Voxbønner.**

(Mange-tout.)

Disse Bønner have Navn efter deres gule, voksagtige Udseende.

De koges hyppigst i Vand og Salt og serveres med rørt Smør (se Nr. 250).

Tilberedte paa denne Maade kunne de serveres i Stedet for Slikasparges.

437. **Stuvede Voxbønner.**

(Mange-tout étuvés.)

Voksbønnerne skæres i Stykker paa en Tommes Længde, blancheres og koges møre i Bouillon, hvori man kommer lidt Smør, lidt stødt, hvid Peber og lidt Salt. Heri koges de, indtil de omtrent ere møre, og hvis der er for megen Væde, lader man den koge ind. Saucen lieres med et Stykke Smør, og der røres lidt hakket Persille i den.

438. **Flageolets.**

(Flageolets.)

Det er den grønne modne Bønne af Snittebønnen. Her faas Flageolets kun henkogte, og de tillaves som

stuvede Voksbønner (se Nr. 437) eller som Grønærter à la danoise (se Nr. 429).

De kunne ogsaa koges i Salt og Vand, Vandet rystes af, og de serveres à l'anglaise saa varme som muligt med et Stykke koldt Smør.

439. **Blandede Bønner.**

(Haricots panachés.)

Lige meget af Perlebønner og Flageolets koges sammen og tillaves som grønne Bønner à la française (se Nr. 433).

440. **Vælske Bønner.**

(Fèves de marais.)

De store Bønner pilles ud af Bælgene, skylles, blancheres og koges møre i Vand og Salt. De kunne stuves og tillaves à la française og à l'anglaise (se Nr. 433 og 435).

Vælske Bønner bruges ogsaa meget til forskellige Salater.

441. **Spinat.**

(Épinards.)

Det er en stor Fordel, at Spinat kan faas i Handelen næsten hele Aaret rundt. Det er en letfordøjelig Gemyse. Den bedste Spinat har ægformede Blade. Ung, frisk afplukket Spinat kan serveres til de allerelegenteste Middage.

442. **Stuvet Spinat.**

(Épinards à la danoise.)

Til 12 Personer beregnes i Almindelighed en Skæppe Spinat. De grove Stilke og visne Blade pilles af, Spinaten skylles og kommes i rigeligt kogende Vand med lidt Salt. Den koges hurtigt over rask Ild. Den lægges op paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Dette trykkes ganske let af, for at ikke for meget af Spinatens Saft skal gaa til Spilde. Den hakkes.

I 25 Kvint Smør bages Mel. Jævningen fortyndes

med sød Mælk eller Fløde, til det er en jævn Sauce. Denne krydres med Salt, reven Muskatnød og lidt Sukker. Den hakkede Spinat røres i Saucen.

Spinaten serveres i et Ragoutfad eller som Garniture. Man kan ogsaa servere den paa et rundt Fad og lægge en Krans af Kalvesteg og kogt, røget Skinke skaaret i Kotelet-Form omkring den. Der lægges afvekslende en hvid og en rød Kotelet. Spinaten garneres enten med Æg à la royale (se Nr. 128) eller med pocherede Æg (se Nr. 123).

443. **Spinat à la française.**

(Épinards à la française.)

Spinaten pilles, koges og hakkes som ovenfor forklaret (se Nr. 442).

Den kommes derpaa i en Kasserolle tilligemed et Stykke Smør, lidt reven Muskatnød, Salt og lidt Sky. I Stedet for Sky kan man benytte lidt Bouillon.

Spinaten anrettes paa et Fad og garneres afvekslende med Brødkroûtons, og med pochereda Æg. Spinaten serveres i et Ragoutfad eller som Garniture. Man kan ogsaa servere den paa et rundt Fad og lægge en Krans af Kalvesteg og kogt røget Skinke skaaret i Kotelet-Form omkring den. Der lægges afvekslende en hvid og en rød Kotelet.

Spinaten garneres da enten med Æg à la royale (se Nr. 128) eller med pocherede Æg (se Nr. 123).

444. **Spinat à l'anglaise.**

(Épinards à l'anglaise.)

Spinaten pilles, skylles og blancheres i Vand og Salt. Vandet hældes fra; den overhældes ikke med koldt Vand. Spinaten kommes i en Kasserolle og rystes over rask Ild med et Stykke Smør.

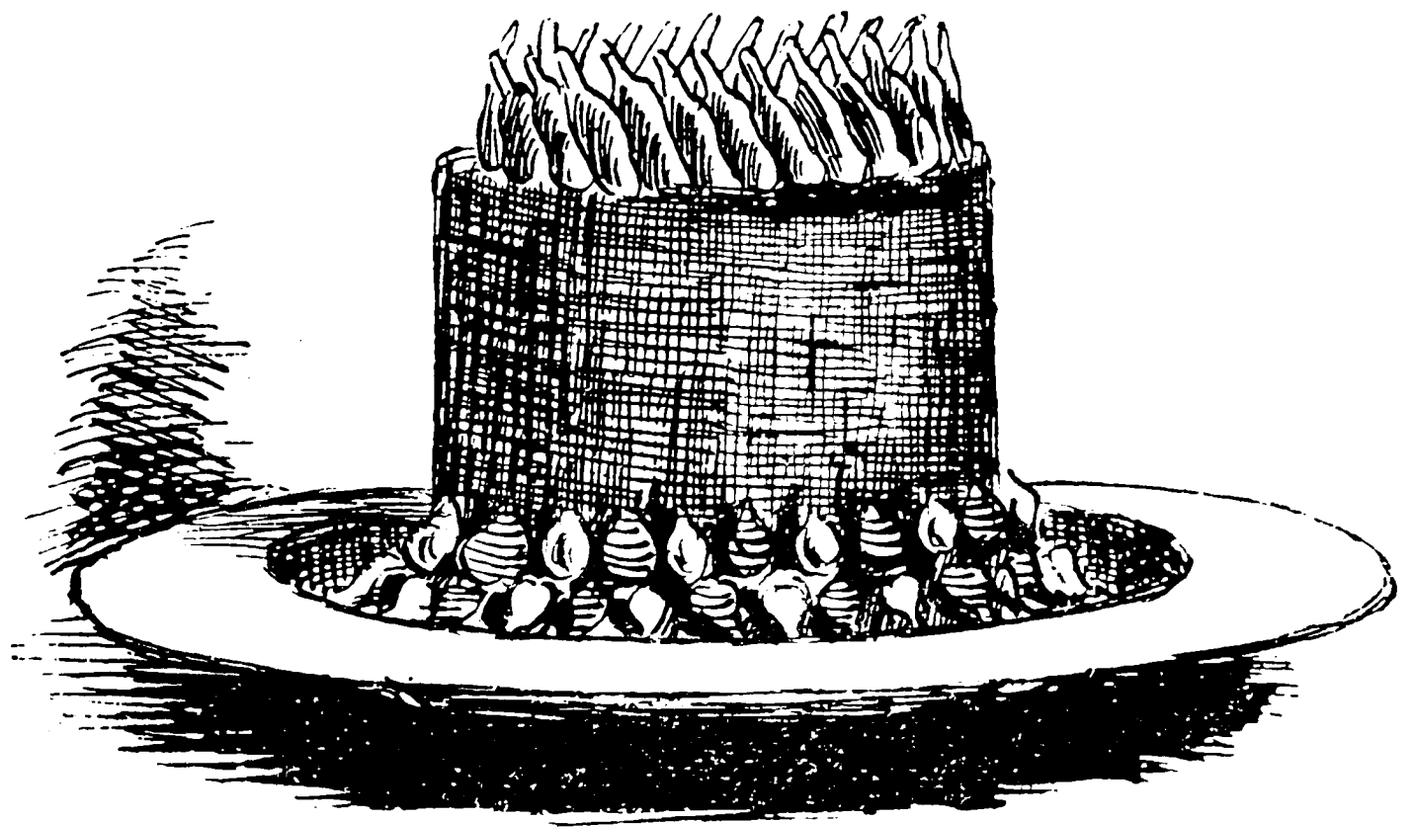
Paa Fadet, hvori Spinaten er anrettet, hældes lidt godt indkogt Sky, og udenom Spinaten lægges en Krans af afvekslende et Stykke Skinke og en Brødkroûton skaaren i Hjærte-Form.

445. **Spinatbudding.**

(Pain d'épinards à la printanière.)

Spinaten tillaves som Spinat à la française (se Nr. 443), kun tilsætter man lidt mindre Sky, og den røres med 6 Æggeblommer.

En glat Cylinderform smøres med Smør. Heri fyldes Spinaten, og den rystes godt fast i Formen. Formen maa ikke fyldes helt op til Randen. Cirka $^1/_2$ Time før Anretningen stilles Formen i Varmt-Vands-Bad. Naar den er dampet færdig, vendes Formen paa et Fad. Man venter et Par Minutter, inden man løfter Formen af.



Saaledes som ses af Tegningen kan man garnere Spinaten med smaa Lammekoteletter eller glaseret Oksetunge. Forneden garneres der rundt om Spinatbuddingen med smukt udskaarne, glaserede Karotter og Hvideroer.

446. **Syre.**

(Oseille.)

Den første Syre, som faas om Foraaret, er den, som har røde Stilke og røde Aarer gennem Bladene. Det er den bedste. Den har en behagelig, forfriskende Smag og kan anvendes til Suppe, Sauce og Gemyse.

447. **Syre-Mos.**

(Purée d'oseille.)

Til 12 Personer vil 1 Skæppe Syre være en rigelig

Portion. Syren pilles, skylles og blancheres. Den lægges op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand, aftrykkes godt og gnides gennem Purée-Sigten.

Puréen kommes i en Kasserolle. Den drysses med Mel, og der røres saa megen Bouillon deri, at det bliver en passende tyk Mos. Den krydres med lidt Salt, Sukker og reven Muskatnød. Til sidst røres et Stykke Smør i Mosen.

Syre, Spinat, ja de fleste Grøntsager blive smukkest, naar man koger dem enten i Messing- eller Kobberkar. Dersom man ikke er i Besiddelse af saadanne Kar, kan man komme lidt pulveriseret Soda i Grøntsagerne, da dette frembringer omtrent samme Virkning.

448. **Endivie.**

(Chicorée.)

Endivien er den almindelige Cikorie-Plante, der er bleven plantet ind og dyrket. Den afgiver næsten hele Vinteren en fintsmagende Gemyse og en delikat Salat. Der findes to Slags Endivie, nemlig den krusede, *chicorée frisée*, som især bruges til Salat og Garniture paa forskellige Anretninger, og den bredbladede Endivie, *chicorée.*

449. **Endivie stuvet i Fløde.**

(Chicorée à la crème.)

Af 10 à 12 smukke Endivier pilles de yderste grove, grønne Blade bort. Derpaa skylles de og blancheres i kogende Vand og Salt, indtil Stilkene ere saa møre, at man med Lethed kan trykke dem i Stykker mellem Fingrene.

De lægges op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand, trykkes godt af og hakkes.

I 25 Kvint Smør bages Mel. Jævningen spædes op med Fløde, indtil det er en jævn Sauce. Denne krydres med lidt Salt, Sukker og reven Muskatnød, eller ogsaa røres et Stykke koldt Smor i den. Den hakkede Endivie

røres heri. I Stedet for at hakke Endivien, kan man skære den i smaa Stykker paa en Tommes Længde.

450. **Endivie à l'allemande.**

(Chicorée à l'allemande.)

Endivien behandles, som det er forklaret i Nr. 449. Den hakkede eller skaarne Endivie kommes i en god, kraftig Bouillon-Sauce, der er krydret med lidt Salt, Sukker og Smør, og faar et Opkog heri.

451. **Portulak.**

(Pourpier.)

Denne yderst sarte Plante, hvis Blade afgive en fin og ypperlig Gemyse og desuden bruges til Supper, Salater o. s. v., vokser som smaa rødlige Buske paa omtrent en Fods Højde. Bladene ere lysegrønne og meget kødfulde. De ere kegleformede.

De koges og behandles aldeles som Spinat (se Nr. 442).

452. **Portulak à la française.**

(Pourpier à la française.)

Denne Ret tillaves aldeles paa samme Maade som Spinat à la française (se Nr. 443).

453. **Portulak à l'anglaise.**

(Pourpier à l'anglaise.)

Tillavningen er den samme som ved Spinat à l'anglaise (se Nr. 444).

454. **Hovedsalat.**

(Laitue pommée.)

Hovedsalat finder i Særdeleshed Anvendelse til Suppe, Salat, Mayonaise og til Pynt paa forskellige Anretninger. Den kan desuden farseres og benyttes til Gemyse.

455. **Stuvet Hovedsalat.**

(Laitue pommée à la princesse Marie.)

De grønne Blade og Stilke pilles af Salaten, som

skæres i 4 Dele og blancheres i kogende Vand og Salt; den lægges op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand, aftrykkes og skæres paa tværs i tynde Strimler. I en Kasserolle kommes et Stykke Smør, og heri dampes Salaten under lukket Laag i nogle Minutter.

Der røres nogle Skefulde Bouillon-Sauce og lidt hakket Persille i Hovedsalaten.

456. **Farseret Hovedsalat.**

(Laitue pommée farcie.)

Hovedsalaten skylles, blancheres i kogende Vand og overhældes med koldt Vand, som man lader løbe godt af. Hovederne lægges paa et Klæde, Bladene spredes, og der lægges Hønsekødfars i Midten. Derpaa samles Bladene over Farsen.

En Sauterpande belægges med Flæskebarder, Hovederne stilles Side om Side i Panden, hvori der hældes lidt Bouillon eller Sky. Det Hele dækkes med et Stykke Papir, smurt med Smør, og stilles ind i Ovnen, for at Hovederne kunne dampes møre. Naar de ere færdige, tages de op og stilles i en Krans paa et Fad. Mellem Hovederne lægges Brødkroûtons, der ere udskaarne som Hanekamme.

Fonden sis, Fedtet skummes af, den koges hurtigt ind til en jævn Sauce, der hældes midt paa Fadet.

457. **Græskar og Agurker.**

(Citrouilles et concombres.)

Græskar og Agurker anvendes hyppigt til Sauce, Gemyser og Salater.

Ved Indkøb af Græskar maa nøje paases, at disse er faste og kødfulde. De bløde og svampede ere ubrugelige.

458. **Stuvede Agurker.**

(Concombres à l'estragon.)

6 gode, store Agurker eller en tilsvarende Portion Græskar skrælles og flækkes; med en Ske borttages Kærnerne. Agurkerne eller Græskarret skæres i Stykker paa

2 Tommers Længde og 1 Tommes Bredde. De drysses med Salt, og man lader dem staa og trække heri cirka ½ Times Tid. Derpaa lægges de paa et Klæde og aftørres godt. I en Kasserolle smeltes 25 Kvint Smør, og heri koges Agurkerne eller Græskarret i et Par Minutter. Der hældes da saa megen Eddike over dem, at den staar over Stykkerne. I Eddiken kommes 10 Peberkorn og 5 Nelliker, som helst maa være bundne ind i et lille Stykke tyndt, hvidt Tøj, 1 Teskefuld Sukker, Paprika og Estragonblade. Man lader det Hele koge, indtil Eddiken omtrent er fordampet. Derpaa hældes omtrent en Pægl god, kraftig indkogt Sky-Sauce i Kasserollen, og Stykkerne svinges heri.

459. **Agurker med Fløde-Sauce.**

(Concombres à la crème.)

Agurker eller Græskar skrælles og flækkes, og Kærnerne tages ud. Agurkerne eller Græskarret skæres i □ paa en Tommes Størrelse. De lægges omtrent ½ Time i Salt, aftørres og blancheres, og overhældes med koldt Vand. De faa et Opkog i en Béchamel-Sauce (se Nr. 271).

460. **Farserede Agurker.**

(Concombres farcis.)

Hertil benyttes Agurker af Mellemstørrelse, hvoraf der regnes 1 til hver Person. De skrælles, flækkes og udhules. Derpaa drysses de med Salt, og man lader dem staa og trække heri ½ Time. De lægges op paa et Klæde og aftørres godt. De blancheres let og overhældes med koldt Vand.

Den ene Halvdel af den udhulede Agurk fyldes med Kalvekødfars, og derover lægges den anden Halvdel ligesom et Laag. Agurken bindes forsigtigt sammen ved hver Ende. Naar alle Agurkerne ere fyldte paa denne Maade, sættes en Kasserolle over Ilden, og heri brunes et Stykke Smør. Da lægges Agurkerne heri, og de brunes over hurtig Ild. Derpaa tilsættes lidt efter lidt noget Sky, og

de dryppes flittigt, medens de dampes møre over sagte Ild eller i Ovnen. Med en fin Spækkenaal stikker man i Agurken for at prøve, om Farsen er kogt tilstrækkeligt. Naar der intet af Farsen bliver hængende ved Naalen, ere de færdige og tages op. Skyen sis, skummes og koges ind. Agurkerne ordnes smukt paa et Fad og overhældes med den indkogte Sky.

461. **Kaal.**

(Chou.)

Kaalen er maaske den af alle Grøntsager, der her hjemme bruges i den største Udstrækning, thi den er meget anvendelig til mange forskellige Retter.

Der findes Anvendelse for den baade til tarvelige og elegante Anretninger. Her kende og tilberede vi omtrent 8 à 10 forskellige Sorter Kaal.

462. **Blomkaal au naturel.**

(Chou-fleur au naturel.)

Blomkaal maa være hvid og fast. Hovederne afpudses godt, alle de smaa grønne Blade afpilles, og Stilken eller Stokken skæres af.

Blomkaalen lægges i Vand et Kvarters Tid. Derpaa lægges den med Blomsten nedad i rigeligt kogende Vand med Salt. Naar Kaalen er kogt, tages den op, anrettes paa en sammenlagt Serviet og serveres med rørt Smør (se Nr. 250).

Denne Kaal er en pyntelig Entrée, naar den anrettes paa følgende Maade.

En Serviet foldes 2 Gange sammen, saaledes som det er forklaret i det lille Forord for kolde Smaaretter, Side 108, og vendes om, saaledes at Lommerne ses indadvendte. Spidsen paa disse bøjes fremad. Midt paa den sammenlagte Serviet lægges et smukt kogt Blomkaalshoved. Rundt om dette garneres med haricots verts (smaa fine Perlebønner), (se Nr. 431) og Lommerne fyldes med ristede Kastanjer.

Blomkaalen bør lige saa lidt som nogen anden Ge-

myse koges for mør, da den derved taber baade Smag og Udseende.

463. **Blomkaal paa dansk.**

(Chou-fleur à la danoise.)

Blomkaalen koges som ovenfor forklaret, og de enkelte smaa Buketter pilles fra hverandre. Mel og Smør bages. Jævningen spædes op med god sød Mælk eller Fløde, til det er en jævn Sauce. Denne krydres med Sukker, Salt og reven Muskatnød, og hældes over Kaalen.

464. **Blomkaal à la hollandaise.**

(Chou-fleur à la hollandaise.)

Blomkaalen behandles ligesom til Blomkaal au naturel (se Nr. 462), men i Stedet for at serveres med rørt Smør, overhældes den med en god, kraftig, hollandsk Sauce (se Nr. 273).

Den serveres paa et rundt Fad og garneres afvekslende med en Lammekotelet og et Stykke kogt salt Oksetunge, der er skaaret i Kotelet-Form.

465. **Blomkaal à l'italienne.**

(Chou-fleur á l'italienne.)

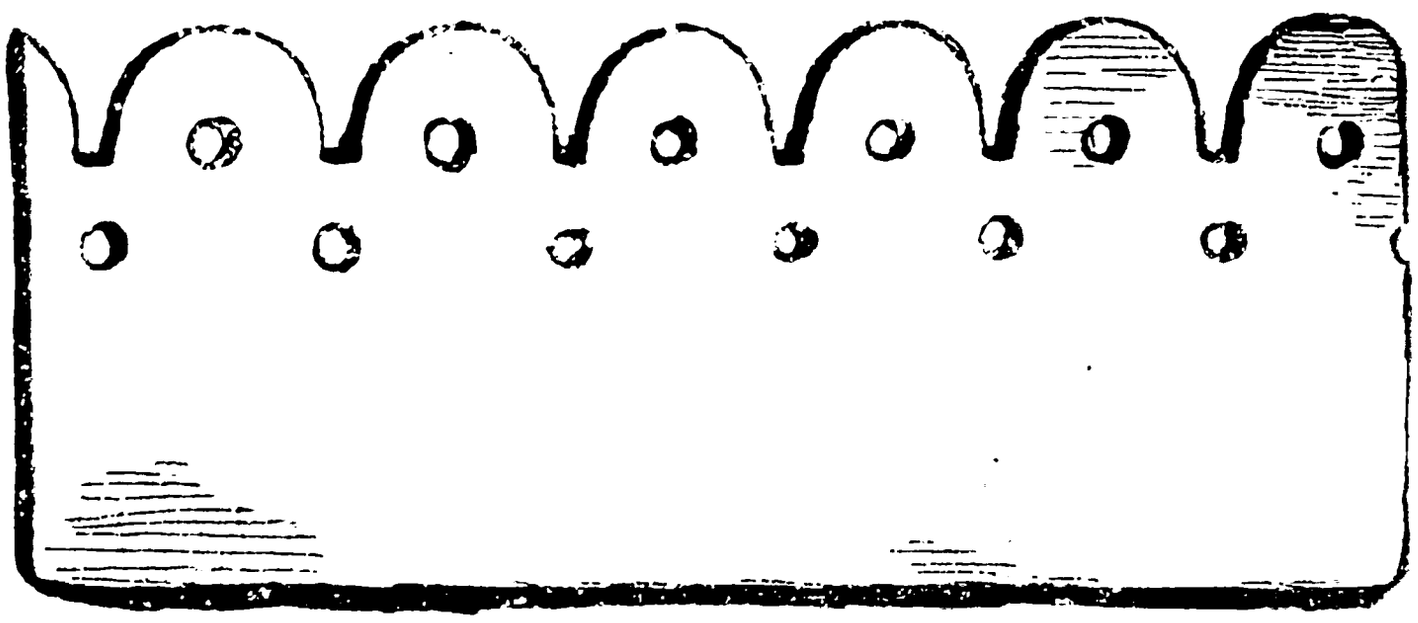
Blomkaalen pilles, blancheres og kommes i en Kasserolle med Smør, Salt og lidt reven Muskatnød. Heri dampes den i nogle Minutter. Da overhældes den med Sauce espagnole (se Nr. 267), der er krydret med Sardelsmør, fines herbes og Citronsaft. Kaalen svinges godt i denne Sauce.

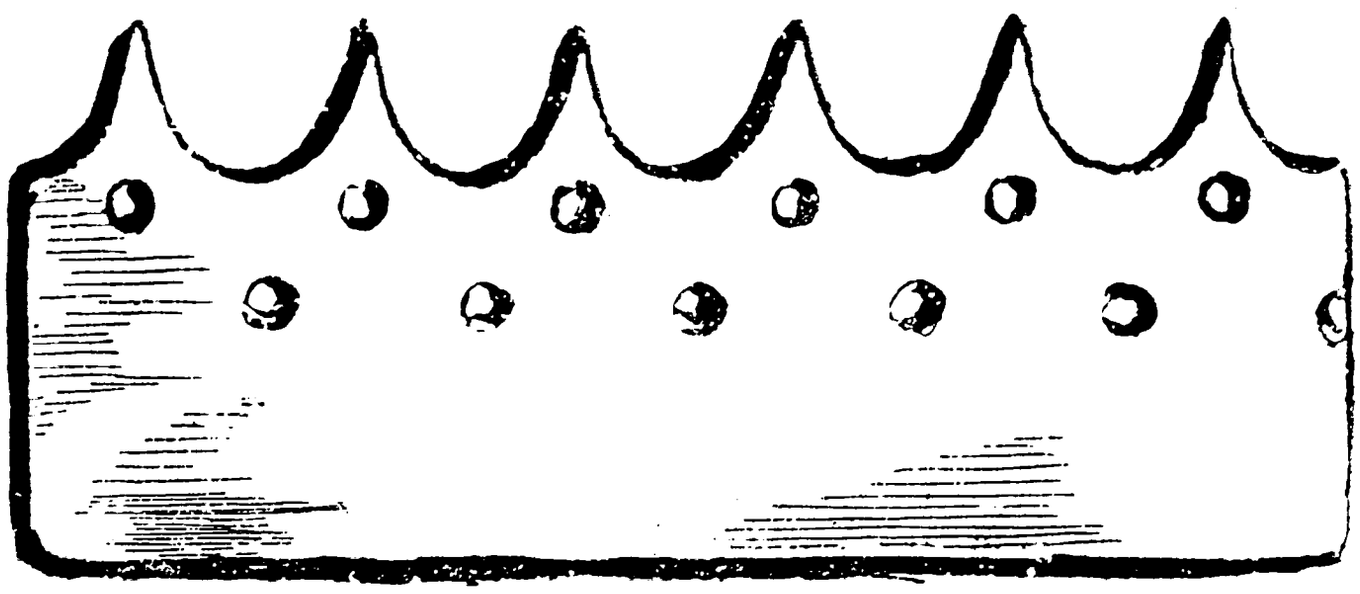
466. **Blomkaal-Gratin.**

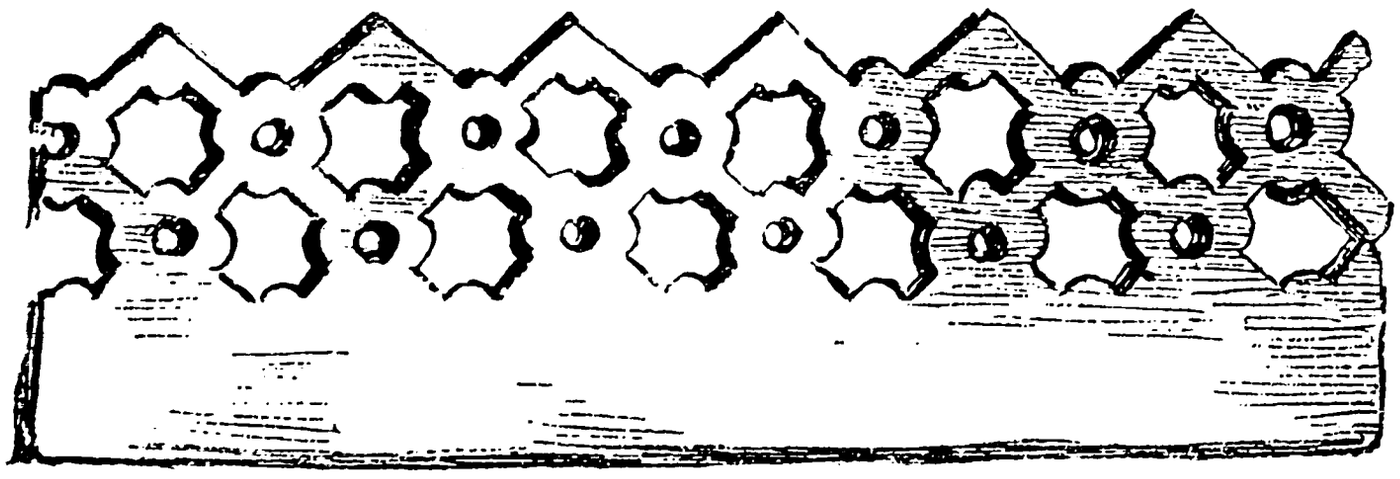
(Chou-fleur au capisanti.)

Blomkaalen renses, lægges i Vand i 15 Minutter og koges i Vand og Salt. Smaabuketterne pilles fra hverandre.

Smør og Mel bages, og Jævningen spædes op med Kaalvandet og Bouillon, indtil det er en jævn Sauce. Den lieres med Æggeblommer, Fløde og reven Ost.







H. f.

Nudel-Bordurer.

Smaa Gratinskaller eller et Gratinfad til 12 Personer smøres med Smør. Heri ordnes Smaabuketterne saaledes, at de ligesom danne hele Hoveder. Derover hældes Saucen, som bestrøs med Rasp og reven Ost og dryppes med Smør. De stilles ind i Ovnen, og det ophedede Gratinjærn holdes over Gratinen, indtil den er lysebrun.

De smaa Gratinskaller ordnes smukt paa et rundt Fad og serveres enten som særskilt Ret eller til røget Skinke, flamsk Sild eller røget Laks.

Anrettes Blomkaal-Gratinen paa et stort Fad som én Anretning, da garneres Gratinen med en Krans af Fricandeaux, Fileter eller Koteletter o. s. v.

467. **Indbagt Blomkaal.**

(Chou-fleur à la Villeroy.)

Blomkaalen pilles, stilles i 15 Minutter i Vand og blancheres. Den overhældes med koldt Vand for at afkøles, og de enkelte smaa Buketter skilles fra hverandre. Der laves en Sauce som til Blomkaal-Gratin. Hviderne af Æggene, der ere brugte til at liere Saucen, piskes og røres forsigtigt i denne, for at gøre den lettere. Man vedbliver at røre i Saucen, indtil den næsten er kold. Saa dyppes Blomkaalsstykkerne heri og lægges paa et Fad, for at Saucen kan stivne omkring dem. Naar alle Stykkerne ere ordnede paa denne Maade, dyppes de i Rasp, derpaa i Æg og saa atter Rasp. De lægges i Friture-Kurven og koges lysebrune i dampende hed Klaret.

Blomkaal, tilberedt paa denne Maade, serveres enten til Suppe eller anvendes som Garniture om Stege o. s. v.

468. **Rosenkaal au naturel.**

(Chou de Bruxelles au naturel.)

Jo fastere Knopperne og jo kødfuldere Stokkene ere paa Rosenkaalen, jo bedre er den.

Knopperne eller Roserne skæres af Stokkene, de yderste grove Blade pilles af, og Kaalen skylles og kommes i rigeligt kogende Vand og Salt. Naar Kaalen er tilpas mør, tages den op, lægges paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. Lige før Anretningen svinges den i en Kasserolle med Smør, lidt stødt hvid Peber og en Ubetydelighed stødt Melis.

Naar den er varm, anrettes den højt paa et Fad, lidt indkogt Sky hældes rundt om Kaalen, og denne garneres med smaa Pølser eller kogt salt Oksetunge o. s. v.

469. **Stuvet Rosenkaal.**

(Chou de Bruxelles à l'allemande.)

Kaalen behandles ligesom til Rosenkaal au naturel og koges i Vand, hvori der er kommet et lille Stykke Smør, Salt og lidt Sukker. Smør og Mel bages, Jævningen fortyndes med Vandet, hvori Kaalen er kogt, og som er siet fra denne, indtil det er en jævn Sauce. Denne lieres med et lille Stykke Smør, og Kaalen svinges heri.

470. **Rosenkaal à l'espagnole.**

(Chou de Bruxelles à l'espagnole.)

Kaalen renses, skylles og blancheres. Den lægges paa en Sigte og overhældes med koldt Vand. I en Kasserolle kommes et Stykke frisk Smør. Heri svinges Kaalen, indtil den er varm. Derpaa hældes nogle Skefulde spansk Sauce (se Nr. 267) over Kaalen.

Kaalen anrettes højt paa et Fad og garneres med smaa Pølser og Kastanjer.

471. **Rosenkaal paa dansk.**

(Chou de Bruxelles à la danoise.)

Naar Kaalen er renset, skyllet og blancheret, behandles den ganske som Blomkaal à la danoise (se Nr. 463).

472. **Hvidkaal paa dansk.**

(Chou blanc à la danoise.)

Hvidkaalshovederne skulle i det Hele taget helst være saa faste som muligt og af Mellemstørrelse.

De yderste løse Blade pilles af, Kaalhovederne skæres i 4 Dele, Stokken skæres ud, og de afvadskes. De koges i rigeligt Vand og Salt, lægges derpaa op paa en Sigte, og overhældes med koldt Vand. Dette trykkes godt af Kaalen, som skæres i langagtige Strimler.

Smør og Mel bages, Jævningen spædes op med sød Mælk. Saucen krydres med Salt, lidt reven Muskatnød og en Ubetydelighed stødt Melis. Kaalen svinges i Saucen og faar et Opkog i den.

473. **Fyldt Hvidkaalshoved.**

(Chou blanc farci)

De løse Blade pilles af et godt fast Hvidkaalshoved. Nede ved Stokken skæres en Skive af som et Laag. Hovedet udhules og fyldes, dog ikke helt op til Randen, med en god Fars (se Fars Side 71). Laaget lægges paa og bindes fast til Hovedet med Sejlgarn. Dette koges i Forhold til sin Størrelse 2 à 3 Timer i rigeligt Vand og Salt.

Den Kaal, som er hulet ud af Hovedet, blancheres og dampes mør under lukket Laag i Smør. Naar Hovedet er mørt, borttages Sejlgarnet og Laaget, og det anrettes paa et Fad. Omkring det garneres med den dampede Kaal.

Til fyldt Hvidkaalshoved serveres smeltet Smør og særskilt paa en Assiet reven Muskatnød.

Man kan ogsaa servere følgende Sauce. Smør og Mel bages. Jævningen spædes op med det Vand, hvori Kaalen er kogt. Saucen krydres med lidt reven Muskatnød.

Det fyldte Hvidkaalshoved kan steges i Stedet for at koges. Det brunes da først paa alle Sider i Smør og stilles i Ovnen; under Stegningen dryppes det flittigt med Sky.

For øvrigt behandles det fuldstændigt som enhver anden Steg. Skyen sis, skummes, koges og serveres til det stegte, fyldte Hvidkaalshoved.

474. **Kaal-Ruletter.**

(Croquettes au chou.)

Beskrivelsen af Tilberedelsen af denne Ret findes i Nr. 189.

475. **Hvidkaal à la bourgeoise.**

(Chou blanc à la bourgeoise.)

2 Hvidkaalshoveder skæres midt over, Stokkene skæres ud, og Kaalen snittes fint i smalle Strimler. Derpaa brunes en Spiseskefuld fint skaarne Løg i rigeligt Smør eller Fedt. Kaalen kommes heri, saltes og krydres

med lidt Kommen. Under lukket Laag dampes Kaalen mør. Lidt efter lidt kommes lidt Bouillon i Kaalen, der maa koges godt sammen, saa at al Væde fordamper. Hvis det skulde være nødvendigt, kan man kort før Anretningen drysse en Spiseskefuld Mel i Kaalen, røre det godt ud i samme, og lade det Hele koge et Par Minutter.

Kaalen anrettes højt paa et Fad og garneres enten med Skiver af kogt, røget Kød, Skiver af Medisterpølse, eller med Svinekoteletter o. s. v.

476. **Hvidkaal à la hongroise.**

(Chou blanc à la hongroise.)

Smaatskaaret Flæsk brunes i en Kasserolle, og heri kommes en Skefuld finthakkede Løg. Naar disse ere sprøde, kommes den fintskaarne Kaal heri tillige med lidt Eddike og Sukker. Lidt efter lidt kommes Bouillon i Kaalen. Det Hele koges, indtil Kaalen er mør og godt sammenkogt, saa at al Væde er fordampet.

Kaalen serveres højt og garneres med stegt Kalve- eller Flæskekam.

477. **Surkaal à la flamande.**

(Choucroute à la flamande.)

Surkaal dampes mør med Sky. Naar den er godt sammenkogt, trykkes den ned i en Randform, der er smurt med Smør.

Denne vendes paa et Fad, og efter et Par Minutters Forløb løftes Formen af. I Midten anrettes en Salmi af Vildt, og Kaalen pyntes med ristede Brødkroûtons, der ere skaarne i Form af Hanekamme. Disse lægges tværs over Kaalen, saa at de danne ligesom en Turban.

478. **Irsk Stuvning.**

(Irish stew.)

Paa Bunden af en Gryde kommes Fedt, og herover lægges et Lag ituskaaren Kaal. Over denne lægges atter et Lag skrællede Kartofler, som ere skaarne i Skiver.

Disse dækkes med et Lag fedt Lamme- eller Oksekød eller Flæsk, hvorover der drysses lidt Salt og stødt Peber. Saaledes fyldes Gryden lagvis. Til sidst kommes Fedt over det Hele, og det dampes mørt under et tætsluttende Laag.

479. **Stuvet Rødkaal.**

(Chou rouge à la danoise.)

Ligesom Hvidkaalen, saaledes maa ogsaa Rødkaalen være fast i Hovederne. Den faas her hjemme, ligesom Hvidkaal og Grønkaal, hele Vinteren.

Rødkaalen skæres over, Stokken skæres ud, og Kaalen snittes i smalle Strimler. Den kommes i en emailleret Gryde tillige med et godt Stykke Smør eller Fedt, lidt Salt, Eddike og Sukker. Heri koges den mør. Man kan krydre Kaalen med lidt Kommen, hvis man ynder Smagen heraf.

480. **Spidskaal og Savojkaal.**

(Chou de Savoie.)

Disse Kaalsorter ligne nærmest Hvidkaal. Naar man kan faa dem i Handelen, ere de langt at foretrække for Hvidkaal, i Særdeleshed til Julienne, Stuvning og Garbure (se Suppe Nr. 16), da Smagen af disse Kaalsorter er langt finere og behageligere.

Spidskaal og Savojkaal behandles og tilberedes som de her anførte Retter af Hvidkaal.

481. **Grønlangkaal.**

(Chou vert.)

Denne Kaal har stærkt krusede Blade og er af en mørkegrøn Farve. Den er bedst, lettest at koge mør, og har den behageligste Smag, naar den har faaet Frost.

Grønkaalen skæres fra Stokken, og de tykke Ribber tages ud af Bladene. Kaalen skylles, blancheres i rigeligt kogende Vand og Salt, lægges op paa en Sigte og over-

hældes med koldt Vand. Den hakkes fint. Smør og Mel bages og spædes op med sød Mælk eller tynd Fløde. Saucen krydres med Salt, Sukker og reven Muskatnød. Heri røres Kaalen, og man lader den faa et Opkog.

Saucen kan spædes op med Bouillon i Stedet for med Mælk eller Fløde. Den lieres med et Stykke koldt Smør.

Kaalen anrettes paa et Fad og garneres med sukkerbrunede Kartofler (se Nr. 357) eller ristede Kastanjer (se Nr. 498).

482. **Grønkaal à l'allemande.**

(Chou vert à l'allemande.)

Grønkaalen skæres fra Stokken, og de tykke Ribber tages ud af Bladene. Kaalen skylles, blancheres og overhældes med koldt Vand.

Et godt Stykke Smør eller Fedt smeltes i en Kasserolle, og heri dampes Kaalen mør under lukket Laag. Lidt efter lidt spædes lidt Bouillon i Kaalen, der krydres med lidt Salt og Sukker.

Grønlangkaalen garneres, naar den er anrettet, med sukkerbrunede Kartofler eller ristede Kastanjer (se Nr. 481).

483. **Strandkaal au naturel.**

(Chou marin au naturel.)

Denne Kaal har lange aspargeslignende Stængler, som kun bære nogle smaa Blade i Toppen.

Den skæres i Stykker paa langs, skylles godt og opbevares under lukket Laag, indtil den skal koges. Den koges under tætsluttende Laag i Mælk eller Vand og Salt og serveres enten som Slikasparges med rørt Smør eller med Sauce hollandaise (se Nr. 273).

Hvis Strandkaalen ikke opbevares under tætsluttende Laag, bliver den sej.

484. **Strandkaal à l'espagnole.**

(Chou marin à l'espagnole.)

Strandkaalen behandles som oven for anført og skæres

i Stykker paa en Tommes Længde. Naar den er kogt, svinges den i en god Sauce espagnole (se Nr. 267) og er færdig.

485. **Stuvet Strandkaal.**

(Chou marin à l'allemande.)

Kaalen skæres i passende smaa Stykker, og naar den er kogt, svinges den i Bouillon-Sauce (se Nr. 265), der er spædt op med lidt af det Vand, hvori Kaalen er kogt.

486. **Tomater.**

(Tomates.)

Tomater faas hele Aaret rundt, henkogte som Purée eller hele. I August og September Maaned faas de friske og modne. Denne smukke Frugt anvendes meget ved Kogning, ikke alene paa Grund af dens smukke Udseende, men ogsaa paa Grund af den fortrinlige, kraftige og lidt syrlige Smag, som den afgiver, naar den benyttes til Suppe, Sauce, Ragout, Salat, sammen med Makaroni o. s. v.

487. **Tomat Purée.**

(Purée de tomates.)

Tomaterne skæres i fire Dele, lidt af Saften trykkes af. Resten koges med Smør, et Løg, hvori der er stukket nogle Nelliker, et lille Fed Hvidløg, lidt Paprika, Salt og en Buket Persille. Naar Tomaterne ere kogte godt ud, gnides de gennem Purée-Sigten. Smør og Mel bages og fortyndes med den Saft, der er trykket af Tomaterne, eller med Bouillon. Heri røres Tomat-Puréen og faar et Opkog.

Den serveres paa et Fad og garneres med Koteletter o. s. v.

Puréen kan ogsaa anrettes som Garniture om Lamme- eller Kalveryg og serveres da afvekslende med Grønærte-, Kartoffel- og Kastanje-Purée.

488. **Farserede Tomater.**

(Tomates farcies.)

Hertil bruges Tomater af Mellemstørrelse. Disse ud-

hules, det vil sige, Saften trykkes af dem, og Kærnerne tages ud. Tomaterne saltes. Naar de have trukket lidt i Saltet, lægges de paa en Sigte, for at al Væde kan løbe af.

Nogle hakkede Løg og tre Gange saa meget hakkede Champignoner koges i Smør. Heri drysses forsigtigt noget Rasp, lidt Paprika, stødt hvid Peber, Salt og til sidst noget hakket Persille. Naar dette er dampet sammen, røres den aftrykkede Saft og nogle Æggeblommer heri, for ligesom at samle det Hele. Fyldingen fyldes i Tomater. De stilles paa et Fad, bestrøs med Rasp og dryppes med Smør. De sættes ind i en ikke for stærkt ophedet Ovn og dryppes flittigt, medens de dampes. De anrettes paa et Fad, og den Sauce, hvori de ere dampede, hældes over dem.

489. **Kolde farserede Tomater.**

(Tomates farcies.)

Beskrivelsen af, hvorledes denne Ret tillaves, findes i Nr. 214.

490. **Salat af Tomater.**

(Salade de tomates.)

Denne Ret vil blive beskreven i Afsnittet om Salater (se Nr. 884).

491. **Champignoner.**

(Champignons.)

Man kan hele Aaret rundt faa udmærket gode, henkogte franske Champignoner au naturel, men det er dog bedst at anvende friske Champignoner, naar man kan faa dem. De smaa, runde, lukkede ere de bedste. De anvendes baade til Supper, Postejer og Gratiner, ja næsten til enhver finere Ret.

Champignoner rengøres paa forskellig Maade. De franske Kokke bruge følgende Fremgangsmaade. De skære Roden af Champignonerne og gnide dem mellem Hænderne i rigeligt Vand og Salt. En anden Fremgangsmaade,

som jeg foretrækker, er allerede tidligere antydet her i Bogen. Den tynde Hinde trækkes af Champignonerne, og efterhaanden, som de ere pillede, lægges de i en Kasserolle med kogende Vand, Smør og Citronsaft. Naar alle ere ordnede paa denne Maade, koges de i 5 Minutter og hældes op i en glaseret Krukke, hvori de opbevares til Brug.

Naar man vil anvende dem, skummes Smørret af og bruges til den Ret, hvortil Champignonerne skulle benyttes.



Champignoner.

Hvorledes de bedste Champignoner, der bruges til Madlavning, skulle se ud, ses af ovenstaaende Tegning.

492. **Stuvede Champignoner.**

(Ragoût de champignons.)

Tillavningen af denne Ret findes i Nr. 146.

493. **Champignons Purée.**

(Purée de champignons.)

2 ℔ Champignoner renses og tilberedes, som det er forklaret ovenfor. Derpaa hakkes de fint. Smørret skummes af Champignonerne, og heri bages Mel. Jævningen spædes op med Saften af Champignonerne og Fløde, indtil det er en tyk Sauce. Heri røres de hakkede Champignoner. Det Hele passeres gennem Purée-Sigten.

Puréen stilles i Varmt-Vands-Bad, indtil den skal an-

vendes. Lige før Anretningen røres den over Ilden med et Stykke Smør og det nødvendige Salt.

494. **Trøfler.**

(Truffes.)

Trøflen er en Svamp, som vokser under Jorden. Det er et forholdsvis stort, uregelmæssigt afrundet, knoldformet Legeme. Den har en stærk aromatisk Lugt og er uundværlig i det finere Køkken.

Perigord-Trøflen er den bedste og langt at foretrække for alle andre. Den Italienske er graalig af Farve, har en ram Smag og afgiver en noget hvidløgagtig Lugt.

Trøfler findes i løs Jord, 15 à 20 Centimeter under Overfladen. Den indhøstes i Januar Maaned, naar den er fuldt udviklet. I Frankrig benytter man Hunde og Svin til at opspore den.

Friske Trøfler maa renses omhyggeligt. De lægges i Vand, og med en stiv Børste fjærnes Jorden, som sidder meget fast.

Af henkogte Trøfler kan særlig anbefales Perigord-Trøfler au naturel, som faas her i enhver større Delikatessehandel. De ere i Reglen skrællede og lige færdige til Brug. Skulde dette ikke være Tilfældet, afskrælles den ru Hinde, hvormed de ere bedækkede.

Da Trøflens Anvendelse allerede er omtalt paa flere Steder i denne Bog, bringer jeg her kun et Par Opskrifter paa, hvorledes den ellers kan tilberedes.

495. **Trøfler i Serviet.**

(Truffes en serviette.)

Store, smukke, friske Trøfler, som ere rensede, lægges i en Kasserolle, som er beklædt med Flæskebarder. De overhældes med Sky og enten med Champagne, Rhinskvin eller Rødvin, alt efter Enhvers egen Smag. Et tætsluttende Laag lægges paa Kasserollen, og de dampes møre heri. Friske Trøfler maa koge mindst en Time, hvorimod henkogte ere møre efter en halv Times Forløb.

Først lige i det sidste Øjeblik før Anretningen tages Laaget af, og Trøflerne serveres hurtigst mulig i en Serviet. Hertil anrettes rørt Smør.

Marinaden, hvori Trøflerne ere kogte, kan opbevares paa Flasker og giver en ypperlig Smag i forskellige Supper, Sauce og Ragouter.

496. **Trøffel-Purée.**

(Purée de truffes)

1/2 ℔ Trøfler hakkes fint og dampes møre i Smør, 1/2 Pægl Sky og 1/2 Pægl Sherry. De røres i en god jævn Sauce espagnole (se Nr. 267), passeres gennem Purée-Sigten og anrettes paa et Fad.

Puréen garneres med Hønsefileter eller Dyrekoteletter.

497. **Kastanjer.**

(Marrons.)

Kastanjer bruges enten som Mellemret, Gemyse, Dessert eller i forskellige Sauce og til Garniture. Den brune Skal pilles af, derpaa blancheres de i kogende Vand, og da kan man med Lethed afpille den indvendige, tynde, lysebrune Hinde.

498. **Ristede Kastanjer.**

(Marrons rotis.)

Der skæres et Kors i Spidsen paa hver Kastanje. Naar de alle ere behandlede paa denne Maade, lægges de ned i en Sauterpande, hvis Bund er fingertykt belagt med Salt. De dækkes med Salt og sættes ind i en hed Ovn. Naar Skallerne springe paa Kastanjerne, ere de færdige.

Man kan ogsaa lægge Kastanjerne, hvori man har skaaret Korset, paa en Stegepande, belagt med Salt, og riste dem paa Komfuret over rask Ild. Men man maa stadigt ryste Panden, for at Kastanjerne kunne faa ens Varme over det Hele. Naar Skallen springer, ere de færdige.

De serveres i en sammenlagt Serviet med koldt Smør til.

499. **Kastanje-Purée.**

(Purée de marrons.)

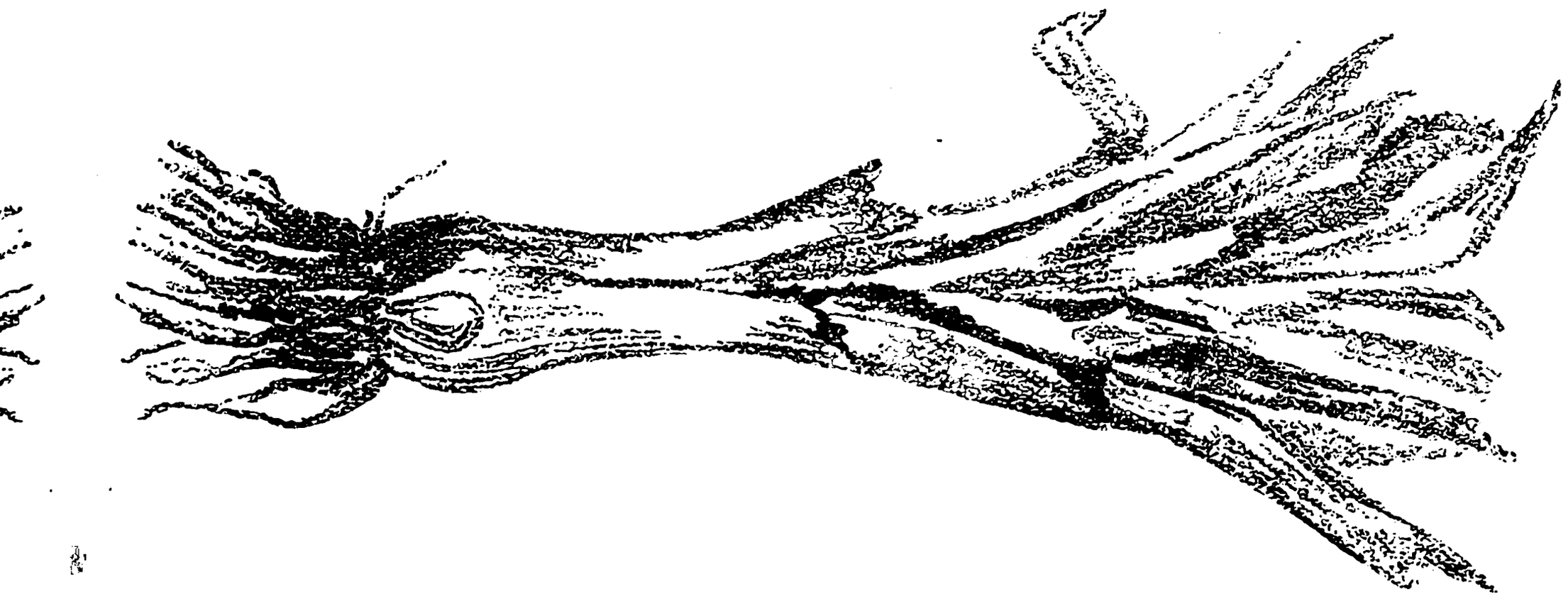
Naar man har taget Skallen af Kastanjerne, blancheret og pillet dem, koges de godt møre i Bouillon eller Vand med Salt. De passeres gennem Purée-Sigten. Puréen røres i lidt Bouillon-Sauce (se Nr. 265), der krydres med lidt Madeira, lidt Sukker og Salt.

500. **Glaserede Kastanjer.**

(Marrons glacés.)

Naar Kastanjerne ere pillede og blancherede, kommes de i en Sauterpande i smeltet Smør og 1 Spiseskefuld Sukker. Panden rystes stadigt for at undgaa, at Kastanjerne brænde paa. Naar Kastanjerne begynde at blive glaserede, hældes Sky, lidt ad Gangen, over dem, og heri dampes de langsomt møre indtil al Væde har lagt sig som en Glasur om dem.

Glaserede Kastanjer anvendes som Garniture paa forskellige Retter.



501. **Løg.**

(Oignons.)

Ved Tilberedelsen af de forskellige Retter benyttes meget Løg. Herhjemme kende vi 9 à 10 forskellige Sorter, —

som jeg her vil nævne med de Navne, hvorunder man kan købe dem hos Grønthandlerne.

1. *Spanske Løg,* som hovedsagelig bruges til Farsering.

2. *Smaa spanske Løg* eller *lyse Rødløg.* Det er de Løg, som ere de behageligste og have den mildeste Smag. De ere langt at foretrække for den tredie Slags, nemlig:

3. *Almindelige Rødløg.* Disse have den stærkeste, men ogsaa den simpleste Løgsmag og benyttes derfor ogsaa forholdsvis lidt.

4. *Charlotter* ere smaa ovale Løg, som have en meget fin Smag. De benyttes til Syltning, Sauce og Salat.

5. *Hvidløg* have en meget gennemtrængende Smag og Lugt, derfor maa man benytte dem med stor Forsigtighed. Løget er sammensat af en Mængde Smaaløg (Fed). Naar man benytter et eneste af disse Fed i Sauce og lignende, maa man huske at tage det op efter kort Tids Forløb, eller ogsaa kan man kun gnide den Kasserolle, hvori Saucen skal koge, med Hvidløg, da faar denne en ganske fortrinlig Smag. Man gnider ogsaa undertiden Kød med dette Løg. Hvidløg anvendes hyppigt i Salater.

6. *Smaa Rødløg* og

7. *Smaa Perleløg* benyttes især til at glaseres, og de anvendes da som Garniture paa forskellige Retter.

8. *Purren* giver baade god Lugt og Smag paa Suppe.

9. *Purløg* eller Græsløg anvendes til Omeletter, Røræg, forskellige Sauce o. s. v.

Forøvrigt omtales Løgenes Anvendelse ved de Retters Tilberedelse, hvortil de bruges.

502. **Glaserede Løg.**

(Oignons glacés.

Smaa røde Løg eller Perleløg pilles lettest, naar der hældes lidt kogende Vand over dem. De kommes i en Kasserolle med Sukker og Smør. Naar dette er begyndt at blive til en Karamel, hældes lidt efter lidt Sky paa

Løgene. Disse rystes stadigt, for at de ikke skulle brænde paa. Man lader det Hele koge, indtil Løgene ere møre, og indtil Skyen er kogt ind og har dannet ligesom en Glasur om dem.

503. **Farserede Løg.**

(Oignons farcis.)

Løgene behandles og farseres som i Nr. 196, kun undlader man at komme de smaa Fugle i Løgene, der derimod fyldes med en god Kødfars.

504. **Purée af Løg.**

(Purée à la Soubise.)

Løgene pilles, skæres i Skiver og dampes i Smør, indtil dette begynder at blive gulligt, saa tilsætter man saa meget Béchamel (se Nr. 271), som er nødvendigt, for at Puréen kan blive en samlet Masse. Man lader det Hele koge, indtil Løgene erə fuldstændigt møre, og derpaa passeres det gennem Purée-Sigten. Puréen sættes atter over Ilden, krydres med lidt Salt, stødt hvid Peber og et Stykke Smør.

Denne Purée kan ogsaa laves brun. Da koges Løgene i brunet Smør, og Puréen tilberedes med Sauce à l'espagnole (se Nr. 267) i Stedet for med Béchamel.

Følgende Urter ere endnu ikke nævnte, nemlig *Peberrod, Kommen, Estragon, Timian* og *Dil.* De anvendes ikke særskilt som Gemyse, men de bruges hovedsagelig til at forhøje Smagen af mange Retter, og Brugen af dem vil blive forklaret her i Bogen paa de Steder, hvor de skulle anvendes.

Til Afveksling i Gemyserne, især om Vinteren, kan man anvende tørrede hvide og brune Bønner, Linser og gule Ærter. De lægges i Vand 10 à 12 Timer, førend de skulle bruges. Disse Slags Bønner kunne alle tillaves paa samme Maade.

505. **Stuvede hvide Bønner.**

(Haricots blancs à l'allemande.)

De udblødte Bønner sættes over og koges godt møre i Vand og Salt. Mel bages i Smør, og Jævningen fortyndes med Bouillon. Saucen krydres med Sukker og Eddike, og Bønnerne faa et Opkog heri.

506. **Mos af Bønner.**

(Purée de haricots.)

Bønnerne, som ere udblødte, sættes over Ilden og koges ud i Vand og Salt. De passeres gennem Purée-Sigten. Puréen sættes over Ilden og lieres med Sky og et Stykke koldt Smør.

Flæsk, Løg og Franskbrød skæres i smaa Tærninger, ristes i Smør og hældes over den anrettede Purée.

507. **Dampet Ris.**

(Riz étuvé.

1 ℔ Ris pilles, skylles, blancheres og overhældes med koldt Vand.

Derpaa kommes de i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, noget Salt, en hel Gulerod, et Løg, hvori der er stukket nogle Nelliker, og omtrent en Pot fed Bouillon. Der lægges Laag paa Kasserollen, og Risen dampes i cirka tre Kvarter. Efter denne Tids Forløb skal al Væde være fordampet. Er dette ikke Tilfældet, maa Risen koge lidt uden Laag. Guleroden og Løget tages op, og Risen serveres som Gemyse til forskellige Kødretter.

Det smager fortræffeligt, naar man rører en Pægl Tomat-Purèe i Ris kogt paa denne Maade.

508. **Jardinière og Macédoine.**

(Jardinière et macédoine.)

Inden jeg afslutter Afsnittet om Grøntsager, skal jeg her ved Slutningen gøre opmærksom paa Forskellen mellem en Jardinière og en Macédoine.

Disse Retter serveres baade særskilt og som Garniture. Det er en Sammenblanding af de forskellige Grøntsager, som findes paa de forskellige Aarstider.

I Jardinière skulle Grøntsagerne være hele enten sammenblandede eller hver Slags i smaa Buketter hver for sig.

Jardinière anrettes enten med Sauce à l'allemande (se Nr. 270) eller med engelsk Smør-Sauce (se Nr. 275).

Macédoine tilberedes og serveres ganske som Jardinière, kun skæres Grøntsagerne i passende Stykker med Chartreusekniven.

509. **Makaroni med Parmesan-Ost.**

(Macaronis an parmesan.)

Til 12 Personer regnes 1 ℔ italienske Makaroni. De knækkes i Stykker og koges over rask Ild i rigeligt Vand med Salt i. Vandet hældes fra, naar Makaronierne ere møre, og de svinges med 25 Kvint Smør, lidt stødt hvid Peber og 12 Kvint reven Permesan- eller anden skarp Ost.

Makaronierne blive endnu mere velsmagende, naar man kort før Anretningen rører ½ Pægl Tomat-Purée i dem.

VII. AFSNIT

Første Afdeling.

Fisk.

(Poisson.)

Fisk har lige fra Oldtiden hævdet sin Plads i Kogekunsten og det med Rette, thi den er en sund og letfordøjelig Føde. Under en duelig Koks Hænder ere Fiskene en uudtømmelig Kilde, hvoraf han kan øse Stoffet til en hel Række velsmagende Retter. Ved enhver større Anretning er Fisk næsten uundværlig.

Den anrettes enten hel eller skaaren i Stykker, kogt, dampet, ristet eller stegt, og i hvilken Form den end serveres, har den altid en Mængde Velyndere.

Ved Indkøb af Fisk maa man nøje paase, at den er saa frisk som vel muligt. Den slagtes helst lige saa hurtigt, som den kommer op af Vandet.

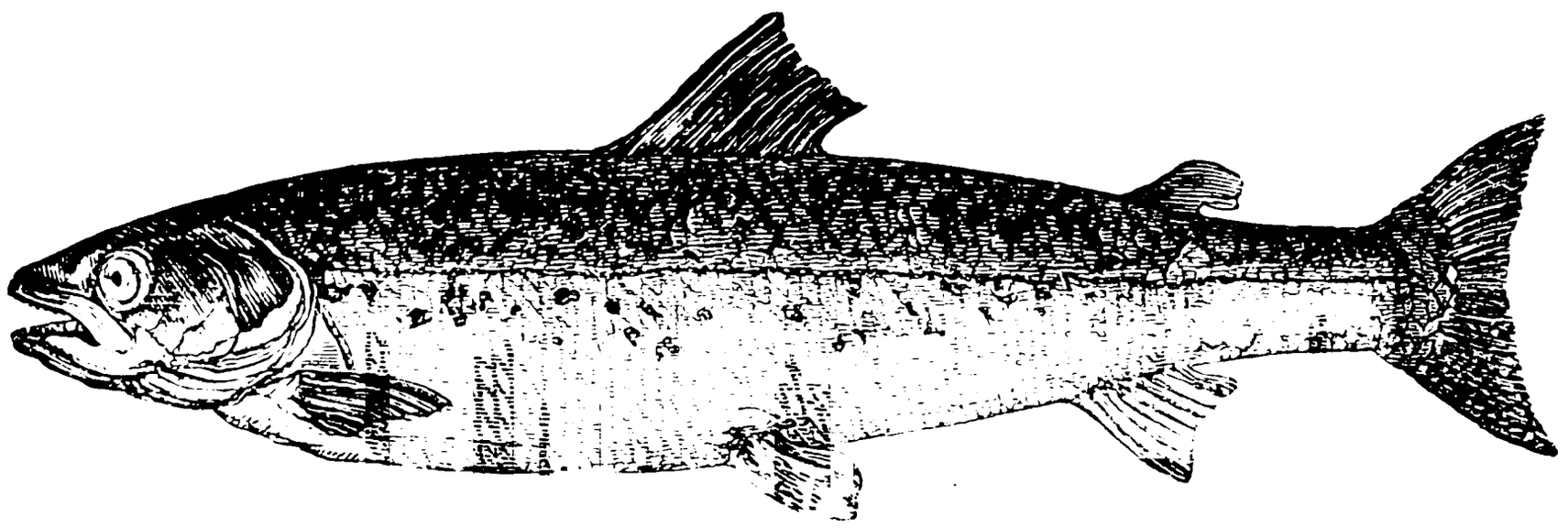
Det er vel næppe nødvendigt, at jeg her gør mine Læserinder opmæksom paa, at det er Dyrplageri at skære i, skrabe og skolde en Fisk, som endnu ikke er slagtet.

510. **Laks.**

(Saumon.)

Til 12 Personer beregnes en Laks paa 6 à 7 ℔. Laks af denne Størrelse ere ogsaa de bedste, naar man vil koge dem hele. Hvor meget Fisk man vil beregne til hver Person afhænger jo forøvrigt meget af, hvor mange

Retter, der serveres til Middag. Den her angivne Vægt er beregnet paa en daglig Middag med kun Forret og Fisk. Fisken bliver saftigst og bedst, naar man koger den hel, men den kan ogsaa være velsmagende og se smuk ud, naar den er flækket. Dette sker paa følgende Maade. Man lader den skarpe Kniv følge Laksens Rygben fra Halen lige op til Hovedet, og den flækkes med Forsigtighed. Laksen maa ligge i 2 ens Dele og disse serveres som hele Fisk.



Om Laksen er frisk og god, kendes paa følgende Ting. Gællerne skulle være røde og saftige, Øjnene klare, og Fisken er bedst, naar Kødet er smukt rødt. Den rengøres paa følgende Maade. 4 Timer før Laksen skal koges, skæres et Indsnit under Hovedet, og et ved Slutningen af Bugen nede ved Gatfinnen. Oppe fra Indsnittet ved Hovedet trækkes Indmaden forsigtigt ud, saa at Fisken ikke beskadiges, men beholder sin runde Form. Al Slim skrabes af Fisken, og den skylles i flere Hold koldt Vand. Den drysses med Salt og stænkes med Eddike. Den stilles paa et koldt Sted, indtil den skal koges.

Dersom man vil koge Fisken i Skiver, ser det smukkest ud, naar disse ere hele og tillukkede. Dog beror det meget paa Fiskens Størrelse. Ofte er det hensigtsmæssigst at skære Laksen fra Benene og derpaa skære den i Stykker paa 2 Tommers Bredde.

Hvis Fisken skal koges hel, beregnes i Almindelighed 1 Times Kog, men dette afhænger dog meget af Fiskens

Størrelse. Den lægges paa en Rist tilligemed Salt, 1 Løg, 1 Laurbærblad og 20 hele Peberkorn og sænkes ned i Fiskekedlen, hvori der er saa meget Vand og Eddike, at det lige staar over Laksen. Til hver Pot Vand regnes ½ Pægl Eddike.

Naar Laksen har kogt tilstrækkeligt, løftes Risten ud af Kedlen, Fisken lægges paa et Fiskefad eller paa et Fad med Serviet og pyntes med Persille, Citronskiver og kogte Krebs.

Til Laks serveres skrællede Kartofler og enten Sauce hollandaise (se Nr. 273)., Kapers eller Champignons Sauce (se Nr. 292 og 280).

Det giver Laxen en ypperlig Smag, naar man koger den i en Marinade, der laves paa følgende Maade, og som man koger i Forvejen. 1 Løg, 1 Gulerod og 1 Purre rengøres og skæres i Skiver. Disse svitses tilligemed et Par Skiver Celleri i Smør eller Fedt. Derpaa overhældes det med 1 Flaske hvid Vin, 1 Pægl Eddike, Vand, 10 Peberkorn, 5 Nelliker, 1 Laurbærblad, 1 Gren Timian og 1 Buket Persille. Marinaden koges 1 Time under lukket Laag. Derpaa sis den og hældes over Fisken, saa den staar over samme. Naar Fisken er kogt, serveres den som ovenfor anført.

Marinaden jævnes og tillaves som en Sauce, der anrettes til Fisken.

511. **Laks paa Engelsk.**

(Saumon à l'anglaise.)

Laksen skæres i runde Skiver og koges, som det er forklaret i Nr. 510. Den anrettes paa et aflangt Fad, paa en Fiskerist eller paa en Serviet.

Smukt afrundede Kartofler lægges paa hver Side af Fisken, og ved Hovedet og Halen lægges en Buket Persille óg ½ Citron. I en Sauceskaal serveres smeltet Smør med Citronsaft i, og særskilt anrettes hertil forskellige engelske Fiskesauce, som faas i hver større Delikatesse-handel, nemlig Mushrom-cat-sauce, Wallnut-cat-sauce eller Ansjovis-Essens.

512. **Laks à la génoise.**

(Saumon à la génoise.)

Laksen koges i en Marinade, hvis Tilberedelse er forklaret i Nr. 510, kun tager man rød i Stedet for hvid Vin.

Den anrettes paa et Fad og overhældes med lidt af den Sance, som vil blive beskreven nedenfor.

Resten af Saucen anrettes særskilt og serveres til Fisken.

Sauce génoise laves paa følgende Maade. Smør og Mel bages, Marinaden sis fra Fisken, alt Fedt skummes af, og Jævningen fortyndes med den. Man lader Saucen koge ind til det halve. Saucen krydres med Citronsaft og med Sardel- eller Ansjovis-Smør eller ogsaa med Ansjovis-Essens.

513. **Laks à la Chambord.**

(Saumon à la Chambord.)

En stor god Laks gøres ren, Skindet løsnes langs Ryggen og skæres af Laksen med en skarp Kniv. Laksen spækkes afvekslende med en Række Tunge og en Række Flæsk, og derefter bestrøs den med Salt. Enten lægges den rund i en Sauterpande eller lige ud i en aflang Fiskekedel og overhældes med Marinade (se Nr. 237), der naar op til $^3/_4$ af Fiskens Højde. Den belægges med Smør, dækkes med et Stykke Papir og stilles til Side, indtil 2 Timer før Anretningen.

Da stilles den i en ikke for hed Ovn, og under Stegningen dryppes den flittigt. $^1/_2$ Time førend den skal anrettes, tages Papiret bort, for at Spækningen kan blive smuk brun.

Imidlertid har man glaseret 50 smaa Perleløg og kogt 50 Champignoner, smaa Fiskeboller og Krebs. Alt dette ordnes i smaa Buketter som Garniture om den anrettede Fisk.

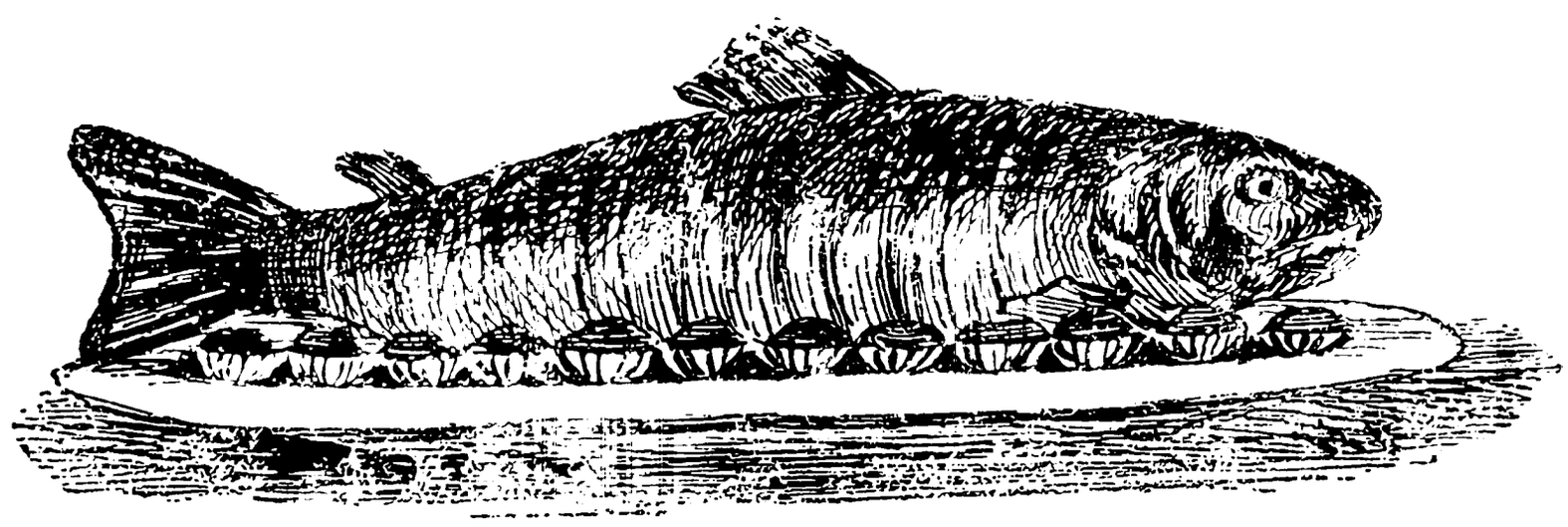
I Marinaden røres Fonden fra Perleløgene og Saften af de Champignoner, som skulle bruges til Garniture, og den koges ind til en jævn Sauce.

Dersom Saucen ikke er jævn, jævnes den med lidt Sagomel, udrørt i Vand.

514. **Laks à la Richelieu.**

(Saumon à la Richelieu.)

1 Laks af Mellemstørrelse rengøres og skæres i Stykker paa 1 à $1^1/_2$ Tommes Bredde. Fisken skæres saaledes, at Indsnittene kun naa ind til Benet, saa at Fisken ikke skilles ad, men forbliver samlet og ser ud som hel, naar den serveres. Fisken lægges paa et Fad, saltes, overhældes med 1 Pot Olie, 1 Pægl Vin, 1 Citron, skaaren i Skiver, 1 Løg og 1 Buket Persille. Man lader Fisken staa i denne Marinade i cirka 2 Timer.



Laksen lægges derpaa ned i det Kar, hvori den skal koges, og overhældes med Marinaden. Et Stykke Papir lægges over Karret, og Fisken dampes langsomt mør i en Time. Den dryppes flittigt.

Laksen anrettes paa et Fad, som rundt om garneres med smaa Gratinskaller, der ere fyldte med blancherede Østers og en Sauce, der er lavet af Marinaden, hvori Fisken er dampet, og af Østersvandet.

515. **Ristet Laks à la tartare.**

(Saumon grillé à la tartare.)

Hertil tages helst Mellemstykket af en stor, fed Laks, som skæres i Fileter paa en Fingers Bredde. Fisken saltes, overhældes med Olie, Citronsaft eller Eddike, nogle

Skiver Løg, lidt Paprika og en Buket Persille. Heri marineres Laksen en Times Tid.

En Rist stilles over Glødeild, og Fisken lægges paa den og ristes. Laksen vendes ofte og dryppes med den tiloversblevne Marinade.

Fisken serveres paa følgende Maade. Et rundt Fad garneres med en Nuddel-Bordure, se Tegningen Side 207, og uden om denne lægges den ristede Fisk, I Midten af Borduren anrettes Tartar-Smør (se Nr. 244).

Dejen til Nuddel-Borduren laves af 3 Æggeblommer, hvori der æltes saa meget Mel, som disse ville optage i sig. Den udrulles til en tynd Strimmel og denne udskæres efter en af ovennævnte Tegninger.

Borduren hæftes paa Fadet med en Jævning, som er lavet af Æggehvide og Mel.

516. **Laks i Mayonnaise à la Rothschild.**

(Saumon en mayonnaise à la Rothschild.)

1 god Laks paa 6 à 7 ℔ koges i en Fiske-Braise, der tillaves, som det er forklaret i Nr. 237.

Man lader Fisken ligge i Braisen, indtil den er kold. Da tages den op, og med Forsigtighed tages Skindet af. Laksen aftørres let i et Klæde og anrettes højt enten paa en Brød- eller Fedt-Sokkel.

En Brød-Sokkel laves af et gammelt engelsk Fransk-brød. Dette skæres til som en halvhøj Sokkel, der kan passe til det Fad, hvorpaa Fisken skal anrettes. Soklen bages lysebrun i kogende Klaret.

Til Fedt-Soklen skæres ligesom en Form af Brød. Denne stilles ved Hjælp af smeltet Fedt fast paa et Bræt og overhældes med en Fedtmasse, der tilberedes af 5 ℔ Lammetalg og 5 ℔ Svinefedt.

Dette skæres i Stykker, vadskes godt af og kommes i et Kogekar. Der hældes 3 Potter Vand over det. Fedtet tildækkes halvt og koges langsomt, medens man af og til rører i det.

Naar Vandet er fordampet, og Fedtet helt afsmeltet,

sis det gennem en fin Sigte. Det hældes op i et glaseret Lerfad og stilles til Afkøling paa et koldt Sted, hvor der ikke falder Støv.

Naar Fedtet er blevet helt koldt og begynder at stivne, røres det med en stærk Træslev eller Spartel, indtil det er hvidt og blødt som Pomade. Lidt efter lidt røres Saften af 3 Citroner heri.

Fedtet stryges saa tykt paa Brødformen, at det danner et 2 Tommer tykt Lag. Derpaa stilles det Hele paa et koldt Sted, for at det fuldstændigt kan stivne. Til sidst modelleres Soklen med en Kniv saaledes, at den faar Form af et smukt ovalt Fodstykke, hvorpaa Fisken kan serveres. Soklen kan dekoreres paa mange Maader, og det ser meget smukt ud at pynte den med Blomster, modellerede af Fedt eller skaarne af Urter.

Soklen løsnes fra Brættet og stilles paa det Fad, som den er bestemt til. Oven paa den lægges en aflang Porcellænsplade eller stilles et Fad, der i Form passer til Soklen. I Mangel heraf kan man ogsaa skære en Plade af Papir, lægge den oven paa Fodstykket og servere Laksen herpaa. Denne lægges paa Bugen og overhældes indtil Hovedet med en godt rørt, hvid Mayonnaise.

Trøfler udstikkes med en Colonneform og lægges som Skæl oven paa Mayonnaisen.

Ved hver Side af Hovedet stikkes 2 Spyd *(attelets)*, dekorerede med Rejer, saaledes som ses af Tegningen Side 247. Rundt om Laksen garneres med en Aspic-Borudure (se Side 167).

517. **Laks-Ørred.**

(Truite saumonée.)

Tillavningsmaaden af Laks-Ørred er ganske den samme som af Laks.

518. **Foreller.**

(Truite.)

Her faas Forellen sjældnere, medens den i flere Egne af Tyskland er mere almindelig

Den er Laksørreden lig i Bygning, men den er langt finere af Smag.

Forellen, som lever her i Danmark, kan opnaa en Vægt af 3 ℔, hvorimod Stenforellen, der findes i smaa Bække paa enkelte Steder i Tyskland, sjældent vejer mere end ½ ℔ Stykket. Dens Kød er langt finere end den almindelige Forels, og den er bedækket med smaa fine Skæl og en tyk Slimhinde.

Foreller dø straks ved Berøring, derfor maa man passe paa at faa dem saa friske som vel muligt, og det er ikke altid saa nemt at se, om de nylig ere trukne op af Vandet eller have været døde i længere Tid. Naar de ikke ere ganske friske, miste de nemt den blaa Farve, som de skulle have, naar de ere kogte. Her, hvor Fisken er saa sjælden, tilberedes den i Reglen kun kogt.

519. **Foreller kogte blaa.**

(Truite au bleu.)

Forellerne gøres rene i Vand, for at Slimhinden ikke skal gaa af dem.

I Fiskekedlen kommes 3 Dele Vand og 1 Del Eddike, lidt Salt, 1 lille Løg, 1 Laurbærblad og nogle Peberkorn. Naar dette er bragt i Kog, kommes Forellen heri, hvor den straks trækker blaa Farve. Den tildækkes med Papir og stilles til Side paa Komfuret, saa at Marinaden ikke koger. Heri ligger Forellen i 15 Minutter. Efter denne Tids Forløb er den færdig og serveres sirligt paa et Fad med Serviet og pyntes med Persille.

Til Forellen serveres Sauce hollandaise (se Nr. 273).

Foreller kunne tillaves paa forskellige Maader som Laks og Laks-Ørred.

520. **Karper kogte blaa.**

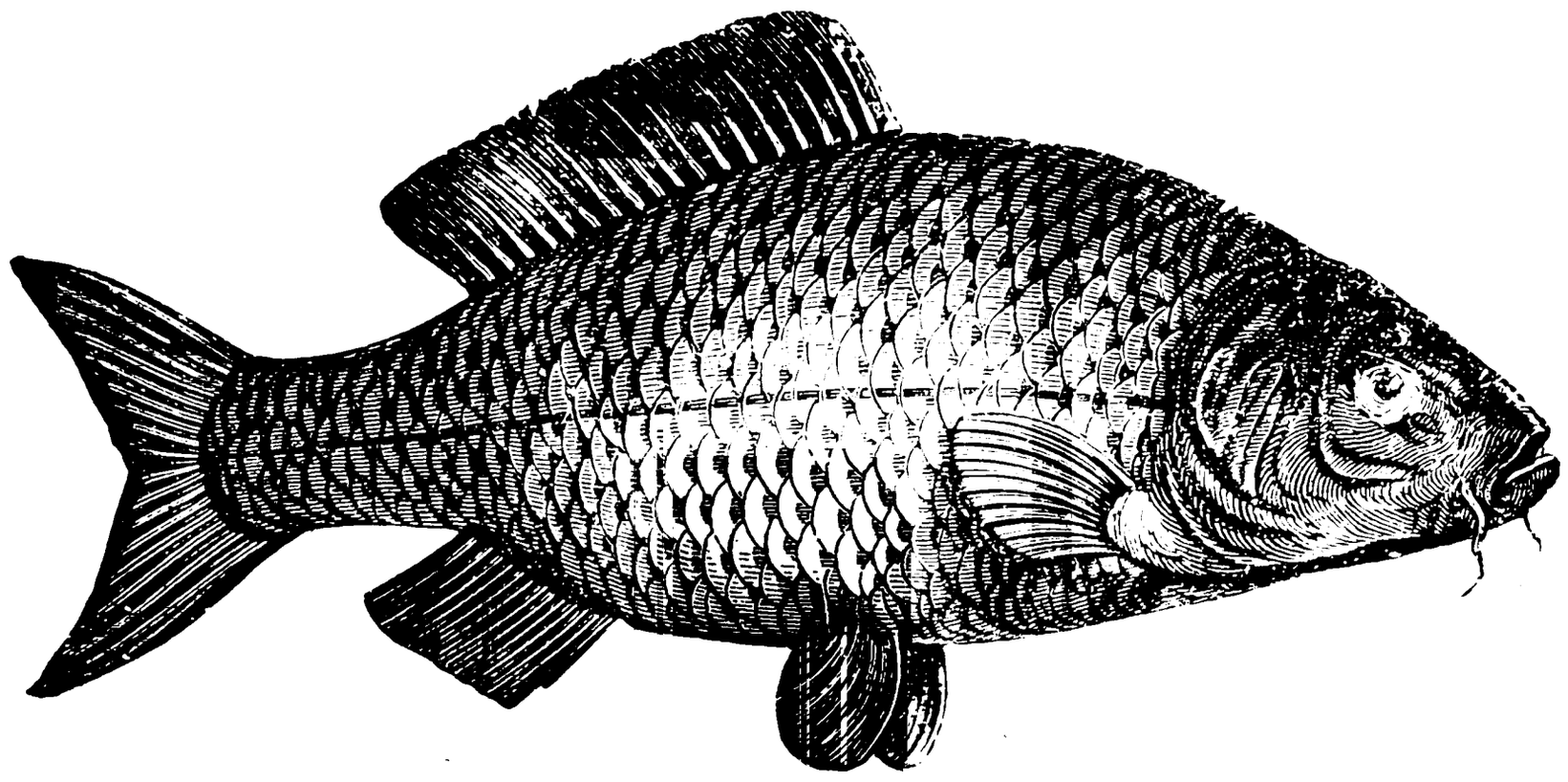
(Carpes au bleu.)

Karpen er bedst i Vintermaanederne. Man maa helst vælge Karper paa 3 à 4 ℔, da disse ere fedest og mest velsmagende. Hvis man sætter Pris paa, at Fisken skal

være blaa, rengøres den som Forellen i Vand, saa at Slimhinden ikke afvadskes eller aftørres. Fisken saltes, lægges i en Fiskekedel og overhældes med kogende Eddike, for at den skal faa en smuk Farve. Der kommes saa meget Vand i Kedlen, at det staar over Fisken. I Vandet kommes et Løg, et Laurbærblad, hele Peberkorn, og en lille Buket Persille.

Karpen koges cirka 1 Time over sagte Ild. Hvis Karpen er meget stor, flækkes den. Dersom man vil skære den i Skiver, maa disse ligge hele og runde.

Til kogt Karpe serveres pisket Fløde, hvori der er rørt reven Peberrod, lidt Eddike og Sukker.



Den kan ogsaa anrettes med smeltet Smør og reven Peberrod.

Suder og Brasen kunne tillaves som Karper, men de ere langt fra saa velsmagende som disse.

521. **Kogt Gedde.**

(Brochet cuit.)

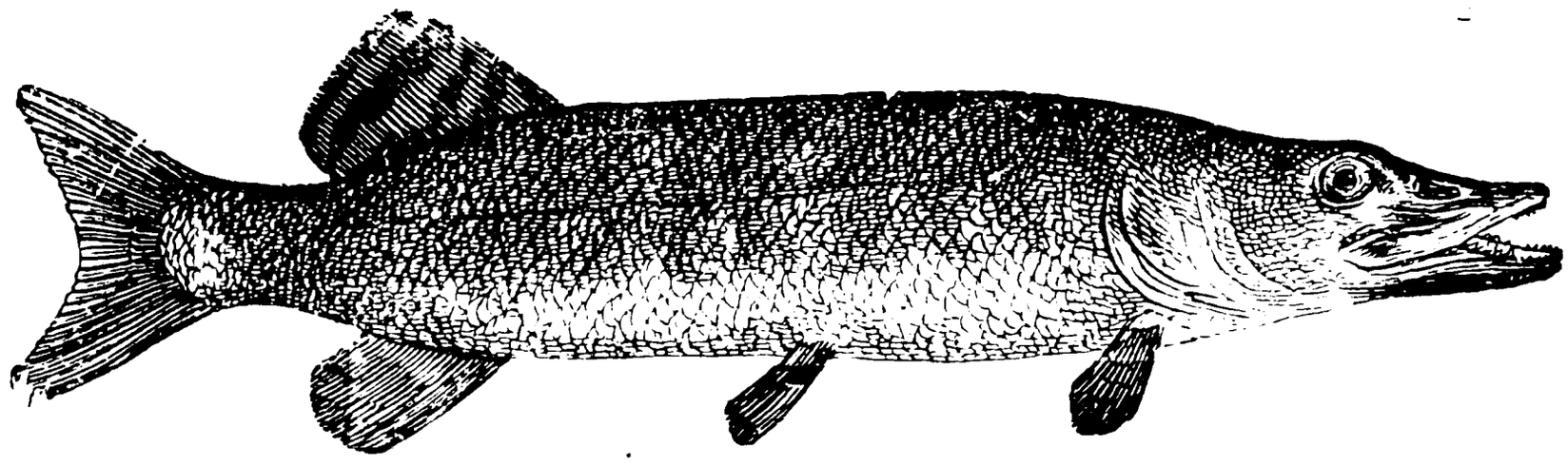
Gedden hører til Ferskvandsfiskene. Det er en Rovfisk. Den kan blive meget stor, man har endog Gedder paa 30 à 40 ℔, men disse ere ingenlunde de bedste. En Gedde paa 6 à 7 ℔ er langt at foretrække.

Som alle Rovfisk har den fast og mere velsmagende Kød end de Fisk, der kun leve af Planteføde.

Det er en meget anvendelig Fisk, og den kan serveres

kogt, stegt, ristet og stuvet. Dens Kød er ogsaa ypperligt til Fars.

Til kogt Gedde beregnes i Regelen 1/2 ℔ til hver Person. Den koges hel eller skaaren i Skiver i rigeligt Vand med Salt i. Den anrettes enten paa en Porcellains-Fiskerist eller paa et Fad med Serviet, og den



pyntes med skraben Peberrod og Persille. Til Gedde anrettes smeltet Smør med reven Peberrod eller den samme Sauce, som serveres til Karper (se Nr. 520). Man kan ogsaa give Hummer-, Østers-, Champignons- eller Kapers-Sauce til kogt Gedde.

Fisken garneres med kogte Kartofler.

522. Stegt Gedde med glaserede Kastanjer.

(Brochet aux marrons glacés.)

En Gedde paa 6 à 7 ℔ rengøres, Skindet med Skællene paa løsnes paa Ryggen, og med en skarp Kniv skæres det forsigtigt af Fisken, Finnerne klippes af, og Gedden spækkes afvekslende med en Række Gulerødder, skaarne i Strimler, og Flæsk. Den bestrøs med Salt og belægges med Smør. Den steges i en ikke for hed Ovn, og under Stegningen dryppes den flittigt med Sky og Madeira. Gedden anrettes og garneres paa hver Side med glaserede Kastanjer (se Nr. 500). Skyen, hvori Fisken er stegt, sis, og heri røres Fonden fra Kastanjerne. Det hele faar et Opkog over rask Ild og serveres til Fisken. Ønsker man Saucen jævnere, tilsættes lidt Sagomel udrørt i Vand.

Stegt Gedde kan ogsaa tilberedes saaledes. Gedden

spækkes med Sardelfileter og Flæsk. Den steges som ovenfor forklaret. Skyen faar et Opkog med Sardeller, skaarne i tynde Fileter, og fint hakkede Urter. Stegt paa denne Maade garneres den ikke med glaserede Kastanjer.

523. **Gedde à la Chambord.**

(Brochet à la Chambord.)

Denne Ret tillaves ganske som Lax à la Chambord (se Nr. 513).

524. **Ristet Gedde med Tomat.**

(Brochet grillé aux tomates.)

1 Gedde rengøres og flækkes langs med Rygbenet. Dette og alle Smaabenene tages ud af Fisken, som skæres i ensartede Fileter af 3 Tommers Bredde. Fileterne bestrøs med Salt og stødt hvid Peber. De vendes i Mel, derefter i smeltet Smør og saa i fint stødt Rasp. En halv Time før Anretningen ristes de over sagte Ild eller koges i Klaret. Fileterne anrettes ligesom ristet Laks (se Nr. 515). Paa Fadet hældes under Fileterne indkogt Sky, krydret med Citronsaft. I Midten indenfor Nudelborduren kan man servere en god jævn Tomat-Sauce (se Nr. 282). Man kan ogsaa anrette Saucen i en Sauceskaal og lægge udbagt Persille midt paa Fadet.

Til ristet Gedde kan man servere Peberrod-Smør, Tartar-Smør eller Hovmester-Smør (se Nr. 243, 244 og 246).

525. **Gedde i vol-au-vent.**

(Brochet au vol-au-vent.)

I smaa eller store vol-au-vents fyldes følgende Stuvning af Gedde. Smør og Mel bages. Jævningen fortyndes med Vandet, hvori Gedden er kogt, og Saucen lieres med Æg, Fløde og et Stykke Smør. Fisken pilles itu, og herover hældes Saucen, som man ogsaa kan tilsætte Champignoner ellers Kapers o. s. v. Det Hele svinges godt sammen og serveres saa varmt som muligt.

Til denne saavel som til de nærmest følgende Retter

kan man anvende Fisk, som er bleven tilovers fra Maaltiderne.

526. **Plukfisk.**

(Hachis de poisson.)

Kogt itupillet Fisk kommes tilligemed pillede og ituskaarne Kartofler i en god Béchamel-Sauce (se Nr. 271), som er krydret med Muskat eller stødt hvid Peber. Det Hele svinges godt sammen, lieres med et Stykke Smør og serveres paa et Fad, der er garneret med en Brødbordure (se Side 128).

527. **Gratin af Gedde.**

(Brochet en capisantis.)

Den samme Stuvning, som laves til vol-au-vent (se Nr. 525), fyldes i Gratinskaller, som ere smurte med Smør. De bestrøs med Rasp, dryppes med Smør, og et Kvarter, før de skulle anrettes, bages de lysebrune i Ovnen.

528. **Kroketter af Gedde.**

(Croquettes de brochet.)

Kroketterne tilberedes saaledes som det er forklaret i Nr. 186.

529. **Gedde i Mayonnaise.**

(Brochet en mayonnaise.)

Kogt Gedde befris fra Skind og Ben. Der laves en Marinade af Olie, lidt Estragoneddike, Løg, skaarne i Skiver, og Peber. Heri lægges Fisken, og den marineres i et Par Timer. Efter denne Tids Forløb tages Gedden op, lægges paa Anrettefadet og overhældes med Sauce mayonnaise (se Nr. 251). Fisken garneres med Sardeller, som ere skaarne fra Benene, rullede sammen som smaa Snegle og fyldte med Kapers.

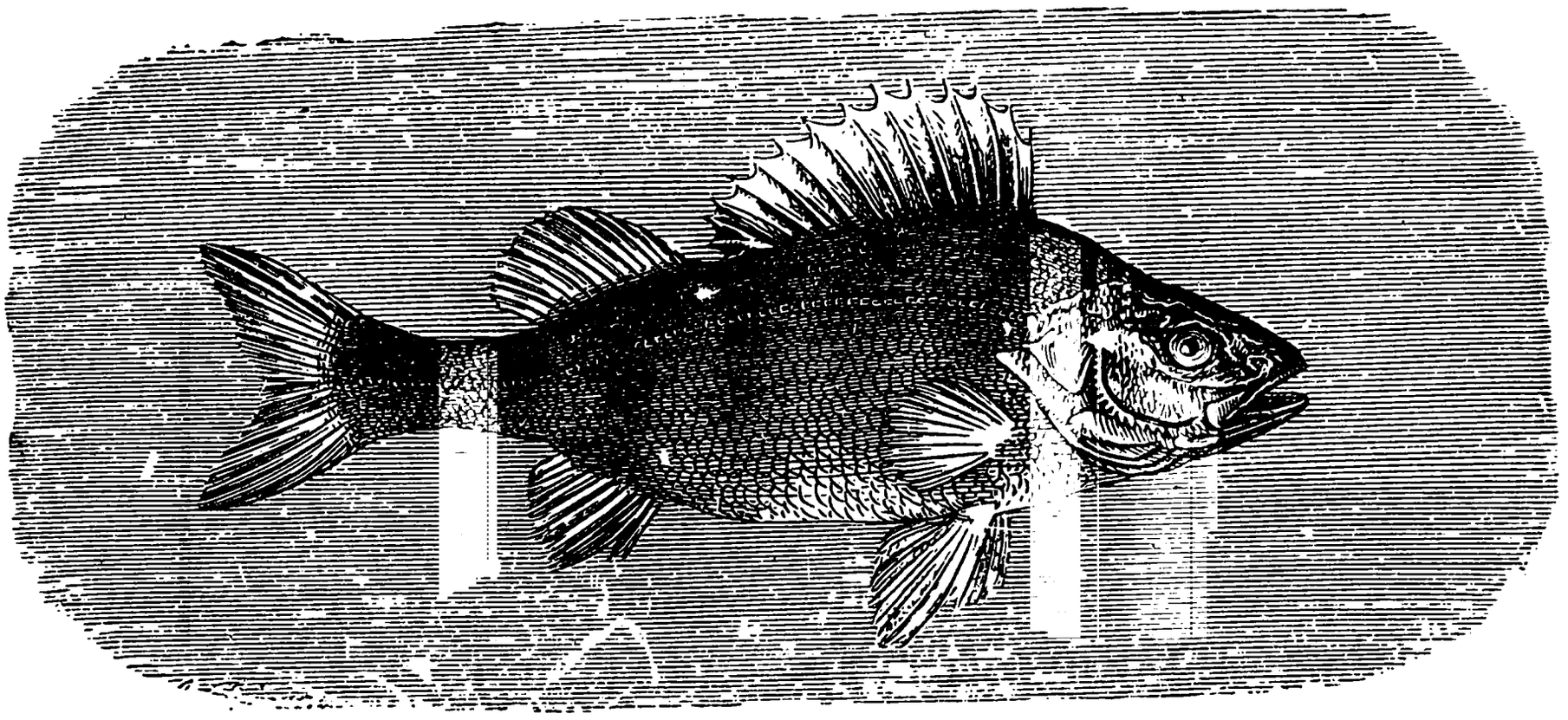
Fadet pyntes med Endivie eller Hoved-Salat.

530. **Kogt Aborre.**

(Perche cuite.)

Aborren er ligesom Gedden en Rovfisk. Dens Kød er fast og saftigt. Til at koges, vælges helst en Fisk paa

2 𝔱. Skællene, der sidde meget fast, tages af med et Rivejern. Man lader Aborren beholde Finnerne. Man giver Fisken et Indsnit ved Gatfinnen og et lige under Hovedet, og fra det sidste trækkes Indmaden ud. Aborren lægges et Par Minutter i Vand, afvadskes godt og saltes.



Efter en halv Times Forløb koges den i Vand og Salt tillige med en Buket Persille.

Enten serveres Fisken med smeltet Smør og hakket Persille eller med Persille-Sauce (Se Nr. 297).

531. **Stegte Aborrer.**

(Perches frites.)

Smaa Aborrer rengøres og lægges ½ Time i Salt. Derpaa aftørres de i et Klæde, vendes i Mel, pisket Æg og fint stødt Rasp. De lægges i Friturekurven og steges som sædvanligt i Klaretkedlen.

De serveres paa et Fad med Serviet og pyntes med udbagt Persille og Citron.

Hertil anrettes enten lyst brunet Smør eller Peberrod-, Tartar- eller Hovmester-Smør (se Nr. 243, 244 og 246).

532. **Aborrer à la Watervisch.**

(Perches à la Watervisch.)

Hertil bruges enten smaa hele eller større Aborrer, som ere flækkede fra Benene. Fisken rengøres og saltes.

Gulerødder, Purrer og Persillerødder gøres rene, skylles godt og skæres som Julienne-Urter. Til en Portion til 12 Personer beregnes gærne $^1/_2$ Pægl ituskaarne Gulerødder, ligesaa meget af Purrer og 1 Pægl ituskaarne Persillerødder.

Rødderne svitses i Smør, og overhældes med $^1/_2$ Pot Vand. Fisken lægges ned ved Urterne, dækkes godt til og dampes langtsomt mør. Derpaa tages den op og lægges i et Ragoutfad.

Smør, lidt Mel og hakket Persille røres sammen og faar et Opkog i Saucen, som hældes over Fisken.

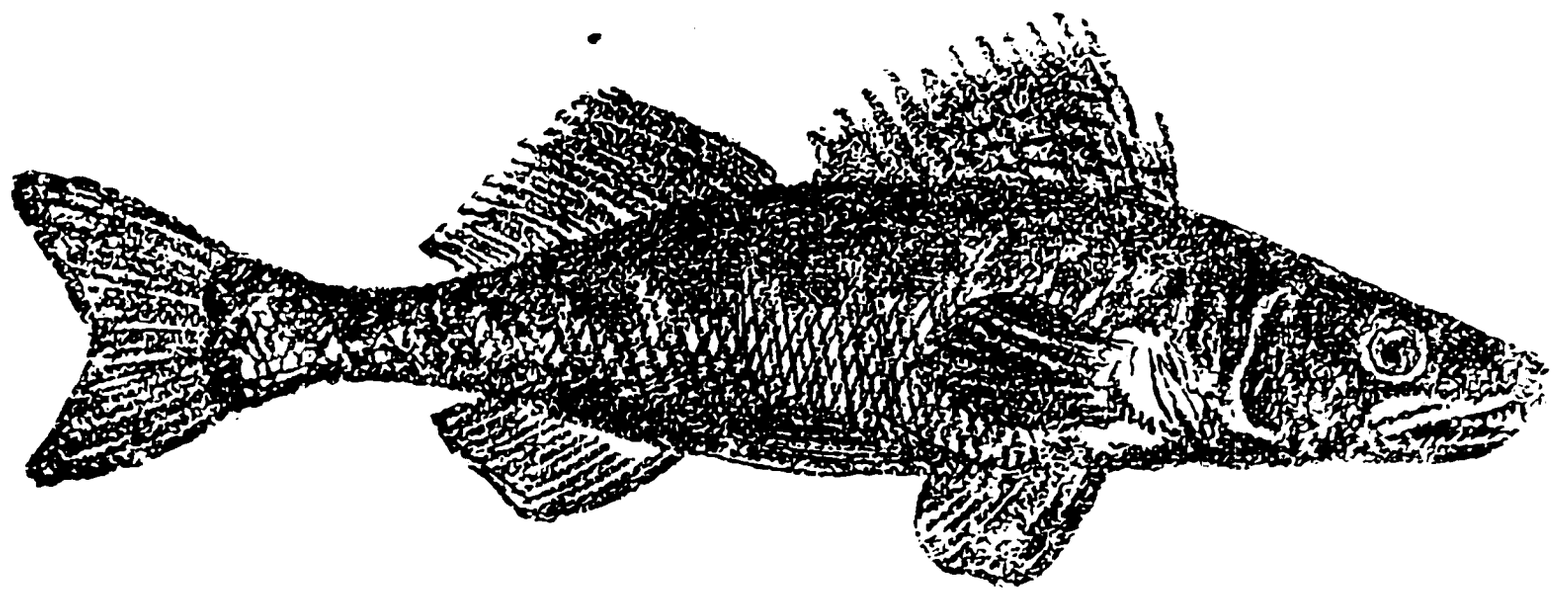
Skaller rengøres og tilberedes som Aborrer.

533. **Sandart.**

(Sandre.)

Sandarten er ogsaa en Rovfisk; den hører til Aborrefamilien. Dens Kød, som er meget saftigt, er hvidt og bladet, og det har endnu finere Smag end Geddens.

Fisken skrabes godt, Finnerne klippes af, og den



lægges 1 à 2 Timer i Isvand med Salt. Derved bliver dens Kød fastere. En Time før Anretningen sættes den over Ilden i koldt Vand, Salt og Mælk. Naar den er kommet i Kog, skummes den og sættes til Side paa Komfuret, for at den kan koge langsomt mør.

Den kogte Sandart anrettes og pyntes med Persille. Den garneres med kogte, skrællede Kartofler. Til den serveres hollandsk Sauce (se Nr. 273), engelsk Sauce (se Nr. 275), eller ogsaa smeltet Smør.

534. **Fileter af Sandart aux fines herbes.**

Filets de sandre aux fines herbes.)

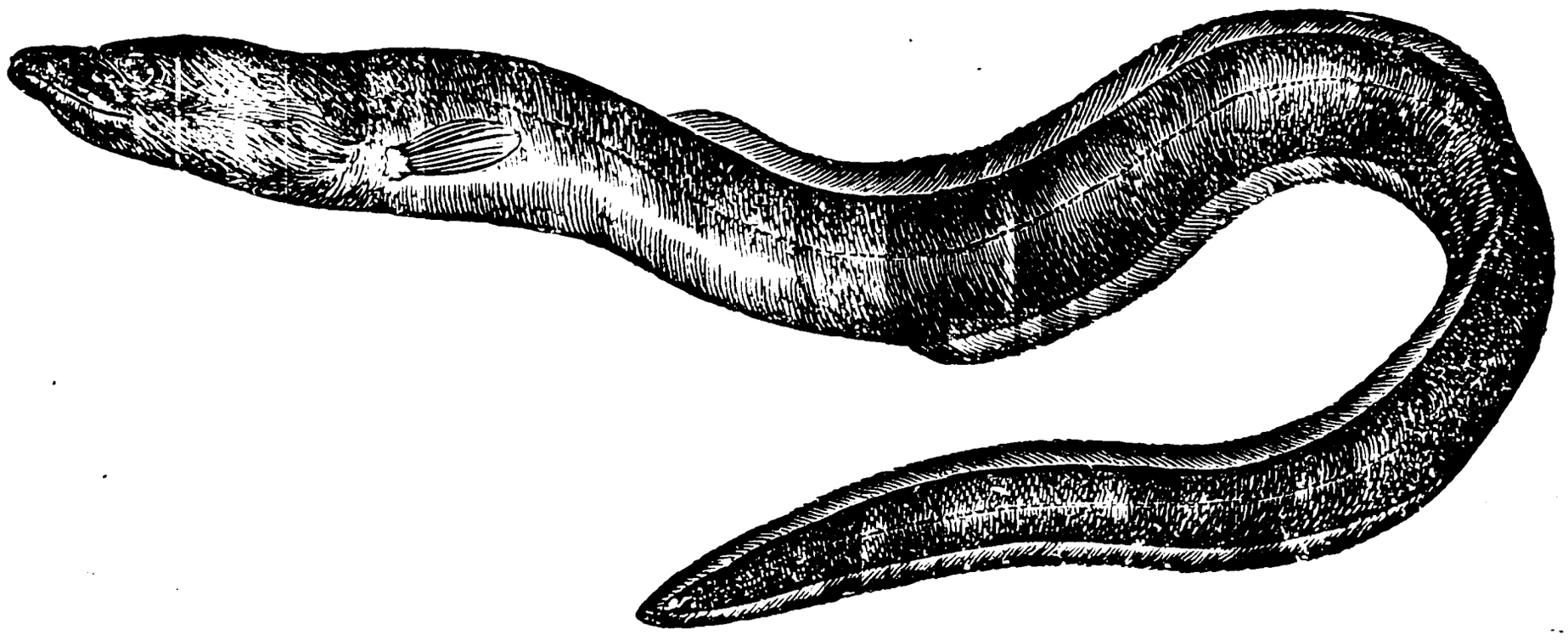
Fisken rengøres og flækkes i 2 Dele. Disse skæres i tykke, ens store Fileter, som saltes. En Sauterpande smøres med Smør, og Fileterne lægges i Kasserollen ved Siden af hverandre tilligemed nogle Skefulde hakkede grønne Urter (se Nr. 238) og lidt Paprika, som lægges over Fisken. Denne dækkes med et Stykke Papir, smurt med Smør, og stilles paa et koldt Sted til 15 Minutter før Anretningen; da sættes Kasserollen over Ilden, og Fisken dampes nogle Minutter paa hver Side og overhældes derpaa med en god brun Sauce, hvori den koges, indtil den er mør.

Saucen hældes over den færdige Fisk, der anrettes som en Krans paa et Fad. Fadet garneres med Smørdejs-Fleurons.

Saucen, hvori Fisken koges, laves paa følgende Maade.

Paa Benene og det ureelle af Fisken koges en Fiskesuppe. Et Stykke Smør brunes, heri bages Mel, Jævningen fortyndes med Fiskesuppen. Saucen krydres med Citronsaft og lidt engelsk Fiskesauce saasom *Mushroom-cat-sauce* eller *Worchester-sauce.*

Sandarten kan ogsaa tillaves som Fiskefars, og (se fra Nr. 521 til Nr. 529 incl.) som alle de ved Gedde nævnte Retter.



535. **Aal.**

(Anguille.)

Aalen findes næsten i hvert Vand, i Søer, Damme og Floder. Den Aal, som fanges i Fursøen, har i mange

Aar haft Ry paa sig for at være den bedste. Aalens Kød er fint og har en god Smag; det er meget fedt og svært at fordøje. Aal taaler længere Kog end Fisk i Almindeligked, da den har fastere Kød end andre Fisk

536. **Stegt Aal med Remolade-Sauce.**

(Anguille frite à la rémolade.)

Til 12 Personer beregnes 4 à 5 ℔ Aal. Man maa nøje passe paa, at de ere levende, naar man køber dem. De slagtes i Køkkenet og flaas paa følgende Maade. Med en skarp Kniv løsnes Skindet om Hovedet. Derpaa binder man et Sejlgarn om Aalen lige under Hovedet og hænger den op paa et Søm.

Med et groft Klæde trækker man Skindet af med et hurtigt Ryk. Med Salt gnides den tynde Hinde, der sidder indenfor Skindet, af Aalen, Finnerne klippes af med en Sax, og Fisken skæres i Stykker paa 2 Tommer. Med en lille spids Kniv tages Indmaden ud af hvert Stykke. Aalen afvadskes i flere Hold Vand og bestrøs med Salt; men lader den trække heri i en halv Times Tid. Stykkerne aftørres, vendes i Mel, derefter i piskede Æg og saa i fint sigtet Rasp.

Naar Klaretten er hed, lægges Aalen i Friturekurven og sænkes ned i den. Efter 5 à 6 Minutters Forløb tages Fisken op, og den lægges paa en Stegepande med lyst brunet Smør. Heri steges den færdig.

Noget Persille bages ud i Klaret.

Aalen anrettes paa et Fad med Serviet, pyntet med Persille og med Citron.

Til stegt Aal serveres enten Remolade Sauce (se Nr. 256) eller det Smør, hvori den er stegt. Det giver en god Smag at komme Kapers og lidt af den Eddike, hvori de ere syltede, i Saucen.

Som Gemyse til denne Ret kan anrettes Kartoffelmos (se Nr. 362).

537. **Aal i Karri.**

(Anguilles en sauce au cari.)

Aalen rengøres og saltes som ovenfor forklaret (se Nr. 536).

Til denne Ret maa Aalene ikke være saa tykke som til stegte Aal. Fisken skæres i Stykker paa en Tommes Længde. Disse koges i Vand, hvori der kommes Salt, 1 Løg, lidt Nelliker, hele Peberkorn og 1 Laurbærblad.

Naar Fisken er kogt, tillaves en Karri-Sauce (se Nr. 293), kun fortyndes Jævningen med Fiskesuppen, hvori Aalen er kogt, i Stedet for med Bouillon,

½ ℔ Karri-Ris koges i rigeligt Vand. Naar de ere møre, men dog ligge ganske hele, lægges de op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand og kommes atter i Kasserollen, hvori man lader den sidste Væde, som er ved Risene, fordampe.

Aalene anrettes højt midt paa Fadet og overhældes med Saucen, der maa være saa tyk, at den næsten kan dække Fisken. Risen lægges som en Krans rundt om Fisken og bestrøs ganske fint med Karri. Det Tilovers-blevne af Saucen fortyndes lidt og anrettes særskilt i en Sauceskaal.

538. **Aal i Matros-Sauce.**

(Anguilles à la matelote.)

Aalen flaas, rengøres og skæres i smaa Stykker. Den saltes, og naar den har trukket en halv Time, sættes den over Ilden med Rødvin og Sky, hvori der kommes Løg, Timian, Laurbærblade, Peber og Salt, og den koges under tæt tillukket Laag.

Naar Fisken er mør, tages den op, og Fedtet skummes godt af Marinaden. Smør og Mel bages. Jævningen for-tyndes med Marinaden, og Saucen krydres med lidt Citronsaft. Den koges godt ind og sis over smaa Løg, glaserede i Smør, Sukker og Rødvin, over Champignoner, dampede i Smør og Citronsaft, og over Olivener.

Fadet garneres med en Brødbordure, se Side 128. Fisken anrettes tilligemed smaa Fiskeboller indenfor denne og overhældes med Saucen.

539. **Rulle-Aal i Gelée.**

(Roulade d'anguille à l'aspic.)

1 stor fed Aal flaas. Den rengøres, Finnerne klippes af, og den flækkes i Ryggen. Med Forsigtighed borttages Indmaden og Benene. Aalen tørres i et Klæde, gnides med Citronsaft og et Stykke Hvidløg og bestrøs over hele sin Længde med en Blanding af Salt, stødt Peber, stødt Allehaande, revet Løg, tørret stødt Timian og Salvie eller Merian.

Derpaa rulles Aalen sammen fra Halen af opefter, og der bindes godt om den med Sejlgarn. Den sammenrullede Aal trilles ind i et Stykke Ostelærred, som tilbindes ved hver Ende.

Aalen koges i en Marinade af Bouillon, Eddike og Urter. Ved at stikke en Opsyernaal ind i Fisken kan man prøve, om den har kogt tilstrækkeligt. Slipper den let, er den færdig, og Kasserollen løftes da af Ilden. Man lader Aalen afsvale i Marinaden. Derpaa tages den op og lægges i Presse. Marinaden sis, Fedtet skummes af, og der koges en Gelée af den. Til hvert Pot Marinade, som skal klares, tages Hviden og de afvadskede Skaller af 2 Æg, som knuses og røres med Æggehviderne. Disse kommes i Marinaden tilligemed 10 Blade afvadsket Husblas. Det røres over Ilden, indtil det kommer i Kog, derpaa sættes det til Side paa Komfuret over sagte Ild, for at Hviden langsomt kan samle sig. Naar Geléen er klar, hældes den gennem en Serviet, der er bunden til de fire Ben af en omvendt Stol. Under Servietten stilles en glaseret Lerskaal. Fremgangsmaaden er nærmere forklaret i Nr. 5.

Paa Fadet, som man vil bruge til Anretningen, hældes et Lag Gelée. Dette og den tiloversblevne Gelée stilles paa et koldt Sted, for at den kan stivne.

Aalen tages ud af Ostelærredet, Sejlgarnet vikles af Fisken og den skæres i smukke runde Skiver. Disse lægges som en Krans paa Fadet, saaledes at en Fjerdedel af hver Skive ligger oven paa den foregaaende.

Noget af den tiloversblevne Gelée hakkes og lægges i Midten, og Kanten af Fadet garneres med en Aspicbordure (se Side 167).

540. **Aal i Gelée.**

(Anguille à l'aspic.)

Aal i Gelée laves paa følgende Maade. Aalen flaas og skæres i Stykker paa en Tommes Længde. De koges i samme Marinade som Rulleaal (se Nr. 539) og man tillaver en Gelée som ovenfor forklaret.

I Bunden af en Form hældes Gelée. Naar denne er stivnet, lægges herpaa som Dekoration udstukne Skiver, Stjærner eller geometriske Figurer af Trøffel, Rødbede, Agurk o. l. Herover hældes atter et Lag halvstivnet Gelée. Naar denne er helt stivnet, ordnes Aalen smukt herpaa. Stykkerne kunne være hele og runde, eller ogsaa kan man flække dem og udtage Benene. Derpaa fyldes Formen med halvstivnet Gelée og stilles hen paa et koldt Sted for at blive hel stiv. Lige før Serveringen vendes Formen. Hvis Geléen ikke gærne vil slippe, dyppes Formen et Øjeblik i varmt Vand.

541. **Røget Aal.**

(Anguille fumée.)

Den røgede Aal afvadskes godt, koges halvmør i Øl og ristes paa en Pande i Smør.

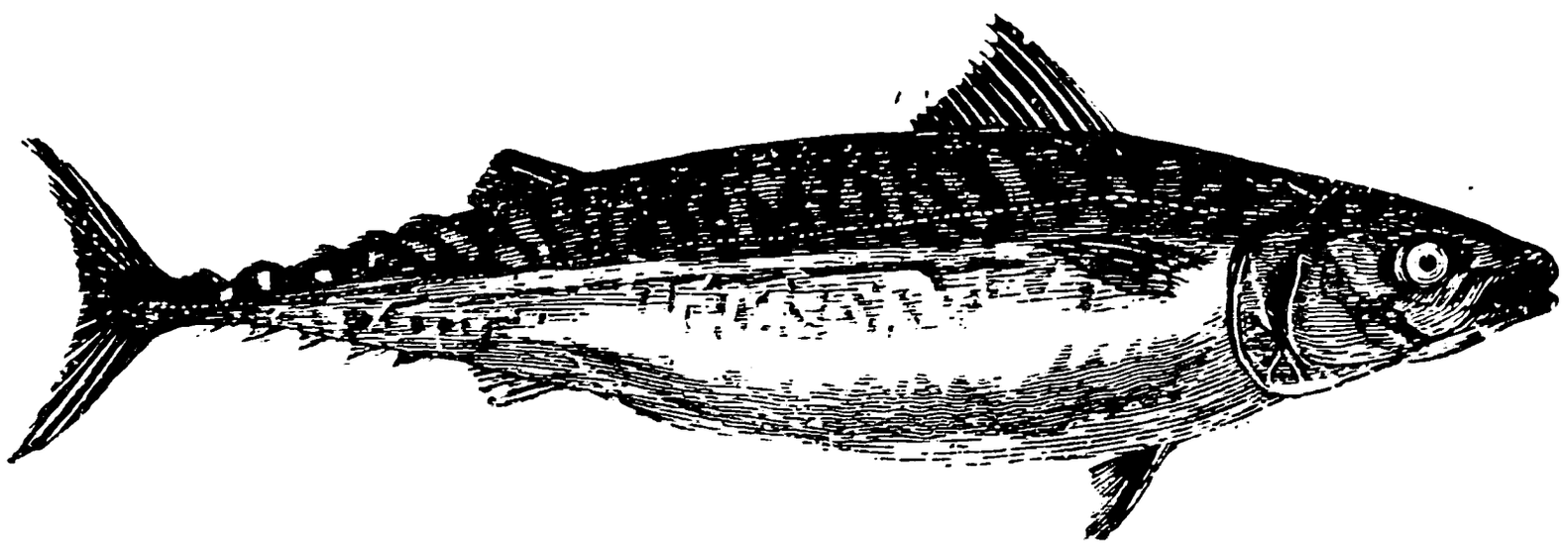
Til ristet røget Aal anrettes forskellige Grøntsager, og man kan hertil servere enten det Smør, hvori den er ristet, eller Sauce Robert (se Nr. 308).

542. **Kogt Makrel.**

(Maquereau cuit.)

Makrelen er i Reglen 8 à 10 Tommer lang, men den findes ogsaa større. Jo større den er, jo federe og bedre er den. Til 12 Personer beregnes gærne 3 à 4 Makrel. Det er en smuk Fisk med glat sølvlignende Skind med grønlig Tegning langs Ryggen. Den er fin og fed i

Kødet, men desuagtet betragtes den dog endnu som en tarvelig Hverdagsret. Ved Rengøringen skæres Fisken ikke op, men den behandles ligesom Laks og Gedde. Indmaden trækkes ud gennem det øverste Indsnit. Fisken afvadskes, saltes og dryppes med Eddike, og et Kvarter før Anretningen koges den i Vand med Salt, Eddike, hele Peberkorn, 1 Løg og 1 Laurbærblad. Makrelen anrettes, pyntes med Persille og serveres med smeltet Smør eller Sauce à la maitre d'hôtel eller Kaper-Sauce (se Nr. 284 eller 292) og kogte Kartofler.



Kogt Makrel smager ogsaa særdeles godt kold. Makrelen skæres da i runde Skiver og koges som ovenfor forklaret. Naar Fisken er kogt, lægges den i et Ragoutfad. Fiskesuppen koges godt ind og hældes over Fisken.

543. **Ristet Makrel.**

(Maquereau à la picardienne.)

Makrelen rengøres, og i Ryggen gøres et dybt Indsnit. Fisken saltes og marineres med Olie, Citronsaft og Skiver af Løg, Laurbærblade og Persille. Naar Makrelen har ligget i denne Marinade en Times Tid, ristes den over en sagte Ild. Den lægges paa Bugen paa Anrettefadet, i Aabningen i Ryggen lægges Smør à la maître d'hôtel (se Nr. 246), og paa Fadet hældes indkogt Sky med Citronsaft.

I Stedet for at riste Makrelen kan man dampe den i en Sauterpande. Lidt Smør kommes paa Panden, og

heri vendes Fisken. Derpaa stilles den ind i Ovnen og dryppes med Marinaden og Sky. Fonden fra Fisken sis, koges ind og anrettes paa Fadet med Makrelen.

Indsnittet i Ryggen fyldes med Smør à la maître d'hôtel.

544. **Røget Makrel.**

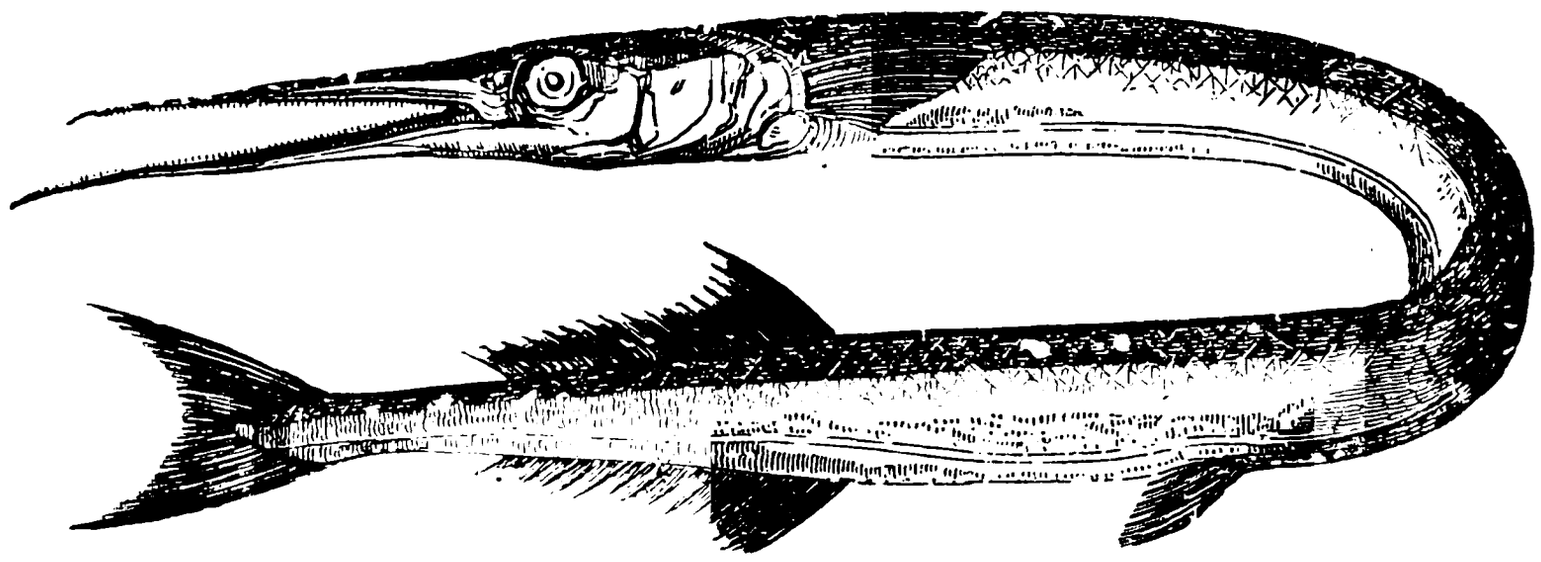
(Maquereau fumé.)

Røget Makrel ristes paa en Pande med Smør. Hertil serveres Røræg, Kartoffelmos og forskellige Grøntsager.

545. **Hornfisk.**

(Orphie.)

Hornfiskens Skind har lidt Lighed med Makrelens, men selve Fisken er lang og tynd, saaledes som det ses af Tegningen.



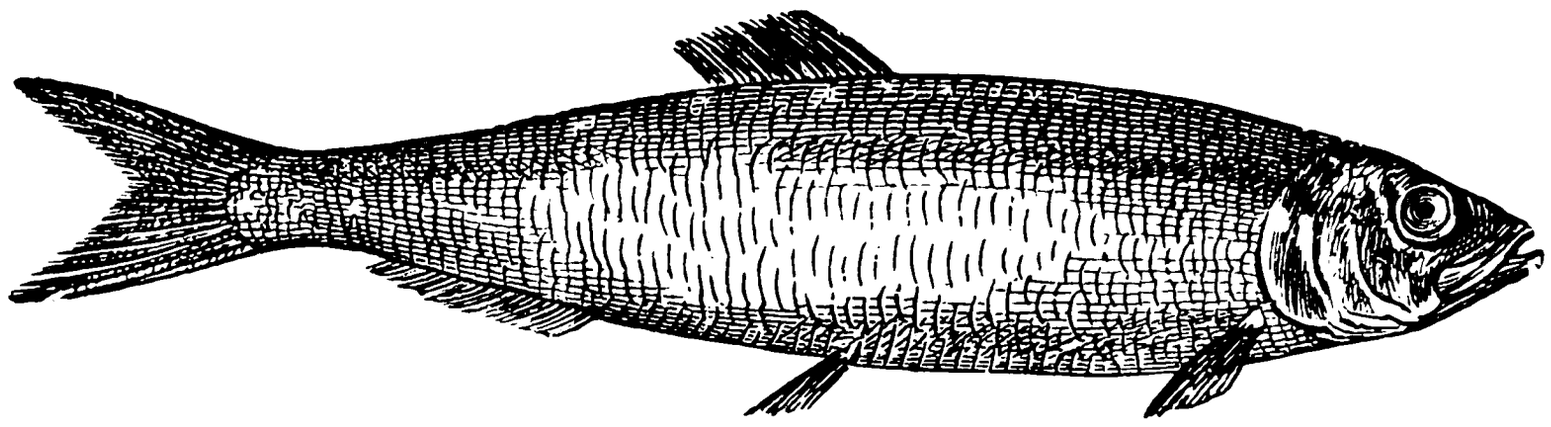
Den er fin, men mere tør en Makrelen, og den kan anvendes til Fars eller koges som Makrel, tillaves som Rulleaal eller steges. Hovedet skæres af, og Hornfisken deles i Stykker paa 2 à 3 Tommers Længde. Indmaden tages ud med en spids Kniv. Fisken afvadskes, drysses med Salt, og efter en Times Forløb aftørres den. Den vendes i Mel, Æg og Rasp, udbages i Klaret og serveres med bagt Persille og Citron. Hertil gives enten brunet smeltet Smør eller Tartar-Smør (se Nr. 244) og kogte Kartofler.

Hornfisk faas ogsaa røgede og behandles som røget Makrel.

546. **Sild.**

(Harengs.)

Silden er en lille Fisk af fin Smag. Den anvendes hyppigt saavel i større som i tarvelige Husholdninger. Salt Sild er næsten uundværlig. Den bedste salte Sild er den hollandske. Den gode salte Sild kendes paa, at den paa Bugen er bedækket med smaa sølvglinsende Skæl, og at den langs Ryggen har en sort Tegning.



Frisk nedlagte komme de hertil i August Maaned i smaa Bøtter, som i Reglen hver indeholder 12 Sild.

Anvendelsen af salt Sild er forklaret i Afsnittet om hors d'œuvre. Den bruges ogsaa meget til Salat.

Røgede hele og flækkede Sild ere ligeledes en yndet Ret. De kunne ogsaa ristets ligesom Makrel og Hornfisk.

Friske Sild behandles og tilberedes som Makrel og Hornfisk.

547. **Stegte Tobiser.**

(Equilles frites.)

Tobisen er en lille Fisk, som er i Handelen om Efteraaret.

Da vi hverken kunne faa friske Sardiner, Goujons eller Éperlans her hjemme, tillaves den som disse. Den spises med Skind og Ben.

De smaa Fisk rengøres, drysses med Salt, og et Kvarter derefter aftørres de med et groft Klæde og stikkes gennem Øjnene paa et Spyd. De paneres, udbages i Klaret, anrettes paa et Fad og garneres med Persille og Citron.

548. **Stenbider.**

(Loup de mer.)

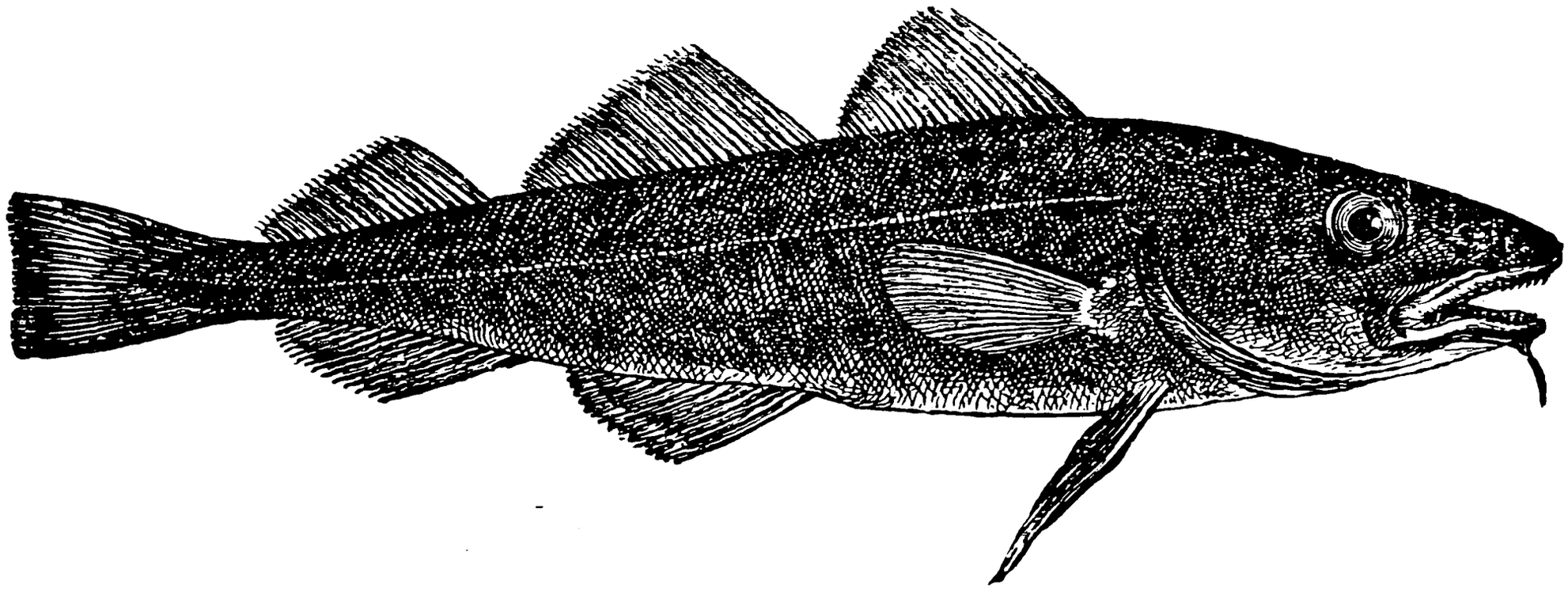
Dette er en Fisk, som kun anvendes sjældent og er lidt kendt. Dels koges den som Makrel, og dels giver den en ypperlig Kraft i Fiskesuppe. Leveren og Sugeskiven anses af Kendere for at være særegne Lækkerbiskener.

549. **Kabliau.**

(Cabillaud.)

Kabliauen er en af de største Delikatesser, som Havet yder Mennesket. Dens Kød er hvidt og bladet og har en ypperlig Smag. Den er egentlig bedst kogt i Vand og Salt.

Kabliaufangsten er meget betydelig, og denne Fisk forsendes over hele Verden baade i frisk, saltet og tørret Tilstand.

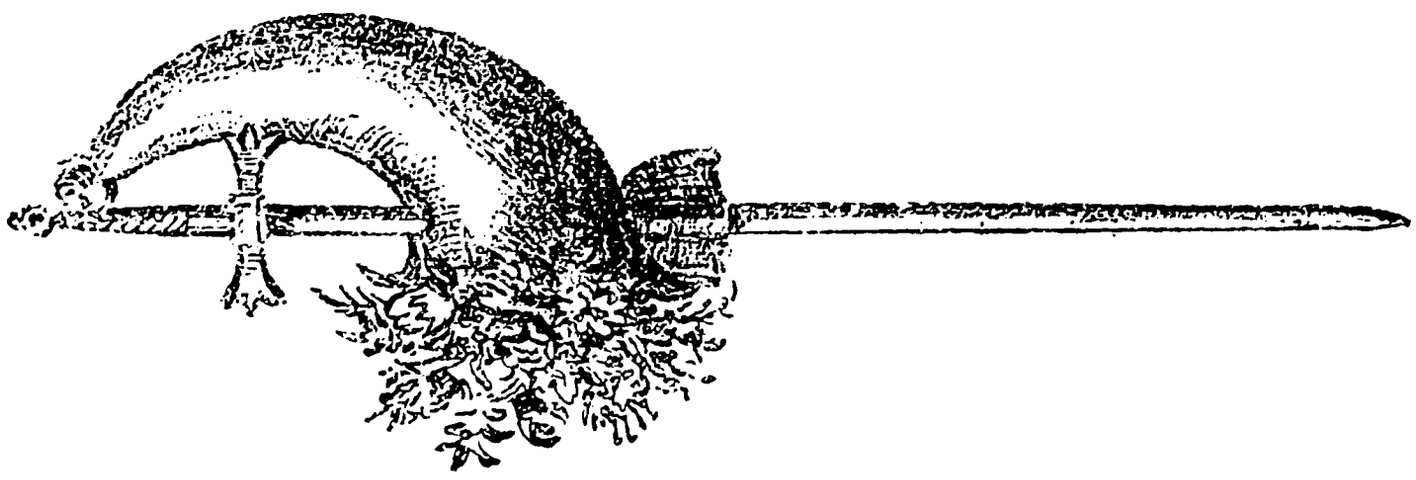


550. **Kogt Kabliau.**

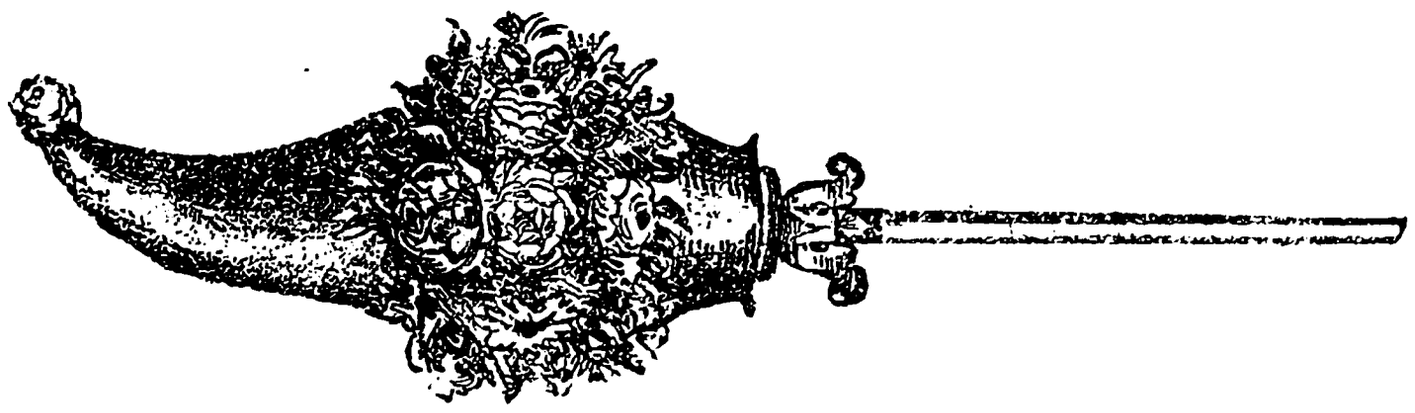
(Cabillaud cuit à la danoise.)

I Kabliau paa 10 à 12 ℔ slagtes saaledes: med en skarp Kniv gives et Indhug i Fisken, saa at Halebenet hugges over; men dog maa det ikke være saa dybt, at Halen skilles fra Fisken. Derpaa holder man Fisken i Hovedet under en stærk Vandstraale. Dette bevirker, at Fiskens Nerver hurtigt trække sig sammen, og at Kødet derved bliver fastere. Bugen skæres op, og Indmaden tages forsigtigt ud, saa at Galdeblæren ikke gaar itu og

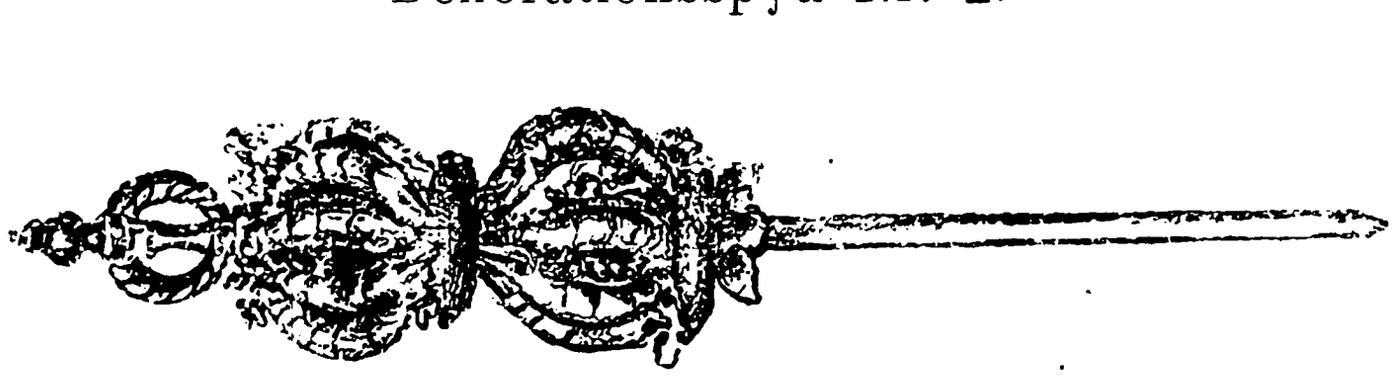
ødelægger Leveren; thi denne, Rognen og Krøllen anses for store Delikatesser. Fisken afvadskes godt, saltes og stilles til Side, indtil den skal koges.



Dekorationsspyd Nr. 1.



Dekorationsspyd Nr. 2.



Dekorationsspyd Nr. 3.

Bugfligene slaas tilbage, og Fisken lægges med Ryggen opad paa en Fiskerist i Fiskekedlen og koges i rigeligt Vand og Salt. Naar Vandet koger, skummes det, der hældes lidt koldt Vand i Kedlen, og Fisken stilles til Side paa Komfuret for ligesom at trække mør i det kogende Vand.

Fisken anrettes paa en Porcellains Fiskerist paa et aflangt Fad. Rundt om denne garneres med Rognen, Leveren og Krøllen, der skæres i Skiver, og som ordnes smukt ligesom smaa Buketter af hver Sort.

Til kogt Kabliau serveres i Reglen kogte Kartofler og smeltet Smør, og paa en særskilt Bakke anrettes hakket Persille, hakkede Æg, forskellige Sorter Sennep og forskellige engelske Fiske-Sauce.

I Stedet for smeltet Smør serveres hyppigt Senneps-Sauce (se Nr. 294), hollandsk Sauce (se Nr. 273) eller en Sauce, der laves paa følgende Maade: 6 baardkogte Æggeblommer gnides ud, og hertil røres 1 Skefuld fint hakket og blancheret Persille, 1 Skefuld engelsk Sennep, Citronsaft, Fiskesuppe og ½ ℔ Smør. Det Hele røres godt over Ilden, indtil det er kogende hedt.

551. **Kogt Kabliau med Østers.**

(Cabillaud aux huîtres.)

En velrenset Kabliau koges i en Braise (se Nr. 237).

Til Kabliau kogt paa denne Maade serveres Østers-Sauce (se Nr. 279). Denne Sauce tillaves da med den Braise, hvori Fisken er kogt, i Stedet for med Bouillon.

Den kogte Kabliau serveres paa et Fad og garneres med smaa Gratinskaller, hvori Østersener ere lagte.

Kabliauen kan desuden serveres med Krebse-Sauce, (se Nr. 276), Muslinge-Sauce og lignende.

552. **Plukfisk af Kabliau.**

(Hachis de cabillaud.)

Den kogte Kabliau pilles i smukke bladede Stykker og befris fra Skind og Ben. Kogte Kartofler skæres i Stykker, saa at man har halvt saa meget af Kartofler som af Fisk.

Smør og Mel bages, fortyndes med Fløde eller god sød Mælk og heri røres Vandsennep efter egen Smag. Der kommes Salt i Saucen, og Fisken, Kartoflerne og et godt Stykke Smør svinges heri.

Denne Ret anrettes som Plukfisk af Gedde (se Nr. 526).

Det Tiloversblevne af Kabliau kan ligesom Gedde anvendes til Rulletter, Gratins, Krustader, Mayonnaise og Salat.

553. **Torsk.**

(Morue.)

Denne ypperlige Fisk hører til samme Familie som Kabliauen. Den er dog meget mindre end denne. De

Torsk, som have smaa Hoveder, og hvis Skind langs Ryggen har et gyldent Skær, ere de bedste. De slagtes og rengøres som Kabliau, tillaves og anvendes som denne Fisk.

Ganske smaa Torsk steges og ristes som Aborrer (se Nr. 531).

Torsk kan ogsaa anvendes til Fars.

554. **Torsk à la Polonaise.**

(Morue à la polonaise.)

Torsken rengøres og skæres i Stykker paa 2 Tommer. Disse skylles godt, men lægges ikke i Vand.

De lægges i en Kasserolle og overhældes med saa meget Hvidtøl, at det staar over Fisken. Heri kommes et Par Haandfulde reven Honningkage, som er passeret gennem et Dørslag, nogle Skiver Løg, et Par Stykker knust Ingefær, 3 eller 4 Nelliker, et Stykke Smør, nogle Skiver Citron og noget Salt. Det hele sættes over Ilden og koges et Kvarters Tid.

Fisken anrettes og overhældes med Saucen.

555. **Klipfisk.**

(Morue en bâton.)

Fisken lægges, Dagen før den skal bruges, hel i Vand i en Times Tid. Derpaa tages den op, skrabes og vadskes ren, skæres i Stykker og lægges i rent Vand, hvori den skal blive staaende, indtil man vil bruge den. Den koges i det samme Vand, hvori den har ligget. Den skal koge en Times Tid. Saa løftes den af Ilden, og man lader den staa et Kvarter i den varme Suppe.

Den lægges derefter paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af og anrettes paa et Fiskefad, bestrøs med hakkede, eller pyntes med haardkogte Æg, som ere skaarne i Skiver.

Til denne Fisk serveres kogte Kartofler og smeltet Smør tilligemed forskellige Sorter Sennep.

Den kan ogsaa spises med Sennep-Sauce (se Nr. 294).

556. **Bergfisk.**

(Morue salée.)

I København købes altid den udblødte Bergfisk hos Fiskebløderne, men da der er mange Steder paa Landet, hvor man selv maa bløde Fisken ud, skal her gives en Forklaring over Fremgangsmaaden ved Udblødningen.

I en Bøtte kommes 3 à 3½ Pot renset Bøgeaske, som overhældes med 2 Spande Vand. Man rører lidt heri og lader denne Blandfng staa 2 à 3 Dage.

4 à 5 ℔ Fisk lægges hel i Vand, Dagen efter skrabes den ren eller børstes med en stiv Børste, skylles og lægges atter i Vand. I dette Vand lader man Fisken staa 2 à 3 Dage, indtil den er klar og gennemsigtig. Fisken tages op og lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe fra.

Derpaa lægges den ned i et Kar og overhældes med Bøgeluden, der er sigtet gennem et Stykke tæt Tøj. I Luden kommes noget pulveriseret Kalk. Heri lader man atter Fisken ligge 2 à 3 Dage, dog vender man den et Par Gange om Dagen. Naar den er tilstrækkeligt udblødt, tages den op og skylles med megen Forsigtighed.

Fisken lægges atter ned i det rengjorte Kar og overhældes med koldt Vand. Hver ottende Time skiftes Vandet, og efter 24 Timers Forløb er den færdig til at koges.

Hvis Luden maaske er for svag, saa at Fisken ikke kan blive blød, kan man komme 12 Kvint Potaske, som er opløst i Vand, i Karret og røre det Hele godt rundt.

557. **Kogt Bergfisk.**

(Morue salée cuite.)

Den udblødte Fisk skrabes, skæres i Stykker og kommes i en Fiskekedel med lidt Salt og saa meget Vand, at det staar over Fisken. Den sættes over rask Ild, skummes og tages af Ilden, naar den har faaet et Opkog. Der hældes lidt koldt Vand i Kedlen, og man lader Fisken staa nogle Minutter i den varme Fiskesuppe.

Fisken serveres med Skælsiden opad.

Hertil serveres enten Sennep-Sauce, Løg-Sauce (se Nr. 294 eller Nr. 283) eller smeltet Smør og kogte Kartofler.

558. **Plukfisk af Klip- eller Bergfisk.**

(Hachis de morue au bâton ou de morue salée.)

Denne Ret kan tillaves som Plukfisk af Gedde og Kabliau (se Nr. 552) eller ogsaa paa følgende Maade. Paa en Pande brunes et Stykke Smør. Heri kommes den itupillede Fisk og Kartoflerne, som ere skaarne i Skiver. Dette røres rundt i Smørret, og naar alt er tilstrækkelig gennemvarmet, serveres Plukfisken som samme Ret af Gedde (se Nr. 526).

559. **Budding af Klip- eller Bergfisk.**

(Pouding de morue en bâton ou de morue salée.)

Til $2^1/_2$ ℔ kogt Fisk bruges 30 à 36 Kvint Franskbrød, 60 Kvint Smør, 10 Æg, lidt stødt hvid Peber, lidt reven Muskatnød og 20 Kvint Rosiner.

Naar Fisken er kold, befris den fra Skind og Ben, hakkes fint og stødes tilligemed Halvdelen af Smørret i en Morter. Franskbrødet afraspes, blødes i Mælk eller Vand og aftrykkes let. Dette bages i den anden Halvdel af Smørret og lægges op i et Fad for at afkøles. Heri røres da Æggene et og et ad Gangen, derpaa Krydderierne og Fisken og til sidst Rosinerne, som er blancherede og godt aftørrede.

En Buddingeform smøres med Smør og drysses med Rasp.

Heri kommes Farsen. Formen stilles derpaa enten i en Gryde eller i en Bouillonkedel med kogende Vand. I Begyndelsen maa der ikke være for megen Ild paa Laaget. Buddingen maa koge to Timer. Naar den er færdig, lader man den staa 10 Minutter i Formen, inden den vendes.

Hertil serveres smeltet Smør og særskilt reven Muskatnød og hakkede Æg.

Denne Budding kan ogsaa stilles i Ovnen i Varmt-Vands-Bad i Stedet for at koges, som ovenfor forklaret.

560. **Kuller.**

(Aigrefin.)

Denne Fisk staar Torsken meget nær, men kendes paa den stærkt udprægede Sidelinie, dens Kød er fastere og mere tørt, hvorfor den ogsaa ofte anvendes til Fars. Den tillaves som Kabliau og Torsk.

561. **Hvidling.**

(Merlan.)

Hvidlingen er en lille fin Fisk, som har en ypperlig Smag, hvis man kan faa den, lige som den er fisket. Den skrabes og rengøres ligesom Torsken. Kogt serveres den med smeltet Smør og hakket Persille. Den kan steges, ristes og anvendes paa samme Maade som Torsk.

562. **Popietter af Hvidling.**

(Popiettes de merlan.)

Til 12 Personer beregnes 4 Hvidlinger. Fisken befris fra Skind og Ben og skæres ud i Fileter. Disse bestrøs med Salt. Efter et Kvarters Forløb aftørres de og belægges med Fiskefars. De trilles hver sammen som en Snegl og stilles som en Krans paa et Fad, hvorpaa man har lagt et fingertyk Lag Fiskefars. De dækkes med Flæskebarder, og over det Hele lægges Papir, smurt med Smør. Fadet stilles til Side paa et koldt Sted indtil $^1/_2$ Time før Anretningen. Da stilles det ind i en taalelig varm Ovn, og Popietterne dampes møre.

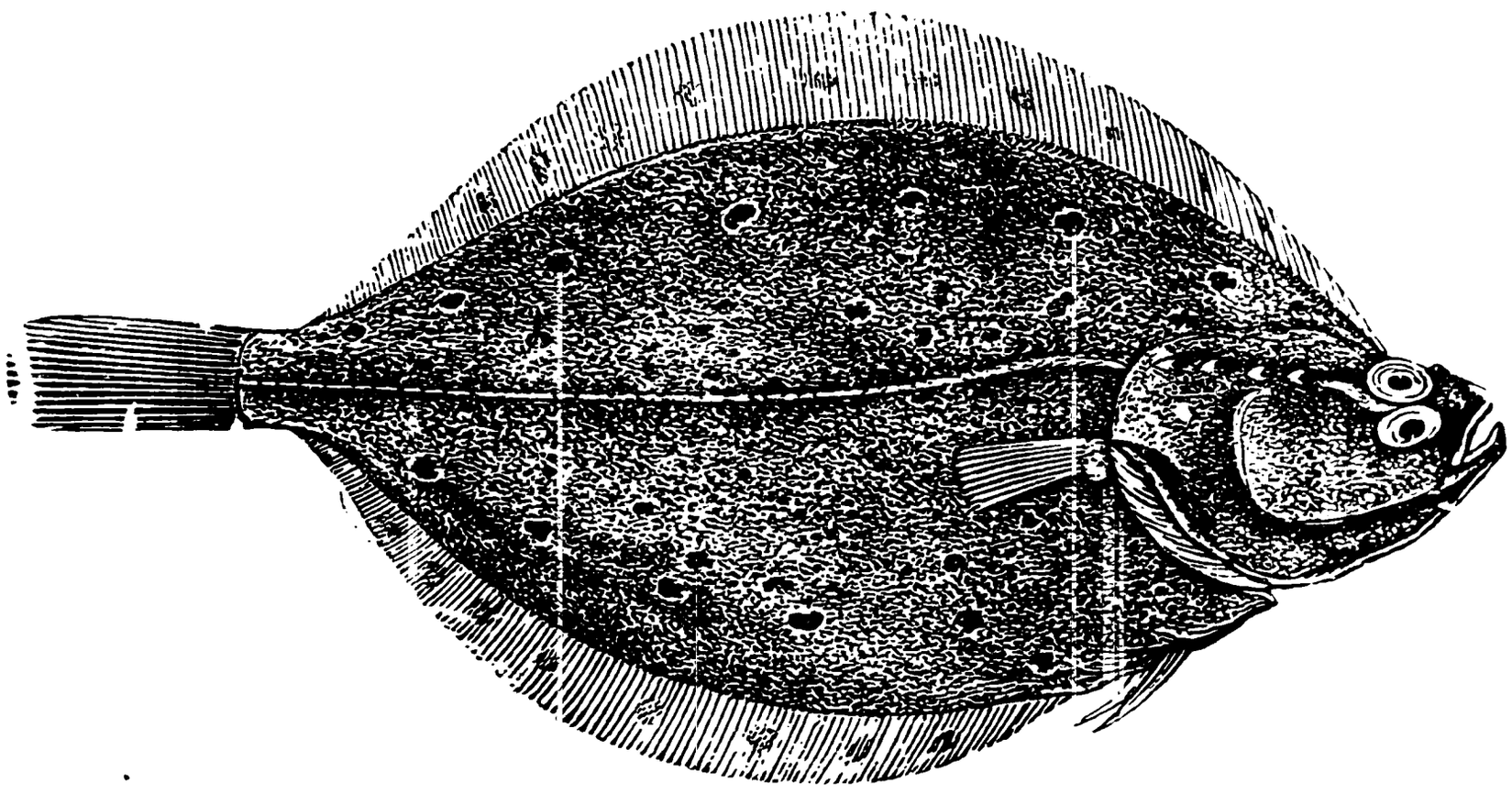
Papiret og Flæskebarderne tages bort, og Fonden hældes fra. Midt paa Fadet serveres en Hummerstuvning.

Noget af den tiloversblevne Hummerstuvning fortyndes med Fonden og serveres særskilt i en Sauceskaal.

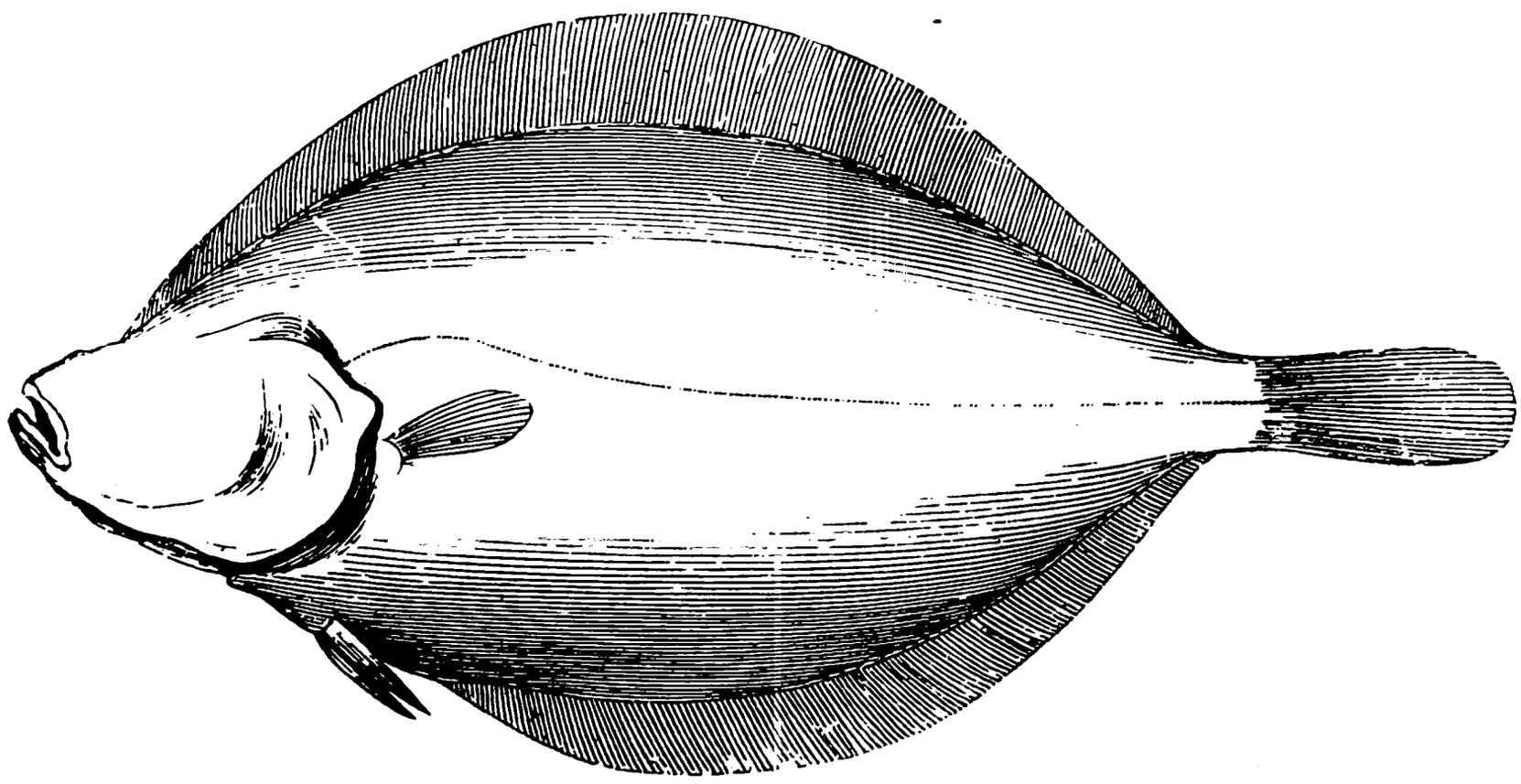
563. **Rødspætte.**

(Barbue.)

Som det ses ef Tegningen er Rødspætten en Fladfisk. Frederikshavns-Rødspætten anses for den bedste. Ved Indkøb af Rødspætter maa man nøje lægge Mærke til, at den øverste buede Side er bedækket med et smukt brunt Skind med spredte røde Pletter. Den anden fuldstændig flade Side af Fisken er bedækket med et hvidt Skind. Fisken maa altid kjøbes levende. Den slagtes nemmest paa følgende Maade: Halehvirvlerne overhugges, og med et rask Snit skæres Hovedet løs fra Fisken.



En Rødspætte set fra højre Side.



En Rødspætte set fra venstre Side.

564. **Kogt Rødspætte.**

(Barbue cuite.)

Fisken slagtes, Hovedet skæres af, og Indmaden tages ud. Rødspætten lægges paa den mørke Side, og med en skarp Kniv skæres Finnerne løs til det mørke Skind. Derpaa vendes Fisken, Skindet løsnes ved Halen; med et Klæde tager man fat i det, og med et rask Ryk flaas det af Fisken.

Den hvide Side skrabes fra Halen opefter, indtil Skindet er fuldstændig hvidt og klart.

Fisken koges enten hel eller skæres i Stykker paa 2 Tommers Bredde. Man kan ogsaa flække Fisken langs med Rygbenet og saaledes dele den i 2 Stykker.

Delt paa denne Maade tager Fisken sig især godt ud til Servering.

Fisken afvadskes godt og saltes. Man lader den trække i Salt en Times Tid. Derpaa koges den over rask Ild i Vand med Salt. Den skummes godt og stilles til Side, indtil den er tilstrækkeligt kogt.

Kogt Rødspætte serveres med kogte Kartofler og smeltet Smør og Persille eller med Persille-Sauce (se Nr. 297).

Man beregner i Reglen $^1/_2$ ℔ Fisk til hver Person.

565. **Stegt Rødspætte.**

(Barbue frite.)

Fisken renses og behandles som til kogt Rødspætte. Naar den har trukket tilstrækkeligt i Salt, aftørres den med et Klæde, vendes i Mel, derpaa i Æg og til sidst i fin Rasp. Fisken lægges i Friturekurven, sænkes ned i Klaretkedlen og bages, indtil den er smuk brun og sprød. Den serveres paa et Fad og pyntes med Citroner, skaarne i fire Dele.

Stegt Rødspætte serveres med kogte Kartofler, brunet Smør og Citron eller ogsaa med Tartar-Smør (se Nr. 244).

566. **Rødspætte-Fileter à la Tartar.**

(Filets de barbue à la tartare.)

Hertil maa man helst købe Rødspætter paa 1 Punds Størrelse. Naar Fisken er flaat og rengjort, skæres med en skarp Kniv en lige Linie langs Rygbenet, Kniven føres derpaa med en sikker Haand fra Rygbenet ud mod Finnen, saaledes at alt Kødet skæres fra Benet. Fileterne saltes, og efter et Kvarters Forløb aftørres de, paneres og koges i Klaretkedlen lige før Serveringen.

De anrettes smukt paa et Fad med Serviet paa følgende Maade: Midt paa Fadet stilles en Skaal med Tartar-Smør og rundt om denne garneres med indbagt Petersille. Fileterne lægges her uden om som en Krans og pyntes med Fleurons og Citron.

I Stedet for Tartar-Smør kan man servere Tomat-, Champignons-, Østers- eller hollandsk Sauce til Fileterne (se Nr. 282, 280, 279 eller 273).

567. **Rødspætte-Fileter med hvid Vin.**

(Filets de barbue au vin blanc.)

Fisken behandles ligesom til Nr. 566. Fileterne foldes sammen og lægges i en Rundkreds i en Sauterpande, som er smurt med Smør. De bestrøs let med Salt, en Ubetydelighed Paprika og overhældes med 1 Pægl hvid Vin. Et Stykke Papir smurt med Smør lægges over Panden, som stilles til Side til et Kvarter før Anretningen. Paa dette Tidspunkt stilles Panden enten under tillukket Laag over svag Ild paa Komfuret eller uden Laag i Ovnen, og Fisken dampes mør.

En Kasserolle stilles i Varmt Vands Bad, og deri piskes Æg og Smør, indtil det er en tyk Sauce. Heri sis lidt efter lidt Fonden fra Fisken. Saucen piskes uafladeligt, indtil den staar paa Kog. Den maa have et smukt, crèmefarvet, fløjelsagtigt Udseende.

Fisken anrettes ligesom en Krans paa et Fad og dækkes ganske med Sauce. Hertil serveres kogte skrællede Kartofler.

Saucen kan ogsaa laves paa følgende Maade: Smør og Mel bages og spædes op med Fonden fra Fisken. Den lieres med Æggeblommer og et Stykke koldt Smør.

568. **Rødspætte-Fileter à la Margot.**

(Filets de barbue à la Margot.)

Rødspætte-Fileter skæres ud i koteletformede Stykker, paneres og steges. Af kogt Fiskefars udskæres ligeledes koteletformede Stykker. Disse og de stegte Fileter lægges afvekslende som en Krans paa et Fad. I Midten lægges dampede Fileter, smaa kogte og stegte Boller, og herover hældes en Sauce, som laves paa følgende Maade: Man glaserer smaa Perleløg, som derpaa kommes i tre Pægle Sky-Sauce. Saucen koges ind, indtil den er jævn og kraftig, og den krydres til sidst med Kapers og lidt hvid Vin.

569. **Roulader af Rødspætte.**

(Roulettes de barbue.)

Rødspætte-Fileter trilles op som Snegle og stilles saaledes rundt i en Sauterpande, at de støtte hverandre. De marineres med Citronsaft, Salt og lidt hvid Vin og dampes møre.

Af Fiskefars (se Nr. 114) koges en Fiskerand. Denne serveres paa et Fad, i Midten anrettes Rouladerne som en Pyramide og overhældes enten med en god Østers-, Hummer-, Krebse- eller Champignons-Sauce (se Nr. 279, 277, 276 eller 280).

Fiskeranden pyntes med smaa Fleurons af Smørdej.

570. **Slethvarre.**

(Barbue.)

Denne Fisk, som er mere glat end Rødspætten, og som mangler dennes røde Pletter, tillaves og serveres ganske paa samme Maade som førnævnte Fisk. Rødspætten er dog langt at forstrække for Slethvarren, da dens Kød baade er finere og mere velsmagende.

571. **Fisketunge.**

(Sole.)

Tungen hører ligesom Rødspætten til Fladfiskene; den er længere og mere kiledannet. Skindet paa Fiskens øverste Side er mørkt, hvorimod det er hvidt paa den underste. Fisken er bedækket med ganske fine Skæl. Dens Kød er fint, og den er anerkendt som en særdeles velsmagende Fisk. Tungen rengøres og behandles ligesom Rødspætten.

572. **Stegte Tunger à l'anglaise.**

(Soles frites à l'anglaise.)

Til 12 Personer beregnes 6 ℔ Fisk. Fisken rengøres og saltes. Efter ½ Times Forløb aftørres den, vendes i Mel, derpaa i Æg og til sidst i fint stødt Rasp. Fisken lægges i Friturekurven og steges hel i Klaret. Den lægges paa et Klæde, og med en Kniv gøres et dybt Indsnit langs Rygbenet. I Indsnittet lægges et godt Stykke Smør à la maitre d'hôtel (s. 246). Fisken anrettes sirligt paa et Fad og pyntes med Persille og Citron.

Særskilt serveres hertil Smør à la maitre d'hôtel og kogte skrællede Kartofler.

Tungen kan ogsaa serveres med brunet Smør, Citron og kogte Kartofler.

573. **Fisketunge-Fileter à la Dieppe.**

(Filets de sole à la Dieppe.)

Af seks Fisketunger skæres Fileterne, saaledes som det er forklaret ved Rødspætte-Fileter á la Tartar Nr. 566. Fileterne saltes, og et Kvarter derefter tørres de godt af, foldes sammen og hæftes ved den spidse Ende sammen med en Krebseklo, saa at de faa Form af en Kotelet.

Fileterne lægges som en Krans i en med Smør smurt Sauterpande. De dryppes med Citronsaft eller lidt syrlig hvid Vin og tildækkes med et Stykke Papir smurt med

Smør. De stilles til Side paa et koldt Sted til kort før Anretningen. Da dampes Fileterne møre paa begge Sider. De serveres paa et Fad i en Rundkreds med Krebsebenene stillede opad ligesom Koteletben. I Midten serveres en Krebseragout, som man har tilsat Østers og Champignoner.

Det tiloversblevne af Ragouten fortyndes senere med Fonden, hvori Fileterne ere dampede, med Østersvandet og Champignonsaften og serveres særskilt i en Sauceskaal.

574. **Fisketunge à la normande.**

(Filets de sole à la normande.)

Af 6 Fisketunger skæres Fileterne. De afvadskes og saltes, og efter et Kvarters Forløb lægges de i en Sauterpande, som er smurt med Smør. De bestrøs med Salt, overhældes med Rhinskvin og dækkes godt til med et Stykke Papir, som er smurt med Smør. Panden stilles paa et koldt Sted til ½ Time før Anretningen, da dampes Fisken mør over rask Ild og serveres ordnet saaledes paa langs af Fadet, at det Hele ligner en Fletning. Inden Fisken dampes mør, koges 25 Krebs i en Braise (se Nr. 237). Naar disse ere kolde, tages de op af Braisen, pilles og stilles til Side. 50 Østers, 50 Champignoner, og hvis man kan faa dem, da ligesaa mange Muslinger, tillaves og ordnes, saaledes som det flere Gange tidligere er forklaret. Derpaa tillaves en Sauce normande paa følgende Maade: 25 Kvint Smør smeltes, og heri bages Mel. Jævningen fortyndes med Braisen fra Krebsene, Østersvandet og Champignonsaften, indtil det er en jævn Sauce. Denne lieres med 6 Æggeblommer. Saucen hældes da senere over den serverede Fisk, som derpaa stilles et Øjeblik ind i Ovnen, for at Saucen ligesom kan trække ind i Fisken. Da Saucen ikke maa blive brun, gør man bedst i at dække Fadet med et Stykke Papir. Rundt om den serverede Fisk garneres med smaa Buketter af Krebs, Østers, Muslinger og Champignoner, og det ser smukt ud,

naar hver Ende af Fletningen er pyntet med stegte Østers.

I Stedet for de stegte Østers kan man anvende Fiskefileter, som ere skaarne i Stykker paa en Fingers Længde, panerede og bagte i Klaret.

575. **Gratineret Fisketunge.**

(Filets de sole au gratin.)

Hertil benyttes bedst Gratinfade enten af Metal eller Porcellæn. Disse Fade maa ikke være dybere end et almindeligt Stegefad af københavnsk Porcellæn.

Fileterne skæres af 6 Fisketunger, afvadskes og lægges i en Krans paa Fadet, som man i Forvejen har smurt med Smør. De bestrøs med Salt, lidt Paprika og overhældes med hvid Vin. Fadet bedækkes med et Stykke Papir, som er smurt med Smør, og stilles ind i Ovnen. Fileterne dampes halvt møre, og Fonden sis fra.

Derpaa laves følgende Sauce: I lyst brunet Smør kommes 1 Spiseskefuld hakkede Charlotter, som koges heri, indtil de ere brune. Saa hældes Smørret fra, og Løgene overhældes med saa megen hvid Vin, som lige kan staa over dem. Naar Løgene have kogt lidt i Vinen, kommes der heri 2 Spiseskefulde hakkede Champignoner, Fonden fra Fisken og en halv Pot Brun-Sauce (se Nr. 266). Saucen koges ind, indtil der omtrent er en Pægl tilbage, og den maa være saa jævn, at den fuldstændig kan dække Fisken. Saucen hældes over de dampede Fileter, og den pyntes med smaa ensartede Champignoner. Det Hele bestrøs med Rasp og dryppes med smeltet Smør. Rundt om paa Kanten af Fadet dannes en Rand af Kartoffelmos, der enten kan trykkes ud gennem en Sprøjtepose eller et Kræmmerhus eller ogsaa lægges paa Kanten med en Ske og glattes med en vædet Kniv. Med denne kan man ogsaa danne Randen ligesom bølgeformet. Den dryppes med Smør. Fadet stilles derpaa i 10 Minutter ind i Ovnen. Er denne ikke tilstrækkeligt varm, kan man gratinere Randen med et ophedet Gratinjærn.

Det varme Gratinfad stilles paa et Fad, hvorpaa der er lagt en Serviet. Det ser pynteligt ud, naar man bestrør de Champignoner, hvormed Retten er garneret, med lidt fint hakket Persille.

Disse to sidste Retter kunne ogsaa tillaves af Rødspætte i Stedet for af Tunge.

576. **Fisketunge-Fileter med hvid Vin.**
(Filets de sole au vin blanc.)

Denne Ret tillaves af Fisketunge, i Stedet for af Rødspætte, saaledes som det er forklaret i Nr. 567.

577. **Fisketunge à la Margot.**
(Filets de sole à la Margot.)

Fisketunge-Fileter à la Margot tillaves som Rødspætte-Filets à la Margot (se Nr. 568).

578. **Fisketunge i Mayonnaise.**
(Sole en mayonnaise.)

Fisketungen tilberedes som Gedde i Mayonnaise (se Nr. 529).

579. **Pighvarre.**
(Turbot.)

Pighvarren er ligeledes en Fladfisk; den bliver meget stor og kan naa op til en Vægt af over 20 ℔. Den har omtrent samme Form som Rødspætten.

Den er ligesom denne paa den ene Side bedækket med mørkt Skind, men hos Pighvarren er dette besat med stive Torne. Skindet paa den anden Side er glat og hvidt.

580. **Kogt Pighvarre.**
(Turbot cait.)

Pighvarren renses paa følgende Maade: Oppe ved Hovedet gøres et dybt Indsnit, hvorigennem Indmaden tages ud. Derpaa tages Gællerne ud af Hovedet, og man børster den skruppede Hale med en stiv Børste og Salt indtil al Slim er fjærnet. Den hvide Side børstes og

skrabes, indtil den er hvid og klar. Finnerne skæres af Fisken, som renses, vadskes og lægges et Kvarter i Vand. Derefter tages den op og bestrøs med Salt, hvori man lader den trække omtent en halv Time.

Det er heldigst at koge Fisken hel, thi derved bliver den saftigst og mest velsmagende. Den sættes over i koldt Vand og Salt, og naar dette er kommet i Kog og godt afskummet, dækkes Karret med et Klæde og stilles til Side paa Ovnen, saa at Fisken kan staa i Vandet og blive mør. Fiskeristen hæves op af Fiskekedlen, og Pighvarren anrettes paa et Fiskefad paa en sammenfoldet Serviet. Den pyntes ved Hovedet og ved Halen med Buketter af Persille og Krebs. Langs Siderne lægges kogte Kartofler. Den serveres med smeltet Smør og hakket Persille, eller med Sauce hollandaise, Østers-, Krebse- eller Champignons-Sauce (se Nr. 273, 274, 276 og 280).

581. **Pighvarre à la génevoise.**

(Turbot à la génevoise.)

Pighvarren kan enten koges hel eller skæres i Stykker efter Enhvers eget Forgodtbefindende og i Forhold til Fiskens Størrelse. Dersom man vil skære den i Stykker, gør man bedst i at hugge Fisken igennem langs Rygbenet og derefter skære den paa tværs i Stykker paa en Tommes Bredde. Naar Fisken er afvadsket, lægges den en halv Time i Salt.

Derpaa dampes dan mør i en Kasserolle, hvis Bund er rigeligt dækket med Rødvin.

Til Saucen koges en Fiskesky. 1 Løg, 1 Gulerod, 1 Buket Persille, 10 Korn sort Peber og et Fed Hvidløg dampes mør i Smør. Hovedet, Finnerne og alt andet Affald af Fisken, som er godt renset og afvadsket, kommes tilligemed en Flaske Rødvin i Kasserollen med de dampede Urter, og man lader det Hele koge godt ind. Derpaa sis Skyen og røres tilligemed Fonden fra Fisken i en tyk Brun-Sauce (se Nr. 266). Det Hele faar et godt

Opkog og sis. Saucen krydres med lidt Ansjovis-Essens og Paprika.

I Stedet for Skysaucen kan man brune Smør og heri bage Mel. Jævningen spædes op med Fonden fra Fisken.

Fisken anrettes paa et passende Fad, noget af Saucen hældes over, og Resten serveres særskilt i en Sauceskaal. Fadet garneres med Fleurons eller Brødcroûtons.

582. **Pighvarre aux fines herbes.**

(Turbot aux fines herbes.)

Pighvarren renses og afvadskes, saaledes som det er forklaret i Nr. 580. Den drysses med Salt, og naar den har trukket $^1/_2$ Time heri, koges den enten hel eller skaaret i Stykker. Pighvarren lægges paa Fiskeristen i Fiskekedlen tilligemed Salt, en Buket Persille og lidt ituskaarne Urter. Den overhældes med saa megen hvid Vin, at Bunden af Kogekarret er rigeligt dækket heraf, og bringes hurtigt i Kog. Fisken skummes godt og stilles til Side for at blive langsomt og sindigt mør i den kogende Vin.

Smør og Mel bages. Jævningen fortyndes med Fonden fra Fisken. I Saucen røres en Skefuld hakket og blancheret Persille, 1 Skefuld hakket Kørvel, lidt hakkede Estragonblade eller Karse. Lige før Anretningen lieres Saucen med 6 Æggeblommer.

Fisken anrettes sirligt paa et Fad og overhældes med noget af Saucen. Resten serveres særskilt i en Sauceskaal tilligemed kogte skrællede Kartofler.

Pighvarren kan desuden tillaves som Rødspætte og Fisketunge. Det Tiloversblevne af kogt Pighvarre kan anvendes til Fiskegratin, Postejer, Kroketter og Plukfisk (se Nr. 527, 209, 186 og 526.)

583. **Helleflynder.**

(Flétan.)

Helleflynderen, der ligesom de fornævnte Fisk hører til Fladfiskene, opnaar hyppigt en meget betydelig Størrelse.

Den er ligesom Pighvarren mørk paa den ene Side og hvid paa den anden, men den har ikke de smaa stive Torne, som findes paa Pighvarrens mørke Side.

Helleflynder skrabes, rengøres og behandles forøvrigt ganske som Pighvarre.

584. **Kogt Helleflynder.**
(Flétan cuit.)

Den rengjorte Helleflynder flækkes langs Rygbenet ligesom Pighvarren. Til 12 Personer udskæres et helt Stykke paa cirka 6 ℔, og dette koges i Salt og Vand.

Dersom Fisken ikke er smuk hvid, vil den vinde i Udseende, naar man blander det Vand, hvori den skal koges, med Mælk.

Naar den er kommet i Kog, skummes Vandet godt, og man lader Fisken koge langsomt mør.

Den anrettes paa et Fad med Serviet og pyntes med Persille og Citron.

Til kogt Helleflynder serveres enten smeltet Smør med hakket Persille eller hollandsk Sanee, Kapers-Sauce o. s. v. (se Nr. 273 og 292),

585. **Helleflynder tilberedt med Bøf.**
(Flétan à l'anglaise.)

Et Stykke Helleflynder paa 6 à 7 ℔ skæres fra Benet og skæres atter ud i Fileter paa en Tommes Tykkelse. Med en Bøfhammer eller Køkkenkniv bankes Stykkerne flade og bestrøs med Salt og Peber.

Efter et Kvarters Forløb tilberedes Fisken paa følgende Maade: Paa Stegepanden brunes et Stykke Smør, og heri steges Fisken tilligemed nogle Løg, skaarne i Skiver. Fisken skal steges omtrent 3 Minutter paa hver Side. Den serveres paa et varmt, aflangt Fad, saaledes at den danner en Stribe paa langs midt paa Fadet. Man vedbliver at røre i Løgene paa Panden, indtil de ere sprøde. Naar de ere færdige, pynter man Fisken med dem.

Derpaa røres lidt Sky i Smørret paa Panden, og man lader det koge sammen. Den færdige Sauce hældes omkring Fisken paa Fadet. Til Helleflynder, tilberedt paa denne Maade, serveres kogte, skrællede Kartofler.

586. **Ristet Helleflynder med Rémolade-Sauce.**

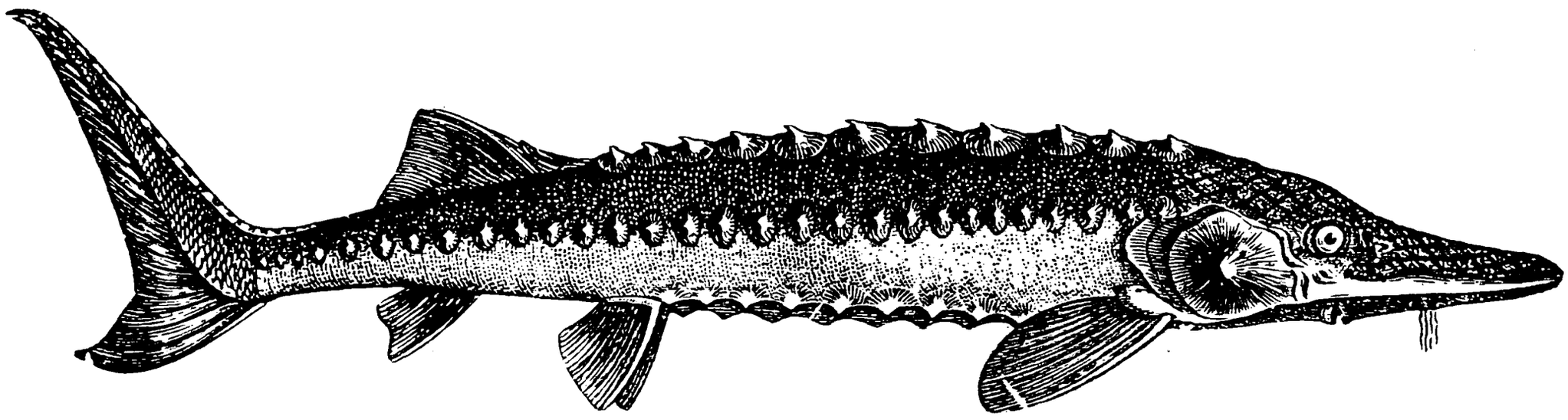
(Flétan grillé à la rémolade.)

Den rengjorte og flækkede Helleflynder skæres ud og bankes ligesom Helleflynder, tilberedt som Bøf. Fileterne marineres 1 Time med Citronsaft, Paprika, Salt og lidt Olie. Derpaa vendes Fisken i Mel, Æg og Rasp, og den enten ristes eller steges paa en Pande med Smør.

Fisken anrettes i Rundkreds paa et Fad, og den pyntes med indbagt Persille og Citron. Hertil serveres Rémolade Sauce (se Nr. 256.)

Til ristet Helleflynder serveres ogsaa ofte enten Tartar-Smør, Hovmester-Smør eller Peberrod Smør (se Nr. 244, 246 eller 243).

Helleflynder kan desuden tilberedes som alle de her nævnte Fladfisk, til Fars, Fiskesuppe o. s. v.



587. **Stør og Sterlet.**

(Esturgeon et sterlet.)

Da Støren og Sterletten i de senere Aar er bragt i Handelen herhjemme, men dog maaske endnu ere temmelig ubekendte, saa vil jeg ikke forbigaa disse Fisk her.

Støren kan opnaa en meget betydelig Størrelse. Paa Ryggen er den blaagrøn af Farve og ligesom oversaaet med sortbrune Pletter, Bugen er bedækket med et hvidt

Skind. Den har ingen Skæl, men Legemet er besat med flere Rader benhaarde Plader. Dens Hoved er langt og tryneformet. Størens Kød er hvidt og velsmagende, særlig hos de mindre Fisk. Man maa helst undgaa at købe større Fisk end paa 50 ℔.

Støren fanges i næsten alle evropæiske Have, og om Sommeren gaar den ind i de store Floder, f. Eks. Donau, Weichsel og Volga. Paa Stedet, hvor den fanges, slagtes den, Rognen tages ud, nedsaltes og forsendes over hele Verden under Navn af Kaviar.

Sterletten har i Udseende stor Lighed med Støren, men den bliver i Reglen sjældent mere end 5 Fod lang.

Hvis man kan faa Sterletten ganske frisk, er dens Kød langt bedre end Størens.

Den af Sterlettens Rogn tilberedte Kaviar anses ogsaa for den bedste og fineste.

588. **Kogt Stør eller Sterlet.**

(Esturgeon ou sterlet en braise.)

Bugen paa Støren eller Sterletten skæres op ned til Gatfinnen, og al Indmaden tages ud. De haarde Plader skæres af Fisken, og den afvadskes godt. Den saltes, og man lader den staa og trække i Saltet en Times Tid. Efter Behag kan man koge hele Stykker af denne Fisk, eller ogsaa kan man skære den ud i Smaastykker. Fisken lægges i Fiskekedlen, overhældes med en Braise blanche (se Nr. 237) og koges 1½ à 2 Timer.

Den anrettes paa et passende Fad paa en Serviet og pyntes med Persille.

Hertil kan man enten servere smeltet Smør, hollandsk Sauce eller Sauce med grønne Urter (se Nr. 273 eller 291).

VII. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Skaldyr.

589. Hummer.

(Homards.)

Blandt Skaldyrene er Hummer vel de mest yndede og mest anvendelige. De norske Hummer ere mindre, men finere i Kødet end de jydske, de ere ogsaa mere velsmagende. Dog foretrække mange jydske Hummer paa Grund af disses Størrelse.

Ved Indkøb af Hummer maa man nøje passe paa, at den er levende, og at Halen er fast sammentrukken. Særlig er Hunhummeren at foretrække, da Rognen er meget anvendelig til Pynt og ved Tillavningen af selve Hummer-Retten.

Til Hummer au naturel beregnes $^1/_2$ Hummer til hver Person. Hummer afvadskes og kommes i en Kedel med kogende Vand, Salt og lidt Paprika. Vandet maa staa rigeligt over Hummerne, og man maa straks lægge Laag paa Kedlen, for at Dyrene ikke skulle pines. De maa koge i 10 à 15 Minutter, og man lader Hummerne staa i det Vand, hvori de ere kogte, indtil de ere afkølede. Naar de tages op, lægges de paa Ryggen. Dette bevirker, at de holde sig meget saftige.

Hummeren flækkes paa langs med en stiv Kniv. Det gaar meget nemt, naar man kun passer, at Snittet falder

midt i Dyret. Først flækkes Halen, derpaa Hovedet. Indvoldene, som sidde oppe ved Hovedet, tages ud, og det tomme Sted fyldes med hakket Persille. Kløerne flækkes med et rask Slag med Bøfhammeren.

Hummeren anrettes pynteligt paa et Fad og garneres med Salat.

Der serveres hertil Olie, Eddike, Peber og Sennep.

590. **Hummer i Karri.**

(Homards à l'indienne.)

Til 12 Personer regnes 4 store eller 9 smaa Hummere. De koges saaledes som det er forklaret i Nr. 589. Derpaa tillaves en kraftig Karri-Sauce (se Nr. 293), hvortil man i Stedet for Bouillon anvender en Suppe, som er lavet paa følgende Maade: Hummerhovederne og Skallerne hugges itu og koges tilligemed en Buket Persille i noget af det Vand, hvori Hummerne ere kogte. Kødet af Halerne og Kløerne skæres i smukke passende Stykker og holdes varme i noget af Hummervandet indtil Anretningen. 1/2 ℔ Karri-Ris koges enten i rigelig Bouillon eller i Vand, hvori man kommer Salt og et lille Løg med et Par Nelliker i. Naar Grynene ere møre, men dog ligge smukt hele, tages Løget op, og et Stykke Smør røres i Risene. Grøden presses ned i Randformen, som er smurt med Smør. Denne vendes paa Anrettefadet, Hummerkødet lægges i Midten, og Saucen hældes herover, saaledes at Kødet er fuldstændig dækket.

Hummerrognen hakkes og strøs over Karri-Saucen. Over Risranden strøs fint hakkede Trøfler.

591. **Fiskerand med Hummer og Asparges.**

(Homards à la danoise.)

En smurt Randform fyldes med Fiskefars (se Nr. 114). Formen stilles i saa meget Vand i en Sauterpande, at dette naar halvt op paa den. Den tildækkes med et Stykke Papir, smurt med Smør og sættes ind i en varm

Ovn eller paa Komfuret. Efter omtrent et Kvarters Forløb, vil Farsen være dampet færdig.

Formen vendes paa Anrettefadet, og man lader den staa et Par Minutter, inden den løftes af Fiskeranden. I Midten fyldes en god Hummerstuvning. hvori man kommer kogte Asparges, der ere skaarne i Stykker paa en Tommes Længde (se Nr. 218).

Fadet kan pyntes med smaa Fleurons.

592. **Hummer i Mayonnaise.**

(Homards en mayonnaise.)

Til en Diner til 12 Personer beregnes 6 Hummer paa mindst 1 ℔ Stykket. Naar de ere kogte og afkølede, tages Skallen saaledes af hver Hummer, at Halen ligger hel og rund. Halerne skæres i skraa Skiver, marineres med Olie og Eddike, samles og lægges rundt paa Anrettefadet, som om det var hele Haler. Midt paa Fadet har man lagt ligesom en Forhøjning af Salat. Her ovenpaa lægges det øvrige Hummerkød som en Pyramide. Man har i Forvejen rørt en god Mayonnaise (se Nr. 251). Denne hældes over Pyramiden, saa at alt Hummerkødet er fuldstændigt dækket. Kanten af Fadet pyntes med en Ægge Bordure (se Side 167). Mayonnaisen pyntes enten med den hakkede Hummerrogn, eller med oprullede Sardelfileter og Olivener.

I Stedet for den her betegnede Mayonnaise kan man anvende enhver af de i V. Afsnits I. Afdeling forklarede Mayonnaiser (se Nr. 252 til Nr. 255). I dette Tilfælde faar Hummerretten Navn efter den Mayonnaise, som man vælger.

I Nr. 44 Hummersuppe, 188 Hummer-Koteletter, 209 Hummer à la provençale, 218 Hummer-Pie og i Nr. 277 Hummer-Sauce er der her i Bogen allerede tidligere givet flere Anvisninger til forskellige Retter af Hummer.

593. **Krebs.**

(Écrevisses.)

Krebsen anvendes om ikke saa hyppigt som Hummeren saa dog temmelig almindeligt til Madlavning, saa

vel til hors d'œuvre (se Nr. 208) som til større Retter. Den kan tillaves ligesom Hummer, og den bruges ofte som Pynt paa større Anretninger.

594. **Rejer.**

(Crevettes.)

I Nr. 207 er der givet Forklaring over, hvorledes disse smaa Skaldyr koges og serveres som hors d'œuvre.

Desuden anvendes de enten stuvede alene eller sammen med Asparges til Fyldning i Krustader, Postejer, Gratiner, Kroketter og til Sauce. Tillavningen heraf er forklaret i Nr. 161.

595. **Krabber.**

(Crabes.)

Taskekrabben er meget velsmagende. Den serveres i Reglen kun au naturel. Den købes levende, afvadskes og kommes i kogende Vand med Salt i. Laaget lægges straks paa Karret, hvori Krabberne koges. Efter cirka 10 Minutters Kog anrettes de og pyntes med Salat.

Der serveres hertil Olie, Eddike og Peber.

596. **Østers.**

(Huîtres.)

Østers er en meget yndet Ret, som om Efteraaret og om Vinteren afgiver et sundt og ypperligt Næringsmiddel, kun maa man nøje passe paa, at Østersene ere ganske friske. Om dette er Tilfældet, ses bedst paa Skallen. Denne skal nemlig slutte saa fast om Dyret, at man kun med Besvær kan aabne den. Er den derimod let at aabne, ja maaske endog aabner sig af sig selv, da er Østersen fordærvet. Den har da i Stedet for sit klare, smukke Udseende faaet ligesom et slimet Overtræk. De bedste Østers ere Limfjords-, Flensborg- eller Fladstrandsøsters, men da man ikke altid kan faa dem i Handelen, maa man undertiden hjælpe sig med engelske eller hollandske

Østers, som ogsaa kunne være ganske udmærkede. I Nr. 200 findes Anvisning til, hvorledes man skal opbevare og servere Østers. Desuden henvises til Nr. 178 Østers-Gratin, 158 Krustader med Østers, hvori der er omtalt hvorledes Østersene skulle stuves, og til Nr. 42 Østers-Suppe.

597. **Østers à la Villeroi.**
(Huîtres à la Villeroi.)

Til hver Person regnes 4 à 6 Østers. Østersene aabnes, Skægget aftages, og dette tilligemed Saften fra Østersene, lidt Vand og Citronsaft kommes i en Kasserolle, hvori det Hele faar et Opkog.

En Spiseskefuld hakkede Champignoner og en Spiseskefuld hakket Persille dampes i Smør. Heri bages Mel, og det Hele spædes op med Østersvandet, Fiskebouillon og lidt Rhinskvin, indtil det er en tyk Sauce. Den lieres derpaa med Æggeblommer, og man vedbliver at røre i den, indtil den er næsten kold. Østersene blancheres, trækkes gennem Saucen, og lægges Side om Side paa et Fad, som stilles paa et koldt Sted, indtil de ere fuldstændigt afkølede. Hver Østers paneres paa følgende Maade: den vendes først i fin Rasp, derpaa i Æg og til sidst atter i fin Rasp. Naar de ere tilberedte paa denne Maade, lægges de i Friturekurven. Lige før Anretningen sænkes Kurven et Minut ned i dampende hed Klaret.

Østersene lægges paa en Serviet, for at Fedtet kan trække af. Derefter anrettes de som en Pyramide paa en sammenlagt Serviet og pyntes med udbagt Persille og Citron.

598. **Muslinger.**
(Moules.)

Muslinger ere langtfra saa yndede som Østers og det med Rette, thi de ere hverken saa velsmagende eller en saa sund Føde som disse. De spises ikke i raa Tilstand, men maa tilberedes ligesom Hummer og Krebs. Om Vinteren faas de i frisk Tilstand. Den øvrige Tid af Aaret kan man faa dem i Handelen, henkogte i Marinade.

Muslinger koges paa følgende Maade. Naar de ere godt afvaskede i koldt Vand, kommes de i en Kasserolle tilligemed et Løg, Salt og saa meget varmt Vand, at det dækker Bunden. Et groft Klæde lægges over Kasserollen, som tildækkes med et tætsluttende Laag. Naar Muslingerne have aabnet Skallerne, ere de kogte nok.

De anrettes i et Ragoutfad, tildækkede med en Servict. Hertil serveres smeltet Smør, Peber og Eddike.

Vandet, hvori de ere kogte, sis og opbevares til senere Brug.

Muslinger kunne bruges til Sauce, Fyldning i Postejer og Krustader, og de tillaves da som Østers.

599. **Ragout af Muslinger.**

(Ragoût de moules)

Muslingerne koges som ovenfor forklaret (se Nr. 598), tages ud af Skallerne og befris for Skægget

Hakkede Champignoner, Charlotter og Persille dampes i Smør. Heri bages Mel, og Jævningen fortyndes med Vandet, hvori Muslingerne ere kogte, og med et Glas hvid Vin. Muslingerne lægges i en Kasserolle, Saucen sis over dem, og naar de ere rigtig gennemvarme, anrettes de paa et rundt Fad, som man i Forvejen har garneret med en Brødbordure (se Side 128).

600. **Snegle.**

(Escargots.)

Blandt Skaldyrene maa endnu nævnes Snegle. Skønt de ere meget lidt kendte her hjemme, have dog adskillige Personer henvendt sig til mig med Efterspørgsel om, hvorledes de tillaves. Af denne Grund har jeg ment, at det ikke var rigtigt helt at forbigaa Sneglene.

I Køkkenet kan kun den almindelige Havesnegl anvendes, og det endda kun i den Tid, den lever indesluttet i sit Hus, nemlig fra sent om Efteraaret, til det begynder at blive varmt om Foraaret, og Sneglen begynder at leve op igen. I den anførte Tid er Sneglen meget fed. I Sommer-

maanederne feder den sig nemlig meget stærkt for at kunne leve af det sammensparede Fedt hele Vinteren igennem.

Nogen egentlig Værdi som Fødemiddel har Sneglen ikke, den er nemlig meget svær at fordøje. Kun raske Mennesker kunne taale at spise Snegle, og det endda kun i ringe Mængde. En Bouillon kogt paa Snegle skal være nærende og tillige let fordøjelig. Det er en Ret, der ofte tilraades som Næringsmiddel for Syge.

601. **Bagte Snegle.**

(Escargots au four.)

Til 12 Personer beregnes 60 Snegle. De afvadskes godt og koges i nogle Minutter i en Kasserolle med rigeligt Vand og Salt. De tages op med en Skumske. Med en Spækkenaal tages Sneglene forsigtigt ud af Sneglehusene, saa at de ikke gaa i Stykker. Derpaa lægges de i koldt Vand. Sneglene tages forsigtigt op, lægges paa en Serviet, for at Vandet kan løbe af, og med en lille Kniv tages Tarmen og Kraven af hvert Dyr. De vadskes atter i koldt Vand, tørres i et Klæde, sættes paa Ilden i en Kasserolle med Bouillon, lidt Salt, 1 Løg, lidt Timian, 1 Laurbærblad, og koges en Time over sagte Ild.

Fint hakkede Champignoner, Charlotter og Persille dampes i 25 Kvint Smør. Heri bages saa meget revet Franskbrød, at det bliver en fast Dej. Suppen, hvori Sneglene ere kogte, sis og koges ind, og hermed fortyndes Dejen, som efter Smag krydres med Salt, Peber og hvid Vin.

Sneglehusene renses godt, afvadskes og lægges paa en Serviet, for at Vandet kan løbe af.

I hvert Sneglehus kommes lidt af Fyldningen, derpaa en af de kogte Snegle, herover kommes atter noget af Fyldningen, som stryges glat. Naar de alle ere tilberedte paa denne Maade, bestrøs de med Rasp, dryppes med Smør og stilles et Kvarter før Anretningen ind i en ikke altfor hed Bagerovn paa et fladt Fad eller i en Pande, hvis Bund er bedækket med Salt. De anrettes saa varme som muligt paa et Fad med Serviet.

VIII. AFSNIT.

Første Afdeling.

---

602. Oksekød.

(Bœuf.)

Et af vore vigtigste Næringsmidler er utvivlsomt Oksekød. Vel tillavet er det det kraftigste og mest nærende Kød. Det har ogsaa størst Anvendelse saavel i det daglige Køkken som til Selskabsbrug.

Den første Betingelse for, at Oksekødet er godt, er, at det er af et ungt, kraftigt Dyr. Kendetegnene herpaa ere, at selve Kødet har en smuk rød Farve, og at Talgen er klar og lys. Enhver Husmoder maa nøje efterse, at Kødet, som bruges, ikke er friskslagtet. Om Sommeren lader man det hænge mindst 3 à 4, om Vinteren endog 8 à 10 Dage, i Forhold til Køligheden paa det Sted, hvor det opbevares. Derved bliver Kødet mørt og lettere at fordøje.

Følgende Regel gælder for Tillavning af alt Oksekød: Ovnen eller Panden, hvori Kødet tilberedes, maa være hed, inden det lægges i den. Derved trækkes Porerne hurtigt sammen, saa at al Saft og Aroma bliver i Kødet.

Hvis man ikke benytter denne Fremgangsmaade, aabne Porerne sig, Saften siver ud, og der bliver kun et tørt, haardt og ufordøjeligt Stof tilbage.

Det vil vist være lettest for mine Læserinder lidt efter lidt gennem Tegninger og en lille Forklaring at blive gjorte bekendte med de Stykker Kød, som hyppigst finde Anvendelse i Husholdningen, og det saavel under de forskellige Navne, hvorunder de forhandles hos Slagteren, som under den Benævnelse, de faa ved Tillavningen.

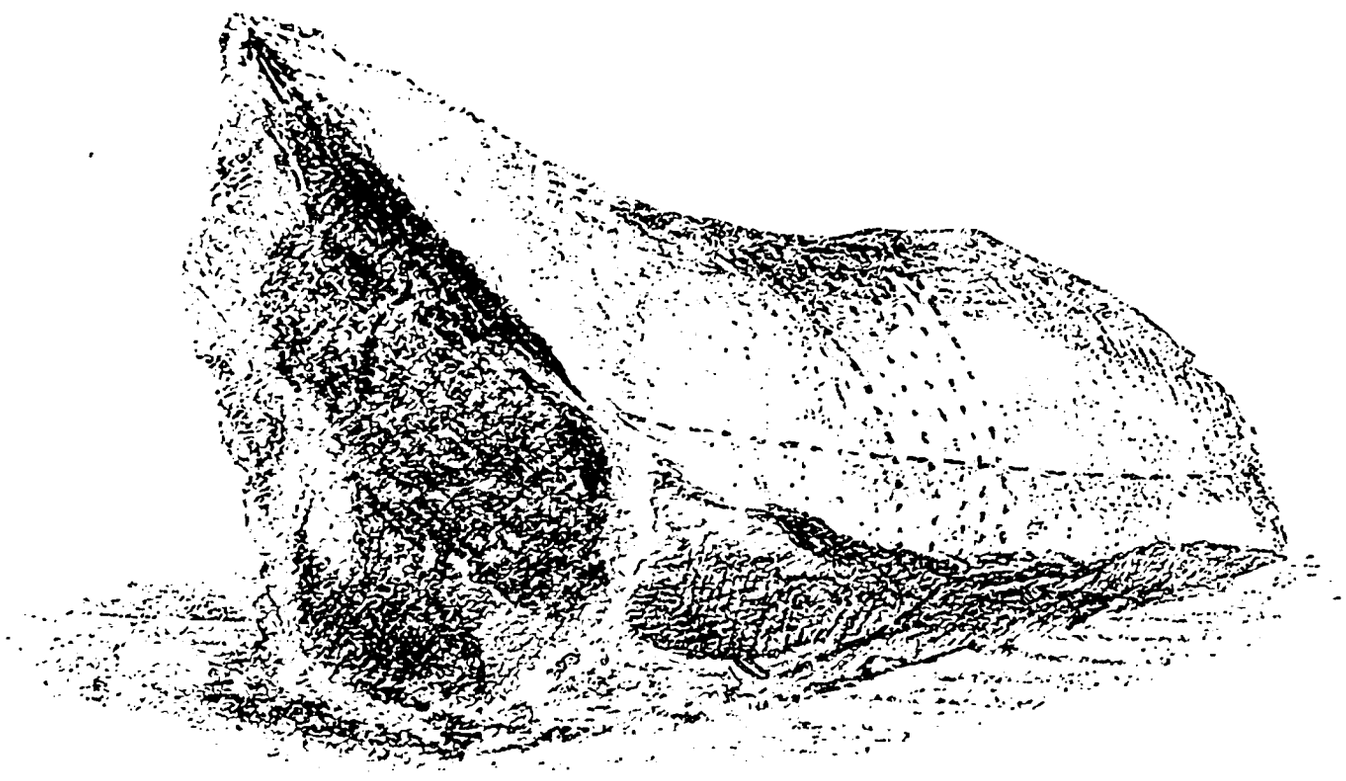
Efter Hovedet paa Dyret kommer Halsen, derpaa et Stykke, som kaldes »Mellemskært«. Det er det tarveligste Kød paa Oksen, men det saa vel som Kødet paa Skanken indeholder megen Kraft, og det kan derfor benyttes til at koge Suppe og Sky paa.

Fra Rygraden udgaa Ribbenene, som ved Indkøb deles i tre Stykker, der kaldes Højreb, Mellemreb og Tyndreb. Naar et Stykke skæres af Rebet som en Kotelet, kaldes dette Stykke Bøfkotelet *(Côte de Bœuf)*.

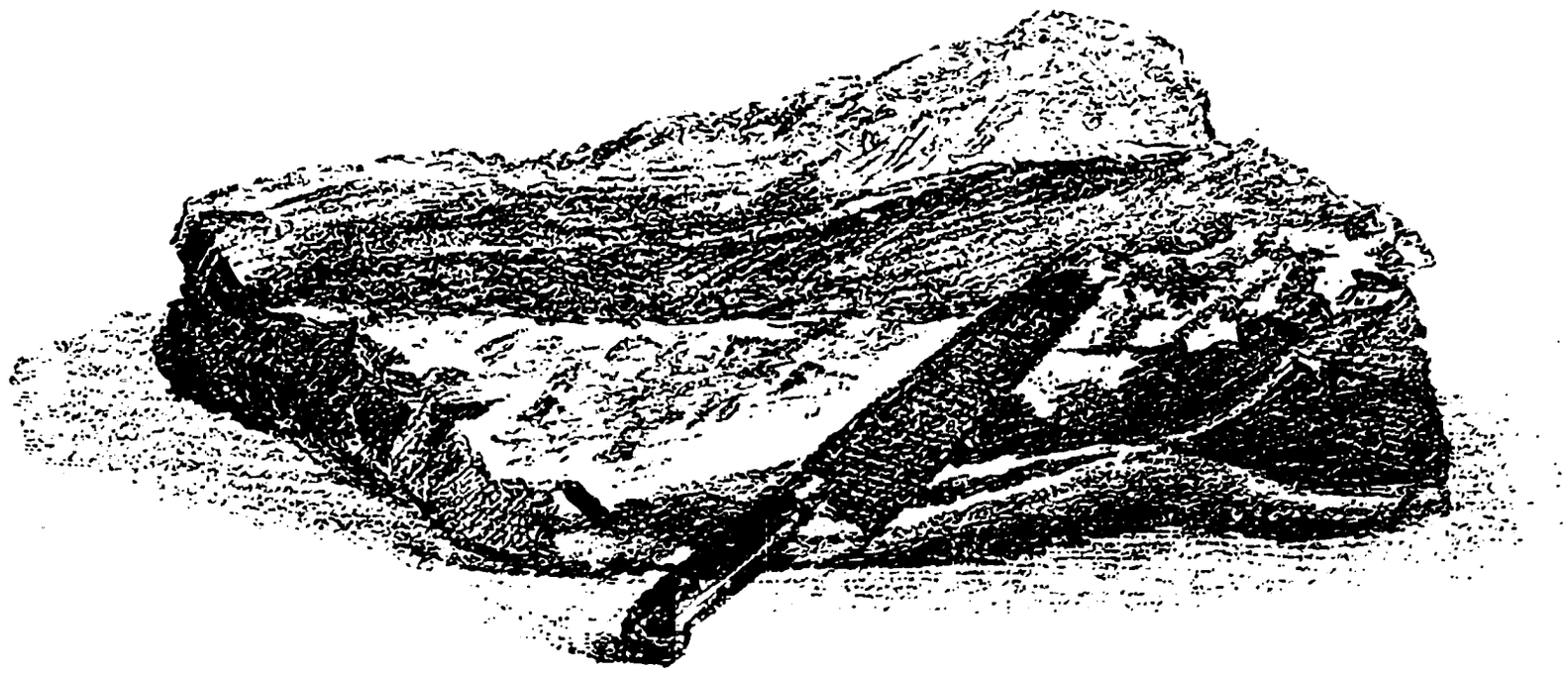
Paa Tegningen ses et helt Reb tilligemed det øverste af Bovbladet. Slaget er skaaret løs fra Rygbenet, hvorved man med Lethed ser Fileten, det Stykke Kød, som ligger under samme, og som i Reglen skæres helt fra Benet og enten steges helt eller skæres ud i Stykker og da tilberedes til forskellige Slags Bøf. Slaget og det ureelle Kød fra Boven kan anvendes til Rullepølse. Man kan ogsaa koge en god, kraftig Suppe paa dette Kød tilligemed Benene fra Rebet og Forskanken, som er en Fortsættelse af Bovbladet. Neden for Rebet findes Brystet. Derpaa kan man koge Suppe. Det kan ogsaa serveres som sprængt Oksebryst med forskellige Gemyser, og er, tilberedt saaledes, en meget yndet og velsmagende Ret. Vedblive vi at gaa langs med Rebet ned ad Kreaturet, træffe vi paa det Stykke Kød, som anvendes til Steg.

Stykket nærmest ved Rebet hedder Mørbradstegen eller Roastbeef. Det øverste Stykke kaldes Tyndstegen, det nederste Tykstegen. Den nederste Tegning viser en Steg, som er vendt saaledes, at Mørbraden ligger opad. Fedtet er skaaret løst, og Kniven viser, hvor Mørbraden ligger. Denne er det fineste og bedste Stykke Kød paa hele Kreaturet. Den kan skæres fra Benet tilligemed

noget af Fedtet og steges hel. Dersom den skæres i Stykker paa 3 Tommers Tykkelse og steges, kaldes hvert Stykke »Châteaubriand«. Skæres den i Stykker paa 1 Tommes Tykkelse, kaldes disse »Tournedos«.



Tyksteg. Tyndsteg.



Mørbradsteg.

Efter at Mørbraden er skaaret ud, kan det Tilovers-blevne af Stegen steges helt, thi det har bibeholdt hele sin smukke Façon. Det kan ogsaa skæres ud i Skiver og steges. Det kaldes da »Entrecôtes«.

Ben, som ere tilovers fra Stege, kunne altid anvendes til Suppe eller Sky.

Nu komme vi til Halestykket. Herpaa koges en ypperlig Suppe. Selve Stykket egner sig særlig til at serveres efter Suppen som Taffelstykke. Under Afsnittet om Supper er det nærmere forklaret, hvorledes Oksehalen anvendes.

Kødet af Inder- og Yderlaaret bruges til Bøf à la mode, Sursteg, Bøfkarbonade, Bankekød, Suppekød og Fars. Dette Kød kan ogsaa ypperligt anvendes til Nedsaltning. Lidt længere henne i denne Afdeling vil der blive givet Anvisning til Brugen af Oksetunger.

I Landhusholdningen benyttes de indvendige Dele af Kreaturet til forskellige Slags Pølser, Finker o. s. v.

Et helt Reb af en god Okse vejer i Reglen 30 à 35 ℔. Ved Indkøb af Oksekød beregnes i Reglen 1 ℔ pr. Mand. Køber man udskaaren Filet, da er ½ ℔ nok til hver Person.

Ved Tilberedning af stegt Oksekød er det af Vigtighed, at man ikke lægger et lille Stykke Kød paa en stor Bradepande, thi derved spildes Skyen. Panden maa i Størrelse svare til Kødet, og den maa kunne gaa helt ind i Ovnen.

603. **Oksefilet med spanske Løg.**

(Filet de bœuf à l'espagnole.)

En Filet paa 24 ℔ kan beregnes til to Anretninger til 24 Personer. Naar Fileten er skaaren ud, saaledes som ovenfor forklaret, lægges den paa et Bræt, og med en skarp Kniv bortskæres alle Hinder og Sener.

Fast, grønsaltet Flæsk skæres i ensartede Strimler, som ere 2 à 3 Tommer lange og ¼ Tomme tykke og brede. Med disse Strimler spækkes Fileten paa tværs i Rækker, som sidde paa skraa for hverandre.

Brade- eller Sauterpanden, som man vil stege Kødet i, gøres hed paa Komfuret, og et lille Stykke Smør eller Fedt brunes i den. Kødet lægges med den spækkede Side ned heri, for at Porerne hurtigt kunne trække sig sammen. Derpaa vendes det paa den anden Side, og naar Porerne have trukket sig sammen paa den, drysses Stegen med lidt Salt, og Fileten stilles ind i den godt ophedede Ovn, hvori den steges en halv Time à 3 Kvarter, alt efter som man ønsker Stegen mere eller mindre rød. Man maa aldrig stikke i en Steg under Stegningen, thi

dette bevirker at Saften løber ud. Derimod dryppes den flittigt med Sky, medens den steges.

Samtidig med, at Stegen er bleven sat ind i Ovnen, kommer man 50 mellemstore pillede spanske Løg i en Kasserolle tilligemed 25 Kvint Smør. Naar Løgene have kogt saa længe, at de ligesom have indsuget Smørret, drysses de med 2 Skefulde Puddersukker, Kasserollen rystes, indtil Sukkeret har begyndt at sætte sig fast paa Løgene. Da overhældes de med Sky, og Kasserollen tildækkes med et Laag. Af og til dryppes Stegen med den Fond, som er ved Løgene. Men man maa da stadigt komme lidt mere Sky paa disse.

Naar de ere halvmøre, tages Laaget af, saa at Fonden kan koge ind og sætte sig som Glasur om Løgene. Disse tages op paa et Fad øg-holdes varme indtil Anretningen.

Skyen fra Stegen hældes op i Fonden fra Løgene. Det Hele koges godt sammen, indtil det er en jævn, kraftig Sauce. Denne krydres med lidt Salt, sis og hældes op i Sauceskaalen.

Fileten anrettes paa et aflangt Fad og garneres paa hver Side med de glaserede Løg. Hertil kan man, hvis man ønsker det, servere pommes de terre frites (se Nr. 354).

604. **Oksefilet med Makaroni.**

(Filet de bœuf à l'italienne.)

Fileten skæres ud, spækkes- og steges som filet à l'espagnole. Dog dryppes den kun med Sky.

Makaronierne knækkes i Stykker paa 4 Tommers Længde, kommes i kogende Vand og Salt, og koges hurtigt møre. Vandet hældes fra, og over rask Ild røres 25 Kvint Smør og 25 Kvint reven Parmesan- eller anden skarp Ost i dem.

Fileten anrettes paa et aflangt Fad og garneres paa hver Side med Makaroni. Saucen, som man har ladet koge ind, indtil den er bleven jævn, eller som man har jævnet med lidt Sagomel udrørt i Vand, krydres med

reven Ost og serveres særskilt til Stegen i en Sauceskaal.

605. **Oksefilet med Grøntsager.**

(Filet de bœuf à la jardinière.)

Fileten udskæres, spækkes og steges som i Nr. 603.

2 Blomkaalshoveder, 1 Pot friske pillede Grønærter, 2 ℔ Asparges og 100 Karotter blancheres og koges hver for sig. Grønærterne i lidt Bouillon, Smør, Salt og Sukker.

Karotterne skæres itu med Chartreusekniven og koges ligesom Grønærterne. Aspargeserne maa skæres i Stykker paa 2 Tommers Længde.

Til Anretningen skæres Fileten i Skiver, som atter samles saaledes at Stegen faar sin oprindelige Façon. Den lægges paa en smuk udbagt Brødsokkel, som man har sat fast paa Anrettefadet. Ved hver Ende af Sokkelen lægges et Blomkaalshoved, oven paa hvilket man har lagt rørt Smør. Paa hver Side lægges Grønærter, Karotter og Asparges. Grøntsagerne drysses med fint hakket Persille.

Skyen fra Stegen, som man har ladet koge godt ind, serveres særskilt i en Sauceskaal.

Jardinièren maa i Forhold til de forskellige Aarstider arrangeres af forskellige Grøntsager. Midt om Viuteren, naar det er vanskeligt af skaffe friske Ting, maa man tage sin Tilflugt til henkogte Grøntsager.

Man kan ogsaa garnere Fileten med en Macédoine, som er tilberedt af udskaarne Gulerødder, Hvideroer, Kaal, Bønner o. s. v.

606. **Oksefilet garneret med Purée.**

(Filet de bœuf garni de purée.)

Den spækkede og stegte Filet anrettes paa et langt Fad med eller uden Brødsokkel. Dersom man serverer Stegen paa en Sokkel, sættes en Nuddelrand (se Side 207) ligesom et Stakit uden om denne. Rundt om Randen garneres der afvekslende med forskellige Slags

Puréer, som f. Eks. Tomat-, Kartoffel-, Ærte-, Kastanje- og Løgpurée (se Nr. 487, 362, 430, 499 og 504.)

Man kan i det Hele taget afveksle med alle de Puréer, som findes i Afsnittet om Grøntsager.

Skyen fra Stegen behandles ligesom i Nr. 605.

607. **Oksefilet à la Godard.**

(Filet de bœuf à la Godard.)

Fileten spækkes og steges som tidligere omtalt, den anrettes paa et aflangt Fad og garneres med en Ragout à la Godard, der tilberedes som her forklaret: 2 Kalvebrisler blancheres og afkøles. Brislerne skæres i Skiver og spækkes. I en Sauterpande brunes lidt Smør. Heri lægges de spækkede Brisler, og hvert Stykke brunes paa hver Side over rask Ild. Derefter dryppes de med kraftig Madeira-Sky (se Nr. 314). Sauterpanden stilles over svag Ild eller ind i Ovnen. Man vedbliver at dryppe Skiverne, indtil Skyen har sat sig som en Glasur om dem.

Derpaa tilberedes 50 smukke lukkede Champignons, saaledes som det er forklaret i Nr. 159, og 25 Kvint Trøfler skæres i store, ikke for tynde Skiver, som dampes i Madeira.

Der koges 50 til 60 smaa Hønsekødboller. 12 Artiskokbunde og 16 à 24 Hanekamme holdes i Beredskab til senere Brug.

Hanekamme faas i Reglen færdigt tilheredte i enhver større Delikatessehandel. Dersom man kan faa smukke, friskt afskaarne Hanekamme, afvadskes disse og stilles i en Kasserolle med Vand over sagte Ild. Man maa tage dem op, saasnart man mellem 2 Fingre kan gnide den tynde Hinde af Hanekammene. Efterhaanden som Hinden er taget af, lægges Hanekammene i koldt Vand og stilles atter over sagte Ild, indtil Vandet begynder at blive varmt. Da hældes dette bort, og de overhældes atter med frisk koldt Vand. Denne Fremgangsmaade gentages 5 à 6 Gange indtil Hanekammene ere smukt hvide, og indtil alt Blod er trukket ud af dem. De koges møre i

Bouillon, hvori man kommer lidt Rhinskvin eller Citron. Til sidst koges 50 Krebs, som tidligere forklaret. Skallen tages af Halerne. Krebsene lægges ved hver Ende af Fileten med Hovederne udad mod Kanten af Fadet. De forskellige Bestanddele til Ragouten kunne arrangeres som Smaabuketter, hvormed Fileten garneres. Garnituren overhældes da med en kraftig Madeira-Sky, som er krydret med Saften fra Trøflerne og Champignonerne o. s. v.

Man kan ogsaa blande alle Bestanddelene sammen, svinge dem i den kraftige Sauce, og derpaa garnere Stegen med den sammenblandede Ragout.

Denne Garniture kan ligesom de før nævnte varieres paa forskellig Maade. Man kan i Stedet for Trøfler benytte Olivener, Kastanjer o. s. v.

608. **Oksefilet med Trøfler.**

(Filet de bœuf aux truffes.)

Naar Fileten er stegt, lader man Skyen koge godt ind, heri kommes 1/4 ℔ Trøfler, som ere skaarne i tykke Skiver og dampede i Madeira.

Fileten lægges paa Anrettefadet og garneres med Trøffelskiverne, der lægges ligesom Knapper langs ned ad Stegen. Paa hver Side af Fadet lægges pommes de terre frites (se Nr. 354). Saucen serveres særskilt i en Sauceskaal.

609. **Oksefilets med Champignoner.**

(Filet de bœuf aux champignons)

Til 12 Personer beregnes 1 ℔ henkogte Champignons au naturel, eller 1 1/2 ℔ friske. De maa være smaa, faste og lukkede og ligge hele i den kraftige Sky, som man har tilsat Saften fra Champignonerne og lidt hvid Vin.

16 à 20 ens store Champignoner lægges til Side, Stilken tages af dem. De benyttes til at pynte Fileten med. Denne maa være spækket og behandles saaledes, som det allerede er forklaret i Nr. 603.

Man kan garnere Fileten med pommes de terre frites (se Nr. 354) eller med Kartoffel-Ruletter (se Nr. 363).

610. **Oksefilet à la duchesse.**

(Filet de bœuf à la duchesse.)

Den udskaarne Filet spækkes enten som sædvanlig eller paa følgende Maade. Trøfler, Tunge og Flæsk skæres ud i Form af smaa Søm, og Fileten gennemstikkes afvekslende med disse. Den lægges som allerede tidligere forklaret i en til dens Størrelse passende Sauter- eller Bradepande. Den brunes hurtigt over rask Ild og stilles ind i den godt ophedede Ovn. Naar den er begyndt at stege, dryppes den flittigt med Sky og Portvin. Den steges cirka 3 Kvarters Tid. Skyen sis over i en Kasserolle, og man lader den koge ind, indtil den begynder at blive jævn. Man kan ogsaa i Stedet herfor røre en Skefuld jævn Brun-Sauce (se Nr. 266) ud i den.

Fileten anrettes og garneres afvekslende med pommes de terre à la duchesse (se Nr. 365), farserede Tomater (se Nr. 488), glaserede Kalvebrisler, saaledes som forklaret ved Filet de bœuf à la Godard (se Nr. 607). Mellem hver af disse Grrniturer lægges en Buket udbagt Persille.

611. **Oksefilet à la renaissance.**

(Filet de bœuf à la renaissance.)

Den spækkede og stegte Filet anrettes og dækkes med en Stribe Sauce béarnaise, en Stribe Sauce tomate og en Stribe Sauce bordélaise (se Nr. 304, 282 og 307). Det ser pynteligt ud at strø groft hakkede Trøfler over hele Anretningen og at garnere Stegen paa hver Side med pommes de terre soufflées (se Nr. 355.)

De her omtalte Fileter kunne benyttes ved alle store Selskaber som Relevée (Entré-Steg). Dersom man vil servere en Filet som Slutnings-Steg, maa den steges au naturel, og hertil serveres en eller anden Kompot og Salat.

612. **Engelsk Bøf.**

(Bœuf à l'anglaise.)

Fileten udskæres af et godt overhængt Reb. Alle Sener og Hinder skæres bort, og Kødet skæres ud i

Skiver paa omtrent en Tommes Tykkelse. Disse bankes ud med Kødhammeren, men skubbes atter sammen med Haanden, saa at de danne runde Stykker. De bestrøs let paa hver Side med stødt Peber og Salt. Nogle lyse Løg pilles, og skæres i tynde Skiver. I Almindelighed regnes et halvt mellemstort Løg til hver Bøf.

En Stegepande stilles paa Komfuret over stærk Glødeild. Naar Panden er hed, kommes der Smør paa den. Til hvert Stykke Bøf beregnes et Stykke Smør saa stort som en Valnød. Naar Smørret er kogende hedt, lægges Kødet tilligemed de ituskaarne Løg heri. Panden maa være i stadig Bevægelse, for at Kødet ikke skal blive haardt, og for at der ikke skal danne sig Skorpe paa Bøffen. Der røres stadigt i Løgene, og naar disse ere gennemtrukne af Smørret vendes Bøffen, og man kommer atter lige saa stor en Portion Smør paa Panden som før. I Reglen er Bøffen tilstrækkeligt gennemstegt, naar Løgene begynde at blive brune, og den anrettes da paa et Fad. Man vedbliver at røre i Løgene, indtil de ere sprøde, da garneres Bøffen med dem og med det Smør, som er paa Panden. Lidt Sky, Suppe eller Vand hældes paa Panden, og man vedbliver at røre heri, indtil Fonden fuldstændigt har løsnet sig, og indtil Saucen er jævn. Denne hældes over Bøffen. Hertil serveres kogte skrællede Kartofler.

613. **Fransk Bøf.**

(Bœuf à la française.)

Denne Bøf udskæres, bankes og bestrøs ligesom engelsk Bøf med Salt og Peber. Naar Stegepanden er godt hed, kommes herpaa et lille Stykke Smør, og naar dette er lysebrunt, lægges Kødet paa Panden, som maa holdes i stadig Bevægelse. Naar Kødet har stegt cirka 1 Minut, vil det være nødvendigt at komme lidt mere Smør paa Panden, men ikke mere end der er nødvendigt, for at Kødet ikke skal stege fast. Under Stegningen maa man lige saa lidt stikke i en Bøf som i

en Steg, thi, som allerede tidligere forklaret, vil Saften løbe ud, og man beholder kun noget haardt, ufordøjeligt Kød tilbage. Efter omtrent 4 Minutters Stegning vil Bøffen være færdig. Det er selvfølgeligt helt umuligt at angive Tiden nøjagtigt paa et Minut. Hvor længe Kødet skal stege, afhænger dels af Kødets Kvalitet, dels af Husets Herres Smag, om han ønsker Kødet mere eller mindre rødt.

Fadet, hvorpaa Bøffen skal anrettes, maa være meget varmt. Herpaa lægges først et lille Stykke Hovmester-Smør (maître d'hôtel) (se Nr. 246) og der oven paa Bøffen. Med en Ske, som man dypper i varmt Vand, afstikker man ligesom smaa Boller af Hovmester-Smør og lægger en oven paa hvert Stykke Bøf. Hertil serveres kogte eller bagte Kartofler (pommes de terre frites) (se Nr. 354).

614. **Bøf med Peberrod.**

(Bœuf au raifort.)

Denne Ret tillaves ganske som fransk Bøf, kun belægges den med beurre au raifort (se Nr. 243) i Stedet for med beurre à la maître d'hôtel.

615. **Bøf med Trøfler.**

(Bœuf aux truffes.)

Naar Bøffen er tilberedt og stegt som fransk Bøf (se Nr. 613), belægges den enten med beurre aux truffes (se Nr. 248) eller med en god Trøffel Sky (se Nr. 316).

616. **Bøf med Champignoner.**

(Bœuf aux champignons.)

Bøffen belægges enten med beurre aux champignons (se Nr. 249) eller med Madeira-Sky med Champignoner (se Nr. 318).

617. **Bøf à la bordelaise.**

(Bœuf à la bordelaise.)

Den færdig stegte Bøf overhældes med Sauce bordelaise (se Nr. 307).

618. **Bøf à la béarnaise.**

(Bœuf à la béarnaise.)

Den stegte Bøf overhældes med en Sauce à la béarnaise (se Nr. 304), der maa være saa tyk, at den fuldstændig kan dække Bøffen.

619. **Bøf med Forhindringer.**

(Bœuf à la Vienne.)

Kødet skæres hertil lidt tykkere end til almindelig Bøf.

Den stegte Bøf belægges med tre stegte Østers, 2 à 3 Champignoner, som ere godt tilberedte, og hvoraf Stilken er taget bort, 3 à 4 gode Skiver Trøffel og ligesaa mange oprullede Sardelfileter, som ere fyldte med Kaviar. Det Hele ordnes paa en smagfuld Maade, saa at Kødet fuldstændigt er dækket hermed. En kraftig indkogt Madeira-Sky krydres med Saften af Østersene, af Trøflerne og af de til Bøffen benyttede Champignoner og hældes omkring den garnerede Bøf.

620. **Bøf med Tomater.**

(Bœuf aux tomates.)

Den stegte Bøf bedækkes med en kraftig jævn Tomat-Sauce (se Nr. 282). Dersom Bøffen halvt bedækkes med Tomat-Sauce og halvt med Sauce à la béarnaise (se Nr. 304), kaldes den Bøf à la renaissance.

Da det vil blive for vidtløftigt her nærmere at opregne alle de Variationer, som man kan give Bøffen ved at garnere den paa forskelllg Maade, skal jeg kun tillade mig at bemærke, at man kan pynte den med forskellige Grøntsager med Olivener, Kastanjer o. s. v. Bøffen faar altid Navn efter den Garniture, man anvender.

621. **Bøf-Kotelet.**

(Côte de bœuf.)

Som allerede tidligere forklaret, skæres en Skive Kød med vedhængende Ben af Højrebet. Dette bankes godt

med Kødhammeren. Bøf-Koteletten bestrøs med Salt og Peber og brunes hurtig over rask Glødeild paa begge Sider Derefter stilles den ind i Ovnen og gennemsteges. I Forhold til Kotelettens Størrelse beregnes den til 2 à 3 Personer.

Paa Fadet, hvorpaa den skal anrettes, lægges et Stykke Smør à la maître d'hôtel (se Nr. 246). Koteletten skæres fra Benet i fingertykke Skiver, den lægges derpaa sammen i sin oprindelige Form ovenpaa Smørret. Ovenpaa Kødet lægges atter et Stykke Smør, og uden om det hældes paa Fadet lidt kraftig indkogt Sky. Paa hver Side af Benet lægges en Buket skraben Peberrod. Det ser pynteligt ud, naar man farver det halve af Peberroden lyserød i lidt Rødbede-Eddike. Selve Koteletbenet dækkes med en Buket Endivie, Hovedsalat eller Persille.

Disse Koteletter kunne ligesom Bøf serveres garnerede med forskelligt rørt Smør, forskellige Gemyser og Sauce, og de faa da Navn efter disse.

622. **Engelsk Oksesteg.**

(Roastbeef.)

Naar man vil servere en rigtig god Roastbeef, maa Kødet, som skal anvendes hertil, for det første være af bedste Slags og af et fuldt udvokset Kreatur. Dernæst maa det have hængt den tilstrækkelige Tid paa et koldt og luftigt Sted, ellers vil det være umuligt at skaffe en mør og saftig Steg. Om Vinteren maa man lade Kødet hænge 12 à 14 og om Sommeren 5 à 6 Dage. Naar Mørbradsstegen, som i Reglen vejer mellem 20 og 24 ℔, har hængt tilstrækkeligt længe, tages Stegen ned og alle Sener og tørre Kanter skæres bort. Stegen aftørres godt med et Klæde, lægges paa Bradepanden og bestrøs med Salt.

Mørbraden, den Side af Stegen, hvorpaa Talgen findes, vendes opad, og Stegen stilles ind i en stærkt ophedet Ovn, for at Fedtet hurtig kan smelte, da der fra Begyndelsen ikke maa komme anden Væde til Stegen, end hvad

der smelter af den selv. Naar den har stegt en Time, vendes den, og Stegen dryppes jævnlig med varm Sky, medens den steger videre i 1 á 2 Timer, alt i Forhold til Kødets Kvalitet og Stegens Størrelse.

Stegen serveres med Mørbradsiden op, og den pyntes med skraben Peberrod.

Skyen fra Stegen sis, Fedtet skummes af, den koges godt ind og serveres tilligemed Pickles, engelsk Sauce og kogte skrællede Kartofler.

Man maa passe paa, at Peberrodden, som skal bruges til Pynt, ikke er træet. Den vadskes godt af og skrælles. Den stilles lodret paa et Bræt, og venstre Haand lægges oppe paa Peberroden for at holde den opretstaaende. Den skrabes oppe fra nedad, saa at der fremkommer lange, tynde Spaaner. Det sidste Stykke udskæres smukt som Spyd, og hermed garneres Stegen.

623. **Fransk Oksesteg.**

(Roastbeef à la française.)

Hertil bruges ligesom til engelsk Oksesteg Mørbradstegen, og den behandles ligesom denne.

Man skærer Mørbraden ud og benytter denne særskilt. Roastbeefen stilles ind i Ovnen og belægges med smaa Stykker Fedt eller Smør. Efter en Times Forløb begynder man at dryppe Stegen med Sky, og man lader den stege 2 Timer endnu.

Stegen anrettes, pyntes med skraben Peberrod og garneres med Kartoffelruletter (se Nr. 363).

Til Sauce benyttes den afsiede og skummede Sky. Hvis man ønsker Saucen jævn, da brunes Smør og heri bages Mel. Jævningen fortyndes med Sky, og man lader Saucen koge godt ind.

Til fransk Oksesteg serveres Salat macédoine (se Nr. 893), hvis Tillavning senere vil blive forklaret.

624. **Oksemørbrad.**

(Aloyau de bœuf au naturel.)

Naar Mørbraden er skaaret ud af Roastbeefen, skæres et Snit gennem det Fede, saa at man kan skille det til

hver Side, men man maa passe paa ikke at skære ned i Mørbraden. Hinden, som ligger under Talgen, skæres forsigtigt af, og Mørbraden spækkes. I en Brade- eller Sauterpande, som i Størrelse passer til Mørbraden, brunes et Stykke Smør. Heri brunes Mørbraden først paa den spækkede, derpaa paa den anden Side og sættes saa ind i en godt ophedet Ovn. Den dryppes flittigt med Sky. Efter et Kvarters Forløb er Stegen færdig. Hertil serveres kraftig indkogt Sky.

En Mørbrad saaledes stegt kan serveres paa alle de forskellige Maader,. som det er forklaret under Filet de beuf, den faar da Navn efter sin Garniture (se fra Nr. 603 til Nr. 611).

625. **Châteaubriand.**

Châteaubriand er som tidligere forklaret tykke Skiver, der ere skaarne ud af Mørbraden. Disse bankes let, bestrøs med Salt og Peber og steges som Bøf. Châteaubriand kan serveres ligesom Bøf med forskelligt rørt Smør og forskellige Sauce og faar da sit Navn efter disse.

626. **Tournedos.**

Tournedos er mindre Stykker end Châteaubriand, som skæres af Mørbraden. De steges og behandles ligesom denne og Bøf.

627. **Entre-côtes.**

Af Roastbeefen udskæres Contre-Fileten, altsaa den modsatte Side af Mørbraden.

Den udskæres i Skiver ligesom til Bøf, bankes, steges og serveres ganske som denne.

Det, som bliver tilbage af Roastbeefen, naar Mørbraden og Contre-Fileten er udskaaren, kan benyttes til Tillavning af Sky og Suppe

628. **Bøf à la mode.**

(Bœuf à la mode.)

Hertil tages et Stykke Inderlaar, som har hængt tilstrækkelig lang Tid. Grønsaltet Flæsk skæres i Strimler

paa en Fingers Længde, 1/2 Tomme i Gennemsnit. Peber, Salt, Allehaande, revne Charlotter og et lille Fed revet Hvidløg blandes godt sammen, og heri vendes Flæskestrimlerne. Derpaa stikkes saa store Huller i Kødet, at man med Lethed kan stikke en Flæskestrimmel ned i hvert Hul. Kødet gnides med Resten af Krydderierne, lægges i et Fad og overhældes med tarvelig Rødvin; i Mangel af Rødvin kan man bruge Hvidtøl. Heri maa det helst staa 10 à 12 Timer.

En Time før Kødet skal steges, tages det op af Vinen.

Et lille Stykke Fedt eller Smør brunes i en Kasserolle, og heri brunes Kødet paa alle Sider. Derpaa overhældes det lidt efter lidt med den Marinade, hvori det har ligget. Bøf à la mode steges under lukket Laag 2 à 3 Timer. Man maa passe paa, at Væden ikke fordamper, og i saa Fald spæde den enten med Suppe, Sky, Vin eller Vand.

Naar Stegen er færdig, anrettes den paa et Fad. Fonden sis over smaa Perleløg og smaa Karotter, som man har glaseret i Forvejen, og Saucen faar et Opkog. Dersom man synes, at Saucen ikke er jævn nok, kan man jævne den med lidt Sagomel udrørt i Vand.

Ved Anretningen hældes noget af Saucen over Kødet, Resten serveres særskilt i en Sauceskaal.

Kartoffelmos (se Nr. 363) gives til.

629. **Bøf-Karbonade.**

(Bœuf à la ménagère.)

Hertil kan man benytte de mindre gode Stykker af Oksen, saasom Bovbladet, Yderlaaret eller Kødet mellem Ribbenene. Med en skarp Kniv skæres alle Sener ud af Kødet, og dette skæres i passende Stykker, saa at man kan male det gennem Kødmaskinen. Hvis man ingen Kødmaskine har, kan man skære Kødet i Skiver, banke og skrabe disse. Man inddeler derpaa Kødet med en

Ske, saa at man faar lige meget til hver Bøf. Hver Portion bankes godt sammen med en Koteletkniv eller med en stor Køkkenkniv og tildannes saaledes, at det faar Form af en smuk aflang Bøf paa en Tommes Tykkelse. Naar alle Stykkerne ere ordnede paa denne Maade, bestrøs de med Salt og Peber, vendes i Mel og steges i Smør paa en almindelig Stegepande sammen med Løg, som ere skaarne i Skiver. I mere tarvelige og sparsommelige Husholdninger kan man godt stege Bøf-Karbonaden i Fedt i Stedet for i Smør.

Den færdige Bøf-Karbonade anrettes paa et Fad, og Løgene hældes over.

Saucen hertil laves paa følgende Maade. Smør og ituskaarne Løg brunes paa en Pande, heri bages Mel, Jævningen spædes op med Suppe eller Sky. Denne Sauce serveres tilligemed kogte skrællede Kartofler til Bøf-Karbonade.

630. **Bankekød.**

(Bœuf à la paysanne.)

Samme Slags Kød, som anvendes til Bøf-Karbonade, kan bruges til Bankekød.

Kødet skæres i Skiver paa en Tommes Tykkelse, bankes godt og bestrøs med Salt og Peber. Skiverne brunes paa en Pande i Smør eller Fedt og lægges derpaa lagvis i en Gryde. Derpaa brunes lidt Smør eller Fedt og ituskaarne Løg paa Panden. Heri bages Mel, Jævningen spædes op med Sky, Suppe eller Vand, og Saucen hældes over Kødet. Man kommer desuden et Par Laurbærblade og nogle hele Peberkorn i Gryden, som tillukkes med et tætsluttende Laag, og man lader Kødet koge i omtrent 1 Time. Det giver god Smag, naar man en halv Time før Anretningen kommer raa skrællede Kartofler i Gryden og lader dem koge sammen med Bankekødet.

Det hele serveres i et Ragoutfad.

631. **Gulas** (udtales Gulasch).

(Boeuf à la hongroise.)

Til hver Person regnes ½ ℔ godt skært Oksekød som skæres i □ paa en Tommes Størrelse. 13 Kvint Flæsk skæres i lidt mindre □. Derpaa skærer man saa mange Løg itu, at man har lige saa stor en Portion heraf som af Flæsket. Dette sidste kommes i en Kasserolle og steges. Naar dette begynder at blive brunt og sprødt, kommes Løgene i Kasserollen, og til sidst, naar disse ere brune og sprøde, kommes Kødet i. Naar det har stegt i omtrent 5 Minutter, hældes der saa meget ungarsk Vin og Sky i Kasserollen, at det staar over Kødet. Senere krydres Retten med en Skefuld tørret stødt Kommen, Salt, Peber, Paprika og 1 Spiseskefuld Tomatpurée. Laaget lægges paa Kasserollen, indtil Gulasen er kogt godt sammen. En Kartoffelrand laves, saaledes som det er forklaret i Nr. 366. Denne vendes paa Anrettefadet, og Gulasen serveres i den. Anretningen kan pyntes med smaa syltede Agurker, syltet hel Paprika og Tomater.

632. **Lobescowes.**

(Poor man's dinner.)

Til denne Ret kan man anvende tiloversblevet Suppekød, Steg og Skinke, som alt skæres i □. Rigeligt saa mange kogte Kartofler, som man har Kød, pilles og skæres i fire Dele. Derpaa pilles nogle Løg, disse skæres i smaa □. Et Stykke Fedt eller Smør kommes i en Kasserolle, heri brunes Løgene. Derpaa kommes Kødet i, og naar dette har stegt i omtrent 5 Minutter, hælder man Kartoflerne og lidt Suppe i Kasserollen. Lobescow'sen krydres desuden med lidt Salt, et Par Laurbærblade og lidt hele Peberkorn. Man lader derpaa det hele koge sammen, indtil det er en jævn Masse, og lige før Anretningen røres et Stykke Smør i.

I Stedet for kogt Kød og kogte Kartofler kan man godt benytte raat Kød og raa Kartofler. Fremgangsmaa-

den ved Tillavningen er ganske den samme som ovenfor forklaret.

633. **Oksekød med Agurke-Sauce.**

(Bœuf à la sauce aux cornichons.)

Da det i mindre Husholdninger ofte kan være vanskeligt at finde paa Afveksling i Anvendelsen af Suppekød og tiloversbleven Steg, har jeg tænkt mig, at det maaske vilde være kærkomment for mine Læsere her at finde nogle Opskrifter, som maaske kunne lette dem den Opgave at variere Anretningen af det omtalte Kød. I denne og de nærmeste 4 Opskrifter er der derfor kun taget Hensyn hertil.

Det Kød, man vil anvende, skæres i □ paa $1^1/_2$ Tommes Længde og $^1/_2$ Tommes Tykkelse. Benene og alt det ureelle, som er faldet af ved Udskæringen af Kødet, sættes over Ilden i en Kasserolle i lidt Vand tilligemed lidt Urter, 1 Løg og Salt. Naar noget af Kraften er kogt af Kødet og Benene, sis Suppen. I denne Suppe varmes Kødet.

Imidlertid har man blancheret $^1/_2$ ℔ Ris. Disse koges til en jævn Grød i $1^1/_2$ Pot af den ovenfor omtalte Suppe (Spare Suppe), hvori man har kommet et Stykke Flæsk, 1 Løg, bestukket med et Par Nelliker og lidt Salt. Naar Grøden er færdig, tages Flæsket og Løget op, og den trykkes ned i en Randform. Denne vendes paa Anrettefadet, Kødet lægges i Midten og overbældes med en Sauce med Agurker (se Nr 329 eller Nr. 330.)

Skallen skrælles af en Agurk og hakkes fint. Lidt heraf drysses som Pynt paa Risranden.

634. **Oksekød med Pickles-Sauce.**

(Bœuf à la diable.)

Oksekødet udskæres og behandles som i Nr. 633. Det anrettes i en Kartoffelrand (se Nr. 366). Kødet overhældes med en Sauce à la diable (se Nr. 309).

635. **Oksekød med Peberrod-Sauce.**

(Beuf à la sauce au raifort.)

Kødet skæres i □ og varmes paa samme Maade som i Nr. 633. En Randform fyldes med Kødfars. Formen stilles ned i en Pande eller Kasserolle, og heri kommes saa meget Vand, at det staar halvt op paa Formen, som derpaa tildækkes med et Stykke Papir smurt med Smør. Randen koges i omtrent et Kvarter paa Komfuret eller i Ovnen.

Den vendes paa Anrettefadet, og Kødet, som lægges i Midten, overhældes med en god Peberrod-Sauce (se Nr. 295).

636. **Oksekød med Tomat-Sauce.**

(Beuf à la sauce tomate.)

Kødet skæres i □ og varmes som forklaret i 633.

1/2 ℔ tynde italienske Makaroni knækkes i Stykker paa 1 à 2 Tommers Længde. De kommes i kogende Vand og Salt, og naar de ere kogte møre, hældes Vandet fra. 12 Kvint Smør og 12 Kvint reven Parmesan- eller anden skarp Ost røres i dem over rask Ild. De fyldes derpaa i en smurt Randform, 4 Æggeblommer røres med Fløde og hældes over Makaronierne i Formen. Den stilles som oven for forklaret i bain marie og koges i omtrent 10 Minutter.

Randen vendes paa Anrettefadet, Kødet lægges i Midten og overhældes med en smuk rød Tomat-Sauce (se Nr. 282).

637. **Oksekød à la St. Ménéhould.**

(Bœuf à la St. Ménéhould.)

Suppekød eller Steg skæres i aflange fingertykke Skiver. Disse lægges i Stjærne-Form paa et Metalfad eller et stærkt Fajancefad.

13 Kvint Smør og 13 Kvint Mel bages sammen. Jævningen fortyndes med Spare-Suppe (se Nr. 633), indtil det er en jævn Sauce. Heri kommes 2 Spiseskefulde

hakkede Champignoner, Charlotter og 1 Spiseskefuld hakket Persille. Disse tre Ting dampes først i lidt Smør. Desuden krydres Saucen med lidt Vin, Citronsaft og 1 Spiseskefuld reven Parmesanost. Saucen maa være saa tyk, at den fuldstændig kan dække Kødet, hvorover den hældes. Den bestrøs med Rasp og reven Parmesanost og dryppes med smeltet Smør.

Fadet stilles et Kvarter ind i en varm Ovn. Dersom Retten ikke er tilstrækkelig brun, kan man gratinere den med et hedt Gratinjærn. Ved Anretningen pyntes Kødet i Midten med en Buket udbagt Persille. Rundt om Fadet lægges afvekslende udbagt Persille og skraben Peberrod.

638. **Oksetunge aux fines herbes.**

(Langue de bœuf aux fines herbes.)

Til 12 Personer beregnes 2 gode store Oksetunger. Disse afvadskes godt, og Roden skæres af hver Tunge. Tungerne lægges i en Kasserolle tilligemed 2 Løg, 2 Gulerødder, 1 Purre, 1 Stykke Selleri, 1 Laurbærblad, nogle Peberkorn og Salt. Man har imidlertid kogt en Sky paa de to Tungerødder. Denne sis og hældes over Tungerne, saa at de ere fuldstændig dækkede, og de koges møre heri.

Derpaa tages Tungerne op, Skindet trækkes af, og de lægges atter i Kasserollen i lidt Sky og i det Fedt, som er skummet af Skyen, hvori de ere kogte, for at holdes varme.

I 25 Kvint Smør bages Mel, og Jævningen spædes med Skyen, hvori Tungerne ere kogte. Kasserollen stilles til Side paa Komfuret, for at Saucen kan koge ind langsomt over sagte Ild. Saucen maa skummes omhyggeligt.

Imidlertid hakkes lidt Persille, Charlotter, nogle Champignoner samt nogle smaa sure Agurker (cornichons). Dette dampes et Kvarter i Smør og røres i Saucen. Man lader det hele koge sammen. Saucen krydres med lidt Salt og Citronsaft.

Tungerne skæres i flngertykke Skiver og lægges sammen i deres oprindelige Form. De anrettes paa et aflangt Fad og dækkes helt med Saucen. Fadet garneres med en Brødbordure (se Side 128).

639. **Oksetunge à la polonaise.**

(Langue de bœuf à la polonaise.)

Oksetungen behandles og koges, saaledes som det er forklaret i Nr. 638, dog koges den til denne Ret i halv Sky og halv Rødvin. Af Fonden eller Skyen fra Tungen laves en Sauce polonaise (se Nr. 313). Fadet garneres med en Brødbordure (se Side 128) eller fleurons.

640. **Oksetunge à la hochepot.**

(Langue de bœuf à la hochepot.)

Den kogte Tunge skæres i fingertykke Skiver og lægges i en Rundkreds paa et Fad. I Midten lægges en Ragout af Gulerødder og Hvideroer, lige meget af hver Slags, og af glaserede Perleløg. Urterne maa være stukne ud med Urteboret saa store som Olivener og være smukt glaserede.

Af Fonden fra Tungerne og Urterne laves en godt indkogt, jævn Sauce, som hældes over hele Anretningen.

641. **Oksetunge à la Godard.**

(Langue de bœuf à la Godard.)

Tungerne koges og skæres i Skiver. Disse anrettes sirligt paa et Fad, og herover hældes en Ragout à la Godard (se Nr. 607.)

IX. AFSNIT.

Anden Afdeling.

---

642. Om Kalvekød.

(Du veau).

Kalven er et af de Husdyr, som saa at sige er uundværlig i enhver Husholdning.

Fra Hoved til Fod er der intet af dette Dyrs Kød, som ikke kan finde Anvendelse under en dygtig Koks Hænder.

Fedekalvens Kød er sundt, thi det er baade let fordøjeligt og nærende. Naar Kalvekødet er godt, er dets Farve lys og smuk, hvorimod Kødet af spæde, daarligt nærende Dyr er mørkere rødt. Det er desuden ligesom langtraadet og sejt. Det er ufordøjeligt og afgiver ingen Næring for det menneskelige Legeme.

Til hver Person beregnes af Kalvekød ligesom af Oksekød 1 ℔ Kød med Ben, af skært Kød kun et halvt ℔.

Kalvehovedet anvendes til forloren Skildpadde, flere Ragouter, au naturel o. s. fr. Under Kæben paa hver Side af Struben ligge to store Kirtler, de saakaldte Brisler. Disse kunne kun bruges, naar de ere af en Fedekalv, og de afgive en Ret, som i Almindelighed er meget yndet De kunne stuves, anvendes til Suppe eller til forskellige Garniturer.

Kalvens Hals og Skank anvendes til Sky. Den udhuggede Kalveryg steges enten hel, eller flækkes langs

Ryghvirvlen, og hver Side, som hos Oksen kaldes Reb, faar hos Kalven Navn af Kam. Kammen vejer mellem 8 og 10 ℔.



Tegningen her er en Afbildning af en Kalvekam. Kniven er ført ind under Bovbladet for at vise, hvorledes dette tilligemed Slaget bør fjærnes fra Kammen. Ryghvirvlen hugges af, og man udskærer Koteletter af Kammen ved at skære ned mellem hvert Ben paa denne, saaledes som tydelig ses af Tegningen. Af en Kam kan udskæres 10 brugbare Koteletter, de 6 første ere de bedste. Det som bliver tilovers af Kammen, kan tilligemed Kalvebrystet anvendes til Frikassée, Karri o. s. v. Efter Kammen følger Nyrestykket, som anvendes til Steg. Nyrerne og Mørbraden kan enten steges med dette Stykke, eller skæres ud og anvendes hver Del for sig, Nyren til Ragout eller Garniture. Mørbraden steges enten hel, eller udskæres i smaa Fileter. Herefter kommer Køllen, som i Reglen vejer 18 à 20 ℔.



Tegningen viser en Kalvekølle med den indvendig Side vendt opad. I store Husboldninger spækkes Køllen

og steges hel, men i mindre Familier bør man helst udskære den. Det er dels langt sparsommeligere og dels mere behageligt end at anvende hele Køllen paa en Gang; man undgaar ogsaa herved den evindelige Servering af opvarmet Kalvesteg. De smaa Punkter paa Tegningen skulle vise, hvor det bedste og kødfuldeste Stykke Kød findes paa Køllen, den saakaldte Fricandeau. Dette Stykke skæres ud lige ind til Benet. Det er meget nemt, naar man kun passer at lade Kniven følge den Hinde, hvoraf dette Stykke er omsluttet. Fricandeau'en kan enten steges hel eller udskæres til Filets mignons, smaa Fricandeau'er, Wiener Schnitzeler o. l.

Derpaa skæres hele Benet ud af Køllen, det mindre reelle Kød skæres bort, og Køllen lægges sammen, saa den faar sin naturlige Form. Derpaa spækkes den og steges, som om den var hel. Benet hugges itu og benyttes til Suppe, Sky og Sauce. Det mindre reelle af Kødet hakkes enten til Fars eller til Karbonade. Anvendelsen af Kalvens Hale, Tunge, Lever og af dens Fødder vil nærmere blive omtalt i denne Afdeling.

643. **Kalvehoved i Frikassée.**

(Tête de veau en sauce fricassée).

Kalvehovedet flækkes. Tungen og Hjærnen tages ud og Hovedet renses, udvandes og behandles saaledes som det er forklaret i Nr. 22. Man kan ogsaa koge det flækkede Hoved, saaledes som det tidligere var Brug. I et passende stort Kogekar sættes det over Ilden i saa rigeligt Vand med Salt, at det staar godt over Hovedet. Naar Vandet er kommet i Kog, hældes det bort. Hovedet sættes atter over Ilden i frisk koldt Vand med Salt i. Naar Vandet koger, skummes det godt, og der tilsættes Suppen en Buket Grønt og Urter. Har Hovedet kogt saa længe, at Kødet med Lethed slipper Benene, tages det op og lægges et Par Minutter i koldt Vand, saa at man lettere er i Stand til at tage Benene ud og til at bort-

skære alle Sener. Skindet trækkes af Tungen, og denne tilligemed Kødet lægges fladt paa et Fad, for at alt kan blive afkølet. Suppen sis og to Potter heraf koges ind, indtil der er omtrent en Pot tilbage. I 25 Kvint Smør bages 25 Kvint Mel, og denne Jævning spædes lidt efter lidt op med Suppen, indtil det er en jævn Sauce. Denne krydres med Citronsaft og Salt efter Behag. Kødet af Kalvehovedet skæres i Stykker paa 2 Tommers Længde og 1 Tommes Bredde, og det varmes i noget af Suppen. Derefter anrettes det i en Vol au vent (se Nr. 167) eller paa et Fad, som er pyntet med Fleurons. Kødet lægges højt i Midten, og Saucen sis herover.

1 Kalvehoved beregnes til 12 Personer.

644. **Bagt Kalvehoved.**

(Tête de veau frite).

Kalvehovedet behandles og koges, som det er forklaret i Nr. 22, eller 643. Det kogte Kød lægges fladt paa et Fad forat afkøles. Derpaa skæres det i □ paa 2 Tommer. 25 Kvint Mel bages i 25 Kvint Smør, og denne Jævning fortyndes med noget af Suppen, hvori Kalvehovedet er kogt, indtil det er en tyk Sauce. Denne krydres med et Glas Sherry og Salt efter egen Smag og lieres med 4 Æggeblommer. Saucen tages af Ilden, og der røres af og til i den, indtil den næsten er kold. Det ituskaarne Kød vendes i Saucen, saa at det fuldstændig er dækket af den. Stykkerne lægges Side om Side paa et fladt Fad. Naar alle Stykkerne ere ordnede paa denne Maade, vendes de i Rasp, saa i pidsket Æg og til sidst igen i Rasp. Et Kvarter før Anretningen udbages Kødet i hed Klaret og serveres saa varmt som muligt, smukt anrettet paa et Fad med Serviet og pyntet med udbagt Persille og Citron.

645. **Skildpadde-Ragout.**

(Ragoût à la tortue de tête de veau).

Tillavningen af denne Ret er forklaret i Nr. 168 og Nr. 169.

646. **Kalvehoved à la vinaigrette.**

Denne Ret tillaves som Nr. 170. Der kommes 1 Spiseskefuld hakkede Løg i Saucen.

647. **Bagt Kalvehjærne.**

(Cervelle de veau frite).

Til 12 Personer beregnes 6 Kalvehjærner. De afvadskes i flere Hold koldt Vand, indtil dette er fuldstændigt rent og klart og ikke mere har noget blodigt Anstrøg. Derefter blancheres Hjærnerne, Aarerne og Hinden tages bort, og de sættes atter over Ilden i Bouillon eller Vand, 1 Løg, lidt Salt, lidt hele Peberkorn og Urter, og de koges ind, til de ere stivnede og faste. Man lader Hjærnerne staa i Suppen, indtil den er kold, saa tages de op og trykkes let af i et Klæde. De skæres i tykke, ensartede Stykker, paneres og bages ud i den hede Klaret. De anrettes i en Krans paa et Fad med Sauce bordelaise (Nr. 307) eller Sauce poivrade (Nr. 310).

Man kan ogsaa bruge den udbagte Kalvehjærne til Skildpadde Ragout eller som Garniture om forskellige Retter.

648. **Gratin af Kalvehjærne.**

(Cervelle de veau en capisantis).

Tillavningen af denne Ret er beskrevet i Nr. 175.

649. **Salat af Kalvehjærne.**

(Cervelle de veau en salade).

Tillavningen af denne Ret vil blive forklaret i Afsnittet om Salater (se Nr. 902).

650. **Spækkede Kalvebrisler.**

(Ris de veau piqués glacés).

6 smukke hvide Kalvebrisler afvadskes, blancheres og afkøles i koldt Vand. Alt Bindevæv og alt ureelt

skæres bort, og den smukt tildannede Brissel spækkes afvekslende med Striber af Trøffel og kogt salt Oxetunge eller Spæk alene. 25 Kvint Smør kommes i en Sauterpande, og heri brunes de spækkede Brisler. Derpaa overhældes de med Kalvesky og stilles ind i en hed Ovn. De dryppes flittigt, indtil Skyen har sat sig som en Glasur om Brislerne.

Disse serveres omkring Spinat, Kastanje- eller anden Purée.

Fonden i Sauterpanden fortyndes med mere Sky, og Panden stilles over rask Ild paa Komfuret. Under stadig Omrøring lader man det Hele koge sammen til en kraftig Sauce, som serveres særskilt i en Sauceskaal.

651. **Kalvebrissel à la St. Cloud.**

(Ris de veau à la St. Cloud).

Brislerne blancheres, som ovenfor forklaret i Nr. 650. Derpaa skæres de i tommetykke ensartede Skiver. Disse gjennemstikkes eller spækkes med Flæsk og lægges ved Siden af hverandre i en Sauterpande, som er smurt med Smør. Derpaa hældes lidt og lidt ad Gangen en god indkogt Sky og lidt Portvin over Brislerne, som dampes langsomt over sagte Ild eller i Ovnen. Af Franskbrød skæres Skiver af samme Størrelse som Brisselskiverne, eller ogsaa skæres de ud i Form af Hanekamme, og Brødet bages lysebrunt i Smør. Ligeledes skæres Skiver af en smuk rød Oksetunge, og disse vendes i kraftig Sky.

Ved Anretningen lægges afvekslende 1 Skive Brissel, 1 Skive Tunge og 1 Brødkroûton.

I Sauterpanden, hvoraf Brislerne ere tagne op, hældes mere Sky og lidt Portvin. Desuden kommes 1 à 2 Spiseskefulde groft hakkede Trøfler heri, og det Hele koges godt sammen. Dersom man ønsker Saucen jævnere, kan man tilsætte den lidt Sagomel, udrørt i koldt Vand. Saucen anrettes midt paa Fadet.

Man kan komme Kastanjer, Olivener, Champignoner og

smaa Kalvekødboller i Saucen. I dette Tilfælde skæres Trøflerne i Skiver i Stedet for at blive hakkede, og Retten kaldes »Ris de veau à la financière.«

Tomat-Sauce er ogsaa meget velsmagende til Brisler, tilberedte paa denne Maade.

I Nr. 37, Brissel-Suppe, Nr. 160, Krustader med Brissel og i Nr. 225, Timbale med Brissel, er der givet flere Opskrifter paa Anvendelsen af Brissel.

652. **Grilleret Kalvetunge.**

(Langue de veau grillée).

Til 12 Personer regnes 6 Kalvetunger. Disse lægges lidt i Vand og afvadskes godt. De koges møre i saa megen svag Bouillon eller Sky, som kan staa over dem. Heri kommes 1 Løg, 1 Buket Urter, 10 Peberkorn og lidt Salt. Naar man med Lethed kan trække Skindet af Tungerne, have de kogt nok. De tages op, Skindet trækkes af, de flækkes og bestrøs med Salt og Peber. Derefter paneres de og udbages enten i kogende Klaret eller steges i Smør paa en Pande.



Tungerne anrettes som en Krans paa Fadet, og i Midten lægges en eller anden Gemyse eller Purée.

Imidlertid har man siet Suppen, hvori Tungerne ere kogte. Den koges godt ind, jævnes og serveres særskilt i en Sauceskaal.

653. **Kalvetunge à la diable.**

(Langue de veau à la diable).

Denne Ret er beskreven i Nr. 192.

I øvrigt kan Kalvetunge tillaves og serveres som Oksetunge (se Nr. 638 til 641).

654. **Kalvebryst i Frikassée.**

(Veau en sauce fricassée).

Til 12 Personer regnes 6 à 7 ℔ Kalvebryst. Dette maa være smukt hvidt, og for ydermere at forøge det hvide og appetitlige Udseende, blancheres det. Det kan enten koges helt eller skaaret i passende Stykker. Det blancherede Kød overhældes med Vand, hvori der kommes Salt, Urter og 1 Buket Grønt, og man lader det koge, indtil det er mørt; Suppen sis. I 20 Kvint Smør bages Mel og Jævningen spædes op med noget af Suppen, indtil det er en jævn Sauce. Heri røres 2 Spiseskefulde hakket Persille, som faar et Opkog i Saucen. Til daglig Brug kan man skære Urterne itu med Chartreuse-Kniven og komme dem i Saucen, som hældes over det varme Kød, der er anrettet i et Ragoutfad.

655. **Kalvebryst i Frikassée med Grønærter.**

(Veau en sauce fricassée aux petits pois).

Denne Ret tillaves ganske som Nr. 654. I Saucen kommes i Stedet for Urterne ½ Pot pillede Grønærter, som man har ladet koge møre i lidt Vand, Smør og Sukker. Ærterne faar et Opkog i Saucen.

656. **Kalvebryst i Frikassée med Blomkaal.**

(Veau en sauce fricassée aux choux-fleurs).

Kødet koges og tillaves som Nr. 654, kun spædes lidt af det Vand, hvori Blomkaalen er kogt, i Frikassée-Saucen, og denne lieres med 2 à 4 Æggeblommer, som ere rørte ud i en Spiseskefuld Fløde. Blomkaalen skæres ud i smaa Buketter og kommes i kogende Vand med Salt.

657. **Kalvebryst med Asparges.**

(Veau en sauce fricassée aux asperges.)

Kødet tilberedes og koges som til Frikassée (se Nr. 654). I Saucen kommes kogte Asparges, som ere skaarne i Stykker paa en Tommes Længde, og Saften, hvori de ere kogte.

658. **Kalvebryst i Frikassée med blandede Grøntsager.**

(Veau en sauce fricassée à la jardiniere.)

I Frikassée-Saucen kommes blandede Grøntsager.

659. **Kalvebryst i Karri.**

(Cari de veau à l'indienne.)

Kalvebrystet tilberedes, skæres itu og koges ganske som til Frikassée (se Nr. 654.) Af Suppen laves en kraftig Karri Sauce, (se Nr. 293.) Anrettefadet garneres med en Risrand, og indenfor denne anrettes Kødet, som overhældes med Saucen.

660. **Kalvebryst à la Toulouse.**

(Veau à la Toulouse.)

Kødet koges, og der laves heraf en Ragout ligesom til vols au vent à la Toulouse (se Nr. 167). Ragouten anrettes i en Smørdejsrand.

661. **Kalvebryst med italiensk Sauce.**

(Veau à l'italienne)

Kødet brunes i en Kasserolle. Herover hældes Sky, et Glas Vin, nogle Skiver Citron, Urter, nogle hele Peberkorn og Salt, og Kødet dampes mørt heri under lukket Laag. Derpaa skæres det i passende Stykker og overhældes med Sauce italienne (se Nr. 268), hvortil Fonden fra Kødet er benyttet.

Fadet garneres med Kartofler à la duchesse (se Nr. 365) eller med Kartoffel-Ruletter (Nr. 363).

Kalvebrystet kan desuden serveres med Tomat-Sauce

(se Nr. 282), Kapers-Sauce (se Nr. 292), Peberrods-Sauce med Fløde (se Nr. 296), Sauce med friske Agurker (se Nr. 330), Østers-Sauce (se Nr. 279), Hummer-Sauce (se Nr. 277), Oliven-Sauce (se Nr. 321) o. s. v.

662. **Epigram af Kalvebryst.**

(Épigramme de veau.)

Med en skarp Kniv skæres Benene ud af et Kalvebryst, som derpaa lægges i et fladt Kogekar og overhældes med saa meget Vand med Salt eller Bouillon, at det lige staar over Kødet. Det bringes i Kog, og naar Suppen er skummet, tilsættes en Buket Grønt, Urter, et Løg, nogle Peberkorn og en Skive afskrællet Citron. Naar Kødet er mørt, presses det mellem to flade Brætter, og naar det er koldt, udskæres det i pæne Smaastykker, som ligne Koteletter.

Af Suppen, hvori Kødet er kogt, laves en tyk Fricassée-Sauce, som krydres med Vin eller Citronsaft og lieres med 4 Æggeblommer. Der røres i Saucen, indtil denne næsten er kold, derpaa vendes Kødet heri, og Stykkerne lægges akkurat ved Siden af hverandre, indtil de alle ere ordnede paa denne Maade. Derpaa vendes de i Rasp og udbages i Klaretkedlen i Friturekurven.

De anrettes i en Rundkres paa et Fad. I Midten lægges enten Gemyse, Salat eller en kraftig Madeira-Sky.

663. **Spækket Kalveryg.**

(Selle de veau piquée.)

En smukt udkugget Kalveryg (Kalvekam) paa 8 ℔ er tilstrækkelig til 12 Personer. Rygbenet hugges af, og den øverste tykke Hinde tages bort. For neden hugges Benene saaledes til, at de ere lige lange. Derpaa aftrækkes den tynde Hinde, hvormed Fileten er bedækket, og denne spækkes. Den spækkede Side lægges nedad i Panden, hvori den skal steges, og brunes. Derpaa vendes Kødet, det drysses med lidt Salt, stilles ind i Ovnen og steges i henved tre Kvarter. Stegen maa flittigt

dryppes med Fløde og Sky. Ved Anretningen lægges Fileten opad. Denne løsnes fra Benene og skæres paa tværs i Skiver. Disse samles i deres oprindelige Form og overhældes med Saucen, som er lavet af den siede Sky, der er lieret med et Stykke koldt Smør.

Til Stegen serveres brunede Kartofler, Kompot og Salat.

Til større Selskaber lader man Kalveryggen hugge hel af, og den skæres til som en Dyreryg. Ved Forskæringen heraf lader man først Kniven følge langs Ryghvirvlen og derpaa skæres ned langs Ribbenene, saa at hele Fileten bliver løsnet. Denne skæres paa tvers i Skiver, som atter samles, saa at Ryggen faar sin oprindelige Form.

664. **Kalveryg med Trøffel-Sauce.**

(Selle de veau aux truffes.)

Kalveryggen udskæres og spækkes som ovenfor forklaret, eller ogsaa spækkes den afvekslende med Spæk og Trøfler; den steges ligesom spækket Kalveryg, (se Nr. 663) men dryppes kun med Sky og et Glas Vin.

Hertil serveres en god Trøffel-Sauce, som tillaves af Skyen fra Stegen (se Nr. 317).

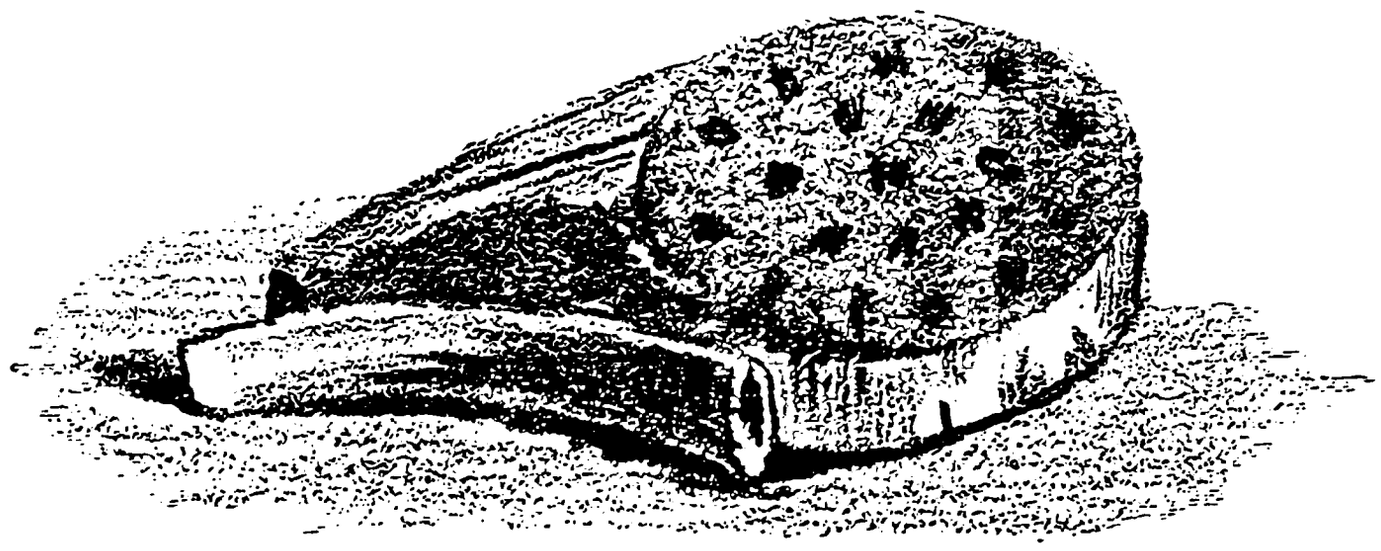
Spækket Kalveryg kan ogsaa serveres med Champignons eller Oliven-Sauce (se Nr. 319 og 321).

665. **Kalveryg à la jardinière.**

(Selle de veau à la jardinière.)

Den spækkede Kalveryg steges (se Nr. 663). Ved Anretningen garneres den med glaserede Perleløg, Karotter, Ærter, Blomkaal eller med hvad andre Grøntsager, Aarstiden frembyder. Skyen sis, koges godt ind og serveres særskilt.

Kalveryg kan i de fleste Tilfælde serveres ligesom Oksefilet, derfor henvises til de Opskrifter hertil, som findes i dette Afsnits første Afdeling.



666. **Kalvekotelet à la Dreux.**

(Côtelette de veau à la Dreux.)

Kalvekammen udskæres i Stykker paa 1½ Tommes Tykkelse og bankes let paa begge Sider med Koteletkniven. Derpaa skæres de til, saa at de have en smuk afrundet Form, saaledes som ses af Tegningen. Hvert Stykke gennemstikkes afvekslende med Flæsk, kogt salt Tunge og Trøffel. De lægges ved Siden af hverandre i en Sauterpande og brunes over rask Ild, saa at Porerne i Kødet trække sig sammen, dette forhindrer, at Saften trænger ud. Derpaa overhældes de med god, kraftig Sky og et Glas Portvin. Heri kommes Skallen og det, som ellers er tilovers af Trøflerne og lidt Salt. De dampes omtrent i et Kvarter under lukket Laag, dette tages af, Koteletterne glaseres med noget af Fonden og anrettes i en Rundkreds paa Anrettefadet.

Det Tiloversblevne af Fonden koges op med mere Sky og sis over 2 Spiseskefulde hakkede Trøfler, som man har ladet dampe et Par Minutter i Portvin. Man lader det Hele koge sammen, og hvis man ønsker Saucen jævnere, kan man tilsætte Sagomel udrørt i Vand, eller et Par Skefulde Spansk Sauce (se Nr. 267).

667. **Kalve-Kotelet.**

(Côtelette de veau au naturel.)

Hertil udskæres Koteletten noget tyndere end til Kotelet à la Dreux. Af Tegningen ses det, hvorledes Kødet skal være skrabet fra Benet. Dette sker nemmest ved at skære Kødet løst omtrent en Tomme langs Benet; derpaa skrabes det løs med en Kniv. Koteletten bankes

og skubbes atter sammen i sin oprindelige Form. Den bestrøs med Salt, blandet med stødt Peber.

Stegepanden stilles over rask Ild, og naar den er varm, kommes et Stykke Smør, saa stort som et Æg, paa den. Koteletten lægges i det kogende Smør, og naar Porerne have trukket sig sammen paa den ene Side, vendes den. Panden maa være i stadig Bevægelse, og naar Smørret begynder at dampe, maa der atter kommes et Stykke Smør paa Panden.

Koteletten vendes oftere under Stegningen. Den er færdig, naar den ved Berøring viser sig at være fast.

Koteletterne anrettes paa Fadet med Benene indad mod Midten, som pyntes med Salat.

Af Benene og det, som er skaaret bort af Kammen, koges en Kalve-Sky. Denne hældes i Smørret paa Panden, koges godt sammen hermed og serveres særskilt i en Sauceskaal.

Koteletterne kunne ogsaa vendes i Æg og Rasp, førend de steges. Forøvrigt behandles de da paa samme Maade, som ovenfor forklaret.

668. **Kalvekotelet med Kastanje-Purée.**

(Côtelotte de veau à la purée de marrons.)

Koteletterne tilberedes og steges ligesom til côtelette au naturel (se Nr. 667). De vinde i Udseende og Smag, naar de lige før Anretningen vendes i en af Sky indkogt Glace. Paa Midten af Fadet serveres Kastanje-Purée (se Nr. 409).

Koteletterne kunne ligesom ved Servering af Kalveryg, Filet og Mørbrad garneres med forskellige Grøntsager og Sauce.

669. **Kalvekotelet à la Morland.**

(Côtelette de veau à la Morland.)

De smukt tildannede Koteletter vendes i let pisket Æggehvide og derefter i fint hakkede Trøfler. De lægges ved Siden af hverandre i en Sauterpande, som man har smurt med Smør. Et Kvarter før Anregningen steges de heri over sagte Ild.

De anrettes rundt paa Fadet, og i Midten serveres Champignons-Purée (se Nr. 493). Fonden paa Panden koges sammen med lidt Sky, og dette hældes paa Fadet rundt om Koteletterne.

670. **Kalvekotelet en lorgnette.**

(Côtelette de veau en lorgnette.)

De udskaarne og tildannede Koteletter bestrøs med Salt og Peber og lægges i en Sauterpande, som er belagt med Flæskebarder og Løg. Et Glas hvid Vin hældes over Koteletterne, og Panden tildækkes med et Stykke Papir, som er smurt med Smør. Over det Hele lægges et Laag, og Koteletterne dampes møre over sagte Ild eller i en Ovn.

Af store spanske Løg skæres saa mange $^1/_4$ Tomme tykke ovale Skiver, som man vil have Koteletter. De inderste Ringe tages ud, og det tomme Rum udfyldes senere med en Skive Oksetunge. Løgskiverne lægges i en flad Kasserolle, som er smurt med Smør, lidt Bouillon hældes over dem, og Laaget lægges paa Kasserollen. De dampes møre over sagte Ild.

Ved Anretningen lægges en Skive Løg paa hver Kotelet. De Skiver Oksetunge, som skulle ligge i Midten, glaseres med en kraftig, godt indkogt Sky.

Koteletterne anrettes paa et rundt Fad med Benene ned mod Fodet. I Midten anrettes en Løg-Purée (se Nr. 504). Fonden sis og koges sammen med Sky til en jævn Sauce.

671. **Kalvekotelet à la Parma.**

(Côtelette de veau à la Parma.)

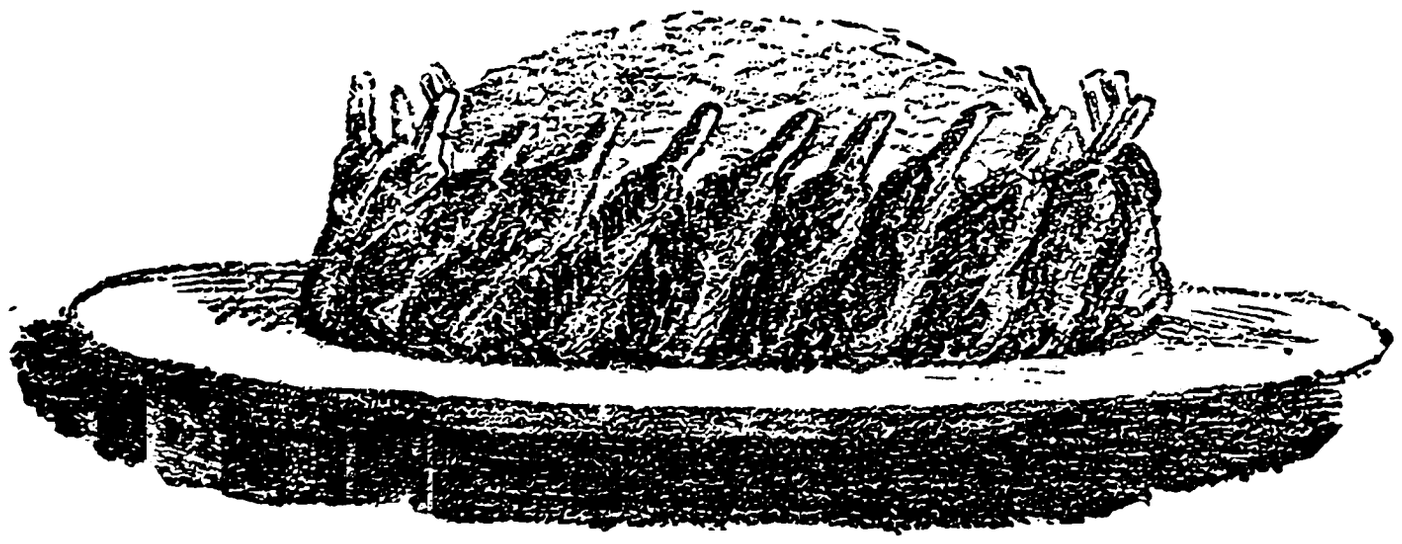
De tilskaarne og til Stegning færdig tilberedte Koteletter lægges tilligemed et Stykke Smør paa den ophedede Pande, for at Porerne hurtigt kunne trække sig sammen. Koteletterne belægges med fine Urter (se Nr. 238) og stilles til Side, for at de kunne blive afkølede.

$^1/_2$ ℔ Risengryn vadskes, skoldes og overhældes med Bouillon. Heri kommes lidt Muskat og en Skive raa

Skinke. Grynene koges sammen til en fast Grød, og heri røres 3 Æggeblommer og 18 Kvint reven Parmesan-Ost.

Koteletterne dækkes fuldstændigt paa begge Sider med Grøden, saa at kun Benet er synligt. Derpaa paneres de i Æg og Rasp, hvori der er blandet reven Ost.

Et Kvarter før Anretningen bages de smukt lysebrune i Klaretkedlen, og de serveres saa varme som vel muligt. Hertil anrettes en kraftig Sky-Sauce og Tomat-Purée (se Nr. 487). Særskilt paa en Assiet serveres reven Parmesan-Ost.



672. **Spækket Kalvekotelet.**

(Côtelette de veau á la milanaise.)

Koteletterne udskæres som til Kotelet au naturel, men de bankes kun ganske lidt. De spækkes, bestrøs med Salt og Peber og steges, som tidligere forklaret. Sky koges ind paa Panden til Glace. Heri vendes Koteletterne, og de anrettes saaledes, som ses af Tegningen, omkring Makaroni. Til 12 Personer beregnes ½ ℔ Makaroni. Disse koges halvmøre i Vand og Salt. De hældes op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand, skæres i Stykker paa 1 Tommes Længde og koges møre i en Pægl Sky og 12 Kvint Smør. Til sidst tilsættes ½ ℔ Tomat-Purée og lidt Paprika.

673. **Kalvekarbonade.**

(Côtelette de veau à la ménagère.)

Hertil kan man benytte Kødet af Boven og af andre mindre reelle Stykker af Kalven.

Til hvert ℔ skært Kalvekød tages 1 ℔ Flæskekam

eller andet fedt Svinekød. Det hele hakkes. Man kan ogsaa i Stedet herfor lade det gaa en Gang igennem Kødmaskinen. Af det hakkede Kød dannes da smaa koteletformede Stykker, som maa være godt sammenbankede med Kniven. Karbonaden bestrøs med Salt og Peber, paneres og udbages i Klaret. Derefter steges de paa en Pande med brunet Smør og anrettes som en Krans paa Fadet. I det brunede Smør paa Panden kommes lidt Sky. Det lader man koge sammen, indtil det skilles, og saaledes serveres det til Karbonaden. Til Karbonade kan man give Kartofler, alle Slags Grøntsager, forskellige Kompotter og Salat.

674. **Nyresteg.**
(Longe de veau.)

Til 12 Personer beregnes en Steg paa 7 à 8 ℔. Ryghvirvlen hugges af, og ved Ribbenene løsnes Kødet saaledes, at man kan hugge dem lige af. Det tynde Stykke af Stegen, Slaget, bukkes ind under denne. Fileten spækkes. Denne Steg steges ligesom Kalveryg.

Hertil serveres Sky-Sauce, Kompot og Salat.

675. **Galantine af Kalvekjød.**
(Galantine de veau.)

Hertil kan man benytte Nyrestykket eller Boven. Nyren, Mørbraden og Benene skæres ud, saa at man har et langagtigt Stykke Kød tilbage. De kødfuldeste Stykker deles, og det afskaarne Kød fordeles over hele Stykket.

1 ℔ Kalvekød, 1 ℔ Svinekød og 1 ℔ Spæk hakkes godt sammen og stødes i Morteren tilligemed en Theskefuld tørrede Krydderier (se Nr. 239). Kødet belægges med et fingertykt Lag Fars, og herover lægges Spæk, kogt salt Oksetunge, Trøfler, Cornichons (smaa grønne Agurker) eller Pistaches. Disse Ingredienser skæres i langagtige □ og trykkes let ned i Farsen. Herover lægges atter et Lag Fars, saa igen et Lag af de førnævnte Ting og til sidst et Lag Fars. Kødet foldes og sys sammen som en Pølse, der indhylles i et tyndt Klæde, som bindes for begge Ender. Derpaa bindes ligesom et Net af Sejlgarn om Kødet, for at alt kan blive godt

samlet. Galantinen lægges tilligemed de ituhuggede Ben, Sener og Affald fra Kødet i en Kasserolle med en Buket Grønt, Urter, 1 Løg, 1 Fed Hvidløg, Peberkorn, Salt, en Flaske tarvelig hvid Vin og saa meget Vand eller Bouillon, at det staar rigeligt over Kødet, som man lader koge langsomt mørt over sagte Ild i omtrent 2 Timer. Med en Opsyernaal kan man prøve, om Kødet har kogt nok. Naar Kødet og Farsen slipper Naalen, tages Kasserollen af Ilden. Man lader Kødet staa i Karret, indtil det er afsvalet i Suppen. Fedtet skummes af Suppen, Kødet tages op, og af Suppen tilberedes en smuk, klar Gelée (se Nr. 5).

Naar Kødet er taget ud af Klædet, skæres det i smukke Skiver. Et Anrettefad pyntes med en Aspic Bordure (se Side 167), indenfor denne lægges Galantinen. Midt paa Fadet pyntes med hakket Aspic.

676. **Kalvemørbrad à la financière.**

(Filet de veau à la financière.)

Dette fine Stykke Kød, som ligger mellem Nyren og Rygbenet i Nyrestegen, svarer ganske til Oksemørbraden. Dette lille Stykke Kød, som Mange slet ikke lægge Mærke til, er det fineste Kød paa hele Kalven. Tillavet au naturel er det et af de bedste Stykker, en Rekonvalecent kan nyde, da det baade er let fordøjeligt og kraftigt. Naar Fileten er skaaret ud af Nyrestykket, skæres Hinden og alt det Ureelle bort, og den bankes flad med Koteletkniven. Den spækkes fint. Naar alle Fileterne, som man vil anvende, ere ordnede paa denne Maade, lægges de tilligemed Smør i en Sauterpande, bestrøs med Salt og brunes over hurtig Ild. Derpaa dryppes de flittigt med Kalve-Sky, indtil de ere gennembagte. De anrettes paa et Fad, og i Midten serveres en Ragoût à la financière (se Nr. 228).

677. **Mignons af Kalvefilet.**

(Filet mignon de veau.)

Hertil kan enten benyttes Fileten af Kalvekam, Mørbrad eller Tungen i Køllen. Der skæres heraf 2 Tommer

tykke Skiver, som bankes ud til smaa ensartede Fileter, der spækkes og steges. Lige saa mange Brødkroutons, som man har Filets mignons, belægges hver med ganske lidt Chutnee, da dette er meget stærkt. Afvekslende serveres paa Fadet en Filet mignon og en Brødkrouton. I Midten lægges stuvede Makaroni med Tomat. (se Nr. 508.) Hertil serveres indkogt Sky, krydret med lidt Chutnee.

678. **Kalvesteg.**

(Rôti de veau.)

Af Kalvekøllen borttages Hinden og alle Senerne. Den spækkes, bestrøs med Salt og gnides med Smør. Naar den er lagt paa Bradepanden, stilles den ind i en meget hed Ovn. I Begyndelsen, medens den steger, dryppes den med Sky eller Vand, senere med Fløde. Den maa stege i cirka 3 Timer.

Saucen hertil laves paa følgende Maade. Lidt Mel bages i brunet Smør. Jævningen spædes op med Skyen fra Stegen. Man maa helst lade Saucen koge langsomt og jævnt ind. Lige før Anretningen lieres den med en Spiseskefuld Fløde og et lille Stykke Smør.

679. **Kalve-Fricandeau.**

(Fricandeau de veau.)

Som det allerede tidligere er forklaret bruges til Fricandeau den indvendige Side af Køllen. Naar Hinde og Sener ere skaarne bort, bankes dette kødfulde Stykke, spækkes og steges paa samme Maade som Køllen.

Fricandeau-Stykket kan marineres i Rødvin og steges som Bøf à la mode.

680. **Smaa Kalve-Fricandeaux.**

(Petits fricandeaux de veau.)

Fricandeau-Stykket skæres i fingertykke Skiver. Disse bankes godt ud, skubbes atter sammen og spækkes. De bestrøs med Salt og Peber, og lige før de skulle steges, vendes de i Mel. De lægges paa Panden med den spækkede Side

ned ad i lyst brunet Smør. Efter 3 à 4 Minutters Forløb vendes de og steges lige saa længe paa den anden Side.

Fonden paa Panden koges løs med lidt Sky, og hvis man ønsker det, lidt Fløde.

De færdige Fricandeaux lægges paa langs ned ad Fadet, som ved hver Ende pyntes med en Buket Salat. Fadet garneres enten med Kartoffel-Ruletter, Pommes de terre frites (se Nr. 363 og 354). Makaroni eller med Grøntsager.

Man kan ogsaa blot servere Kartofler, Kompot og Salat til Fricandeaux.

681. **Forlorne Kyllinger.**

(Veau à la Trianon.)

Skært Kalvekød skæres i fingertykke Skiver. Disse bankes og bestrøs med Salt. Persille og Smør blandes sammen og hermed belægges Kødskiverne, som rulles sammen og ombindes med Sejlgarn. Først brunes de forlorne Kyllinger i Smør og steges derpaa under flittig Drypning enten i Ovnen eller over sagte Ild. Før Anretningen tages Sejlgarnet bort, og de forlorne Kyllinger lægges paa et aflangt Fad. Fonden spædes med Sky, og man lader den hurtig koge sammen til en jævn Sauce.

Saucen serveres særskilt hertil tilligemed Kartofler.

682. **Wiener Schnitzel.**

(Tranches à la Vienne.)

Kødet hertil udskæres som til smaa Fricandeaux. De bestrøs med Salt og Peber og paneres med Æg og Brød. Naar de ere stegte, belægges de med en Skive Citron; en oprullet, flækket Sardel fyldt med Kapers stilles oven paa Citronskiven. Omkring Schnitzelen hældes en Sauce, der er lavet af Fonden, som er kogt sammen med Sky.

Fadet pyntes med skrabet Peberrod og smaa Agurker. Hertil serveres kogte skrællede Kartofler.

683. **Kalvekød à la Navarin.**

(Veau à la Navarin.)

Af Køllen eller Boven udskæres □ Stykker af omtrent 2 Tommers Størrelse.

Disse brunes enten i Smør eller Fedt i en Sauterpande og overhældes derpaa med saa megen Sky, at den staar over Kødet. Heri kommes lidt Salt og Paprika, og man lader det Hele koge under lukket Laag over sagte Ild. Til 12 Personer beregnes 6 ℔ Kød, ½ Pægl Gulerødder, lige saa mange Hvideroer og Kartofler, som man har boret ud med et ovalt Urtebor, og glaseret. ½ Pægl smaa glaserede Løg tilligemed de andre Grøntsager blandes mellem Kødet, og alt faar et Opkog. Anrettefadet garneres med en Brødbordure (se Side 128), og her indenfor serveres Ragouten.

684. **Hachis af Kalvekød.**

(Hachis de veau.)

Hertil kan benyttes tiloversbleven Steg. Tillavningen er forklaret i Nr. 191, Anvendelsen i Nr. 190, Kreuznacher-Ruletter, og i de forskellige Gratiner, Rissoler o. s. v.

Tiloversblevet Kalvekød kan anvendes som angivet ved Oksekød.

685. **Escalope af Nyrer.**

(Escalope aux rognons.)

Nyrerne skæres paa langs i ½ Tommes tykke Skiver. Disse bankes ud med Koteletkniven, bestrøs med Salt og Peber, paneres og steges smukt lysebrune.

Hertil kan serveres indkogt Kalve-Sky, Gemyse, Salat og Kompot. I Stedet her for kan man give Madeira-Sauce eller Peber-Sauce (se Nr. 318 og 310). til denne Ret.

686. **Sauterede Nyrer.**

(Rognons sautés.)

Tillavningsmaaden heraf er forklaret i Nr. 144.

I Nr. 32 er der forklaret, hvorledes man kan anvende Nyrerne til Suppe.

687. **Stegt Kalvelever.**

(Foie de veau frit.)

En god frisk Kalvelever lægges i koldt Vand i et Kvarters Tid. Man vil da med Lethed kunne trække Hinden af. Leveren skæres i Stykker paa 3 Fingres Bredde og 1 Fingers Tykkelse. Disse drysses med Salt, og man lader dem staa og trække heri $^1/_2$ Times Tid.

Leveren aftrykkes derpaa let i et Klæde, og Stykkerne paneres i Æg og Rasp. De steges smukt lysebrune, og hertil serveres enten Gemyse eller Kompot. Som der allerede flere Gange er forklaret her, koges Fonden op med lidt Sky, og denne Sauce serveres til den stegte Lever.

Denne Ret vinder i Udseende og Velsmag, naar den serveres sammen med glaserede Skiver kogt røget Tunge eller Skinke.

688. **Kalvelever stegt som Bøf.**

(Foie de veau frit à la beefsteak.)

Leveren udskæres og behandles ligesom ovenfor forklaret, og naar den er aftørret, bestøs den med Salt og Peber. Den vendes i Mel og steges som Bøf med Løg.

Hertil serveres den samme Sauce som til Bøf og kogte skrællede Kartofler.

689. **Kalvelever med italiensk Sauce.**

(Foie de veau à la sauce italienne.)

Leveren udskæres og steges som ovenfor, kun uden Løg, og den serveres med Sauce italienne (se Nr. 268).

690. **Kalvelever som Bøf à la mode.**

(Foie de veau à la bœuf à la mode.)

Naar Hinden er trukket af Leveren, gennemstikkes den med Flæsk og tillaves fuldstændigt paa samme Maade som Bøf à la mode (se Nr. 688). Hertil serveres Kartoffelmos.

691. **Kalvelever stegt som Vildt.**

(Foie de veau à la chasseur.)

Hinden trækkes af Leveren, den spækkes og overhældes med Rødvin, Løg, Urter, Peter og Salt. I denne Marinade lader man den ligge i 10 Timer. Et Kvarter før Stegningen tages den op af Marinaden og brunes i Smør i en Kasserolle. Lidt efter lidt hældes Marinaden paa Leveren, og man lader den dampe omtrent i 2 Timer i Ovnen eller ogsaa over sagte Ild. Mel og Smør bages. og denne Jævning spædes op med god Mælk eller Fløde. Heri sis Fonden fra Leveren. Naar det Hele er kogt godt sammen, dækkes Leveren dermed. Ved Anretningen skæres Leveren i Skiver, og Fadet garneres med Kartoffelruletter (se Nr. 363).

Til Saucen serveres særskilt syltede Tyttebær.

Til Kalvelever er Sauce bordelaise særdeles velsmagende (se Nr. 307).

692. **Kalvehaler i Frikassée.**

(Queues de veau en fricassée.)

Til 12 Personer regnes 6 Kalvehaler. Disse renses godt og skæres i Stykker paa cirka 2 à 3 Tommer. De blancheres i nogle Minutter, overhældes med koldt Vand og aftørres.

Derpaa lægges de i en Kasserolle tilligemed 13 Kvint Smør, 1 Løg, Urter, 1 Buket Grønt og Salt. Efter et Par Minutters Forløb overhældes det hele med Bouillon-Sauce (se Nr. 265). Der lægges Laag paa Kasserollen, som stilles over sagte Ild, for at Halerne kunne dampes møre. Disse tages da op, lægges i et Ragoutfad og holdes varme. Saucen sis og koges ind. Den lieres med 3 à 4 Æggeblommer, og til sidst røres en Teskefuld hakket Persille og lidt Citronsaft i den. Saucen hældes over Kalvehalerne i Ragoutfadet.

Dersom man ønsker, at Frikasséen skal være finere, kan man komme 24 smaa faste Champignoner, lige saa

mange smaa Kødboller, nogle Hanekamme og Brisler, som ere skaarne i □, i Saucen.

693. **Bagte Kalvefødder.**

(Pieds de veau frits.)

Til hver Person beregnes en Kalvefod. De skoldes, renses og hlancheres i Vand og Salt. Derpaa overhældes de med koldt Vand, og Fødderne flækkes, aftørres og gnides med Citron. De koges 3 à 4 Timer med Vand, Salt, Citron, Løg, Urter, 1 Buket Grønt, Peber, og et Laurbærblad. Naar de ere kogte, lader man dem staa i Suppen, indtil den er afsvalet.

Det store Ben tages ud af hvert Stykke, som derpaa vendes i Mel og Salt, saa i Æg og til sidst i Rasp. De sænkes i Friture-Kurven ned i Klaretkedlen og bages smukt lysebrune.

De pyntes ved Anretningen med udbagt Persille, og de serveres enten med Sauce Robert (se Nr. 308) eller med Tartar-Smør (se Nr. 244).

694. **Kalvefødder i Frikassée.**

(Pieds de veau en fricassée.)

Kalvefødder renses og koges ligesom til bagte Kalvefødder. Marinaden, hvori de ere kogte, sis, og heraf laves en Frikassée-Sauce som til Kalvehaler (se Nr. 692). De anrettes ligesom disse i et Ragoutfad.

X. AFSNIT.

Tredie Afdeling.

695. Om Lammet.

(De l'agneau.)

Paa Godserne og de større Herregaarde begynder man allerede at slagte de smaa Lam, som kun ere opfodrede med Modermælken, ved Jule- og Nytaarstid. Længere hen i Januar kan man i Reglen faa dem i Handelen hos enhver af Hovedstadens større Forhandlere. I den første Tid sælges de dog kun hele eller i Fjerdinger, som gerne veje mellem 3 og 5 ℔. De betragtes da som en stor Delikatesse og kunne godt serveres selv til elegante Diners. Fra Maj Maaned kan Lammekød faas udskaaret ligesom Kalvekød. Til 1 Person regnes almindeligt $^1/_2$ ℔ Kød. Naar Lammekød er godt, har det en smuk lys Farve, og Nyrerne ligge indhyllede i fast hvid Talg. Bedekød, som er bedst fra December til April eller Maj, anvendes ikke saa meget her hjemme som i Udlandet, især i Frankrig og England. Dets Kød er her hjemme ikke saa velsmagende som i Udlandet, og Grunden hertil maa vel nærmest ligge i det forskellige Foder, hvormed Dyret opfodres. Naar Beden græsser paa stærkt krydrede Græsgange, faar dens Kød en ganske fortrinlig Smag.

Godt Bedekød har en lidt brunlig Farve, er fedt og korttraadet. Nyrerne ligge indhyllede i fast Talg ligesom

hos Lammene. Køllerne maa være korte og meget kødfulde.

696. **Grillerede Lammehoveder.**

(Têtes d'agneau frites.)

Til hver Person beregnes i Almindelighed et halvt Lammehoved.

Hovedet flækkes, Tungen og Hjærnen tages ud, afvadskes og udvandes i flere Hold Vand, indtil alt Blodet er trukket ud og Vandet er ganske klart. De flækkede Hoveder og Tungerne koges i rigeligt Vand med Salt.

Naar Hovederne ere møre, kan man med Lethed trække Skindet af dem. Naar dette er gjort, skæres Ørerne af, Øjnene tages ud, og Hinden trækkes af Ganen. De saaledes ordnede Hoveder paneres i Æg og Rasp Dette sidste kan efter Behag blandes med Salt, Peber og hakket Persille. Tungen flækkes og paneres. Man kan enten bage Hovederne og Tungerne i Klaretkedlen eller paa en Pande med Smør. Hjernen koges helt ud med Smør, Salt, Peber, lidt Rasp og hakket Persille.

Bedehoveder kunne behandles paa samme Maade.

697. **Farseret Lammehoved.**

(Tête d'agneau à la française.)

Ulden skoldes af Lammehovederne. De renses, aftørres, og Benene skæres saa forsigtigt ud, at man ikke beskadiger Kødet. Dette lægges paa et Klæde, bestrøs med Salt og belægges med et fingertykt Lag Kalvekødfars (se Nr. 110).

Hjertet, Leveren, Tungen og Brislen koges i en Braise (se Nr. 237). Alt dette skæres i smaa □, blandes godt sammen og overhældes med en jævn Sauce, som er krydret med Vin. Naar denne Salpikon er afkølet, lægges et Lag heraf oven paa Farsen, og Huden paa Hovederne sys saaledes sammen, at de faa deres oprindelige Form.

Hvert Hoved gnides med Citron, belægges med tynde

Flæskebarder og bindes ind i det Klæde, hvorpaa det er blevet lagt. De koges over sagte Ild.

Lige før Anretningen tages Klædet og Flæskebarderne forsigtigt af. De anrettes paa et aflangt Fad tæt op til hverandre med Snuden udad mod Kanten af Fadet. Mellem Hovederne stikkes Dekorationsspyd, der hver er pyntet med en Hanekam og en Trøffel. Hanekammen kan godt være udskaaren af Brød og bagt i Klaret.

Fadet garneres med en Brødbordure (se Side 128). Den tiloversblevne Salpikon fortyndes og serveres til denne Ret.

Bede- og Kalvehoveder kunne tilberedes paa samme Maade.

698. **Lamme- og Bedetunger.**

(Langues d'agneau et de mouton.)

Lamme- og Bedetunger behandles og tillaves som Kalvetunger (se Nr. 652 og 653).

699. **Lammebryst à la Marengo.**

(Agneau à la Marengo.)

Til 12 Personer beregnes 6 *a* Lammebryst. Hvis Kødet er af et lille Lam kan man godt benytte Boven, Halsen og Kammen. Kødet skæres i Stykker paa 2 Tommers Længde og 1 Tommes Bredde.

I en Sauterpande ophedes 1 Pægl Oliven- eller Provenceolie. Heri lægges Kødet, bestrøs med Salt, lidt Paprika og 1 Fed hakket Hvidløg. En Time før Anretningen sættes Panden over rask Ild. Naar Kødet er smukt brunt, hældes det Fede fra, og derpaa kommer man $^1/_2$ Pot god Sky eller Sky-Sauce, 1 Glas Madeira, 4 Spiseskefulde Tomat-Purée og 25 Champignoner, som ere skaarne i Skiver, sammen med Kødet i Sauterpanden. Man lader det hele koge godt sammen. Det anrettes smukt paa et Fad og garneres med Æg stegte i Olie, med Brødcroûtons eller Smørdejs-Halvmaaner (Fleurons).

700. **Pillau af Lam.**

(Agneau à la hongroise.)

Lammekød skæres i Stykker som til Lammebryst à la Marengo. I 13 Kvint Smør svitses et Fed Hvidløg, 2 store spanske Løg og 10 Charlotter, som alt er skaaret i Skiver. Naar Løgene begynde at blive brune, lægges Kødet, lidt Paprika og Salt i Kasserollen. Alt røres godt sammen, overhældes med Sky og dækkes med et tætsluttende Laag. Kasserollen stilles over sagte Ild, og Kødet koges langsomt mørt.

75 Kvint Risengryn vadskes, skoldes og sættes over Ilden med Vand og Bouillon, saa meget, at det staar over Grynene. Naar de ere kogte halvmøre, hældes de i Kasserollen til Kødet, og man lader det hele koge godt sammen, til alt er mørt.

I Stedet for Lammekød kan man benytte Bedekød til denne Ret.

701. **Lammebryst i Karri.**

(Agneau en sauce au cari.)

Denne Ret tillaves som Kalvebryst i Karri (se Nr. 659).

702. **Lammebryst i Frikassée.**

(Agneau en sauce fricassée.)

Tillavningen er som ved Kalvebryst i Frikassée (se Nr. 654 til 658).

703. **Lammebryst à la Navarin.**

(Agneau à la Navarin.)

Forklaringen til Tilberedelsen af denne Ret er given i Kalvekød i à la Navarin (se Nr. 683).

704. **Sprængt Lammebryst.**

(Agneau salé.)

Hertil kan ogsaa bruges Bryst og Bov. Kødet indgnides med Salt, lidt Salpeter og 1 Teskefuld Sukker.

Det lægges ned i et dybt Fad, og Kødet vendes daglig i den Lage, som det har afgivet. Efter 1 à 2 Dages Forløb afvadskes det, koges i rigeligt Vand og serveres med forskellige Grøntsager. Suppen, hvori Kødet er kogt, sis og kan benyttes til Kørvelsuppe, Sparesuppe o. s. v.

Bede- og Kalvekød kan behandles paa samme Maade.

705. **Irish stew.**

Forklaringen af Tillavningen af denne Ret findes i Nr. 478.

706. **Lammekød aux fines herbes.**

(Agneau aux fines herbes.)

Benet skæres ud af en Lammebov eller Kølle. Dette sker nemt paa følgende Maade. Paa den indvendige Side gør man et Indsnit ned til Benet. Man lader da Kniven løbe langs med Benet, indtil det er løsnet og lader sig tage ud. Det tomme Rum bestrøs med Salt og rigeligt med *fines herbes*, som er tilberedt af Charlotter, Champignoner, Persille, Kørvel, Krusemynte eller Estragonblade og, hvis man ønsker det, Trøfler. Det maa alt være fint hakket og dampet i Madeira-Sky. Naar Kødet er fyldt, rulles det sammen og ombindes ligesom en Rullepølse.

Kødet brunes og dryppes med Sky, som er krydret med en lignende Portion *fines herbes* som den, Kødet er bestrøet med. Kødet dampes langsomt mørt over sagte Ild under lukket Laag. Ved Anretningen tages Baandet af. Kødet skæres i Skiver og ordnes i sin oprindelige Façon paa Anrettefadet, der enten garneres med Kartoffelruletter eller pommes de terre frites (se Nr. 363 og 354).

Skyen fra Stegen koges ind over rask Ild, medens man stadigt vedbliver at røre i den.

Lidt af den hældes over Stegen, det øvrige serveres særskilt i en Sauceskaal.

707. **Lamme- eller Bederyg à l'anglaise.**

(Selle d'agneau ou de mouton à l'anglaise.)

En Lamme- eller Bederyg hugges af oppe fra den nederste Halshvirvel ned til Nyrestykket. Det halve af hvert Ribben løsnes paa den indvendige Side og hugges af. Slaget trækkes ind mod den indvendige Side, og saaledes lægges Stegen paa Bradepanden.

Ryggen bestryges med Smør eller Fedt, strøs med Salt og steges i en hed Ovn.

Efter et Kvarters Stegning dryppes Ryggen med Sky eller Vand. Dermed vedbliver man af og til, indtil Stegen er færdig.

Den anrettes paa et stort Fad og garneres med Buketter af forskellige Grøntsager, saasom Blomkaal, Rosenkaal, Hvideroer og Gulerødder, Løg og Kartofler, som alt maa være kogt i Vand og Salt og svunget i Smør.

Skyen fra Stegen skummes, sis og jævnes med Mel, som er bagt i Smør. Denne Sauce serveres tilligemed nedenforstaaende engelske Sauce til Stegen. 2 Spiseskefulde Mel røres i 25 Kvint Smør. Denne Jævning spædes op med Bouillon og krydres med stødt Peber, Salt og Citronsaft.

708. **Lamme- eller Bederyg à la bretonne.**

(Dos d'agneau ou de mouton à la bretonne.)

Kødet afhugges, tilberedes og steges, saaledes som det er forklaret i Nr. 707. Ved Anretningen garneres Stegen helt rundt omkring med en Rand af Bønne-Purée (se Nr. 506). Tvers herover sættes med passende Mellemrum Brødkroûtons udskaarne i Form af Hanekamme. Imellem Hanekammene garneres med smuk rød Oksetunge, som ligeledes er skaaren i Façon af Hanekamme.

Skyen fra Stegen koges ind til en jævn Sauce.

Det giver Bederyggen en god Smag, naar man før Stegningen gnider den med lidt hakket Hvidløg.

709. **Lamme- eller Bederyg à la duchesse.**

(Dos d'agneau ou de mouton à la duchesse.)

Den stegte Bederyg serveres paa et aflangt Fad, og der garneres omkring den med Kartoffel-Ruletter (se Nr. 363) og med Rissoler, hvis Tillavning er forklaret i Nr. 180. De fyldes med en Macedoine, som tillaves af Grønærter, Gulerødder, Hvideroer, grønne Bønner og Selleri. Det skæres alt i ganske smaa □, koges i Vand og Salt, eller i Bouillon, Smør og lidt Sukker. Gemysen jævnes, afsvales og fyldes i smaa Rissoler.

Skyen koges ind til en jævn Sauce, som serveres til Stegen.

Forøvrigt kan Lamme- og Bederyg behandles og tillaves ganske som Kalveryg (se Nr. 663 til 665).

710. **Lammekotelet au naturel.**

(Côtelette d'agneau au naturel.)

Lammekoteletter udskæres, tilberedes og steges som Kalvekoteletter. Kun maa de stege i lidt kortere Tid (se Nr. 667).

711. **Lammekotelet à la parisienne.**

(Côtelette d'agneau à la parisienne.)

Til hver Person beregnes 2 Koteletter. De udskæres, bankes, bestrøs med Salt og Peber, krympes paa en hed Pande og stilles til Side for at blive kolde. Til 12 Personer beregnes 2 Brisler, som behandles og koges saaledes, som det er forklaret i Nr. 160. Naar de ere afsvalede i Braisen, hvori de ere kogte, skæres de i ganske smaa □, Braisen sis, og hermed spædes en Jævning, som man i Forvejen har lavet ved at bage Mel i Smør. Saucen koges godt ind, indtil den er kraftig og jævn. Den krydres med et Glas hvid Vin og sis over Brislerne, saa at det hele danner en jævn Salpikon. Hermed belægges Koteletterne paa alle Sider, saa at man kun ser Koteletbenet. De vendes da i Rasp, saa i Æg og til

sidst igen i Rasp, i 1 Kvarter før Anretningen bages de i Klaretkedlen. Koteletterne serveres i en Rundkreds paa Fadet. I Midten lægges pommes de terre frites (se Nr. 354), og der serveres hertil Madeira-Sky (se Nr. 315).

712. **Lammekotelet à la Bordeaux.**

(Côtelette d'agneau à la Bordeaux.)

Disse Koteletter tilberedes ganske som det er forklaret i Nr. 711, kun laves Salpikonen af Brissel, Champignoner, Tunge og Trøfler. Den blandes i en jævn, kraftig Sky-Sauce, som er krydret med Bordeaux-Vin.

713. **Lammekotelet à la Nelson.**

(Côtelette d'agneau à la Nelson.)

Koteletterne udskæres, behandles og steges som til Koleletter à la parisienne (se Nr. 711). De belægges med et 3 Centimeter højt Lag hvid Løgpurée (se Nr. 504), som er lieret med 4 Æggeblommer. Rasp og reven Parmesanost blandes sammen, og hermed belægges Koteletterne rigeligt. I en med Smør smurt Sauterpande lægges Koteletterne ved Siden af hverandre, dryppes med smeltet Smør og stilles ind i en hed Ovn for at bages lysebrune.

De serveres med kraftig indkogt Sky.

714. **Lammekoteletter à la Singaret.**

(Côtelettes d'agneau à la Singaret.)

Koteletterne steges som Koteletter au naturel (se Nr. 667). Af en rød Oksetunge skæres Skiver, der omtrent ere saa tykke som Koteletterne, og som skæres saaledes til, at de have disses Form. De glaseres i en godt indkogt Sky. Disse Skiver og Koteletterne lægges afvekslende uden om et gratineret Blomkaalshoved (se Nr. 466). Fadet pyntes rundt om med indbagt Blomkaal (se Nr. 467).

715. **Lammekoteletter i Papillotter.**

(Côtelettes d'agneau en papillottes.)

I Nr. 193 er der givet Anvisning til, hvorledes disse tilberedes.

716. **Lammekoteletter à la Dreux.**

(Côtelettes d'agneau à la Dreux.)

Disse Koteletter laves ganske som Kalvekoteletter af samme Navn (se Nr. 666).

717. **Lammesteg.**

(Rôti d'agneau.)

Til hvad man i Almindelighed kalder Lammesteg benyttes Bagfjerdingen, samme Stykke som hos Kalven kaldes Køllen. Dog lader man Nyrestykket blive ved Køllen, naar man vil stege en Lammesteg. En saadan Steg vejer i Reglen 8 ℔.

Med Haanden kan man let dele Slaget og fylde det med Persille, blandet med lidt Smør. Skanken skæres af, Stegen bestrøs med Salt, belægges med Smør eller Fedt og stilles ind i den ophedede Ovn. Naar Stegen har stegt et godt Kvarter, dryppes den med Vand eller Sky, og man vedbliver hermed, indtil Stegen er stegt, hvilket i Reglen er Tilfældet efter $^5/_4$ Times Forløb.

Skyen sis, og heraf laves Saucen, idet man enten lader den koge rask ind, indtil den er jævn, eller ogsaa bages Mel i Smør, og denne Jævning spædes op med Skyen.

Til Lammesteg serveres Kartofler, Kompot og Salat.

718. **Bedekølle à la bourgeoise.**

(Gigot à la bourgeoise.)

En Bedekølle, som har hængt 3 à 4 Dage, bankes paa alle Sider og gnides godt med hakket Hvidløg og sammenblandet stødt Ingefær, Peber og Salt.

Køllen belægges med Nyretalgen og lægges ned i en

Kasserolle eller Gryde med et tætsluttende Laag. Naar Stegen begynder at stege, lægges et Løg, 2 à 3 Gulerødder og et Laurbærblad ned ved den, og den overhældes med en halv Pot Vand. Laaget lægges paa, og man lader Køllen staa og dampe mør i 2 à 3 Timer.

Bedekøllen serveres paa et Fad, Gulerødderne skæres i Skiver og lægges afvekslende med Kartofler eller Kartoffelmos om Stegen.

Fonden skummes, sis og koges lidt ind og serveres hertil. Stegen kan ogsaa garneres med glaserede Løg, Karotter og Hvidkaal.

719. **Bedekølle à l'anglaise.**

(*Gigot à l'anglaise*)

En god kødfuld Bedekølle sættes over Ilden i koldt Vand og bringes hurtigt i Kog. Den skummes, og der tilsættes Salt, 1 Løg, 6 Karotter, 6 Hvideroer og nogle Skiver Kaalrabi. Laaget lægges paa, og naar Urterne ere halvmøre, tages de op. Man lader Køllen koge, indtil den er mør, i cirka 3 Timer.

Urterne skæres i smukke Former og dampes møre i lidt af Suppen tillige med Sukker. Bedekøllen anrettes paa et ovalt Fad. Rundt om denne garneres med Urterne og med Kartofler à l'anglaise (se Nr. 358).

Hertil serveres en god Kapers-Sauce (se Nr. 292).

720. **Bedekød aux finès herbes.**

(Émincé de mouton aux fines herbes.)

Denne Ret tillaves af tiloversbleven Steg saa vel af Bede- og Lamme- som af Kalvekød. Alle Sener skæres bort, og Kødet skæres i ganske tynde Stykker.

Benene og de affaldne Rester skæres og hugges itu og brunes; herpaa koges en Sky, som skal bruges til Saucen.

Af Charlotter, Persille, Kørvel, og, hvis man ønsker, Champignoner og Trøfler hakkes en Teskefuld af hver

Sort. Det hele svitses i Smør og røres i en jævn Sky-Sauce. I et Metal- eller stærkt Fajancefad lægges et Lag Sauce, derpaa et Lag Kød, og saaledes fyldes Fadet lagvis. Det sidste Lag maa være Sauce, som bestrøs med sammenblandet Rasp og reven Ost og dryppes med Smør. Det bages i en halv Time i en ikke for hed Ovn. Fadet garneres med Kartoffel-Ruletter eller Brødkroûtons.

721. **Ragout af Lamme- eller Bedekød.**

(Ragout d'agneau ou de mouton.)

Hertil anvendes ogsaa Kød, som er blevet tilovers fra Stege o. lign.

Kødet skæres i tynde Stykker som til Èmincé og svinges i en hed Kapers-Sauce (se Nr. 292).

Ragouten anrettes i en Smørdejs-Rand.

722. **Lammelever.**

(Foie d'agneau.)

Leveren behandles ligesom Kalvelever (se Nr. 687). Den skæres i Skiver, bestrøs med Salt og Peber, paneres og steges som Kotelet. Hertil serveres Æblemos eller Kompot.

723. **Lamme- eller Bedenyre.**

(Rognons d'agneau ou de mouton.)

Disse kunne benyttes og tillaves som Kalvenyrer (se Nr. 685 og 686).

724. **Lammekallun.**

(Tripes d'agneau.)

Kallunet anvendes mest til Suppe. Beskrivelsen af denne Ret findes i Nr. 64.

725. **Lammefødder.**

(Pieds d'agneau.)

Tilberedelsen heraf er som af Kalvefødder (se Nr. 693 og 694).

XI. AFSNIT.

Fjerde Afdeling.

---

726. Om Svinet.

(Du Cochon.)

I mere elegante og fine Køkkener anvendes Svinets Kød ikke efter nogen stor Maalestok, men i tarvelige Husholdninger spiller det en stor Rolle, thi det er billigere og forslaar bedre end alt andet Kød. I Landhusholdninger er Svinet uundværligt; her udgør det en Hovedbestanddel af Kosten, som tilberedes til Folkeholdet. Det anvendes hele Aaret rundt i fersk, saltet og røget Tilstand. Skinken anses for en stor Delikatesse, naar den er godt saltet og røget. De bedste Skinker ere de westfalske, pommerske, Prager- og Bayonne-Skinker.

I denne Afdelings forskellige Opkrifter gives Anvisning paa de vigtigste Retter, som tilberedes af Svinets Kød.

Hovedet benyttes meget saltet, røget og kogt. Det kan ogsaa farseres som Lammehoved (se Nr. 697).

727. Pressesylte af Svinehoved.

(Fromage de cochon.)

Et godt renset Svinehoved flækkes, Øjnene, Hjernen og Tungen tages ud og det lægges $^1/_2$ Time i Vand, for at Blodet kan trække godt ud.

Det sættes over i rigeligt Vand, hvori der kommes

Salt og Urter. Man lader Hovedet koge saa længe, indtil man med Lethed kan skille Benene fra Kødet.

I et passende stort Lerfad lægges en Serviet. Ørene, Trynen og det meste af Kødet skæres fra Sværen, og denne lægges paa Servietten.

Alt Kødet skæres i Skiver og lægges lagvis, afvekslende med Krydderier, bestaaende af stødt Peber, Salt, Allehaande, Nelliker, Timian, revet Løg eg et Fed finthakket Hvidløg. Derpaa dækkes Kødet med den anden Halvdel af Sværen, og Servietten bindes fast om det hele. En Træbund med Pres lægges derover, og man lader det staa, til det er blevet koldt. Suppen, hvori Hovedet er kogt, sis og sættes atter over Ilden for at koge ind til det halve; heri kommes Eddike, 1 Løg, 8 Peberkorn, et Laurbærblad og, hvis det er nødvendigt, lidt mere Salt. Servietten tages af Sylten, denne lægges i en dyb Skaal eller Terrin, den indkogte Suppe hældes over, og den stilles paa et koldt Sted.

Denne Ret anvendes særlig til Frokost. Sylten skæres i Skiver, som lægges rundt paa et Fad, og i Midten serveres den stivnede Suppe.

I Almindelighed gives Eddike, stødt Peber, Sennep og forskellige engelske Sauce hertil, men mange servere ogsaa stuvede Kartofler, Kartoffelmos eller Makaroni til Pressesylte.

728. **Svinetunge.**

(Langue de cochon.)

Den kogte Tunge kan enten skæres i Skiver og kommes i Pressesylten, eller ogsaa kan den tilberedes som Okse- eller Kalvetunge (se Nr. 638 til 641 og 652 og 653).

729. **Svinefødder.**

(Pieds de cochon.)

Disse koges i Reglen sammen med Hovedet og opbevares da i Terrinen sammen med Sylten.

De kunne ogsaa tilberedes som Kalvefødder (se Nr. 693 og 694).

730. **Svineryg.**

(Dos de cochon.)

Hvad der i Handelen i Almindelighed gaar under dette Navn er kun den afhuggede Ryghvirvel med vedhængende Hale.

Den benyttes i Reglen kun til Suppe (se Nr. 69).

731. **Svinekam.**

(Côte de cochon.)

Det er det samme Stykke af Svinet som Kammen af Kalven. Svinekam og Svinebov giver en god Smag i Suppe (se Nr. 69). Disse Stykker kunne ogsaa sprænges som Lammekød (se Nr. 704) og serveres da til Grønkaal og Ærter,

Det Fede kan godt blive ved Kødet, naar man sprænger Kammen. Dersom den skal steges, skæres Flæsket bort.

732. **Svinekam à la danoise.**

(Côte de cochon à la danoise.)

1 god Kam, helst af et aargammelt Dyr, hvilken i Reglen vejer 3 à 4 ℔, anvendes bedst til denne Ret. Ved den tynde Side løsnes $^3/_4$ Del af Kødet, og den Aabning, som fremkommer herved, fyldes med Svesker og skrællede Æbler, som ere skaarne i Stykker. Derpaa sys Kødet atter sammen. Stegen dryppes med Salt og brunes. Derpaa sættes den ind i den godt ophedede Ovn og dryppes flittigt med Vand eller Sky. Naar den har stegt en halv Time, bestrøs den med Rasp. Naar Stegen er færdig, sis og skummes Saucen. Mel bages i Smør, og Jævningen spædes op med Skyen. Naar Saucen er kogt godt ind, røres et lille Stykke koldt Smør i den. Stegen garneres med smaa Kartofler. Til 12 Personer beregnes 4 à 5 ℔.

733. **Svinekam à la diable.**

(Côte de cochon à la diable.)

Svinekammen gnides med Sennep og Salt og lægges i en Sauterpande tilligemed 1 à 2 Gulerødder og lidt Sky. Den dampes enten mør under lukket Laag paa Komfuret eller steges i Ovnen. Den dryppes stadigt med Fonden, som er ved Stegen.

Nogle Løg skæres i smaa □ og koges lysebrune og sprøde i Smør eller Fedt. Det Fede sis fra Løgene, og heri bages Mel. Jævningen fortyndes med Skyen fra Stegen. I Saucen kommes de ristede Løg, Pickles og en Skefuld af den Sennep, hvori de ere syltede.

Saucen serveres til Stegen, som garneres med Kartoffelmos, og de ved Stegen kogte Gulerødder.

734. **Svinekam som Vildt.**

(Côte de cochon à la chasseur.)

Tillaves som Kalvelever à la chasseur (se Nr. 691) og serveres med brunede Kartofler og Tyttebær.

735. **Svinekotelet au naturel.**

(Côtelette de porc au naturel.)

Koteletterne udskæres, bankes og behandles fuldstændig som Kalvekoteletter au naturel (se Nr. 667). De steges i Smør. Naar Koteletterne ere stegte, hældes der Sky paa Panden, for at Fonden kan koge løs. Denne Sauce serveres til Koteletterne, som anrettes i en Krans paa Fadet. I Midten lægges Kartofler.

736. **Paneret Svinekotelet.**

(Côtelettes de porc panées.)

Disse Koteletter tillaves ligesom panerede Kalvekoteletter. Hertil serveres enten Smørret, hvori de ere stegte, eller en kraftig Sky-Sauce, som er krydret med Citronsaft.

737. **Svinekotelet med Sauce piquante.**

(Côtelettes de porc à la sauce piquante.)

Disse Koteletter tilberedes som Svinekoteletter au naturel (se Nr. 735). De lægges rundt paa et Fad. I Midten lægges Salat og Karse. Hertil serveres Sauce piquante (se Nr. 311).

738. **Svinekoteletter en lorgnette.**

(Côtelettes de porc en lorgnette))

Koteletterne tilberedes og steges ligesom Koteletter au naturel (se Nr. 735). Af en røget Skinke skæres ligesaa mange ovale Skiver, som man har Koteletter. Disse maa være en Fingersbred mindre end Koteletterne. De glaseres i Sky.

Et Hvidkaals- eller Savojkaalshoved skæres i 4 Dele, Stokken skæres ud, og Kaalen snittes ganske fint. 20 Kvint Smør, hvori der kommes en Spiseskefuld Puddersukker og lidt Salt, brunes i en Kasserolle. Heri kommes Kaalen, og naar man har blandet det hele godt sammen, lægges Laaget paa, for at Kaalen kan dampe halvmør. Derpaa hældes lidt Sky i den, og man lader Kaalen koge, indtil den er mør og kogt sammen.

Koteletterne belægges med et Lag Kaal, $^1/_2$ Tomme højt. Skinkeskiverne trykkes ned heri. Koteletterne serveres rundt med Benene ned mod Fadet. Hvad, der bliver tilovers af Kaalen, serveres midt paa Fadet.

739. **Svinekoteletter med dampede Æbler.**

(Côtelettes de porc aux pommes.)

Panerede Koteletter (se Nr. 736) anrettes paa et rundt Fad omkring dampede Æbler, der tillaves paa følgende Maade: Til 12 Personer beregnes 20 à 24 store Madæbler, som skæres i 4 Dele og skrælles; Kærnehuset tages ud. Æblerne skæres derpaa ud i tynde Skiver, skylles i koldt Vand, lægges i en emailleret Kasserolle tilligemed 25 Kvint Sukker og lidt Smør; de overhældes

med et Glas Vin eller lidt Vand. De dampes møre under lukket Laag.

Iøvrigt kan Svinekotelet tillaves paa samme Maade som de her tidligere beskrevne Kalvekoteletter, til hvilke jeg derfor henviser mine ærede Læsere (se fra Nr. 666 til Nr. 672).

740. **Svinemørbrad.**

(Filet de porc.)

Mørbraden, der tidligere er beskreven baade under Okse- og Kalvekød, er ogsaa hos Svinet det fineste Stykke Kød paa hele Dyret

Den kan steges hel, alt det Fede og Hinden skæres bort, Mørbraden brunes, bestrøs med Salt og dryppes med Sky, indtil den er gennemstegt. Hertil serveres Skyen, hvori den er stegt, og Gemyse, Salat eller Kompot.

Der kan ogsaa skæres et Indsnit midt i Mørbraden, og dette fyldes med Æbler og Svesker og sys sammen. Derpaa steges den fyldte Mørbrad

Svinemørbraden er udmærket til Fars.

741. **Svinemørbrad med dampede Æbler.**

(Filets mignons de porc aux pommes.)

Mørbraden skæres paa tværs i fingertykke Skiver. Disse bankes lidt paa begge Sider, bestrøs med Salt og Peber, steges og serveres paa et Fad (se Nr. 739). Om ønskes, kan man panere Stykkerne, inden de steges.

Fileten kan skæres fra Rygbenet og steges for sig efter de forskellige Anvisninger, som ere givne ved Tilberedelsen af Kalvemørbrad (se Nr, 676 og 677).

742. **Svinemørbrad som Bøf.**

(Filet de porc à la beefsteak.)

Alt det Fede og alle Sener skæres bort, Mørbraden skæres igennem paa langs, bankes, bestrøs med Salt og Peber og steges som Bøf (se Nr. 612).

743. **Svinemørbrad som Vildt.**

(Filet de porc à la chasseur)

Tillavningsmaaden er angivet ved Kalvelever à la chasseur (se Nr. 691).

744. **Ribbenssteg.**

(Entre-côte rôti de porc.)

Ribbensstegen er det, som man paa andre Dyr kalder »Brystet«. Alt det Fede skæres bort, Benene knækkes paa Midten, Kødet gnides med Salt og Peber. Den ene halve indvendige Side belægges med Æbler og Svesker, den anden Side bøjes hen her over, det hele sys sammen og steges som Svinekam (Nr. 732).

745. **Ribben eller Svinekam i Karri.**

(Porc en sauce cari.)

Denne Ret tillaves som Kalvebryst i Karri (Nr. 659).

746. **Skinkesteg.**

(Jambon frit.)

Skinken, Laaret af Svinet, det, som svarer til Kalvekøllen, er bedst, naar den vejer 10 à 12 ℔. Den skal være kort og buttet, bedækket med en tynd Svær; Kødet skal være lyst af Farve.

Med en skarp Kniv skæres Sværen i smalle Strimler paa tværs af Skinken ned til Flæsket. Stegen gnides godt med Salt, drysses med Peberkorn og steges i ca. 3 Timer i en hed Ovn. Man maa nøje give Agt paa, at der ikke er for megen Damp i Ovnen, da dette bevirker, at Sværen ikke bliver sprød.

Skyen hældes fra Stegen, Fedtet skummes af, og hældes op i en Sauce-Kasserolle. I Fedtet bages Mel, og denne Jævning spædes op med Sky. Saucen skummes, og lige før Anretningen røres et lille Stykke koldt Smør i den.

Til denne Steg kan man servere Kartofler, Kaal, Rødbeder og lign.

I mindre Husholdninger kan Skinken skæres ud, saaledes som det er forklaret ved Behandlingen af Kalvekøllen se Nr. 678.

747. **Glaseret Bayonne-Skinke.**

(Jambon de Bayonne glacé.)

Af en god kødfuld Skinke skæres Sværen. Skanken afhugges ved Knæleddet, og den gnides godt ind med en Blanding af 2 ℔ Salt, 12 Kvint Salpeter og 1 ℔ Puddersukker. Derefter lægges Skinken ned i et Ler- eller Træfad, hvori man lader den ligge 6 á 8 Dage. Den maa vendes hver Dag og indgnides med Lagen, som i Reglen danner sig efter 1 eller 2 Dages Forløb.

Derpaa tages Skinken op, afvadskes godt og lægges i et passende Kogekar eller i en Bradepande. Ved Stegen lægges 10 Nelliker, 10 Peberkorn, 1 Laurbærblad, 1 à 2 Løg, 1 á 2 Gulerødder, som ere skaarne i Skiver, samt Skiverne af en skrællet og ituskaaren Citron. I Panden hældes 1 à 2 Skefulde Sky. Skinken kan stege i henved 4 Timer. Under Stegningen maa den dryppes med Burgunder eller anden kraftig Rødvin. Naar Skinken har stegt 2 Timer, bestrøs den med et Lag Rasp, som er blandet med 12 Kvint Sukker. Hvis Skinken ikke er tilstrækkeligt sprød, naar den tages ud, drysses den med lidt mere Sukker, og den gratineres med et hedt Gratinjærn.

Marinaden sis fra Skinken. Den jævnes og serveres særskilt i en Sauceskaal. Skinken garneres med glaserede Kastanjer (se Nr. 500). Skinke, tilberedt paa denne Maade, er ogsaa meget velsmagende kold, naar der hertil serveres forskellige Grøntsager og Puréer.

748. **Røget westfalsk Skinke.**

(Jambon de la Westphalie fumé.)

Sværen skæres ikke af Skinken, den saltes og behandles som forklaret i Nr. 747. Den overhældes derpaa

med en Marinade, som har staaet tillavet og tildækket i nogle Dage. Den er lavet af lidt Basilikum, Timian, Laurbærblade, Salvie, Enebær, Peberkorn og Krydderneliker, som alt overhældes med 2 Flasker Rhinskvin. Marinaden sis over den saltede Skinke. Krydderierne overhældes med lidt Vand, trykkes godt af og kommes ved Skinken. Denne tildækkes og opbevares paa et koldt Sted 3 à 4 Uger. Efter den Tids Forløb tages den op og røges.

749. **Røget Bayonne-Skinke.**

(Jambon de Bayonne fumé.)

Naar Svinet er slagtet, skilles Skinken fra Dyret, og man lader den ligge 2 Dage i et almindeligt varmt Rum. Derefter indgnides den paa Kødsiden med en Blanding af en Haandfuld Salt og 1 Teskefuld fint Salpeter. Derpaa smøres et godt Lag Sirup over hele Skinken, som man lader ligge saaledes 4 à 6 Dage. I denne Tid gnides den af og til godt med den afløbne Vædske.

En Lage laves af 16 Potter kogt Vand, 6 ℔ Salt, 1 ℔ Puddersukker og 10 Kvint Salpeter.

Dermed overhældes Skinken, og man lader den ligge heri i 6 Uger paa et koldt Sted. Derpaa røges den.

Skinke tillavet paa de to her sidstnævnte Maader kan benyttes som Spegeskinke.

750. **Westfalsk Skinke med Madeira.**

(Jambon à la Westphalie au Madère.)

Aftenen før Skinken skal benyttes lægges den i Blød i halvt Mælk og halvt Vand. Benet skæres forsigtigt ud af Skinken, som rulles sammen og ombindes med et Net af Snore.

Skinken lægges i et passende stort Kogekar tilligemed 1 Løg, 1 Gulerod, 1 Selleri, 1 Persillerod, 1 Par Laurbærblade, nogle Nelliker og lidt Peberkorn. Skinken overhældes med 2 Flasker Madeira og saa megen Sky, Bouillon eller Vand, at den er dækket. Laaget lægges paa Koge-

karret og klines til med Dej, saa at Karret er hermetisk tillukket.

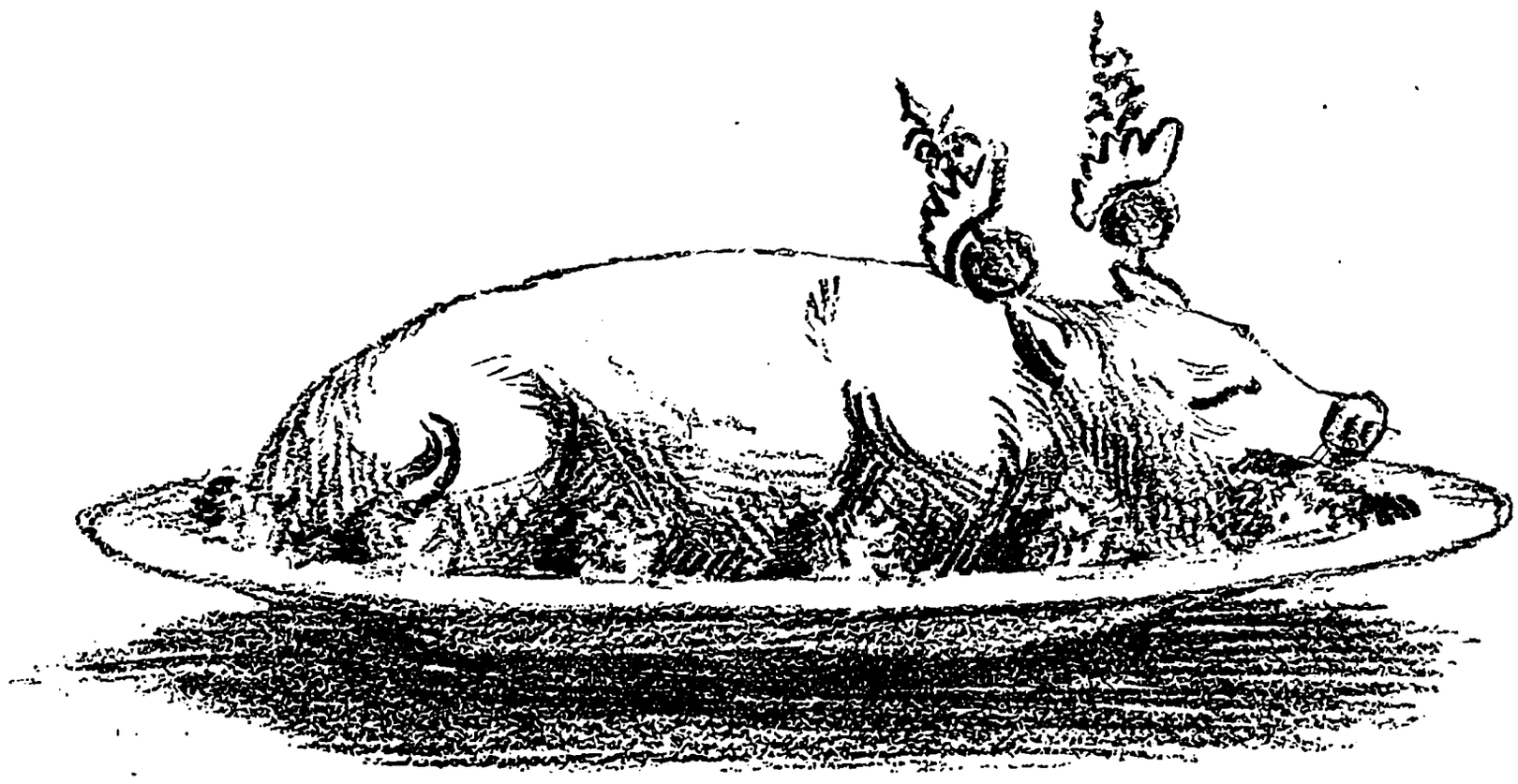
Skinken bringes i Kog paa Komfuret og stilles derpaa ind i en ikke for hed Ovn, for at den kan dampe langsomt mør. Det vil vare 4 à 5 Timer i Forhold til dens Størrelse.

Skinken tages op, og Sværen trækkes af, og den pudses og pyntes med en Papirsmanchet og anrettes overhældt med lidt indkogt Sky.

Smaa Krustader enten af Brød- eller Krustadedej fyldes med Kastanje-Purée og Spinat (se Nr. 499 og 442) og stilles skiftevis omkring Skinken. Marinaden, hvori Skinken er kogt, sis, og heraf laves en jævn Sauce.

Hertil kan man benytte saavel westfalsk, Bayonne- som enhver anden god Skinke.

Disse Skinker kunne ogsaa, naar de ere udblødte i Mælk og Vand, koges i rigeligt Vand. For at holde dem saftige, maa man lade dem blive staaeude i den Suppe, hvori de ere kogte, indtil de ere afkølede.



751. **Hel stegt Gris.**

Petit cochon rôti.)

En 3 à 4 Ugers Mælkegris, som er slaget 1 à 2 Dage, førend den skal steges, gnides indvendigt med Salt og Peber. Den kan enten fyldes med blancherede Kastanjer eller med smaa skrællede Kartofler, eller ogsaa med

Æbler og Svesker; derpaa syes Bugen sammen. Benene knækkes over ved det første Led og bukkes ind under Grisen. Den gnides med fin Olie og Salt, lægges paa Fødderne paa en Bradepande og stilles ind i en hed Ovn, hvor den maa stege i omtrent 2 Timer ved jævn Varme.

Under Stegningen smøres den jævnlig med Olie, da der kun maa være ubetydelig Væde paa Panden. Spjældene paa Ovnen maa aabnes i Tide, for at Dampen kan trække ud og Sværen blive tilstrækkelig sprød.

Paa Fadet lægges et Lag Salat, herpaa lægges Grisen, en Citron stikkes den i Munden og et Spyd bag hvert Øre, saaledes som ses af Tegningen. Hertil serveres en kraftig Sky-Sauce.

En hel lille stegt Gris tager sig ogsaa godt ud paa et koldt dækket Bord.

XII. AFSNIT.

Første Afdeling.

752. Tamt Fjerkræ.

(De la volaille).

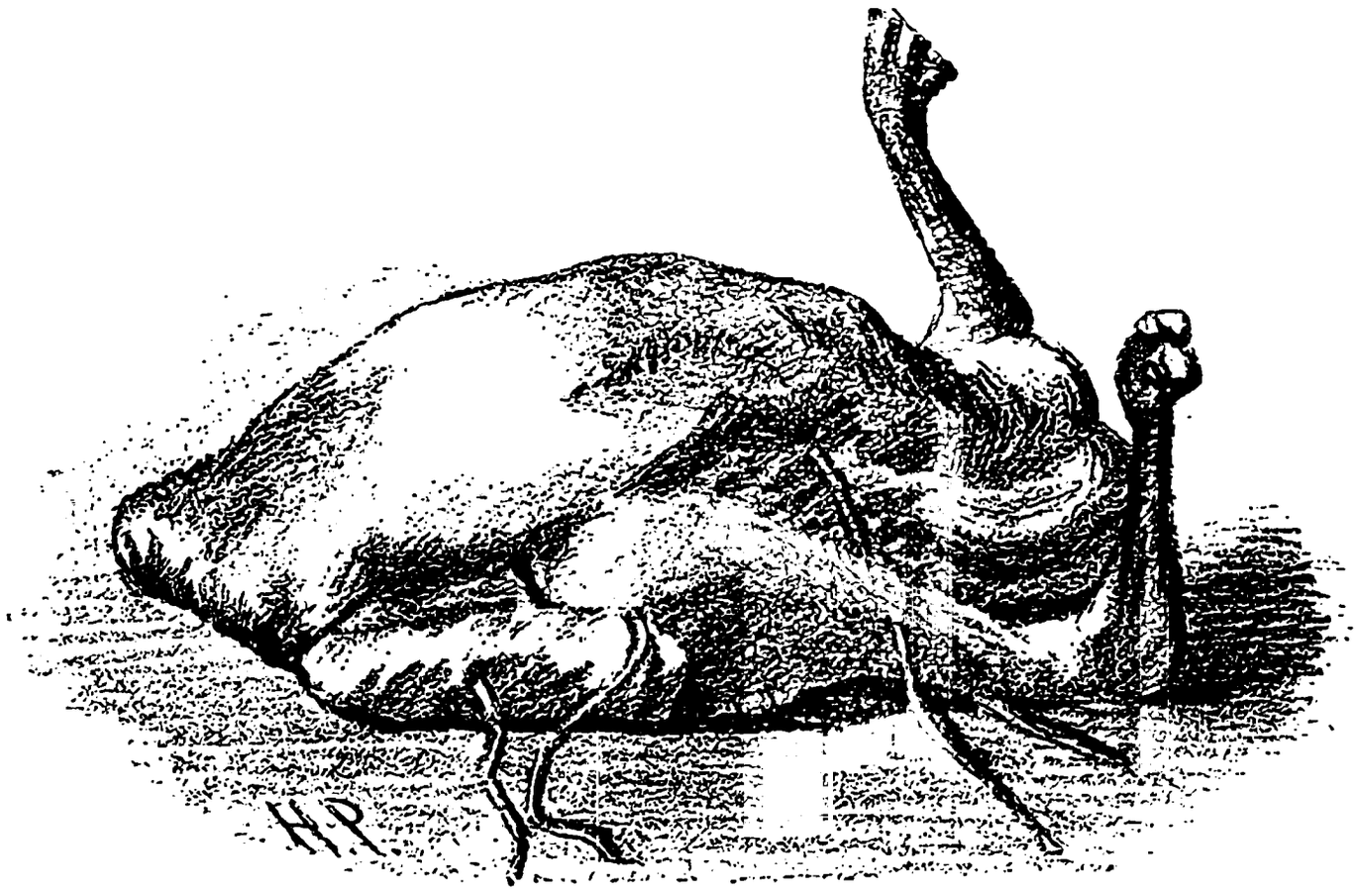
Ved tamt Fjerkræ maa bemærkes, at det ikke maa benyttes straks, naar det er slagtet. Stort Fjerkræ som Kalkuner og Gæs, maa mindst hænge 4 à 6 Dage, mindre Fjerkræ, som Kyllinger og Duer, 1 à 2 Dage, førend de skulle tillaves, ellers ville de blive seje.

Dyrene maa være fede og have en smuk hvid Farve, hvilket er det bedste Tegn paa, at de ere godt fodrede og godt behandlede. Ved Indkøb er det vanskeligt at se, om Dyrene ere unge eller gamle. Naar Leddene med Lethed lade sig knække, og naar man kan stikke Fingeren ind i Kødet under Vingen eller med Lethed kan knække de tynde Ribben, da er det Tegn paa, at Dyrene ere unge.

Naar Fjerkræet er slagtet, pilles det. De smaa Dun og Haar »flammeres« af, det vil sige svides over Flammeild. Den bedste Flammeild hertil fremstilles af Sprit, hvori der kommes Salt, thi herved risikeres ikke saa let som ved Gas eller Kulild, at Dyrene blive sværtede. Derpaa pilles Dyret efter og gnides godt med et Klæde. Hovedet skæres af, Skindet løftes til Side foran over Brystet, og herfra udtages Kro, Strube, Hjerte o. s. v.

Derpaa skæres Dyret op forneden. Ved at trykke

Dyret [i begge Sider, er det let gennem dette Indsnit at tage al Indmaden ud. Dyret vadskes, og Benene skoldes i kogende Vand, saa at man kan trække Huden af. Kløerne hugges af, og hvis Dyret skal steges, sys Vinger og Ben fast til Kroppen, saaledes som ses af Tegningen.



Dyret lægges paa Ryggen, og Laarene trykkes tilbage op mod Brystet for at give dette et smukt og højt Udseende.

Hvor Laaret danner en Vinkel, stikkes en Opsyernaal med Sejlgarn ind gennem Kroppen over til den anden Side ud igennem det andet Laar. Derpaa lader man Naalen gaa igennem Vingen og Halsskindet, som trækkes lidt nedad, gennem Kroppen ud igennem den anden Vinge. Her bindes Sejlgarnet sammen, som det ses paa Tegningen.

Dette kaldes at dressere Fjerkræ. Det kan ogsaa dresseres paa en anden og nemmere Maade, som især bruges, naar Fjerkræ skal dampes eller koges i en Braise. Benene skæres af ved Knæleddet eller bukkes om. Ved hver Side af Dyret skæres under Brystet et Hul, og her ind i stikkes Laarbenet.

I det tynde Skind, som kaldes Forklædet, gøres et Indsnit saa stort, at Gumpen kan trækkes derigennem.

Brystet belægges med Flæskebarder, og da er Fjerkræet færdigt til at steges eller dampes.

753. **Kalkun.**

(Dindon).

En Kalkun til at stege maa ikke gerne være over et Aar gammel. Er den skællignende Hud paa Benene og Fødderne fin og ligesom fugtig og af graalighvid Farve, da er det et Bevis paa, at Dyret er ungt. Paa de ældre Dyr er Huden tyk, hornagtig og rødlig. Her hjemme ere Kalkunerne bedst fra November til April.

Disse Dyrs Størrelse er saa forskellig, at man ikke kan gøre nogen bestemt Beregning over, hvor mange Personer, der kan spise af en Kalkun. Af en almindelig stor Kalkunhøne kan man faa 8 à 10 Portioner. En Hane kan beregnes til 12 à 14 Personer.

754. **Stegt Kalkun.**

(Dindon rôti).

Kalkunen maa være slagtet mindst 4 Dage, førend den steges. Den renses og sys op, saaledes som det er forklaret ved tamt Fjerkræ (se Nr. 752). Stedet, hvoraf Kroen er taget ud, kan fyldes med Kød-, Brød- eller Kartoffelfars. Derved faar Kalkunen en smukkere buttet Form.

Kødfarsen laves paa følgende Maade: Kroen, Leveren og Hjertet skrabes og hakkes sammen med ligesaa meget Svinekød, som disse veje, og halvt saa meget Spæk. 4 Rundstykker afraspes, udblødes i Vand og trykkes let af. De røres i Kødet tilligemed et finthakket Løg og lidt Persille, som er svitset i Smør. I denne Masse røres derpaa 3 Æg, lidt Salt og lidt Peber. Denne Portion er tilstrækkelig til at fylde en hel Kalkun, hvoraf Benene ere tagne ud.

Tillavningen af Brødfarsen er forklaret i Nr. 117.

Tillavningen af Kartoffelfarsen er følgende: I 10 Kvint Smør dampes en Skefuld hakket Persille. Heri

kommes lidt Sky og cirka 10 à 12 smaa blancherede Kartofler. Det hele svinges godt sammen.

Skindet oppe ved Halsen løsnes, derved fremkommer ligesom en Pose, og heri fyldes Farsen. Skindet bøjes om paa Ryggen og hæftes fast med et Sting.

Kalkunen spækkes paa hver Side af Brystbenet med 3 Rader Spæk. Laaret spækkes enten med 2 Rader eller i Form af en Stjærne.

Den bestrøs med Salt og belægges med smaa Stykker Smør eller Fedt og stilles paa Panden ind i en godt opheded Ovn.

Under Stegningen dryppes den jævnligt med Sky, og naar Brystet, som vender opad, er smukt lysebrunt, belægges den med et Stykke Papir smurt med Smør. Den maa stege 1½ à 2 Timer.

Ved Anretningen hældes lidt af Skyen paa Fadet, herpaa lægges Kalkunen. Den garneres ved Halsen og Halen med Salat.

Saucen, som serveres særskilt hertil, er enten tilberedt af Kalkun-Skyen, som man lader koge godt ind, eller ogsaa tilberedt af en jævn Sky-Sauce.

Til stegt Kalkun serveres Kompot og Salat.

755. **Farceret Kalkun med Trøfler.**

(Dindon farci aux truffes).

En pillet og renset ung Kalkun gnides med et Klæde. Det yderste Led af Vinge og Laar hugges af. Kalkunen lægges paa Brystet, og med en skarp Kniv skæres Huden løs langs med Ryggen. Med Forsigtighed skæres Skroget fra Kødet, som bredes ud paa en Serviet, alle Sener tages ud, og Kødet fordeles saaledes, at der omtrent er lige meget overalt. I Kødfarsen, som er forklaret i Nr. 754, røres ½ ℔ Trøfler. som ere skaarne i tykke Skiver og dampede i Madeira. Kalkunen bestrøs med Salt, fyldes med Fars, og Skindet sys sammen i Ryggen. Kalkunen dækkes med Flæskebarder, lægges i en Sauterpande,

der ligeledes er belagt med Flæskebarder, og overhældes med Sky eller den Braise, som er forklaret i Nr. 237.

Kalkunen dampes mør under lukket Laag. Den dryppes jævnlig med Fonden, hvori den dampes. Efter omtrent $2^1/_2$ Times Forløb er Kalkunen færdig.

Fonden sis, jævnes og krydres med hakkede Trøfler.

756. **Kalkun i Galantine.**

(Galantine de Dindon).

Benene skæres ud af Kalkunen, som derpaa farseres. Den behandles som Kalvekød i Galantine (se Nr. 675.

757. **Kalkun med Trøfler.**

(Dindon aux truffes).

En godt fodret 1-aarig Kalkun slagtes og renses. Brystbenet skæres ud, Kalkunen tørres godt af, og medens den endnu er varm, fyldes den med Trøfler, tilberedte paa følgende Maade: 2 à 3 ℔ Trøfler koges 5 à 6 Minutter sammen med 1 ℔ fersk Flæsk og fine Urter (se Nr. 238). Nogle af Trøflerne tages op og skæres i Skiver.

Naar Fyldningen er afsvalet, fyldes Kalkunen. Huden paa Brystet løsnes saaledes, at den ligesom danner en Pose, Brystet belægges indenfor Huden med Trøffelskiverne. Derpaa sys Kalkunen op som tidligere forklaret. Brystet belægges med tynde Flæskebarder, og Kalkunen pakkes ind i Papir, som er smurt med Smør eller Olie. Derpaa stilles den paa et koldt og luftigt Sted, hvor man lader den staa 10 à 14 Dage. Efter denne Tids Forløb er Kalkunen gennemtrængt af Trøffelsmagen. Den dampes mør i et Kogekar, som er belagt med Flæskebarder og Salt, og hvori der er saa megen Sky, at Bunden er godt bedækket. Kalkunen dampes, og efter $2^1/_2$ Times Forløb vil den være færdig.

Fonden benyttes til Sauce. Den jævnes, skummes og krydres med Madeira og Trøfler.

758. **Kalkun à l'orientale.**

(Dindon à la braise orientale).

Naar Kalkunen er rengjort, gnides den indvendig med en Blanding af Salt, Peber og Ingefær. Derpaa fyldes den med gode saltede Citroner. Brystet gnides med Citronlage og belægges med Flæskebarder. Kalkunen dampes ligesom farseret Kalkun (se Nr. 755). Saucen tillaves af Fonden, hvori der kommes fintskaaren saltet Citron og smaa Kødboller, som ikke maa være større end en Hasselnød.

759. **Kalkun á la financiére.**

(Dindon à la financiére).

En ung Kalkun, som er rengjort og opsyet som tidligere forklaret, spækkes afvekslende med Tunge, Flæsk og Trøfler. Et passende stort Kogekar beklædes med Flæskebarder, og der hældes heri saa megen Sky eller Braise (se Nr. 237), at Bunden er fuldstændig dækket. Heri lægges Kalkunen, som drysses med Salt og dækkes med Papir, som er smurt med Smør eller Olie. Den dampes mør i 2 à $2^1/_2$ Time. Kalkunen kan ogsaa. hvis man synes bedre derom, steges i Ovnen.

En Ragout à la financiére tillaves af 4 Kalvebrisler, som koges og skæres i □ paa $^1/_2$ Tommes Størrelse, 20 Hanekamme, et Glas Hanenyrer (som faas henkogte), ligesaa mange faste Champignoner, Trøfler og Boller tilberedte af Hønsekødfars (se Nr. 111). Det Hele blandes sammen og overhældes med en kraftig Sauce.

Mel bages i Smør, og Jævningen fortyndes med Fonden fra Kalkunen og Saften af de forskellige Ingredienser til Ragouten.

Denne Sauce hældes over Ragouten. Kalkunen serveres midt paa Fadet og garneres rundt om med Ragouten.

Kalkunen kan om ønskes fyldes med Kastanjer.

760. **Kalkun à la chipolata.**

(Dindon à la chipolata).

Kalkunen tilberedes som til Kalkun á la financière (se Nr. 759) og garneres med Ragout à la chipolata (se Nr. 153).

761. **Kalkun à la Toulouse.**

(Dindon à la Toulouse).

Den rengjorte eg opsyede Kalkun gnides paa Brystet med Citron. Den dampes langsomt mør i et Kogekar, som er beklædt med Flæskebarder, og hvori man har kommet lidt Bouillon, Salt og ituskaarne Urter. Efter 2 à $2^1/_2$ Times Forløb er Kalkunen færdig. Af Braisen tillaves en Sauce (se Nr. 167), som sis over ituskaarne Brisler, smaa Hønsekødboller, Champignoner og Trøfler. Hermed garneres rundt om Kalkunen, som enten kan være hel eller skaaren i passende Stykker og smukt anrettet.

Den ituskaarne Kalkun kan ogsaa overhældes med Ragouten; Fadet garneres med fleurons.

762. **Kalkun med Østers.**

(Dindon aux huîtres).

En dampet Kalkun, som det allerede ofte er forklaret her, overhældes med en god Østers-Sauce (se Nr. 279), hvortil man har benyttet Braisen fra Kalkunen. I smaa Gratinskaller anrettes Østers, og hermed garneres Fadet, hvorpaa Kalkunen er lagt.

763. **Kalkun med Champignoner.**

(Dindon aux champignons).

Den dampede Kalkun serveres med Champignons-Sauce (se Nr. 280). Det ser pynteligt ud at garnere Fadet afvekslende med Halvmaaner af Smørdej og smaa faste Champignoner.

764. **Kalkun med Tomat-Sauce.**

(Dindon à la hongroise).

Kalkunen serveres med en god Tomat-Sauce (se Nr. 282) og garneres med smaa Ristoppe.

765. **Kalkun med Krebse-Sauce.**

(Dindon à la sauce aux écrevisses).

Kalkunen anrettes med en god Krebse-Sauce (se Nr. 276). Fadet pyntes med en Stjærne af pillede Krebs.

766. **Kalkun med Peberrods-Sauce med Fløde.**

(Dindon à la sauce raifort à la crème).

Hertil kan man enten bruge en dampet eller kogt Kalkun. Kalkunen koges i det sidste Tilfælde paa følgende Maade: Den sættes over i saa meget Vand, at det rigeligt staar over den.

Heri kommes Salt, en Buket Grønt og lidt Urter. Naar Suppen er skummet, lader man Kalkunen koge mør over sagte Ild.

Hertil serveres Peberrods-Sauce (se Nr. 296). Kalkunen garneres med skrabet Peberrod

Til denne Ret kan benyttes ældre Kalkuner, hvoraf Suppen bliver kraftigere. Denne Suppe kan tilsættes andre Supper og forskellige Sauce.

767. **Kalkun i Frikassée med Grønærter eller Asparges.**

(Dindon à la Sauce fricassée aux petits pois ou aux asperges).

Den kogte Kalkun skæres i passende Stykker, anrettes smukt højt paa et Fad og overhældes med Frikassée-Sauce. Dersom det er Sauce med Grønærter, bestrøs den med finthakket Persille.

Fadet garneres enten med en Krans af Grønærter, eller ogsaa lægges disse som Buketter rundt om Kalkunen.

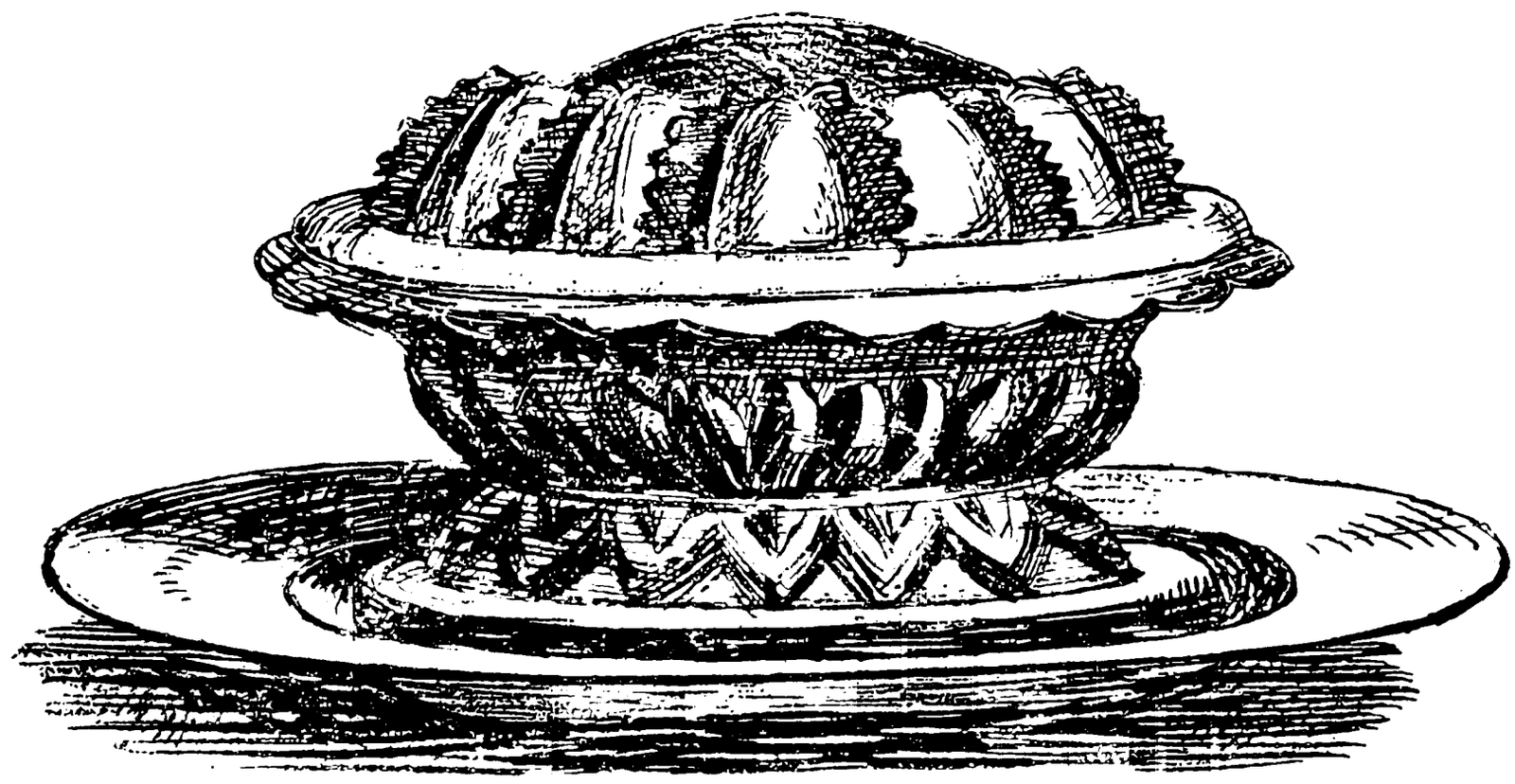
I Nr. 299 er Tillavningen af Frikassée-Sauce med Asparges beskreven. Fadet pyntes med kogte Asparges.

768. **Kalkun Hachis à la reine.**

(Hachis de dindon à la reine).

Kødet af Kalkunen befris for Skind og Sener og hakkes fint.

Al Kraft koges af Kalkunbenene, Skindet og alt ureelt Kød. Denne Suppe skummes og sis. Af Smør og Mel bages en Jævning, som spædes op med Suppen og kogende Fløde. Saucens Velsmag kan ydermere forøges ved, at man tilsætter den lidt Rhinskvin. Den sis over det hakkede Kalkunkød, saa at der fremkommer en samlet Hachis. Denne anrettes saa varm som muligt i et Ragoutfad eller i en stor Krustade, saaledes som det ses af Tegningen. Den er udskaaret af Brød og udbagt i Klaret.



Hachisen garneres med Æg, som ere kogte halvhaarde, *œufs mollets.* Mellem Æggene lægges Hanekamme, som ere udskaarne af en kogt salt Oksetunge.

769. **Kalkun i Mayonnaise.**

(Dindon à la mayonnaise).

Kalkunen skæres i smaa passende Stykker, Skindet trækkes af.

Midt paa Anrettefadet lægges ligesom en Forhøjning af Hovedsalat. Kalkunkødet trækkes Stykke efter Stykke gennem en Mayonnaise (se Nr. 251) og lægges som en

Pyramide oven paa Salaten. Derpaa pyntes Mayonnaisen med hakkede Trøfler eller hakket Tunge. Uden om Fadet sættes en smuk Aspic-Bordure (se Side 167), eller ogsaa pyntes Fadet med hakket Aspic og Salat.

Gamle Kalkuner kunne anvendes til Fars.
Tiloversblevne Rester af Kalkunen kunne anvendes til Salpikon, som kan benyttes til Rissoler, Kroketter, Krustader, Postejer o. s. v. (se Nr. 180, 184, 151 og Side 166).

770. **Kapuner og Poularder.**

(Du chapon et de la poularde).

Fra November til April ere Kapuner og Poularder bedst. De maa helst kun være 1 Aar gamle. Naar de ere 2 Aar gamle, ere de udmærkede til Suppe og Fars.

Deres Kød maa være hvidt og fast. De korte og buttede Kapuner og Poularder ere de bedste.

771. **Stegt Kapun.**

(Chapon rôti).

Til 6 Personer beregnes en god, fed, ung Kapun. Naar den har været slagtet 3 à 4 Dage, behandles og renses den, saaledes som det er forklaret ved »Tamt Fjerkræ« (se Nr. 752).

Over Brystet bindes en tynd Flæskebarde, og Kapunen drysses med Salt. Den steges i $1^1/_2$ Time i en varm Ovn. I Førstningen dryppes den med det Fedt, som er stegt af. For at undgaa, at den bliver for brun, kan man tildække den med et Stykke Papir smurt med Smør.

Til Saucen benyttes Fonden fra Kapunen, som man lader koge godt ind sammen med lidt Sky. Hertil serveres Salat og Kompot.

Poularden kan behandles paa samme Maade.

772. **Dampet Kapun.**

(Chapon braisé).

Kapunen gøres ren, Benene knækkes i Knæleddet, den dresseres og gnides med Salt, Brystet gnides med

Citron og bedækkes med Flæskebarder. Et Kogekar belægges med Flæskebarder, lidt Bouillon hældes heri, og hvis man synes derom lidt Urter og Løg.

Urter og Løg maa anvendes med Maade, da Kapunens fine Smag fuldstændig gaar tabt, hvis man anvender for mange heraf.

Kapunen lægges i en Sauterpande, tildækkes og dampes mør i en Time. Kapunen kan enten anrettes hel eller hugges ud, saaledes som ses af omstaaende Tegning.

Af Braisen laves en kraftig Sauce.

Poularder kunne tilberedes paa samme Maade som Kalkun (se fra Nr. 753 lil Nr. 769).

773. **Kapun i vol au vent.**

(Chapon en vol au vent).

Tillavningen heraf er forklaret i Nr. 227 og 228.

774. **Kapun à la chevalier.**

(Chapon à la chevalier).

Laarene skæres af 2 Kapuner, Skindet trækkes af, og Brystet skæres ud langs med Brystbenet. Af Brystfileten skæres det underste Stykke bort, den saakaldte Filet mignon. Alle Hinder og Sener skæres ud. Den øverste Del af Brystet belægges med smukt udstukne Trøffelskiver. I de smaa Fileter mignons gøres Indsnit med en Fingersbreds Mellemrum, og heri stikkes smaa Hanekamme, som ere udskaarne af kogt salt Oksetunge.

En Sauterpande smøres med Smør, heri lægges Fileterne, som bedækkes med et Stykke Papir smurt med Smør, og dampes møre.

Af Kalve- eller Hønsekødfars koges en Rand. Denne vendes paa Anrettefadet. Oven paa denne lægges skiftevis en Over- og en Underfilet. Det tiloversblevne Kød af Kapunerne dampes mørt og heraf laves en Ragout à la Toulouse (se Nr. 166), som anrettes indenfor Randen midt paa Fadet.

775. **Kapun chaud-froid.**

(Chaud froid de chapon.)

Den dampede Kapun (se Nr. 772) skæres, naar den er kold, i smukke ensartede Stykker og stilles til Side.

Suppen eller Braisen, hvori Kapunen er dampet, faar et Opkog, skummes og krydres med lidt hvid Vin. Mel bages i Smør og spædes op med den indkogte Suppe, indtil det er en jævn Sauce. Denne lieres med 3 Æggeblommer, stilles paa Is og røres, indtil den næsten er kold. Derpaa røres 10 Spiseskefulde opløst Aspic (se Nr. 5) heri, og naar det Hele er rørt godt sammen, trækkes Kapunkødet gennem Saucen, saa at de ere fuldstændig dækkede hermed. Stykkerne lægges ved Siden af hverandre paa et Fad og stilles paa et koldt Sted.

Af Franskbrød skæres en lille kegleformet Sokkel, der forneden er 5, foroven 2 à 3 Tommer i Rundkreds. Den bages smuk lysebrun i kogende Klaret, og befæstes med en Jævning af Æggehvide og Mel midt paa Anrettefadet. Foroven pyntes den med et smagfuldt dekoreret Spyd (se Side 247). Omkring denne Sokkel ordnes det maskerede Kapunkød smukt, saa at den fuldstændigt skjules, og Stykkerne slutte tæt op til hverandre. I de aabne Mellemrum stikkes smaa Champignoner ligesom Knapper. Med en Pensel dryppes smeltet men kold Aspic over det Hele.

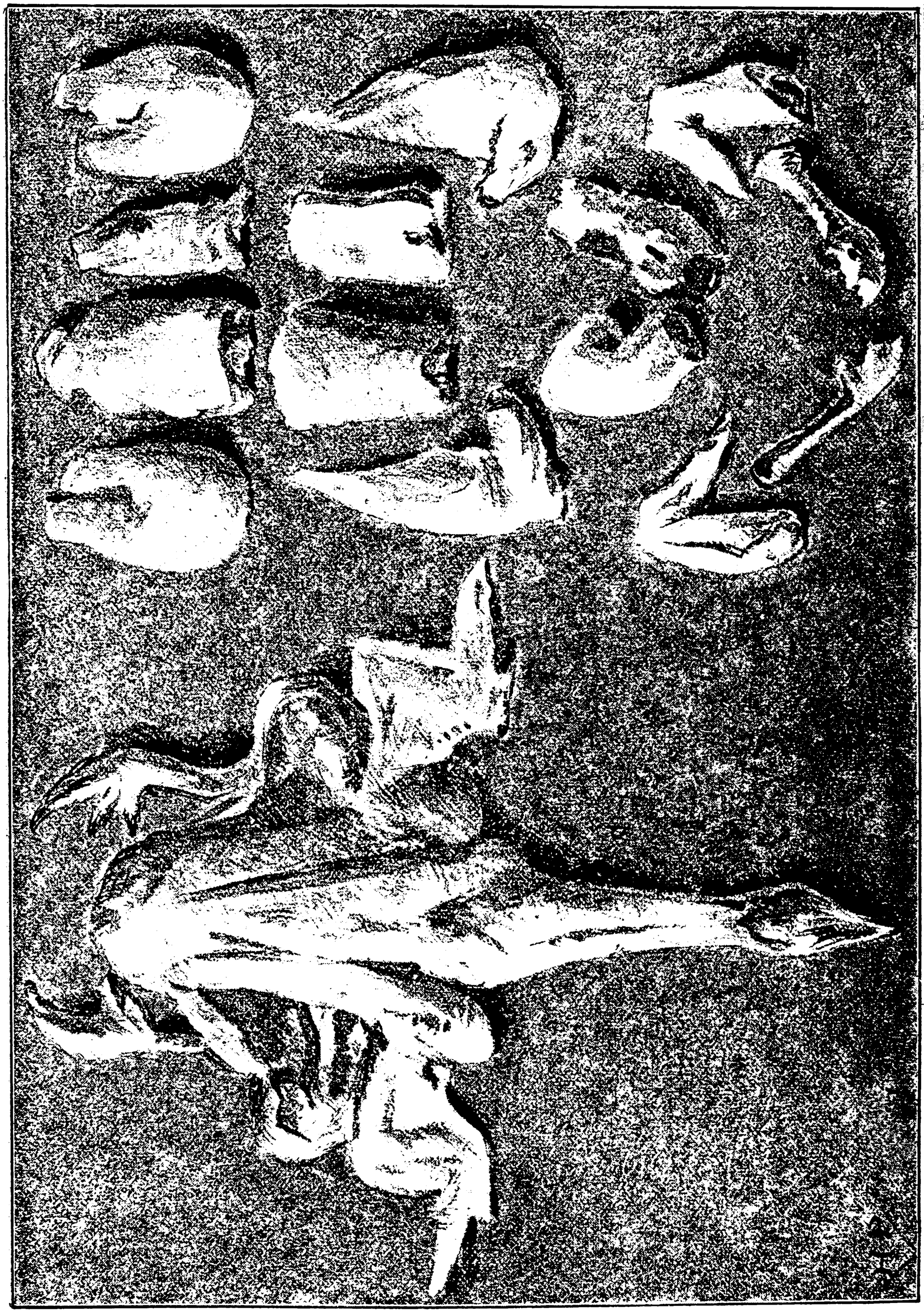
Kanten paa Fadet pyntes med en Aspic-Bordure, se Side 167.

Kapun og Poulard kan desuden tillaves og benyttes til Mayonnaise, Hachis, Salat og til Salpikon til Krustader, Postejer, Vol au vent o. f.

776. **Høns.**

(Du poulet).

Man benytter i Reglen Benævnelsen Høns, naar man taler om denne Slægt, men Forskellen paa Hanen og Hønen maa man ikke lade gaa upaaagtet hen. Saa længe



Kammen endnu ikke er vokset ud, kaldes de Kyllinger. Unge Haner anvendes ofte til Stegning og Braisering. Hønsene, der som oftest slagtes, naar de ere ældre, afgive en ypperlig Suppe. Man kan i Reglen faa Høns hele Aaret rundt.

Fra November til April ere franske Kyllinger i Handelen, og fra April til November kan man faa danske Kyllinger, og de kunne i de fleste Tilfælde tilberedes efter de Anvisninger, som ere givne i denne Bog til Tillavning af Kalkuner, Kapuner og Poularder.

777. **Stegte Høns.**

(Poulets rôtis).

Se stegte Kapuner Nr. 771.

778. **Dampede Høns.**

(Poulets braisés).

Se Nr. 772.

779. **Høns á l'indienne.**

(Poulets à l'indienne).

Til 12 Personer regnes 3 unge Høns eller 6 Kyllinger.

De renses omhyggeligt, og inden de koges, skæres de saaledes i Stykker, som Tegningen viser det. De lægges i en Kasserolle og dampes i 25 Kvint Smør, som man har tilsat lidt Salt, 1 Teskefuld Karri og Paprika. Derpaa overhældes de med $^1/_2$ Pot Bouillon-Sauce (se Nr. 265) og koges langsomt møre.

Hønsene tages op, lægges over i en anden Kasserolle tilligemed en Kopfuld smaa faste Champignoner og lige saa mange Perleløg, som i Forvejen ere blancherede og dampede møre i Smør og Bouillon. Saucen, hvori Hønsene ere kogte, sis herover, og det Hele koges godt sammen.

$^1/_2$ ℔ Ris blancheres og koges i omtrent 10 Minutter i Bouillon eller Vand med Salt. Risene sis og krydres med lidt Karri. De lægges som en Krans paa Anrettefadet, og Frikasséen serveres i Midten.

780. **Høns paa Tyrkisk.**

(Poulets à la pilau).

3 Høns eller 6 Kyllinger renses og skæres i Stykker. 1/2 ℔ Ris blancheres og kommes tilligemed Hønsene i en Kasserolle.

20 Charlotter hakkes groft og svitses i Smør. De kommes ligeledes i Kasserollen, og det Hele overhældes med saa megen fed Hønsebouillon, at den staar en Tomme over.

Karret stilles over Gløde-Ild og det Hele koges langsomt mørt under lukket Laag. Denne Ret serveres i et Ragoutfad.

781. **Høns á la Vofalliére.**

(Poulets à la Vofallière).

Til 12 Personer beregnes enten 3 unge Høns eller 6 Kyllinger. Skindet fra Brystet løsnes og Kødet skæres ud. Fileterne bankes let og spækkes med Trøfler.

En Sauterpande smøres med Smør, og heri lægges Fileterne, som bestrøs med Salt og stilles til Side. Det Tiloversblevne af Hønsene dampes mørt. Naar det er afsvalet, hakkes det tilligemed Affaldet fra de Trøfler, hvormed Bryststykkerne ere blevne spækkede.

Af Fonden fra de dampede Høns tilberedes en jævn Sauce, som krydres med noget af Trøffelsaften og lidt Madeira-Vin. Denne Sauce sis over det hakkede Hønsekød, saa megen, at det Hele danner en jævn Hachis. Denne faar et Opkog og holdes varm til Anretningen. Et Kvarter før denne, sættes Sauterpanden med Hønsefileterne over rask Ild. De dryppes med kraftig Sky og dampes møre.

Kanten paa Anrettefadet pyntes med en Brødbordure (se Side 128). Hachisen lægges højt midt paa Fadet. Heromkring lægges de spækkede Hønsefileter og midt paa Hachisen lægges en glaseret Kalvebrissel.

782. Hønsefileter paa neapolitansk.

(Filets de poulets à la napolitaine).

Som ovenfor forklaret, skæres Brysterne af 3 Høns eller 6 Kyllinger. De sauteres i Smør over rask Ild. Derefter lægges de paa et Fad ved Siden af hverandre og presses let, indtil de ere kolde. Af det øvrige Hønsekød tilberedes en Fars (se Nr. 111). Hermed belægges Fileterne paa den ene Side, $^1/_2$ ℔ neapolitanske Makaroni koges, dog ikke for møre, i Vand med Salt. Dette hældes fra, de overhældes med koldt Vand og skæres i Stykker paa en $^1/_2$ Tommes Længde. Med disse bestikkes Fileterne symmetrisk. I hvert Stykke Makaroni stikkes et lille Stykke Trøffel.

Paa Benene og Skindet koges en Sky, som derpaa hældes paa Bunden af en Sauterpande. Heri lægges Hønsefileterne, som belægges med tynde Flæskebarder. Det Hele dækkes med Papir smurt med Smør. 20 Minutter før Anretningen stilles de ind i Ovnen og steges.

De tiloversblevne Makaroni skæres i passende Stykker og overhældes med en kraftig Tomat-Sauce, som er krydret med reven Parmesanost. De anrettes midt paa Fadet. Hønsefileterne glaseres med kraftig Sky og lægges uden om Makaronien.

Fadets yderste Kant kan pyntes med en Brødbordure (se Side 128).

783. Hønsefileter à la Morlan.

(Filets de poulets à la morlande).

Af det bestemte Antal Høns eller Kyllinger skæres Brystet ud, saaledes at Skindet bliver ved Kødet. Fileterne bestrøs let med Salt og trækkes igennem Æggehvide, som er pisket sammen med lidt Vand. Derefter vendes de i finthakkede Trøfler og lægges i en Sauterpande med smeltet Smør ved Siden af hverandre. De tildækkes og stilles til Side. Af det øvrige Hønsekød laves en Purée. Kødet koges eller dampes, Skindet trækkes af, og det hakkes fint. Suppen koges ind, sis og spædes op i en Jævning, som er lavet af en Spiseskefuld Mel, bagt i 13

Kvint Smør. Det Hele koges ind, indtil det er en jævn, kraftig Sauce. Denne krydres med lidt Salt, lidt stødt Muskatnød og ½ Pægl kogende Fløde. Heri kommes det finthakkede Hønsekød, og det Hele stødes fast sammen i Stenmorteren, derefter passeres det gennem Purée-Sigten. Denne Purée røres over Ilden, indtil den er varm. Den anrettes midt paa Fadet, og uden om den lægges de tilberedte Hønsefileter, som man har sauteret 5 Minutter over rask Ild.

Sky, som er kogt ind til Glace (se Nr. 20), dryppes som Perler over hele Anretningen. Kanten af Fadet dekoreres med fleurons.

784. **Hønsefileter à la cardinal.**

(Filets de poulets à la cardinal).

Brystet skæres af Hønsene, og Fileterne spækkes med fintskaaret Flæsk. Ved den spidse Ende af hver Filet befæstes en højre Krebseklo. 5 Minutter før Anretningen stilles Fileterne ind i en hed Ovn, dryppes flittigt og anrettes rundt paa et Fad med Krebsekløerne opad ind mod Midten af Fadet, saaledes at de danne ligesom en Krone.

En Krebse-Ragout eller Sauce (se Nr. 276) serveres i Midten.

Af det tiloversblevne Hønsekød har man imidlertid lavet en Fars. Heraf dannes aflange Boller, som koges. Halvdelen heraf dekoreres med Trøfler. Resten paneres og bages lysebrune i Klaret.

Fadet garneres rundt omkring Hønsefileterne med disse Boller.

785. **Høns á la Marengo.**

(Poulets à la Marengo).

Høns eller Kyllinger skæres raa i Stykker.

I en Sauterpande hældes 25 Kvint Provenceolie, og heri lægges Hønsekødet. Det bestrøs med Salt, Paprika, 1 Fed fint hakket Hvidløg og 2 Charlotter.

Man lader det Hele dampe cirka 15 Minutter over Ilden, indtil Kødet er smukt lysebrunt. Derpaa hældes

Olien fra, og der tilsættes 2 Spiseskefulde Champignoner, som ere skaane i Skiver, ligesaa mange Trøfler, 4 Spiseskefulde Tomat-Purée, 3 Pægle kraftig Sky-Sauce og Madeira efter Smag. Det Hele dampes, indtil Kødet er mørt.

Det anrettes paa et Fad, som garneres afvekslende med Brødkroutons og Æg i Olie (se Nr. 136).

786. **Høns à la tartare.**

(Poulets à la tartare).

Hertil skæres Hønsene eller Kyllingerne i Stykker i raa Tilstand. Hvert Stykke bankes let med Koteletkniven, bestrøs med Salt og lidt Peber, dyppes i smeltet Smør, vendes i revet Brød og steges lysebrunt i klaret Smør eller i Klaret. Kødet anrettes i en Rundkreds paa et Fad. I Midten serveres Tartar Smør (se Nr. 244) eller Remolade-Sauce (se Nr. 256).

Kanten af Fadet pyntes med udbagt Persille og Citron.

787. **Høns som Hummer.**

(Poulets à la homard).

Der gøres Indsnit i Ryggen paa 3 rengjorte Høns. Skrogene tages ud med Forsigtighed, og Hønsene fyldes med en let Hønsekødfars se Nr. 111, hvori man har blandet Kødet af 2 a 3 Hummerhaler, som ere skaarne i smaa □.

De sys sammen i Ryggen, og oppe ved Halsen befæstes et Hummerhoved og ved Gumpen en Hummerhale. I Stedet for Vingerne hæftes Hummerkløer til Hønsene. De bestrøs med Salt, og hver af dem bindes ind i en godt udvadsket Serviet.

Af Skroget og det tiloversblevne af Hønsene koges en Bouillon, og $^3/_4$ Time før Anretningen koges Hønsene langsoms møre heri. De tages ud af Servietterne, anrettes paa et Fad og dækkes med en smuk rød Hummer-Sauce (se Nr. 277).

Denne Ret kan ogsaa serveres kold.

788. **Høns à la Gatschina.**

(Poulets à la Gatschina).

2 kogte eller dampede Høns skæres i smaa passende Stykker og lægges om en dekoreret Sokkel, saaledes som det er forklaret ved Kapun chaud-froid (se Nr. 775), og Anretningen dækkes med pisket Fløde med Peberrod (se Nr. 262).

Peberrod skrabes i smukke Spaaner. Noget deraf dyppes i Rødbede-Eddike. Denne ordnes som smaa røde og hvide Roser, som lægges i Karse og hermed garneres Retten. Fadet pyntes desuden enten med hakket Aspic eller en Aspic-Bordure (se Side 167).

789. **Høns i Mayonnaise à la ravigote.**

(Poulets à la ravigote).

En Høne skæres fra Benene i ensartede Stykker. Hvert Stykke trækkes gennem en Mayonnaise Ravigote (se Nr. 252) og ordnes smukt uden om en Brødsokkel (se Nr. 775), hvori der er stukket et Spyd med udskaarne Urter. Uden om Anretningen lægges hakket Aspic som med passende Mellemrum belægges med Krebsehaler. Her uden om garneres atter med oprullede flækkede Sardeller, fyldte med Kaviar, Olivener og Salat.

790. **Stegte Kyllinger.**

(Petis poulets rôtis).

6 Kyllinger behandles og renses, som det tidligere er forklaret ved tamt Fjerkræ (se Nr. 752). Leveren, Hjertet og Kroen renses og lægges atter ind i Kyllingerne tilligemed pillet Persille, Salt og Smør, som man har blandet sammen. I en Sauterpande kommes 15 Kvint Smør. Naar dette koger op, lægges Kyllingerne heri med Brystet nedad. Over jævn Ild brunes de paa Siderne, derefter paa Ryggen, og efter cirka 10 Minutters Forløb dryppes de med Sky og steges møre enten paa Komfuret eller i en Ovn.

Ved Anretningen flækkes Kyllingerne; de anrettes paa et aflangt Fad paa en Forhøjning af Hovedsalat.

Fonden koges sammen med noget Sky over rask Ild, medens man stadigt rører i den.

791. **Duen.**

(Du pigeon).

Duer faas hele Aaret rundt. De ere meget velsmagende og let fordøjelige, naar de ere unge.

Paa gamle Duer kan der koges en god og nærende Suppe til Rekonvalescenter. Duens Kød kan anvendes til Purée og til Hachis. Af gamle Duer kan der ogsaa laves en ypperlig Fars.

792. **Stegte Duer.**

(Pigeons rôtis).

Duerne slagtes, og Fjerene plukkes af dem, Dagen førend de skulle bruges. De behandles, rengøres og dresseres ligesom alt andet Fjerkræ. Man kan ogsaa dressere dem ved at stikke Benene ind i Siden paa dem. Enten spækkes Duen med 2 Rader Spæk paa hver Side af Brystbenet, eller ogsaa bindes en tynd Flæskebarde over Brystet. De bestrøs med Salt og lægges i en Sauterpande med Smør. De steges paa samme Maade som Kyllinger og serveres ligesom disse.

Saucen serveres særskilt. Tyttebær eller anden Kompot gives til.

793. **Duer stegte som Vildt.**

(Pigeons à la chasseur).

Duerne behandles og spækkes som ovenfor forklaret. Derpaa brunes de i Smør, overhældes med en Fløde-Sauce, hvormed de flittigt dryppes under Stegningen. De serveres paa et Fad og garneres rundt om med Salat, hvori der stilles smaa Gratinskaller, som ere fyldte med forskellige Sorter Frugtgelée.

Fonden koges sammen med lidt Sky og Gelée og liereres tilsidst med Fløde og Smør. Til 12 Personer beregnes 12 Duer.

794. **Duer fyldte med Gaaselever.**

(Pigeons farcis aux foies gras.)

Til 12 Duer beregnes 4 à 6 Gaaselevere alt i Forhold til deres Størrelse.

Disse renses godt og skæres i □ paa en Tommes Størrelse. De kommes i en Kasserolle med 2 Spiseskefuld Champignoner, 2 Spiseskefuld Trøfler, 1 Spiseskefuld Charlotter og 1 Spiseskefuld Persille. Alle disse Bestanddele maa være hakkede. Desuden kommes 25 Kvint Smør, Salt og lidt tørrede Krydderier (se Nr. 239) sammen med Leverne. Det Hele røres godt sammen, og man lader det dampe mørt i 15 Minutter. Naar de saaledes tilberedte Levere ere afkølede, fyldes Duerne hermed. De brunes og steges som forklaret ved stegte Duer (se Nr. 792).

Saucen hertil laves som til stegte Duer.

I Stedet for Gaaselever kan Duernes Levere, Hjerter og Kroer anvendes til denne Ret. Kyllinger kunne tilberedes paa samme Maade.

795. **Duer aux fines herbes.**

(Pigeons aux fines herbes.)

12 Duer skæres hver i raa Tilstand i fire Stykker, de bankes let og lægges tilligemed 25 Kvint Smør i en Sauterpande. De bestrøs med Salt, lidt Paprika og 12 Spiseskefuld fines herbes, som bestaar af hakkede Champignoner, Charlotter og Persille. Efter at de have stegt 5 Minutter, tilsættes Sky og Madeira, lidt ad Gangen.

Naar Duerne ere møre, tages de op, ordnes smukt midt paa Anrettefadet, og rundt omkring dem garneres med fleurons.

Fonden koges ind til en jævn, kraftig Sauce, som hældes over Duerne.

796. **Gaasen.**

(De l'oie).

Allerede i Sommermaanederne kan man faa unge Gæs, men disse komme da hertil fra Udlandet. De danske Gæs er bedst fra Mortensaften (den 10de Novbr.) til Marts. I denne Tid ere de mest velsmagende og fedest.

Baade Gaasens Kød og Fedt anvendes i enhver Husholdning. Det er i økonomisk Henseende et Fjerkræ, som lader sig anbefale til Alle, og ved Siden heraf er den ogsaa et yndet og fortrinligt Næringsmiddel.

Gaaseleveren kan tilberedes paa forskellige Maader, men bedst tillaves den som Leverpostej. Som allerede tidligere omtalt er Strasborger Gaase-Leverpostej den bedste. Røget Gaasebryst er ogsaa en meget yndet Ret, især staa de pommerske røgede Gaasebryster i høj Anseelse.



797. **Stegt Gaas.**

(Oie rôtie à la danoise).

En plukket og opskaaren Gaas afvadskes og gnides med Salt og Peber. Derpaa dresseres den, som det ses af Tegningen.

6 gode Æbler skrælles, skæres i 4 à 6 Stykker,

Kærnehuset tages ud, og de blancheres tilligemed 25 Kvint Svesker. Dette fyldes i Gaasen, som derpaa sys sammen.

Den brunes paa Panden, hvori man vil stege den og stilles ind i en hed Ovn, efter at man har kommet saa meget Vand eller Sky paa Panden, at Bunden er bedækket.

Hvis man ønsker, at Gaasen skal være sprød, dryppes den ikke, derimod aabnes Spjældet paa Ovndøren en halv Time, førend Gaasen er færdig til at serveres, for at Dampen kan trække ud af Ovnen. I Reglen lader man en Gaas stege i 2 à $2^1/_2$ Time. Skyen sis, Fedtet skummes af. Mel bages i noget af Fedtet eller i Smør. Jævningen spædes op med Gaaseskyen, indtil det er en kraftig Sauce.

Til Gaasesteg serveres Kartofler, Salat og Kompot eller Rødkaal.

798. **Stegt Gaas à la bourgeoise.**

(Oie rôtie à la bourgeoise).

Den rengjorte og dresserede Gaas gnides baade indvendig og udvendig med en Blanding af Salt, stødt Ingefær og fint hakket Hvidløg.

I en Kasserolle svitses et lille spansk Løg og en Buket Persille i 13 Kvint Smør. Heri røres den hakkede Gaaselever, hvorfra man har borttaget Galden, tilligemed lidt Salt og Peber.

Desuden kommes heri circa 30 smaa kogte og pillede Kartofler. Gaasen fyldes med denne Masse, sys til og steges, som det er forklaret i Nr. 797.

799. **Stegt Gaas med Kastanjer.**

(Oie farcie aux marrons).

Efter at Gaasen er dresseret og indgneden med Salt og Peber, fyldes den med 2 ℔ Kastanjer, hvoraf man har pillet den haarde Skal, og blancheres saa længe, at den tynde Hinde med Lethed lader sig tage af. Gaasen sys til og steges som forklaret i Nr. 797.

800. **Stegt Gaas med Olivener.**

(Oie farcie aux olives).

Gaasen fyldes med Olivener og steges som sædvanligt.

801. **Henkogt Gaas.**

(Oie bouillie).

Gaasen hugges i raa Tilstand i passende Stykker, saaledes som det er forklaret ved Høns. Den sættes over Ilden i rigeligt Vand med Salt. Naar Vandet koger, skummes Suppen, og der tilsættes 1 Løg, 4 Nelliker, 1 Stykke Ingefær, 10 Peberkorn og 1 Laurbærblad. Naar Gaasen er mør, lægges den op i en Kumme eller Terrin, Suppen sis, krydres med Salt og Eddike og koges ind, indtil kun det Halve er tilbage. Saa hældes Suppen over Kødet.

Dette er en meget yndet Frokostret. Den serveres enten med den geléeagtige Suppe, Sennep, Eddike og Peber eller med Gemyse.

Gaas henkogt paa denne Maade tilberedes især paa Landet; den kan holde sig meget længe og deles i saa store eller smaa Portioner, som man vil servere hver Gang.

802. **Sprængt Gaas.**

(Oie salée).

Naar Gaasen er rengjort, indgnides den indvendig og udvendig med en Blanding af 25 Kvint Salt, 1 Teskefuld Salpeter og lige saa meget Sukker. Gaasen stilles paa et koldt Sted, og efter 2 à 3 Dages Forløb afvadskes den og koges omtrent $1^1/_2$ Time i rigeligt Vand. Dertil serveres forskellige Gemyser.

Suppen kan anvendes til Kørvelsuppe eller til Kaal.

803. **Kraase-Ragout.**

(Abatis d'oie).

Til 12 Personer regnes 6 Gange Kraaser. Disse rengøres, saaledes som det er forklaret i Nr. 65. De sættes over Ilden i rigeligt Vand med Salt, en Buket Grønt og

lidt Urter. Naar Kraaserne ere møre, sis Suppen fra. Den skummes, sættes atter over Ilden og koges ind, indtil kun Halvdelen er tilbage. 1 fint hakket Løg og 1 Fed Hvidløg brunes i 25 Kvint Smør eller Fedt. Heri bages 2 Spiseskefulde Mel, og denne Jævning spædes op med den indkogte Suppe. Heri kommes et Par Asier, som ere skaarne i langagtige Stykker, nogle syltede Perleløg og Kraaserne. Ragouten serveres paa et Fad som garneres med en Brødbordure (se Side 128).

Tiloversbleven Gaasesteg kan tilberedes paa samme Maade.

804. **Kraasesuppe.**

(Potage aux abatis).

Se Nr. 65.

805. **Gaaselever.**

(Foie d'oie).

Gaaseleveren kan tilberedes lige som Kalve- og Lammelever (se fra Nr. 687 til 691 og Nr. 722.

806. **Gaaselever-Postej.**

(Pâté de foie d'oie).

Gaaselever-Postej og dens Servering paa forskellig Maade er forklaret i Nr. 210, 211, 212, 213 og 233.

807. **Gaaselever à la St. Cloud.**

(Foie d'oie à la St. Cloud).

Gaaseleveren afvadskes og befris fra Galden og alt galdeagtigt. Den skæres derpaa i 2 à 3 Stykker. Disse aftørres og trykkes lidt flade. Hvert Stykke bestrøs med Salt og gennemstikkes med Strimler af Trøfler. Stykkerne lægges i en Sauterpande og belægges hvert med en tynd Skive Flæsk. Panden sættes over svag Ild, og Leveren dryppes med en kraftig Madaira-Sky; hvori den dampes i omtrent $^1/_2$ Time. Anrettefadet garneres med en Nudelbordure (se Side 207). I Midten serveres Gaaseleverne. De overhældes med en Sauce, der er lavet af Fonden

fra de dampedeLevere, Sky og Madeira, og som man har tilsat Trøfler, skaarne i Skiver.

808. **Anden.**

(Du canard.)

Ligesom Gaasen saaledes er Anden her hjemme bedst fra November til Marts. Dog serveres den hele Aaret rundt. De unge Ænder, som sendes hertil fra Frankrig og Tyskland, betragtes som en stor Delikatesse og serveres mest au naturel ved større Dinéer. Senere henad Efteraaret serveres de tillavede paa en mere kombineret Maade.

809. **Stegt And.**

(Canard rôti à la danoise.)

Anden behandles, fyldes og steges ligesom stegt Gaas (se Nr. 797). En And er stegt i Løbet af en Time.

810. **Unge Ænder med Hvideroer.**

(Canetons aux raves).

3 unge rengjorte Ænder dresseres og lægges i en Kasserolle, som er belagt med Flæskebarder. I Kasserollen lægges desuden et Løg, som er bestukket med et Par Nelliker, 1 Gulerod, 1 Purre, 1 Persillerod og nogle Peberkorn. Det Hele overhældes med 1/2 Pot Bouillon og stilles tildækket over Ilden, for at Ænderne kunne blive dampede møre.

6 store Hvideroer skrælles og udstikkes med et Urtebor i Form af Olivener. De blancheres i Vand og Salt, hældes op paa en Sigte, og overhældes med koldt Vand. Derpaa dampes de møre i Bouillon, hvori man har kommet lidt Smør og lidt Sukker. Ænderne tages op og skæres i Stykker. Herpaa lægges de i en Kasserolle i lidt af den varme Suppe, for at holde sig varme. Suppen sis, skummes og koges ind.

I 25 Kvint Smør bages Mel. Jævningen spædes op med Braisen fra Ænderne og 1/2 Pot kogende Fløde. Saucen sis over Roerne, og det Hele svinges godt sammen.

Ænderne anrettes smukt paa Fadet, og her over hældes de stuvede Hvideroer.

811. **And i Ragout à l'allemande**
(Ragoût de canards à l'allemande.)

Til 12 Personer beregnes 3 Ænder. De afvadskes, steges ikke helt møre og skæres i nette, passende Stykker, tildækkes og stilles til Side.

I 20 Kvint Smør dampes en Kopfuld revet Fransk-brød, hakket Persille og 4 à 6 Charlotter, som ligeledes ere fint hakkede. Heri røres Skallen af ½ Citron og Skallen af ½ Orange, som begge ere skaarne i tynde Fileter, og Jævningen fortyndes med ½ Flaske Rhinsk-vin og den godt skummede Fond fra Ænderne. Man lader Saucen koge sammen, og derpaa dampes Ænderne helt møre heri.

Ragouten anrettes i en Sølvrand eller paa et Fad garneres med en Brødbordure (se Side 128).

812. **And à la chipolata.**
(Canard à la chipolata).

3 Ænderne dampes møre i en Braise med Rødvin (se Nr. 237). Naar de ere dampede, skæres de i nette Stykker, tildækkes og stilles til Side.

Ragouten laves af følgende Bestanddele: 1 Kopfuld glaserede Gulerødder, 1 Kopfuld Hvideroer, begge Slags udborede i Form af Olivener, 1 Kopfuld Champignoner, 2 à 3 Dusin Kastanjer og 2 à 3 Dusin smaa Pølser *(saucisses)*, som man har drejet af i smaa runde Boller, kogt og pillet Skindet af. Braisen fra Ænderne sis og skummes. Heraf laves en jævn Sauce, som hældes over de nævnte Bestanddele til Ragouten. Lidt af Saucen hældes over Ænderne. Heri svinges de, indtil de ere varme. De anrettes midt paa et Fad, som er garneret enten med en Sølv- eller Brødbordure (se Side 128). De overhældes med Ragouten. Denne Ret saavel som de fornævnte Retter kan serveres i en stor Ris- eller Kartoffel-Krustade. (Se Nr. 163 og Nr. 164).

813. **Salmi af Ænder.**

(Salmi de canards.)

3 Ænder dampes og udskæres som ovenfor forklaret. (Se Nr. 812.)

Rygbenet, Halsen, Kroen og al Indmaden hugges smaat og kommes i Braisen fra Ænderne. Denne spædes op med lidt mere Rødvin, og det Hele koges godt. Derefter sis Braisen, og man tilsætter den $^1/_2$ Pot Sauce espagnole (se Nr. 267). Saucen krydres med stødt Peber eller Paprika, og under jævnt Kog lader man den koge ind til en klar, blank, mørk og kraftig Sauce. Denne skummes godt, medens den koger. Saucen krydres med Saften af Citron og sis over Ænderne, 2 à 3 Dusin afskrællede Oliven er og lige saa mange kogte Kastanjer. Det Hele svinges godt sammen over rask Ild, indtil det koger. Ragouten anrettes enten i en Vol au vent eller paa et Fad garneret med fleurons.

814. **Kold Salmi af Ænder.**

(Salmi froid de canards.)

Den færdige Salmi, som er forklaret i Nr. 813, stilles paa smaat hugget Is, og under stadig Omrøring tilsættes Saucen 8 à 10 Spiseskefulde opløst Aspic, (se Nr. 5.) Man vedbliver at røre heri, indtil den er kold og saa jævn, at den ligesom i Traade løber fra Skeen.

Midt paa Fadet stilles et omvendt Vandglas, heromkring anrettes Ænderne som en Pyramide. Mellem Kødet kommes nogen Sauce for at holde Stykkerne sammen. Derpaa hældes Saucen over Ænderne. Vandglasset tages bort, og det tomme Rum fyldes med hakket Aspic. Fadet garneres med en Aspicbordure (se Side 167). Salmien pyntes med Kastanjer og Olivener.

Salmi kan ogsaa tillaves af Gaas i Steden for af And.

XIII. AFSNIT.

Første Afdeling.

---

815. Om Vildt.

(Du gibier).

Kronhjorte og Daavildt findes intet Steds bedre end i vore danske Bøgeskove. Det er smukke og ædle Dyr. Hannen, Hjorten, kendes paa det store Gevier, hvormed dens Hoved er smykket. Dyrets Alder kan tælles paa Gevieret, thi ligesaa mange Takker dette har, ligesaa mange Aar har Hjorten levet. Hunnerne kaldes Daadyr, og Ungerne Daakalve. Efter den nu gældende Jagtlov kan man skyde Kronvildt hele Aaret rundt.

Raabukken, Raaen og Raalammet kaldes under Et Raavildt. Raabukken maa skydes og sælges fra 12. September til 1. Juli, Raaen fra 12. September til 1. Januar.

Naar man vil bruge Vildt, maa det hænge 3 à 4 Dage efter at det er skudt, Dyret flaas og hugges ud som en Kalv eller et Lam.

Paa Hovedet, Halsen og Brystet kan der koges en kraftig Sky, som man kan anvende til Sauce eller Suppe (se Nr. 52). I Reglen steges Ryggen hel, men den kan ogsaa skæres ud til Koteletter.

Køllen kan steges hel eller behandles, saaledes som det er forklaret ved Kalvekøllen (se Nr. 678).

Af Bovene kan der tillaves en ypperlig Fars (se Nr. 112).

Naar Vildt er omhyggeligt tillavet, maa det betragtes som en af de eleganteste og mest velsmagende Retter, der kan serveres.

Vildtkød er let fordøjeligt og meget sundt.

816. **Stegt Dyreryg.**

(Selle de daim rôtie).

Til hver Person beregnes $^1/_2$ ℔ af en Dyreryg. Ryggen hugges godt ud af et Daadyr. Med en meget skarp Kniv skæres alle Hinder bort paa en Gang, saaledes at man ikke beskadiger Kødet. Den tørres af med et Klæde og spækkes med 2 à 3 Rader Spæk paa hver Side af Ryghvirvlen.

Den spækkede Side lægges nedad i Panden, og Ryggen brunes over rask Ild, saaledes at al Saften bliver i den.

Herefter bestrøs den med Salt og belægges med smaa Stykker Smør eller Fedt.

Den stilles ind i en hed Ovn, og naar den har stegt en halv Time, bedækkes den helt med en Crèmsauce, der er lavet paa følgende Maade: 2 Spiseskefulde Mel bages i 25 Kvint Smør. Denne Jævning spædes lidt efter lidt op med kogende Fløde og Vildt-Sky, indtil det er en jævn Sauce.

Dyreryggen steges omtrent $^3/_4$ Time til. Under Stegningen dryppes den flittigt. Saucen sis fra, skummes og fortyndes med Vildt-Sky. Den lieres med Fløde, et Stykke Smør og lidt Ribsgelée.

Dyreryggen kan under Stegningen ogsaa dryppes med Fløde i Stedet for med den før omtalte Sauce.

Inden Serveringen løsnes Fileterne fra Rygbenet og skæres paa tværs i skraa Striber, samles i deres naturlige Form og lægges tæt ind til Rygbenet, saa at man ikke kan se, at de ere løsnede.

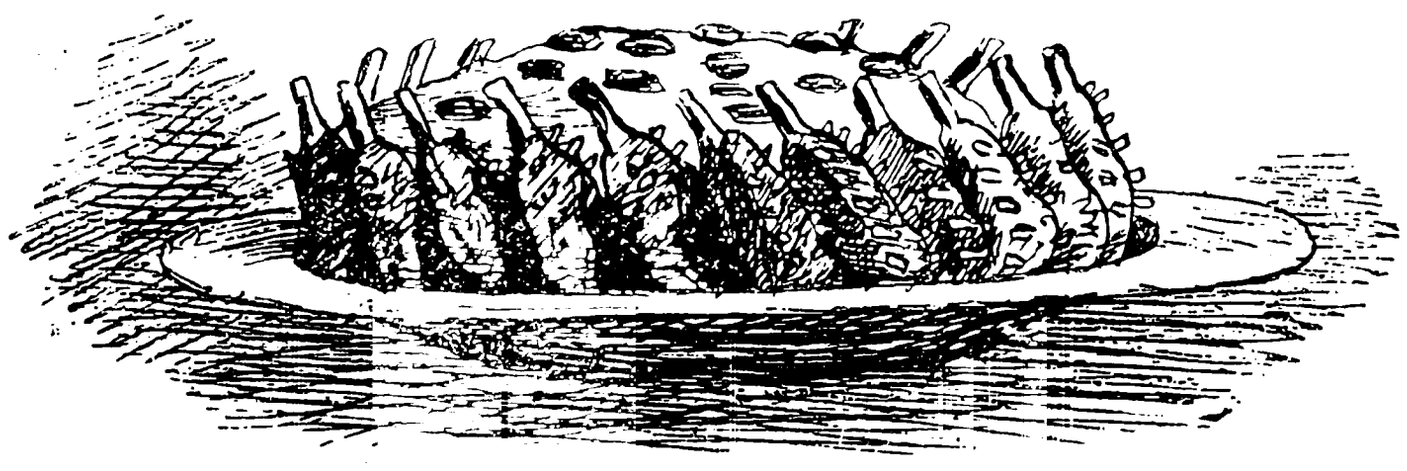
Fadet pyntes rundt om Stegen med Salat, Citronskiver og smaa Skaller eller Krustader med Gelée. Smaa fleurons kunne ogsaa benyttes som Garniture.

Ryggen af Hjorten *(du cerf)*, af Raabukken *(du chevreuil)* og af Raalammet *(de la chevrette)* steges paa samme Maade. Overhovedet kunne alle disse Dyrs Kød tillaves efter følgende Opskrifter.

817. **Stegt Dyrekølle.**

(Cuisse de gibier rôtie).

Hinderne skæres af Køllen, den spækkes og steges som Dyreryg (se Nr. 816), kun maa den stege en halv Time længere.



818. **Dyrekotelet à la Conti.**

(Côtelette de gibier à la Conti).

Ryggen af et ungt Dyr skæres ud i Koteletter, saaledes som det tidligere er forklaret ved Kalve- og Lammekoteletter (se Nr. 667 og Nr. 710).

Koteletterne spækkes, bestrøs med Salt og stilles til Side i en Sauterpande, hvori man har kommet noget Smør.

Der koges en kraftig Sky paa det, som er blevet tilovers af Dyreryggen, paa Brystet og Halskødet. Vildtfugle- eller Dyrekød steges og afsvales. Kødet hakkes og stødes fint. Skyen sis, koges sammen med $^1/_2$ Pot Sauce espagnole (se Nr. 267), og heri røres det hakkede Kød. Det Hele koges godt sammen og gnides gennem Purée-Sigten. Koteletterne steges over rask Ild og anrettes rundt paa Fadet, saaledes som ses af Tegningen. Puréen, som maa være varm og kraftig, lægges i Midten. Den garneres med Trøffelskiver, som ere dampede i Madeira og kraftig Sky.

819. **Vildtkotelet med Tomat-Purée.**

(Côtelette de gibier à la Purée tomate).

Koteletterne udskæres, spækkes og steges som omstaaende forklaret. De glaseres og anrettes paa en Risrand, som man i Forvejen har lagt paa Anrettefadet. Midt paa Fadet, indenfor Risranden, serveres Tomate-Purée (se Nr. 487).

820 **Dyrekotelet med Makaroni.**

(Côtelette de gibier à l'italienne).

De udskaarne Koteletter bankes, bestrøs med Salt og Peber og steges i Smør over rask Ild.

Italienske Makaroni koges, afsvales og kommes i en Kasserolle tilligemed Smør, reven Parmesanost og Vildt-Sky.

Det Hele maa koge, indtil Osten ligesom trækker Traade. Makaronierne anrettes højt midt paa Fadet. Her uden om lægges Koteletterne, som hver garneres med en Skive Trøffel.

Hertil serveres Trøffelsauce, som er tillavet med Vildt-Sky.

821. **Dyrekotelet á la chasseur.**

(Côtelette de gibier à la chasseur).

Koteletterne udskæres og marineres i 5 Timer i Olie, Rødvin, et Par Skiver Citron, Løg, Urter, Persille, Peberkorn og et Par Nelliker,

Lidt før de skulle steges, tages de op og aftørres. Derpaa steges de i Smør over rask Ild. Smørret hældes fra Panden og Koteletterne overhældes med Sauce poivrade (se Nr. 310), hvortil man har benyttet Vildt-Sky.

En Rand af Vildtfars (se Nr. 112) koges og lægges paa Anrettefadet, og herpaa lægges afvekslende en Skive Oksetunge og en Kotelet.

Indenfor Randen serveres en Ragout, tillavet med smaa Boller af Vildtfars med hakkede Trøfler, hakkede

Champignoner og nogle Skiver Gaaseleverpostej, som alt overhældes med Sauce poivrade, som er lavet af Marinaden.

822. **Smaa Dyrefileter.**

Filets mignons de gibier).

Til denne Ret kan man benytte Kødet af Frikandeau-Stykket, Mørbraden eller Fileterne af Ryggen. Kødet maa være helt frit for Sener. Det skæres i Stykker paa 2 à 3 Tommer i Gennemsnit og paa en Fingers Tykkelse. Disse bankes let med en vædet Koteletkniv, bestrøs med Salt og Peber og lægges ved Siden af hverandre i en Sauterpande, som er smurt med Smør, tildækkes og stilles til Side.

Af Benene og Resterne af Kødet koges en kraftig Sky. Denne skummes og koges ind til det Halve. Saucen krydres med Citronsaft.

1/4 Time før Anretningen stilles Fileterne over Flamme-ild, for at de kunne stege saa hurligt som muligt, saa at al Saften bliver i Kødet. I modsat Tilfælde blive Fileterne tørre og seje.

Fileterne kunne enten anrettes i en Brød-Krustade (se Nr. 768) eller paa et Fad, garneret med en Brød- eller Nudel-Bordure eller i en Sølvrand. Saucen hældes over Fileterne.

823. **Dyrefileter med Ragout financière.**

(Filets mignons de gibier à la financière).

Filets mignons behandles og steges som ovenfor forklaret (se Nr. 822).

De serveres rundt paa et Fad og i Midten lægges en Ragout financière (se Nr. 759).

Om ønskes kan Fileterne spækkes. De kunne serveres med følgende Sauce, som alle maa tilberedes med Vildt-Sky, nemlig: Trøffel-Sauce, Oliven- og Tomat-Sauce, og de serveres henholdsvis under Navn af Filets mignons de gibier aux truffes, aux olives og à la sauce tomate (se Nr. 317, 320 og 282).

824. **Vildt-Ragout à la bourgeoise.**

(Ragoût de gibier à la bourgeoise).

Hertil kan benyttes Halsen, Boven og Brystet af Vildt. Kødet hugges i Stykker, afvadskes og aftørres. Derpaa lægges det i en Marinade, saaledes som det er forklaret i Dyrekotelet à la chasseur (se Nr. 821). Et Kvarter før Tillavningen tages Kødet op og aftørres. Det brunes i et passende Kogekar og overhældes lidt efter lidt med Marinaden og Vildt-Sky. Naar Kødet er dampet mørt heri, tages det op, skæres i passende Stykker og lægges i en Sauterpande.

Fonden sis, Smør og Mel bages og fortyndes med den. Saucen koges godt ind, skummes og kommes tilligemed glasserede Perleløg i Sauterpanden over Kødet. Det Hele koges godt sammen.

Ragouten anrettes saa hed som vel muligt paa et Fad, som garneres med Kartoffel-Kroketter saa store som Hasselnødder.

825. **Vildt-Ragout à la financière.**

(Ragout de gibier à la financière.

En Dyrekølle steges. Under Stegningen dryppes den flittigt med Vildt-Sky. Kødet skæres i hjærteformede Stykker og holdes varmt i en Sauterpande, hvori man har hældt lidt Sky.

Fonden fra Stegen sis og anvendes til en Ragout à la financière (se Nr. 759).

Ragouten anrettes enten i en Sølv-, Brød- eller Nudel-Bordure midt paa Fadet, Kødet ordnes her omkring og maskeres med noget af Saucen. Man kan ogsaa garnere Ragouten med fleurons i Stedet for at anrette den i en Bordure.

826. **Kold Salmi af Vildt.**

(Chaud-froid de gibier).

Ensartede Fileter skæres enten af en Dyreryg eller en Kølle. De bankes let, bestrøs med Salt og Peber,

steges og lægges i Presse mellem to Laag, indtil de ere kolde. En Sauce Chaud-froid (se Nr. 260) tilberedes og røres paa Is, indtil den begynder at blive jævn. Hver Filet trækkes gennem Saucen, saa at de ere ganske dækkede heraf. De lægges ved Siden af hverandre paa et fladt Fad, indtil de ere fuldstændig kolde.

Fadet garneres med en Aspic-Bordure (se Side 167). Her oven paa lægges de kolde Fileter. I Midten af Randen lægges Salat à l'italienne (se Nr. 894), saaledes at den danner en Pyramide. Selve Fadet pyntes med Citron og Salat eller Karse.

837. **Dyrekød aux fines herbes.**

(Emincès de gibier aux fines herbes.

Tillavningen af denne Ret er den samme som ved Bedekød (se Nr. 720).

828. **Hachis af Vildt.**

(Hachis de gibier).

Tiloversbleven Steg skæres i ganske smaa □. 25 Kvint Smør brunes, og heri svitses hakkede Charlotter og lidt Paprika. Heri bages Mel, og Jævningen fortyndes med kraftig Vildt-Sky og Rødvin. Naar Saucen er kogt tilstrækkeligt, sis den over Kødet.

Det Hele røres sammen over Ilden og anrettes afvekslende garneret med pocherede Æg og Brødkroutons eller med sukkerbrunede Kartofler (se Nr. 357).

829. **Dyrelever à la chasseur.**

(Foie de gibier à la chasseur).

Leveren lægges i Vand. Den tynde Hinde trækkes af, og Leveren skæres i Skiver. Disse bankes let, bestrøs med Salt og Peber, vendes i Mel og steges paa en Pande med Smør og hakkede Løg.

Leveren anrettes, Fonden paa Panden spædes op med Vildt-Sky, og Saucen koges ind. Den krydres med Citronsaft og Peber, og Saucen hældes over Leveren.

Hertil serveres Pommes de terre frites (se Nr. 350).

XII. AFSNIT.

Anden Afdeling.

---

830. Vildsvin.

(Du sanglier).

Vildsvinet har længere og spidsere Hoved, kortere opretstaaende Øren og kraftigere Tryne end det tamme Svin. Ornen, Hannen, har to mægtige Hugtænder, som med Alderen vokse længere og længere ud og krumme sig op mod Øjet.

Til Danmark kommer Vildsvinet i Reglen fra Sverrig eller Tyskland. De bedste komme fra Skovene i Baiern. Jagttiden er i November og December.

Haarene brændes eller skoldes af Vildsvinet, det rengøres, udhugges og behandles ellers fuldstændigt som det tamme Svin.

Kødet tilberedes som Dyrekød, derfor henviser jeg til de Retter, der ere nævnte ved Tillavning af Raa- og Daavildt.

831. **Vildsvinehoved à la Cumberland.**

(Tète de sanglier à la Cumberland).

Vildsvinehovedet og især Nakken heraf anses for en stor Delikatesse og anvendes især ved store Soupéer. Smukt pyntet er det ogsaa en stor Pryd paa en Buffet eller et dækket Bord.

Haarene skoldes eller brændes af Hovedet af et ungt

Vildsvin Dette renses omhyggeligt, og man lader det ligge en Times Tid i Vand, for at Blodet kan trække ud. Derpaa tørres det af og indgnides med Salt, Salpeter, lidt Sukker og Enebær. Det lægges i et Kar, vendes dagligt og indgnides med Lagen.

Efter 3 à 4 Dages Forløb afvadskes Hovedet, Øjnene tages ud, og Hovedet bindes ind i en Serviet. Det koges i en Marinade af Rødvin, Sky, Løg, Peber, Enebær og Urter. Efter 3 à 4 Timers Forløb er Hovedet kogt. Man lader det staa i Marinaden, indtil det er koldt.

Hovedet anrettes enten paa en Fedtsokkel (se Nr. 516), eller paa en Sokkel af Ris.

Klædet løsnes, og Hovedet tages ud heraf. Det pensles med opløst Glace (se Nr. 20), saa at det faar en smuk, brun Farve. Kødet skæres i Skiver fra Nakken og lægges tilbage paa Hovedet i sin oprindelige Form. Af Marinaden koges Aspic. Denne tilligemed lys Aspic (se Nr. 5) anvendes til Pynt.

Rundt om Vildsvinehovedet lægges en Krans af Tidsler og grønne Lavrbærblade, i Trynen stikkes en Citron Der skæres to Hugtænder af Hvideroer, som stikkes ind paa hver Side af Trynen, og af Æggehvide skæres 2 runde Skiver, i hver af disse trykkes en Skive Trøffel. De sættes ind i de tomme Øjenhuller. Hovedet pyntes desuden med 2 à 3 Attelets (se Side 247), som ere dekorerede med Trøfler.

Hertil serveres Sauce Cumberland (se Nr. 261).

832. **Vildsvineryg.**

(Rôti de sanglier).

Vildsvineryggen hugges af og skæres til som en Dyreryg.

I Sværen tværs over Ryggen gøres Indsnit med ens Mellemrum, saa at det danner tynde Strimler. Stegen lægges 2 Dage i en Marinade af Rødvin, som man tilsætter lidt Enebær, Peber, Løg, Urter, Citronskiver, Persille og Salt.

Stegen tages op og belægges enten med Smør eller Fedt. Den stilles ind i en hed Ovn, og under Stegningen dryppes den jævnligt med Marinaden, hvori den har ligget. Den maa stege 2 à 3 Timer. Ved Anretningen pyntes Fadet med Citron og Salat.

Fonden sis fra Stegen, og hermed fortyndes en Sauce espagnole (se Nr. 267), som serveres til Stegen.

Vildsvineryg kan steges som Dyreryg (se Nr. 816), men i dette Tilfælde skæres al Svær og alt Fedt bort.

833. **Vildsvinekølle med Bourgognevin.**

(Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne).

Sværen skæres af en Vildsvinekølle. Denne aftørres i et fugtigt Klæde, bestrøs med Salt og lægges i et aflangt Kogekar. Heri lægges desuden 1 Løg, 1 Gulerod, 1 Persillerod, nogle Skiver Selleri, 2 Laurbærblade, en lille Gren Timian, en Skefuld Enebær, nogle Peberkorn og et Par Krydddernelliker. Det Hele overhældes med Sky og Bourgognevin, tildækkes og dampes mørt over sagte Ild eller i en Ovn. Køllen tages op af Marinaden, pudses, glaseres og stilles atter ind i Ovnen.

Marinaden sis, skummes og koges ind over rask Ild, indtil det er en jævn Sauce.

Vildsvinekøllen kan steges hel eller udskæres og tillaves som Dyrekølle (se Nr. 817).

834. **Kotelet af Vildsvin med Sauce Robert.**

(Côtelette de sanglier à la sauce Robert).

Af en Vildsvineryg udskæres Koteletter som af en Dyreryg (se Nr. 818). De steges ligesom Dyrekoteletter og anrettes i en Rundkreds paa et Fad. Hertil serveres Sauce Robert (se Nr. 308).

Hertil kan man ogsaa anrette Sauce à la diable eller Sauce poivrade, som begge ere meget velsmagende til Vildsvinekoteletter (se Nr. 309 og 310).

835. **Vildsvinekotelet à la Kaunitz.**

(Côtelette de sanglier à la Kaunitz).

Koteletterne dampes i en Braise af Bourgognevin. De tages op, skæres til og lægges ved Siden af hverandre i en Sauterpande.

Æggeblommer røres med smeltet Smør til en jævn Sauce, og hermed overhældes Koteletterne. Lidt af Braisen kommes i Sauterpanden. Det Hele bestrøs med revet Rugbrød og stødte, sigtede Enebær De stilles ind i Ovnen eller over Ild paa Komfuret. Et ophedet Gratinjærn holdes over dem, saa at de gratineres. De anrettes rundt paa et Fad.

I Midten serveres Saucen, der er tilberedt af den indkogte Braise, som man har tilsat lidt Aprikosmarmelade eller Ribsgelée. Hvis Saucen ikke er tilstrækkelig jævn, lieres den med 2 Æggeblommer.

Til 12 Koteletter bruger man til den rørte Sauce, hvormed de bedækkes, 6 Æggeblommer og 12 Kvint Smør.

Disse Koteletter kunne ogsaa tilberedes af Rensdyrkød.

XIII. AFSNIT.

Tredie Afdeling.

---

836. Om Haren.

(Du lièvre).

Haresteg er meget yndet, og naar den er vel tillavet, er den ogsaa et udmærket og let fordøjeligt Næringsmiddel. Haren kan tillaves efter de Opskrifter, som ere givne til Tillavning af Dyrekød.

Haren er i Handelen fra September til Januar. I denne Tid maa den ifølge Jagtloven skydes. Paa den anden Tid af Aaret er den fredet.

837. **Haresteg.**

(Lièvre rôti).

Haren flaas, hvilket sker nemmest paa følgende Maade.

Haren hænges op i Bagbenene, Skindet løsnes ved første Led af Benene, og man fører Kniven under Skindet langs ned ad Bugen. Med nogen Øvelse kan man skyde Skindet af Haren ned til Hovedet, som skæres af tilligemed dette.

Bugen skæres op, Indmaden tages ud, Bovene og Ribbenene skæres bort og Rygraden knækkes indvendig fra.

Haren afvadskes, tørres og alle Hinder skæres af med en skarp Kniv. Haren spækkes paa hver Side af

Rygraden og ned ad Køllerne med 2 Rader fint skaaret Spæk. Den brunes, drysses med Salt, belægges med smaa Stykker Smør og stilles ind i en hed Ovn. Naar den har stegt cirka 15 Minutter, bedækkes den helt med den Sauce, som er forklaret ved stegt Dyreryg (se Nr. 816), og man lader Haren stege omtrent en halv Time til, alt i Forhold til dens Størrelse.

Haren anrettes og garneres som Dyreryg (se Nr. 816). Hertil serveres samme Sauce som til sidstnævnte Ret.

838. **Hareragout.**

(Civet de lièvre.)

Af to unge Harer tages Bovene, Halsen, Brystet, Lungen, Leveren, Hjertet samt Hovedet, hvoraf man har taget Øjnene ud. Det Hele lægges Natten over i en Marinade af saa megen Vineddike eller sur Rødvin, at det staar over Kødet. I Vinen kommes Urter, Løg, Citronskiver, hele Peberkorn, Laurbærblade, Krydddernelliker, en Buket Persille og lidt Salt.

1/2 ℔ fersk Spæk skæres i □ og brunes i et Kogekar. Kødet tages op af Marinaden og kommes i Kasserollen. Naar det er brunet, overhældes det med Sky og noget af Marinaden, og heri dampes det mørt. Derpaa tages Kødet op og skæres i ensartede Stykker. 25 Kvint Smør brunes tilligemed lidt Sukker, heri bages 2 Skefuld Mel. Det Hele spædes op med Kraften, hvori Harekødet er dampet; Saucen sis over Kødet. Det koges sammen, og til sidst lieres Saucen med 1/2 Pægl Hareblod, blandet med lidt Eddike. Ragouten anrettes og garneres med glaserede Løg, smaa Kartoffelkroketter og Brødkroûtons (se Nr. 502 og Nr. 33).

839. **Grenadins af Hare.**

(Grenadins de lièvre.)

Fileterne skæres af en Hareryg, og hver af disse skæres i 3 à 4 skraa Skiver. Disse bankes med en fugtig Koteletkniv, saa at hvert Stykke faar Form af et Hønse-

bryst. Derefter spækkes de. De bestrøs med Salt og Peber og dampes møre i en Sauterpande sammen med lidt Hvidløg og Charlotter, 1/2 Pægl hvid Vin og lige saa megen Sky.

Laaget lægges over Panden, og det belægges med Gløder. Efter 15 Minutters Forløb ere Fileterne færdige. De anrettes i en Rundkreds paa et Fad, der er garneret med en Brødbordure (se Side 128).

I Midten lægges glasserede Kastanjer (se Nr. 500). Fonden sis, koges ind over hurtig Ild og hermed glaseres Retten.

840. **Grenadins af Harer med Trøfler.**

(Grenadins de lièvre aux truffes).

841. **Grenadins af Hare med Champignoner.**

(Grenadins de lièvre aux champignons).

842. **Grenadins af Hare med Vildt Purée.**

(Grenadins de lièvre à la purée de daim).

840, 841 og 842 tillaves ligesom 839, men garneres henholdsvis med Trøfler, Champignoner og Vildt-Purée i Stedet for med glaserede Kastanjer.

843. **Om Kaninen.**

(Du lapin).

Herhjemme spises Kaninen forholdsvis sjældent; den kan tillaves som Haren.

Kaniner, tillavede som Hønseragout eller i Karri, kunne være meget velsmagende.

XIV. AFSNIT.

Første Afdeling.

Fuglevildt.

844. Om Fasanen.

(Du faisan).

Blandt Fasanerne er Hannen den smukkeste. Den udmærker sig ved sine prægtigt farvede Fjer og sin stolte Rejsning. Den foretrækkes for Hunnen, som maa undvære al denne Pragt. Den har nærmest erhvervet sig sit store Ry paa Grund af sin Skønhed, som er af god Virkning ved store Tafler. Dens Kød er lyst og velsmagende, men betydeligt mere tørt end Kødet af flere andre Slags Fuglevildt, som f. Eks. Agerhøns o. lign.

485. Stegt Fasan.

(Faisan rôti).

Fasanen maa helst hænge 8 Dage paa et køligt Sted. Hovedet, Halen og Vingerne skæres omhyggeligt af og tørres.

Fjerene pilles af Fasanen. De smaa Haar, som endnu sidde tilbage, svides af over Flammeild.

Derpaa tages Indmaden ud, og Fasanen tørres ind- og udvendig med et Klæde. Den dresseres som Kapuner og andet Fjerkræ og bestrøs med Salt. Brystet overbindes med Flæskebarder. Paa Kroen, Hjertet o. s. v.

koges en Sky, som man benytter til at dryppe Fasanen med under Stegningen, naar den er brunet. Den maa stege i en halv Time eller tre Kvarter. Der laves en Brødsokkel, der er saa stor som Fasanen og 8 Centimeter høj. Oven i Soklen skæres en Fordybning og den udbages i Klaret. Derpaa fastgøres Brødsoklen paa Anrettefadet.

Gennem Hovedet trækkes en Staaltraad, for at dette kan bøjes. Hovedet fæstes til Brødsoklens ene Ende, Halen til den anden og Vingerne paa hver Side. Flæskebarderne tages af Fasanen, denne pensles med Glace og lægges i Fordybningen af Soklen. Fadet pyntes med Salat og Karse.

Fonden fra Fasanen koges ind og serveres til denne tilligemed en Créme-Sauce (se Nr. 816).

846. **Fasanragout à la d'Albufera.**

(Ragoût de faisan à la d'Albufera).

2 Fasaner rengøres som ovenfor forklaret. I raa Tilstand hugges de i 6 Dele. En Sauterpande smøres med Smør og belægges med Flæskebarder. Heri lægges Fasanstykkerne tilligemed et lille spansk Løg, hvori man har stukket nogle Nelliker og lidt Salt. Det Hele overhældes med en $^1/_2$ Flaske Malagavin. Laaget lægges paa en Sauterpande, og Fasanerne dampes møre over Glødeild. Derpaa tages Stykkerne op og lægges over i en anden Kasserolle. Fonden, hvori de ere dampede, koges sammen med Fasan-Sky, sis, skummes godt og røres i en halv Pot Sauce espagnole (se Nr. 267). Man lader det Hele koge ind til en kraftig, jævn Sauce. Denne skummes godt og hældes tilligemed $^1/_2$ ℔ Trøfler, som ere skaarne i Skiver, over Fasanerne. Det Hele koges sammen i et Par Minutter.

Ved Anretningen ordnes Stykkerne saaledes midt paa Fadet, at Brystet kommer til at ligge øverst. Saucen hældes over Kødet. Retten garneres med Skiver af Oksetunge, som ere skaarne ud i Form af Hjærter.

Fadets Kant garneres afvekslende med Hanekamme og Trøfler.

Fasanerne kunne ogsaa tilberedes som Chaud-froid (se Nr. 826).

847. **Agerhønen.**

(De la perdrix).

Agerhønen faas fra Slutningen af September til Januar.

Dens Kød er fint, saftigt, magert og let fordøjeligt. De unge Agerhøns ere de bedste. De kendes paa de gullige Fødder og det sorte Næb. Gamle Agerhøns have brune Fødder og et askegraat Næb.

Stegte Agerhøns à la danoise.

(Perdrix rôtie à la danoise).

Til hver Person beregnes $^1/_2$ Agerhøne. Disse behandles ganske saaledes, som det er forklaret ved Fjerkræ (se Nr. 752). De spækkes, drysses med Salt og brunes paa den spækkede Side. Derpaa belægges de med Smør, og naar de have stegt i en hed Ovn i cirka 10 Minutter, dækkes de helt med en Crèmesauce, som er forklaret i Nr. 816. Hermed dryppes de flittigt og steges endnu i 10 Minutter.

Agerhønsene anrettes og garneres med Salat og Karse. Saucen, hvori de ere stegte, røres over Ilden med Sky, Fløde og et lille Stykke Smør.

Til Agerhøns serveres Gelée. Kompot og Salat.

849. **Stegte Agerhøns à la française.**

(Perdrix rotie à la française).

Naar Agerhønsene er dresserede, bestrøs de med Salt. Brystet belægges med Vinløv og ombindes med Flæskebarder. Agerhønsene steges i Smør i 20 Minutter, Baandet tages bort, og de serveres i Beklædningen. I Fonden hældes noget mere Sky, den koges ind over hurtig Ild og serveres som Sauce hertil.

850. **Agerhøns med Kaal.**

(Perdrix au chou).

3 gamle Agerhøns dresseres og spækkes. 1 Hvidkaalshoved renses, skæres i 4 Dele, blancheres, afkøles og trykkes let af i et Klæde. Kaalen kommes i en Kasserolle, overhældes med Bouillon, belægges med Flæskeskiver, saltes og dampes. Agerhønsene steges halv møre og lægges derpaa i Kaalen. Det Hele overhældes med Skyen, hvori de ere stegte. Derpaa dampes Kaalen og Agerhønsene møre.

De sidste tages op af Kaalen og skæres itu.

Al Fedt skummes af Kaalen, og denne anrettes som en Krans paa Fadet. Agerhønsene lægges i Midten. Det Hele overhældes med en godt indkogt Sky. Kaalen garneres med smaa stegte saucisses, som lægges tværs over den med 3 Tommers Afstand fra hverandre.

851. **Agerhøns à la Descar.**

(Perdrix à la Descar).

6 Agerhøns dresseres og spækkes. 6 à 8 Gaase- eller Fuglelevere og Kroer dampes og skæres i smaa □. En lige saa stor Portion Champignoner og Trøfler skæres ligeledes i □. Det Hele blandes sammen og overhældes med saa megen Sauce espagnole (se Nr. 267), at det bliver en jævn Masse. Denne Salpikon afsvales og fyldes i Agerhønsene. Disse dampes møre i en Braise (se Nr. 236), som man har tilsat lidt dry Madeira.

Midt paa Anrettefadet befæstes en Brødsokkel, garneret med Spyd. Op imod denne stilles Agerhønsene. Fadet garneres med glaseret Kalvebrissel (se Nr. 650) og Trøfler. Fonden fra Brislerne koges ind sammen med Braisen, hvori Agerhønsene ere dampede møre, indtil det er en kraftig Sauce. Denne krydres med Trøfler, dampede i Madeira.

Agerhøns kunne tilberedes i Salmi, chaud-froid, som

Hachis, og de kunne serveres i vols au vent (se Nr. 813, 826, 828 og 167).

852. **Sneppen.**

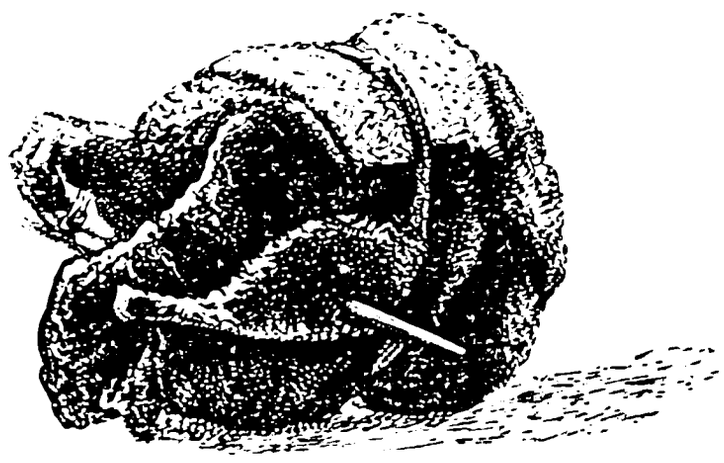
(De la bécasse).

Sneppen bliver skudt hele Aaret rundt. Den betragtes som en stor Delikatesse, ja endogsaa dens Indmad spises.

853. **Stegt Sneppe.**

(Bécasse rôtie).

Sneppen pilles og gøres ren. Indmaden tages ud, den tørres i et Klæde og dresseres paa følgende Maade:



Skindet trækkes af Hovedet, som maa blive ved Fuglen, Øjnene stikkes ud, det yderste Led af Fødderne skæres af, Laarene trykkes tilbage, saa at Brystet staar højt, og det lange, spidse Næb stikkes gennem den tykke Del af det ene Laar, gennem Kroppen og atter ud gennem det andet Laar. Sneppen belægges med en gennemstukket Flæskebarde og steges i $^3/_4$ Time paa samme Maade som Agerhøns à la française (se Nr. 849). Hertil serveres Fonden, hvori den er stegt. Om ønskes, kan der tilsættes Fløde under Stegningen.

Sneppen garneres med Sneppebrød, som tilberedes saaledes:

Indmaden med Undtagelse af Maven hakkes fint tilligemed lidt skrabet Spæk. Hakkede Charlotter og Persille svitses i Smør. Heri røres den hakkede Indmad tilligemed lidt Rødvin. Det Hele afkøles, og der røres heri 1 à 2 Æggeblommer, lidt Salt, Peber og Muskat. Hermed be-

lægges hjærteformede Brødkroûtons, som stilles ind i Ovnen, indtil de ere gennemvarmede.

854. **Varm og kold Salmi af Snepper.**

(Salmi chaud et salmi froid de bécasses).

Begge disse Retter tilberedes som Salmi af Ænder (se Nr. 813). Sneppehovederne anvendes som Garniture. Varm Salmi garneres ogsaa med Sneppebrød (se Nr. 853).

855. **Bekkasinen.**

(De la bécassine).

Bekkasiner maa forhandles fra 1ste August til Slutningen af Januar. De behandles og steges paa samme Maade som Sneppen (se Nr. 853 og 854).

856. **Kramsfuglen.**

(De la grive).

Kramsfuglen er i Handlen fra 12te September indtil Januar. Den hører til Drosselslægten, men den maa ikke forveksles med Sangdroslen.

Dens Kød er noget bittert, men desuagtet meget velsmagende.

857. **Stegte Kramsfugle.**

(Grives rôties).

Kramsfuglenes pilles, Skindet trækkes af Hovedet, Øjnene stikkes ud, og den underste Del af Næbet hugges af. De flamberes, og Indmaden tages ud med Undtagelse af Lever og Hjerte. Derpaa bestrøs de med Salt. Fødderne bøjes sammen ved første Led og stikkes ind gennem Øjenhullerne. De ombindes med Flæskebarder og steges omtrent i 15 Minutter over rask Ild. De anrettes paa Brødkroûtons, hvori der er skaaret en Fordybning, som Fuglene kunne hvile i.

Fonden koges løs med Sky og Fløde og serveres hertil.

858. **Vagtelen.**

(De la caille).

Vagtelen er meget sjælden hos os, den forhandles paa samme Aarstid som Kramsfuglen. De bedste Vagtler findes i Italien. Det er en meget fin, saftig og velsmagende Fugl, som af Kendere sættes meget højt.

859. **Stegte Vagtler.**

(Cailles rôties).

Vagtlerne renses og dresseres som de foregaaende smaa Fugle og steges som disse. De vinde i Velsmag ved at ombindes med Vinløv og tillaves som Agerhøns à la française (se Nr. 849). De anrettes paa Brødkroûtons.

860. **Vagtler i Brødkrustader.**

(Cailles aux petites croustades de pain).

Tillavningen er saaledes som det er forklaret ved smaa Fugle i Løg (se Nr. 196), kun med den Forandring, at man bruger Brødkrustader i Stedet for Løg.

Kramsfugle kunne serveres paa samme Maade.

861. **Lærker og Spurve.**

(Alouettes et moineaux).

Disse Fugle tilberedes som Vagtler (se Nr. 859 og 860).

862. **Stegte Brokfugle, Pommeransfugle, Regnspover og Brushøns.**

(Pluviers, guignards, courlis et combattants rôtis).

Brokfuglen, Pommeransfuglen, Regnspoven og Brushønen faas fra August til Slutningen af Januar. De rengøres, dresseres, spækkes og brunes i Smør.

Under Stegningen dryppes de med Sky, Fløde eller med en Crème-Sauce (se Nr. 816), som er beskrevet ved stegt Dyreryg.

Disse Fugle kunne ogsaa tillaves som Salmi, Ragout o. s. v.

863. **Vildanden.**

(Du canard sauvage).

Vildanden er i Handelen fra Juli til Marts. De bedste Vildænder ere Edderfuglene og Krikænderne. Edderfuglene ere bedst om Vinteren.

Da Graa-Anden og Edderfuglen ofte har en trannet Smag, gjør man bedst i at flaa og spække dem. Den almindelige Mose- eller Skov-And ligner mest den tamme And og steges som denne.

864. **Stegt Vildand.**

(Canard sauvage rôti).

Anden flaas, renses, dresseres, spækkes og bestrøs med Salt.

Derpaa brunes den og bedækkes helt med en Crème-Sauce (se Nr. 816). Hermed overhældes den ofte under Stegningen.

Ved Anretningen sis Saucen og koges hurtig ind med Tilsætning af Fløde, et Stykke Smør og lidt Gelée.

Anden kan ogsaa dryppes med Sky og Fløde, i Stedet for Crème-Sauce.

Skov-Anden flaas ikke. Den brunes og steges som den tamme And. Fonden sis, skummes og koges sammen med en kraftig Sky, som man tilsætter lidt Citronsaft.

865. **Vildand med Orangesauce.**

(Canard sauvage à l'orange).

Anden steges og skæres i passende Stykker. Disse lægges i en Sauterpande for at holdes varme.

Skallen skæres tyndt enten af 2 Pommeranser eller 2 Oranger og snittes som til Julienne. Dette røres i 6 Skefulde Sky, som man har tilsat Saften af 2 Oranger og Saften af 2 Citroner. Det Hele gives tilligemed Fonden fra Ænderne et Opkog og hældes over disse. De anrettes i en Risrand.

866. **Krikandebryst med Trøffelsauce.**

(Filets de sarcelle aux truffes).

Til hver Person regnes 1/2 And. Naar Ænderne ere rengjorte og dresserede, indgnides Brystet med Citron, ombindes med Flæskebarder, bestrøs med Salt og steges i en hed Ovn i omtrent 20 Minutter. Brystet skæres ud, hver Filet skæres tværs over i Skiver og lægges rundt paa Fadet.

Midt paa Fadet hældes en Trøffelsauce (se Nr. 317), som man har tilsat Rødvin og Fonden fra Ænderne.

I Saucen kan man efter Ønske komme Olivener, Champignoner, glasserede Kastanjer og glasserede Perleløg. Forøvrigt henvises til de forskellige Opskrifter, som ere givne ved Tillavningen af den tamme And.

Vildgaasen faas paa samme Tid som Vildanden og tillaves ganske som denne.

867. **Tjurer og Røjer.**

(Du coq de bruyère).

Tjurer og Røjer ere udryddede i Danmark, og disse saavel som de senere nævnte Fugle komme til os fra Norge fra August til April.

Kun de unge Fugle ere velsmagende. Kødet af de ældre er groft, langtraadet og sejt.

868. **Stegt Tjur.**

(Coq de bruyêre rôti).

Til 12 Personer er en Tjur tilstrækkelig. Ligesom forklaret ved Fasanen, skæres Hovedet, Halsen og Vingerne af Tjuren. Fuglen flaas, Indmaden tages ud. Den afvadskes og dresseres som andet Fjerkræ (se Nr. 752). Den spækkes med 3 Rader Flæsk paa hver Side af Brystet. Laaret spækkes ligesom med en Stjærne.

Fuglen brunes og steges ligesom Agerhøne à la danoise (se Nr. 848) og garneres ligesom Fasan med Hoved, Hale og Vinger (se Nr. 845).

869. **Urhøns.**

(Du coq de bois).

Paa enkelte Steder i Jylland findes endnu Urhøns, men de fleste komme hertil fra Skandinavien. Kødet er velsmagende. Der er en Særegenhed ved Fuglen, at den midterste Brystfilet (filet mignon) er af hvidt Kød ligesom Hønsekød, medens den yderste Filet er brunlig.

Urhanen udmærker sig ved sin smukke lyredannede Hale, hvis Farve skinner som grønt og blaat Metal, besat med smaa, hvide Pletter. Denne saa vel som Hovedet og Vingerne opbevares som hos Fasanerne til Pryd ved Anretningen.

Hønen er mindre og dens Hale er lige og brunlig.

870. **Stegte Urhøns.**

(Coq de bois rôti).

Urhøns steges som Agerhøns eller Fasan og serveres som sidstnævnte Fugl (se Nr. 848 og 845).

871. **Dampede Urhøns.**

(Coq de bois en daube).

De rensede og dresserede Urhøns spækkes med temmelig tykke Flæskestrimler, som ere vendte i en Blanding af Salt, stødt Peber, Timian, Laurbærblade, Enebær og hakket Persille.

Derefter lægges Fuglene i en Marinade af Rødvin, Citronsaft, nogle Skiver Løg og Gulerødder. De stilles i et Par Dage paa et koldt Sted, og man maa hyppigt vende dem.

En Kasserolle belægges med Flæskebarder. Heri lægges Urhønsene og overhældes med Marinaden. Urhønsene dækkes med Flæskebarder. Laaget lægges paa Kogekarret, og Fuglene dampes møre over sagte Ild i omtrent 2 Timer.

Fuglene tages op. Fonden sis, skummes og koges godt ind med Sauee espagnole (se Nr. 267). Noget af

Saucen hældes over Fuglene. Resten serveres særskilt i en Sauceskaal.

Denne Ret kan laves af det meste Fuglevildt.

872. **Hjærpen.**

(De la gelinotte).

Denne smukke Skovfugl er omtrent af Størrelse som Agerhønen. Dens Fjer ere graa med mørkebrune Pletter. Benene ere bedækkede med Fjer lige ned til Kløerne. Hannen er kendelig ved dens mørke Tegning paa Brystet. Dens Kød er hvidt og velsmagende.

873. **Stegte Hjærper.**

(Gelinottes rôties).

Hjærperne steges ganske som Agerhøns (se Nr. 848).

874. **Koteletter af Hjærper.**

(Côtelettes de gelinottes).

Brystet skæres af 12 Hjærper, Huden og Senerne tages bort, de bankes let og tildannes som Koteletter. De bestrøs med Salt, Muskat og Enebær.

Benene og Vingerne skrabes rene og befæstes til hver Kotelet, som derpaa paneres i Æg og Brød.

Det Tiloversblevne af Hjærperne hugges i Stykker, og der koges en Sky herpaa, som benyttes til Sauce. Denne krydres med Madeira og Champignoner.

Koteletterne steges og anrettes i en Krans paa et Fad, som er garneret med en Bordure.

Saucen hældes midt paa Fadet.

Denne Ret kan ogsaa tillaves af Ryper og Agerhøns.

875. **Rypen.**

(De la poule de neige).

Den norske Rype er langt at foretrække for den islandske. Rypens Kød er meget velsmagende. Ryperne

opholde sig paa Bjærgene i Naaleskovene. De søge deres Næring paa Naaletræerne, og desuden leve de af Skovbær. Derved faar deres Kød en særegen pikant Smag.

Rypen, der omtrent er af Størrelse som en Agerhøne, har om Sommeren brune, om Vinteren hvide Fjer.

876. **Stegte Ryper.**

(Poules de neige rôties).

Ryperne tilberedes ganske som Agerhøns (se Nr. 848). Hovedet og de fjerbedækkede Ben skæres af, tørres og gemmes til Pynt ved større Anretninger.

De steges som Agerhøns à la danoise.

XV. AFSNIT.

Første Afdeling.

877. Salat.

(De la salade).

Det vilde glæde mig, hvis mine Læsere vilde vise denne Afdeling nogen Opmærksomhed. Der bliver her i Danmark ikke vist Salaten den tilbørlige Interesse, skønt der ikke findes noget bedre som Tilbehør til Steg, saa vel som til »Hors d'œuvres, Entrée« og til Souper. Salat kan varieres paa saa mange Maader, at enhver Kyndig med Lethed vil kunne bringe rigelig Afveksling i Tillavningen. Tilberedt paa den mest ligefremme Maade er den en appetitvækkende Ret.

Hovedsagelig maa bemærkes, at Olien, hvad enten man anvender Oliven- eller Provenceolie, maa være frisk og af første Sort. Man beregner dobbelt saa meget Olie som Eddike. Salaten maa blandes, saa Olien kan trænge godt ind overalt, den maa være sammenhængende og intet flydende maa være at se.

878. Hovedsalat paa Dansk.

(Laitue pommé à la danoise).

De grove Blade pilles af Salaten. Hvert Hoved skæres i 4 Dele, skylles godt og svinges i Salatkurven eller i en Serviet, indtil Vandet er rystet af. Til 12 Personer regnes 4 gode Salathoveder. $^1/_4$ Pot Fløde røres med 2 à 3 Skefulde Eddike og Sukker. Salaten lægges i Kummen, over-

hældes med den rørte Fløde, og Alt blandes godt sammen.

I Stedet for Fløde kan man tilberede Salaten med 4 Skefulde Olie, 2 Skefulde Eddike og lidt Salt. Dette røres godt sammen og blandes med Salaten.

Mange ynde at komme Karse- og Estragonblade sammen med Hovedsalat. Den færdige Salat pyntes med haardkogte Æggeblommer.

879. **Endivie Salat.**

(Salade de chicorée).

4 Endivie-Hoveder renses, behandles som Hovedsalat og lægges i en Kumme (se Nr. 878).

3 haardkogte Æggeblommer gnides ud, og heri røres 1 Draabe Hvidløgsaft, 1 Teskefuld Sareptasennep, Salt, stødt hvid Peber, 4 Spiseskefuld Olie og 2 Skefuld Estragoneddike. Dette hældes over Salaten, som blandes godt ved Hjælp af 2 Gafler.

880. **Agurke-Salat.**

(Salade de concombres).

Til 12 Personer beregnes 4 à 5 Agurker. De maa være tynde og ikke indeholde for mange Kærner. De skrælles og skæres i tynde Skiver. Man maa overbevise sig om, at de ikke ere bitre, thi de ere da ubrugelige.

Olie, Eddike, Salt, Peber og hakket Persille røres sammen og blandes med de ituskaarne Agurker.

Man kan ogsaa salte de i Skiver skaarne Agurker og presse dem mellem to Tallerkener i omtrent 1 Timestid. Saften hældes fra, og Agurkerne laves til som ovenfor forklaret. I Stedet for Persille kan man bruge Skiver af Løg eller hakket Purløg.

881. **Salat af Ræddiker.**

(Salade de radis).

Ræddiker skæres i Skiver og bestrøs med Salt og stødt Peber. Hermed lader man dem staa i ca. $^1/_2$ Time.

Derpaa overhældes de med Olie, Eddike og hakket Persille og blandes godt hermed. Sorte Ræddiker tilberedes paa samme Maade.

882. **Salat af Blomkaal à la provençale.**

(Salade de chou-fleur à la provençale).

3 Blomkaalshoveder koges i Vand med Salt, og medens de endnu ere varme, skæres de ud i smaa Stykker og marineres med Olie, Eddike, Salt og Peber.

Kaalen anrettes højt paa et Fad og overhældes med en Sauce provençale, som tillaves af 3 raa Æggeblommer, 1/4 Pot Olie, 1/4 Pot opløst Aspic og 3 à 4 Spiseskefuld Estragoneddike, som piskes sammen paa Is, indtil det er en skummende Sauce. Salaten pyntes med oprullede Sardelfileter og Olivener, fyldte med Kaviar.

Denne Salat kan serveres som en selvstændig Ret.

883. **Kaal-Salat.**

(Salade de chou).

Af et Hvid- eller Rødkaalshoved skæres Stokken og de grove Blade. Det øvrige snittes i ganske tynde Strimler. Disse krydres med Olie, Eddike, Salt, Peber og Karse og blandes godt sammen hermed.

884. **Tomat-Salat.**

(Salade de tomates).

Gode, modne, men ikke for bløde Tomater vadskes, tørres og skæres i 6 à 8 Stykker eller i Skiver.

Noget af Saften og Kærnerne trykkes ud, og Tomaterne lægges i en Kumme, som man har gnedet med et Fed Hvidløg. Olie, Eddike, Salt, Peber, hakket Persille, Kørvel og et hakket Charlotte-Løg røres sammen og hældes over Tomaterne.

885. **Salat af Snitte- eller Perlebønner.**

(Salade de haricots verts).

Bønnerne revles og skæres i tommelange Stykker. De

koges, dog ikke for møre, i Vand med Salt. Derpaa overhældes de med koldt Vand. Olie, Eddike, Salt, Peber, hakket Persille og Estragonblade blandes og hældes over Salaten, som ordnes højt i Salatkummen. Denne Salat garneres med smaa Blomkaalsroser.

886. **Salat af hvide Bønner.**

(Salade de haricots blancs).

Hvide Bønner lægges i Vand i 10 Timer. Derpaa koges de møre. Der laves en Sauce af Olie, Eddike, Salt, Peber, hakket Kørvel og Persille. Hermed blandes Bønnerne godt.

887. **Salat af Bønner à la croate.**

(Salade de haricots à la croate).

Bønnerne udvandes, koges og afsvales.

Der laves en Sauce af Olie, Eddike, lidt Tomatpurée, Paprika, Salt og et lille Fed fint hakket Hvidløg, og heri blandes Bønnerne. Salaten anrettes højt og pyntes med Skiver af spanske Løg og syltede Rødbeder.

888. **Asparges-Salat.**

(Salade d'asperges).

Asparges skrælles og skæres i omtrent 3 Centimeter lange Stykker. De koges og tilberedes som Salat af hvide Bønner, Nr. 886.

889. **Selleri-Salat.**

(Salade de céleri).

Selleriknopper skrælles, koges møre i Vand og Salt og afsvales i det Vand, hvori de ere kogte. De skæres i tynde Skiver og tilberedes som Nr. 886.

890. **Kartoffel-Salat.**

(Salade de pommes de terre).

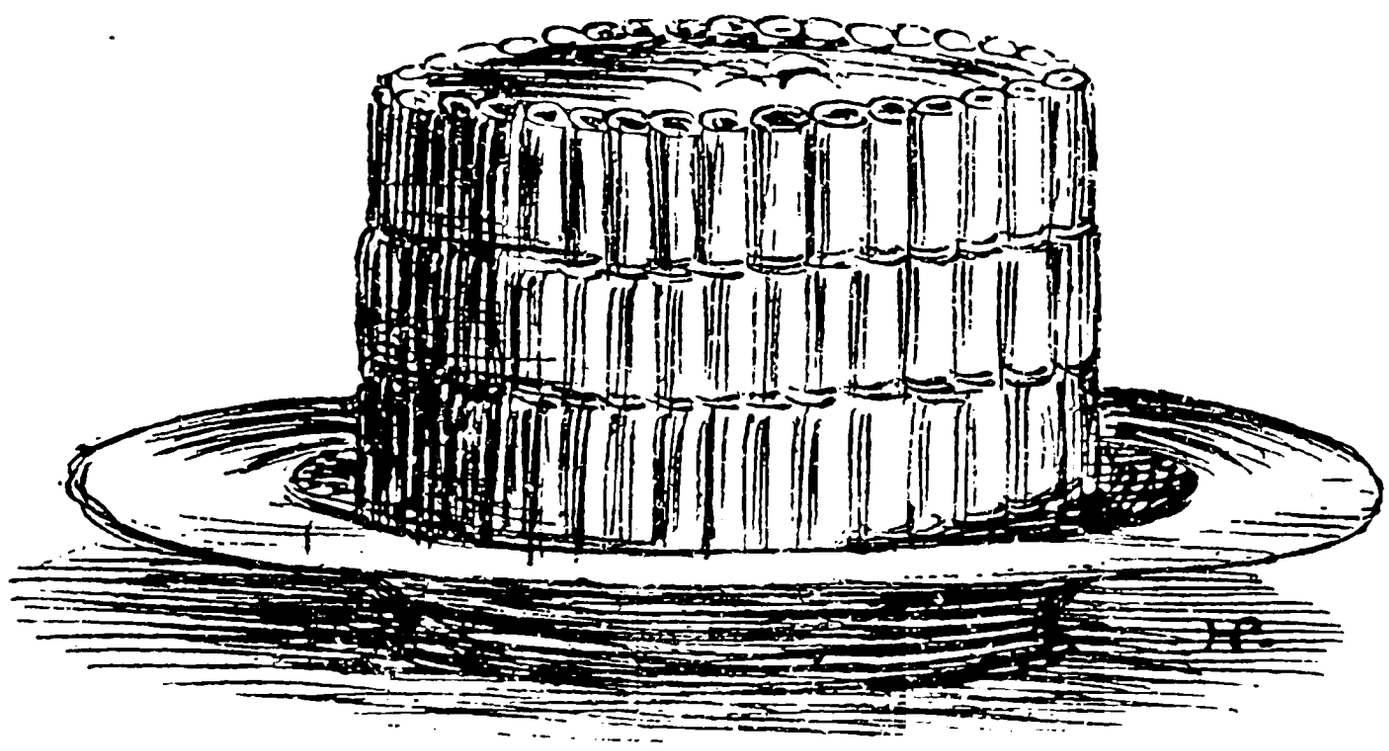
Kartoflerne koges med Skallen paa og pilles, medens de endnu ere varme. Derpaa skæres de i Skiver. 1 Løg rives, og 1 Spiseskefuld kogende Bouillon eller Vand hældes

gennem Rivejærnet, for at Løget kan løsne sig. Olie, Eddike, Salt, Peber, lidt hakket Persille og det revne Løg røres sammen. Heri svinges Kartoffelskiverne. Denne Salat kan blandes med salte Sild. Fileterne af disse skæres i □ og blandes med Salaten.

891. **Kartoffel-Salat i Form.**

(Salade de pommes de terre en chartreuse).

20 store faste Kartofler koges og afkøles. Derpaa udstikkes de med en Colonneform i Stykker af mindst 2½ Centimeters Længde og ½ Centimeter i Gennemsnit. Det Tiloversblevne af Kartoflerne skæres i □, dækkes til og stilles til Side.



En Chartreuse-Form stilles i Is. Heri hældes opløst Aspic (se Nr. 5). Naar denne begynder at størkne, drejes Formen saaledes, at der sætter sig overalt inde i den et Lag af omtrent ½ Centimeters Tykkelse. De udstukne Kartofler dyppes hver for sig i Aspic og stilles oprejst i Formen ved Siden af hverandre, saaledes som ses af Tegningen. Mellem hver Række Kartofler lægges Skiver af Rødbeder eller Gulerødder, som ere udstukne saaledes, at de i Gennemsnit ere ens med Kartoffelstykkerne.

Naar Formen er dækket helt op, dekoreres Bunden med udstukne Æggehvider, Trøfler, Rødbeder og Kapers. Det Hele overhældes med Aspic. De ituskaarne Kartofler og ½ ℔ Sardelfileter blandes i en Mayonnaise (se Nr. 251).

Denne Blanding hældes i Formen og overhældes med Aspic.

Man lader Formen staa paa Is, indtil den skal anrettes. Saa dyppes den i varmt Vand og vendes paa Anrettefadet.

892. **Gemyse-Salat.**

(Salade à la jardiniére).

Til denne Salat benyttes en glat Randform, som dekoreres med forskellige Grøntsager paa samme Maade som Nr. 891.

Naar den er vendt, lægges højt midt i den en Salat, som bestaar af kogte Ærter, Asparges, Karotter, Bønner, Blomkaal, Perleløg og de Grøntsager, som Aarstiden tilbyder. Grøntsagerne overhældes med Sauce Mayonnaise (se Nr. 251).

893. **Salat à la macédoine.**

(Salade à la macédoine).

Hertil benyttes Gulerødder, Sellerier, Sukkerærter, Bønner, Blomkaal, Hvideroer, Ræddiker og Asparges. Disse Grøntsager maa alle være kogte og skaarne i ensartede Stykker. Salaten tillaves med Olie, Eddike, Salt, Peber, hakket Kørvel, Estragonblade og Persille.

894. **Salat à l'italienne.**

(Salade à l'italienne).

Kogte Kartofler, Rødbeder, sure Agurker, Æbler, Sellerier, Gulerødder og hvide Bønner skæres i □ og svinges i Mayonnaise (se Nr. 251). Salaten anrettes højt paa et Fad og garneres med grøn Salat.

895. **Makaroni-Salat.**

(Salade de macaroni).

1 ℔ Makaronier koges, saaledes som det er forklaret i Nr. 508. Naar de ere afsvalede, skæres de i Stykker paa 2 Tommers Længde. ½ ℔ Oksetunge, Skinke eller salt Kød skæres i en Tomme lange Fileter og blandes

med Makaronierne. Over det Hele hældes en Mayonnaise-Sauce, som er rørt med Fløde og kun lidt Eddike, og det Hele svinges godt sammen. (Mayonnaise, se Nr. 251).

I Stedet for salt Kød og saa fremdeles kan man blande Hønsekød og Kastanjer mellem Makaronierne. Da bruges Rhinskvin i Stedet for Eddike til Saucen. Man kan ogsaa godt benytte ungarsk Mayonnaise (se Nr. 255). Ved Anretningen garneres Salaten rundtom med smaa Buketter af Makaroni, af de øvrige Ingredienser, hvoraf den bestaar, og med Karse.

896. **Russisk Salat** (Sildesalat).

(Salade russe).

3 Sild udvandes, spæges, skæres fra Benene og derefter tværs over i tynde Fileter. Kalvesteg, Rødbeder, Æbler, Agurker, Kartofler og Æg (lige saa stor en Portion af hver Slags som af Sildene), skæres i langagtige Fileter. Det Hele blandes godt sammen tilligemed et fint hakket Løg og stilles til Side.

Til Saucen bages Mel i 12 Kvint Smør. Denne Jævning fortyndes med Bouillon, indtil der fremkommer en tyk Sauce. Saucen hældes op i et Fad. Heri røres 3 Æggeblommer, lidt Salt, 1 Teskefuld stødt Peber, 1 Teskefuld Sukker, 2 Spiseskefuld Sennep, 2 Spiseskefuld Estragoneddike, 2 Spiseskefuld Olie, og lidt Rødbedeeddike, indtil det Hele er en jævn Sauce. Denne hældes over de ituskaarne Ingredienser, og det Hele blandes godt sammen ved Hjælp af 2 Gafler. Salaten anrettes i en Æggebordure (se Side 167).

897. **Hummersalat.**

(Salade de homards).

4 kogte Hummere flækkes. Rognen tages ud, den stødes med Olie og passeres gennem en Sigte. Hummerkødet skæres i Stykker og marineres en Time med Salt, stødt hvid Peber, Citronsaft og Olie. Man rører en Mayonnaise (se Nr. 251). Heri røres Hummerrognen, saa

at Mayonnaisen faar en smuk lyserød Farve. Salaten anrettes paa følgende Maade: i en Salatkumme lægges Hovedsalat, og herpaa ordnes noget af Hummerkødet, herover lægges Mayonnaise, saa atter Hummerkød og saaledes videre lagvis. Det øverste Lag maa være Mayonnaise. Salaten pyntes rundt om med hakket Aspic (se Nr. 5), som garneres med oprullede Sardeller og Olivener, hvoraf Stenene ere tagne ud.

898. **Fiskesalat.**

(Salade de poisson).

Til Fiskesalat kan man bruge al bladet Fisk, saasom Kuller, Kabliau, Sandart o. s. v. Fisken pilles ud i bladede Stykker og marineres en halv Time i Olie, Citronsaft, Salt og stødt hvid Peber. Bunden af en Salatkumme belægges med grøn Salat, som er skaaren i Strimler. Fiskesalaten blandes med Muslinger eller blancherede Østers og lægges højt oven paa Salaten.

Sauce mayonnaise (se Nr. 251), eller forloren Mayonnaise (se Nr. 259), eller Sauce hollandaise (se Nr. 273), krydres med lidt af Saften af Muslingerne eller Østerserne, lidt pisket Fløde, Sarepta-Sennep og 1 Skefuld vert de ravigote (se Nr. 240). Det Hele røres godt sammen, saa det er en jævn Sauce, som hældes saaledes over Fisken, at den er fuldstændig dækket. Salaten pyntes med en Aspicbordure (se Nr. 167), som smagfuldt garneres med Muslinger eller Østers.

899. **Ungarsk Salat.**

(Salade à la hongroise).

Fiskesalat kan tillaves paa mange forskellige Maader; tillavet à la hongroise er den særdeles velsmagende. Den tillaves af Fisk, Makaronier, Kartofler, Selleri og Kapers, og Salaten dækkes med Mayonnaise à la hongroise (se Nr. 255). Den anrettes i en Æggebordure (se Side 167), og pyntes med oprullede Sardelfileter, fyldte med Kaviar og med Karse.

900. **Salat af Høns.**

(Salade de poulets).

I en Braise (se Nr. 237), koges 2 Høns. Naar de ere afkølede deri, skæres Kødet fra Benene, og naar Skindet er trukket af det, skæres det i flade ensartede Fileter. Paa Skroget koges Suppe; denne sis og koges godt ind med Braisen. Det Hele skummes, og der tillaves heraf en Aspic (se Nr. 5), som hældes i en dekoreret Geléerand eller i et Fad og stilles paa Is.

Naar Salaten skal serveres, vendes Aspicen ud af Geléeranden, eller ogsaa tages hakket Aspic og lægges som en Krans paa Fadet. Man kan ogsaa udstikke Aspicen, saa at den danner en Bordure paa Fadet. Hønsekødet blandes med runde Skiver Tunge og lægges lagvis med Mayonnaise russe (se Nr. 254), indenfor Randen. Det øverste Lag maa være Mayonnaise. Den tørre Tungespids hakkes fint og drysses over Mayonnaisen. Karse og skrabet Peberrod lægges omkring i Buketter.

901. **Salat af Fjerkræ eller Kalvekød.**

(Salade de volaille ou de veau).

Af tiloversbleven Kalkun, Høns eller Kalvekød skæres Kødet som ovenfor forklaret og blandes med blancherede Østers. De anrettes højt paa Hovedsalat og dækkes med lys Sauce béarnaise (se Nr. 305). Fadet garneres afvekslende med Østers, Citronskiver og udbagte Brødkroûtons, der ere udstukne saa store som 1 Krone.

Denne Salat kan ogsaa blandes med Skiver af dampede Trøfler og Champignoner. I dette Tilfælde bestrøs Salaten med hakkede Trøfler.

902. **Salat af Kalvehjærne.**

(Salade de cervelle de veau).

Kalvehjærnen bages, som det er forklaret i Nr. 647. Naar den er kold, skæres den i Skiver og marineres. Anrettefadet belægges med Salat, og her oven paa lægges Hjærnen, saa at den ligger højt. Den dækkes med Sauce

ravigote (se Nr. 252) og garneres afvekslende med blancherede Perleløg, som udhules og fyldes med Kapers og med de enkelte Buketter af et Blomkaalshoved, Sardeller eller Krebsehaler.

903. **Salat af Kalvebrissel.**

(Salade de riz de veau)

Denne Salat tillaves som Salat af Kalvehjærne (se Nr. 902).

904. **Salat af Vildt.**

(Salade à la chasseur)

Steg af Vildtkød eller af vilde Fugle skæres i langagtige Fileter og blandes med Kastanjer. Fransk Sennep og Rødvin røres i en kraftig jævn Vildt-Sauce. Kødet blandes med noget af Saucen og lægges højt paa et Fad oven paa Karse eller Endivie. Det Øvrige af Saucen hældes over Salaten.

Revet Rugbrød og stødte Enebær blandes og tørres i Ovnen. Hermed drysses Salaten, som derpaa garneres med Karse eller Endivie. Mellem det Grønne lægges afvekslende Citronskiver med glaserede Kastanjer og Skaller eller Krustader fyldte med Tyttebærgelée eller Orangemarmelade.

XVI. AFSNIT.

Første Afdeling.

905. Kompotter.

(Des compotes).

Kompotter serveres hovedsageligt til Steg. De tillaves af frisk eller tørret Frugt og ere langt at foretrække for Syltetøj *(confitures),* som egentlig kun egner sig til Dessert og Kage, og det bør ikke, saaledes som det hyppigt sker, serveres til forskellige Stege, f. Eks. Gaasesteg, Andesteg etc., med Jordbær- og Hindbærsyltetøj.

Kompotter kunne varieres efter de Retter, hvortil man vil anvende dem. Man sparer baade Tid og Ulejlighed ved at lave Kompotter i Stedet for Syltetøj, thi dette sidste maa altid ses efter og hyppigt koges om.

Henkogte Frugter ere ogsaa at foretrække for syltede, thi de beholde ligesom Kompotter deres friske naturlige Smag.

906. Rabarberkompot.

(Compote de tige de rhubarbe).

Hinden trækkes af Rabarberstilke, de skæres i Stykker paa 2 Tommers Længde og kommes efterhaanden i koldt Vand.

De tages atter op heraf, vejes, og til hvert ℔ Frugt beregnes $^1/_2$ ℔ Sukker. Dette koges ud i en Kopfuld Vand tilligemed Citronskal. Naar det koger, kommes de ituskaarne Stilke heri. Naar de have kogt 2 à 3 Minutter, tages de op. Saften koges ind til en jævn Sirup, som

hældes over Frugten. Kompotten dækkes til med et Stykke Trækpapir, indtil den er kold.

907. **Stikkelsbærkompot.**

(Compote de groseilles à maquereau).

Stilken og Blomsten pilles af Stikkelsbærrene, de afvadskes, og til hvert ℔ Bær beregnes ½ ℔ Sukker. Kompotten laves til ganske som Rabarberkompot (se Nr. 906).

908. **Kompot af Ribs.**

(Compote de groseilles).

Til hvert ℔ pillede og afvadskede Bær beregnes ½ ℔ stødt Melis, der drysses over Ribsene, som man lader staa et Par Timers Tid i Sukkeret. Derpaa sis Saften fra, koges og skummes. Bærrene kommes heri og koges 1 Minut. Kompotten hældes op og afsvales.

909. **Kompot af Solbær.**

(Compote de cassis).

Kompot af Solbær tillaves ganske som af Ribs (se Nr. 908).

910. **Kompot af Brombær.**

(Compote de mûres sauvage).

1 ℔ Brombær bestrøs med ¼ ℔ stødt Melis og overhældes med et Glas syrlig Rhinskvin. Naar Bærrene have staaet tildækkede heri i 2 Timer, koges de ligesom Ribs (se Nr. 908).

911. **Kompot af Morbær.**

(Compote de mûres).

Af Morbær koges Kompot som af Brombær (se Nr. 910).

912. **Aprikos Kompot.**

(Compote d'abricots).

24 ikke for modne Aprikoser flækkes og Stenene tages ud og knuses. Kærnerne lægges tilligemed Aprikoserne i et fladt Kogekar ved Siden af hverandre. De bestrøs med ¾ ℔ stødt Melis, overhældes med en Kop Vand, tildækkes og stilles ind i en temmelig hed Ovn. Naar de ere møre,

bedækkes Kogekarret med et Ark Trækpapir og stilles til Side, indtil Frugten er afsvalet. Saa tages Aprikoserne og Kærnerne op af Saften, som atter faar et Opkog og hældes over Aprikoserne gennem en Sigte.

913. **Kompot af Ferskener.**

(Compote de pêches).

18 Ferskener kommes i kogende Vand, saa at man med Lethed kan trække den yderste Hinde af. De flækkes og tilberedes som Aprikoskompot (se Nr. 912).

914. **Kirsebær-Kompot.**

(Compote de cerises).

Stilken klippes halvt af 1 ℔ Kirsebær, de afvadskes og kommes i en Sukkersirup, som er tilberedt af ½ ℔ Sukker, der er kogt med lidt Vand, Citronsaft og Krydder-nelliker. Naar Kirsebærrene have kogt 5 Minutter, tages de op med en gennemhullet Ske. Siruppen koges ind og hældes over.

915. **Kompot af tørrede Kirsebær.**

(Compote de cerises sèches).

¼ ℔ tørrede Kirsebær afvadskes og koges saa længe i saa meget Vand, at det staar over dem, indtil man med Lethed kan tage Stenene ud af dem. Disse knuses og Kærnen pilles fra. Saften fra Bærrene sis fra og stilles over Ilden med ½ ℔ Sukker. Heri kommes 1 ℔ blan-cherede Kirsebær tilligemed Kærnerne. De koges under lukket Laag, indtil de ere ganske runde. De tages da op, og Saften koges godt ind og hældes over Bærrene.

916. **Kompot af Blommer.**

(Compote de prunes).

1 ℔ Blommer koges med ½ ℔ Sukker, 1 Glas Vin eller Vand, lidt Kanel og Appelsin- eller Citronskal. Naar Blommerne ere kogte tilstrækkeligt, tages de op. Saften koges ind og hældes over dem.

917. **Kompot af tørrede Blommer.**

(Compote de prunes sèches).

1 ℔ tørrede Blommer, Pruneller eller Mirabeller vadskes først i koldt og derefter i varmt Vand. De stilles over Ilden med ½ ℔ Sukker, Rødvin, Kanel og Citronskal. De koges langsomt i omtrent 2 Timer under lukket Laag.

918. **Æble-Kompot.**

(Compote de pommes).

Gode faste Æbler skæres i 2 eller 4 Dele. De skrælles, Kærnehuset tages ud; de afvadskes, og hvert Stykke gnides med Citron. 1 ℔ Æbler koges langsomt med ½ ℔ Sukker, ½ Pot Vand og lidt Citron. Man lader Æblerne afsvales i Saften, som derpaa sis fra og koges ind. Hvis det er nødvendigt, maa man tilsætte den mere Sukker, indtil den bliver som en jævn Sirup, der sis over Æblerne.

919. **Pære-Kompot.**

(Compote de poires).

Gode Kogepærer skrælles, Stilken skæres halvt af, Kærnehuset stikkes ud med et Colonnejærn eller et Æblebor. Ellers tillaves Pære-Kompot ganske lige som Æble-Kompot (se Nr. 918).

920. **Kvæde-Kompot.**

(Compote de coings).

Kvæderne skrælles og skæres i 4 Dele, Kærnehuset tages ud, og de koges langsomt møre i Vand, Citronsaft og Sukker. Naar de ere møre, lægges de i en Kompotskaal. Saften koges ind til en Sirup og hældes over Kvæderne.

Til 1 ℔ Kvæder regnes ½ ℔ Sukker og 1 Pægl Vand.

921. **Appelsin-Kompot.**

(Compote d'orange).

8 Appelsiner pilles og skæres i Skiver, Kærnerne tages ud, og de anrettes i en Kompotskaal. Af ¾ ℔

Sukker, 1 Kop Vand og tynd afskaaren Skal af 2 Appelsiner koges en Sirup, som hældes over Appelsinskiverne.

922. **Citron-Kompot.**

(Compote de limons).

8 Citroner skæres i Skiver, bestrøs med 1 ℔ stødt Melis og staa tildækkede en Dags Tid.

Det Hele stilles over Ilden. Naar det koger, tages Citronskiverne op med en gennemhullet Ske. Saften koges ind og hældes over Kompotten.

923. **Kastanje-Kompot.**

(Compote de marrons).

Af 50 store smukke Kastanjer pilles den yderste Skal. De lægges i kogende Vand, og den inderste, tynde Hinde gnides af med et Klæde; derpaa kommes de i koldt Vand. ½ ℔ Sukker koges med et Glas Vand og noget fintskaaret Vanille. Kastanjerne tørres af, lægges ved Siden af hverandre i en flad Kasserolle, Siruppen hældes over dem, og de dampes langsomt møre under lukket Laag.

Naar de ere afsvalede i Siruppen, lægges de i en Kompotskaal, og Siruppen sis over dem.

924. **Kompot af Jordbær og Hindbær.**

(Compote de framboises et de fraises).

Hindbær eller Jordbær lægges paa et Klæde og rystes fra hverandre. 1 ℔ af de smukkeste søges fra; de skylles i Vand, lægges paa en Sigte, og naar Vandet er rystet godt af, kommes de tillige med et lille Glas hvid Vin i en Porcellænsskaal. ½ ℔ Sukker koges til Sirup, som hældes kogende over Bærrene. De svinges et Par Gange heri, og efter 3 à 4 Timers Forløb kan Kompotten serveres.

Kastanje-, Jordbær- og Hindbærkompot egner sig især til Dessert.

XVII. AFSNIT.

Første Afdeling.

---

925. Dessert.

(Entremets sucrés chauds et froids et desserts).

Da Pladsen her er saa knapt tilmaalt, har jeg set mig nødsaget til at sammendrage *entremets sucrés* og *desserts* i et Afsnit. Dessert er jo, som bekendt, her hjemme det gængse Navn for alle søde Retter og Bagværk, som ellers i Udlandet falder ind under forskellige Afdelinger i Kogekunsten. Til Tillavningen af disse Retter hører den størst mulige Nøjagtighed og Paapasselighed. Ingredienserne hertil maa være af første Sort; Ovnens Varme maa nøje passes til efter den Ret, som skal tillaves; Klaretten maa være af bedste Kvalitet og passende hed. — Disse ere nødvendige Betingelser for et godt Resultat ved Tilberedelse af Dessert.

926. Fransk Omelette med Syltetøj.

(Omelette aux confitures à la française).

Selve Omeletten tilberedes saaledes som det er forklaret i Nr. 143. Medens den endnu ligger paa Panden, belægges den enten med Syltetøj eller Kompot af Hindbær, Jordbær, Aprikoser eller lignende. Omeletten foldes sammen, rystes ud paa Anrettefadet, bestrøs med Melis

og glaseres med et glødende Gratinjærn, som holdes i kort Afstand over den.

927. **Omelette med Rom.**

(Omelette au rhum).

Naar Omeletten er tilberedt og bagt, saaledes som det er forklaret i Nr. 143, foldes den sammen, anrettes og bestrøs rigeligt med stødt Melis. Derpaa overhældes den med Rom. Idet den serveres, stikkes der Ild i Rommen, saa at Omeletten kommer brændende paa Bordet.

928. **Dansk Omelette med Syltetøj.**

(Omelette aux confitures à la danoise).

I Nr. 150 er den nærmere Tilberedning af dansk Omelette allerede forklaret. Den belægges med Syltetøj, foldes sammen og stilles i nogle Minutter i en ikke for hed Ovn. Den bestrøs med Melis og glaseres.

929. **Pandekager.**

(Pannequets).

1/2 ℔ Mel blandes med lidt Salt, 1 Dessertskefutd Sukker, 8 Æggeblommer og 3 hele Æg, 3/4 Pot sød Mælk og 25 Kvint Smør. Det Hele røres sammen til en flydende Masse. I en Kande eller et Kogekar smeltes Smør eller halvt Smør og halvt Fedt.

En Stegepande sættes over Ilden, og naar den er opvarmet, hældes Smørret derpaa og derefter saa meget af Dejen, at Fladen af Panden er dækket hermed. Panden rystes let, indtil Pandekagen er lysebrun paa den ene Side. Derpaa vendes den og bages paa samme Maade, indtil den er færdig.

Pandekagerne stilles til Varme. De serveres bestrøede med Sukker, og hertil anrettes Syltetøj eller Kompot.

930. **Pandekager med Aprikosmarmelade.**

(Pannequets à la parisienne).

Naar Pandekagerne ere tillavede og bagte som i det foregaaende Nummer, belægges de med et Lag Aprikosmarmelade, bestrøs med stødte Makroner, trilles sammen som en Pølse, skæres over paa tværs i tre Stykker og serveres i en Rundkreds paa et Fad. De bestrøs med Melis og glaseres med et glødende Gratinjærn.

Man kan ogsaa godt bruge Marmelade af al anden Frugt hertil.

931. **Pandekager med Chokolade-Crème.**

(Pannequets à la crème au chocolat).

Pandekagerne tillavedes, som det er forklaret i Nr. 929. Crèmen tilberedes paa følgende Maade: 1/2 Pot Mælk eller Fløde koges. Der tilsættes hertil 36 Kvint opløst Chokolade, 2 Teskefuld Mel og 10 Æggeblommer, som ere rørte hvide med 30 Kvint stødt Melis. Man maa vedblive at røre i Massen, indtil den staar paa Kog og er bleven jævn, saa løftes Crèmen af Ilden, og der lægges et Lag Crème mellem hver af Pandekagerne, som lægges lagvis oven paa hverandre. Det øverste Lag Crème bestrøs med knuste Makroner og Melis. Pandekagerne stilles ind i en halvvarm Ovn. Naar de ere gennemvarmede glaseres de.

Crèmen kan varieres, idet man kan tilsætte den Citron, Vanille, Maraskino o. s. v. i Stedet for Chokolade.

932. **Svenske Pandekager.**

(Pannequets à la suédoise).

1/2 ℔ Mel blandes med lidt Salt og 1 Dessertskefuld Puddersukker. Heri røres saa meget Vand, som Melet vil optage i sig, lidt Hvidtøl, 2 Æg og saa megen Mælk, at der fremkommer en jævnt flydende Dej. Naar Panden er hed, hældes lidt Klaret paa den, derpaa saa megen Dej, at Fladen af Panden er dækket hermed. Saa hældes atter saa meget Klaret paa Panden, at Kagen ligesom

svømmer heri. Naar den ene Side er brun, vendes Pandekagen og bages paa den anden Sige, indtil den er sprød. Fedtet hældes af Panden, og de andre Pandekager bages paa samme Maade.

Ved Bordet smøres hver Pandekage med koldt Smør, bestrøs rigeligt med Melis, og Saften af Citron presses ud over den.

Disse Pandekager ere meget velsmagende.

933. **Tyske Pandekager med Æbler.**

(Pannequets aux pommes à l'allemande).

Gode Æbler skrælles, Kærnehuset stikkes ud og Æblet skæres i Skiver. Der kommes Smør paa Panden, og heri dampes de. Naar de ere møre, overhældes de med Pandekagedej, og de bages som almindelige Pandekager.

Dejen tillaves af $^1/_2$ ℔ Mel, lidt Salt, Sukker, 4 Æg og saa meget Mælk, at den ikke bliver for tyndtflydende.

Naar Pandekagerne ere færdige, bestrøs de med Sukker og serveres lagte lagvis ovenpaa hverandre.

934. **Æbleskiver med Gær.**

(Beignets à la danoise).

1 ℔ Mel, 1 Teskefuld Sukker og lidt stødt Kardemomme røres med en halv Pot lunken Mælk, 3 Æggeblommer og for 5 Øre Gær. Denne drysses med Salt, som bevirker, at den nemmere opløses. Dejen stilles hen ved Varmen i to Timer, for at den kan hæve sig. Lige før Bagningen piskes Æggehviderne og røres i Dejen.

En Æbleskivepande ophedes, og i hvert Hul hældes lidt smeltet Smør eller Klaret. Hullet fyldes derpaa halvt med Dej. Naar Æbleskiverne begynde at blive brune, kommes lidt Æblemos i hver. De vendes med en Gaffel og bages lysebrune paa den anden Side.

I Stedet for at fylde Æbleskiverne med Æblemos kan man servere den særskilt til dem.

935. **Æbleskiver.**

(Beignets).

10 Æggeblommer piskes med 4 Skefuld Mælk. Heri røres $^3/_4$ ℔ Mel, $^1/_2$ Pot Fløde eller sød Mælk, Sukker, Vanille eller reven Citronskal og tilsidst de til Skum piskede Hvider. De bages som ovenfor forklaret. De spises strax efter Bagningen

936. **Vafler.**

(Gaufres).

$^1/_2$ Pot Fløde piskes. Deri kommes $^1/_4$ ℔ Mel og 2 Æg.

Vaffeljærnet maa ophedes saaledes, at det damper. Derpaa gnides det med Flæsk eller Smør, som er bundet ind i et lille Stykke Ostelærred.

Jærnet fyldes med Dej, tillukkes og bages over rask Ild. Jærnet vendes ofte, indtil Vaflen er lysebrun. Da tages den ud, beklippes og bestrøs med Melis.

937. **Gode Raad.**

$^1/_2$ ℔ Mel blandes med Sukker og Salt, heri røres 5 Æggeblommer og $^1/_2$ Pot Vand. Gode-Raads-Jærnet ophedes og de gode Raad bages ligesom Vafler.

938. **Omelette soufflée med Vanille.**

(Soufflé à la vanille).

5 Æggeblommer røres hvide med 20 Kvint Melis og Frøkornene af $^1/_4$ Stang Vanille. Æggehviderne piskes til stift Skum og røres forsigtigt i den øvrige Masse, som derpaa lægges højt paa et fladt Anrettefad, som er smurt med Smør. Omeletten bages i en ikke for hed Ovn i cirka 20—30 Minutter. Den tages ud, bestrøs med Melis og maa strax serveres.

Denne Portion er beregnet til 3 à 4 Personer.

939. **Omelette soufflée med Chokolade.**

(Soufflé au chocolat).

I Stedet for Vanille tages 12 Kvint Chokolade til at krydre Omeletten med. Den laves ellers ganske som ovenfor anførte Omelette (se Nr. 938). Man kan ogsaa variere Smagen i Omeletten ved at benytte Appelsin, Citron eller lignende.

Fadet kan ogsaa belægges med Marmelade. Herover hældes Æggemassen, og Omeletten bages.

940. **Omelette soufflée med Aprikos.**

(Soufflé aux abricots).

Stenene tages ud af 10 à 12 Aprikoser, som man lader koge helt ud og derpaa passerer gennem en Sigte. Heri røres 20 Kvint Flormelis og 6 til stift Skum piskede Æggehvider. Dejen lægges højt paa et fladt Fad eller fyldes i smaa Papirkasser og bages heri.

941. **Tysk Omelette soufflée.**

(Souffle à l'allemande).

50 Kvint Mel bages i 50 Kvint Smør. Denne Masse spædes op med en Pot kogende Fløde eller Mælk og tilsættes 25 Kvint stødt Melis og Vanille efter Smag. Naar Dejen slipper Skeen, tages den af Ilden, og der røres 12 Æggeblommer heri, 1 og 1 ad Gangen. Hviderne piskes til stift Skum og røres i Dejen lige før Bagningen.

1 ℔ Svesker blancheres og koges i Vand, indtil de ere saa møre, at Stenene med Lethed kunne tages ud. Disse knuses, Kærnerne tages ud og puttes i Sveskerne, som atter stilles til Kog med Sukker, Citronskal og lidt Vin. Det Hele koges sammen til en Mos.

Et dybt Omelettefad smøres med Smør og belægges med Sveskemosen. Herover hældes Dejen og denne belægges med nogle smaa Stykker Smør. Omeletten stilles i Ovnen og bages $^1/_2$ Time. Den bestrøs med Sukker.

Omeletten serveres i Fadet, hvorom man binder enten en Serviet eller et Omeletteklæde.

Omeletten kan være fyldt med forskellige Frugtkompotter i Stedet for med Sveskemos.

942. **Æble-Omelette med Makron.**

(Omelette de pommes aux amandes).

Et Omelettefad smøres med Smør og fyldes halvt med dampede Æbler (se Nr. 739). 8 Æggeblommer røres med 50 Kvint Melis, 25 Kvint søde og 6 Kvint bitre Mandler hakkes og røres sammen med Æggene og de til stift Skum piskede Æggehvider. Denne Masse hældes over Kompotten og bages i en jævn varm Ovn i circa $^1/_2$ Time. Enhver anden Kompot kan benyttes i Stedet for de dampede Æbler.

Omeletten kan spises varm saa vel som kold. I det sidste Tilfælde belægges den med Flødeskum.

XVII. AFSNIT.

Anden Afdeling.

Udbagning i Klaret.

943. **Beignetsdej.**

(Pâte à frire).

$^1/_2$ ℔ Mel, Salt og lidt Sukker røres med saa meget Vand, som Melet vil optage i sig. Derpaa røres der heri 2 à 3 Spiseskefuld Olie eller afklaret Smør og saa meget Hvidtøl, at Dejen er saa tyk, at den fuldstændigt kan dække de Sager, som man vil udbage. Dejen maa være rørt en halv Time, førend den skal bruges. Lige i sidste Øjeblik røres 5 piskede Æggehvider i den.

944. **Æblebeignets.**

(Beignets de pommes).

Til hver Person beregnes et godt stort Æble. Dette skrælles og skæres i Skiver paa en Centimeters Tykkelse. Kærnehuset stikkes ud. Skiverne lægges paa et Fad, bestrøs med Sukker og overhældes enten med Rom, Kognak eller Kirschwasser, og heri lader man dem ligge en halv Times Tid. Derpaa vendes Æbleringene i Beignetsdejen og kommes en efter en i dampende hed Klaret. Naar de ere bagte, vendes de i sammenblandet Sukker og Kanel og anrettes paa Fad med Serviet.

Æblebeignets kunne ogsaa bestrøs med Sukker og glaseres.

945. **Aprikosbeignets.**

(Beignets d'abricots).

Aprikoserne flækkes, Stenene tages ud, og Aprikoserne skrælles tyndt. Forøvrigt behandles de ligesom Æblebeignets (se Nr, 944).

De indbagte Aprikoser bestrøs med stødt hvidt Sukker.

946. **Ananasbeignets.**

(Beignets d'ananas).

Ananas-Skiver skæres midt over og behandles ligesom Nr. 945.

947. **Appelsinbeignets.**

(Beignets d'oranges).

Appelsinerne pilles og deles i 6 à 8 Stykker, saa forsigtigt som muligt, saa at Saften ikke løber ud. De bestrøs med Melis, og naar de have ligget heri en halv Time, vendes de i Beignets-Dejen (se Nr. 943) og bages i den hede Klaret.

948. **Blommebeignets.**

(Beignets de prunes).

Blommerne maa være af bedste Slags og godt modne. De behandles forøvrigt som Aprikosbeignets (se Nr. 945).

Tørrede Blommer (Svesker) tilberedes paa følgende Maade: De skoldes og blancheres, indtil de ere saa møre, at man kan tage Stenene ud. I hver Svedske lægges en skoldet og aftørret Mandel. De vendes i Beignetsdejen (se Nr. 943) og bages smukt lysebrune i Klaret. De anrettes, bestrøs med Sukker, og man kan, hvis man ønsker det, glasere dem.

Al Frugt, saasom Jordbær, Kirsebær, Pærer, Ferskner o. s. v. kan indbages paa denne Maade.

949. **Beignets af Vanille-Crème.**

(Beignets de crème à la vanille).

1/2 Pot Fløde koges med en halv Stang Vanille og 25 Kvint Melis. Det stilles til Side for at blive afsvalet. Imidlertid piskes to hele Æg og 6 Æggeblommer og røres i den kogte Fløde, saa at det er en samlet Masse. Denne passeres gennem en Sigte.

Smaa runde Forme smøres med Smør og fyldes med Crème. De stilles i en Kasserolle, hvori der er saa meget Vand, at det naar halvt op paa Formene. Denne sættes da enten ind i en hed Ovn eller paa Komfuret. I første Tilfælde dækkes de med Papir. Stilles de paa Komfuret, lægges et Laag med Gløder over dem. Man lader dem staa, indtil Crèmen er stivnet. Derpaa vendes de paa et Fad, afsvales og vendes i Dej eller paneres i Æg og Brød og koges i Klaret. De bestrøs med stødt Melis, glaseres og anrettes som en Pyramide paa et Fad med Serviet.

950. **Beignets med Chocoladecrème.**

(Beignets de crème au chocolat).

Crèmen (se Nr. 949) krydres med 25 Kvint Chokolade i Stedet for med Venille og tilberedes forøvrigt som ovenfor forklaret.

Crèmen kan dampes stiv i en stor Form i Stedet for i smaa Forme. Naar den er afsvalet, skæres den i □ paa 2 Tommer.

Paa denne Maade kan enhver Slags Crème udbages i Beignetsdej (se Nr. 943).

951. **Franske Beignets.**

(Beignets aux amandes à la française),

72 Kvint Mandler stødes fint sammen med en Æggehvide, senere blandes en Æggehvide endnu heri tilligemed et halvt ℔ Flormelis. Det stilles over Ilden og ristes, indtil Massen slipper Skeen. Man lader det Hele blive koldt og presser det gennem en Kagesprøjte eller

triller det i lange Stænger ud paa Kagebrættet, som maa være bestrøet med lidt Mel. Det skæres i fingerlange Stykker, vendes i Dejen (se Nr. 943) og tillaves som de andre Beignets.

952. **Beignets af Kastanjer.**

(Beignets de marrons).

2 ℔ gode store Kastanjer pilles og skoldes saaledes, at man kan gnide den tynde brune Hinde af dem. De lægges i et fladt Kogekar, bestrøs med ½ ℔ Melis og overhældes med ½ Flaske Malaga Vin. De koges møre under lukket Laag. Derpaa tages 18 af de endnu hele Kastanjer og stilles til Side. De øvrige stødes i en Morter sammen med 36 Kvint Smør, lidt Salt og 6 Spiseskefuld Fløde, indtil det Hele er en tyk Dej, som passeres gennem Purée-Sigten. De hele Kastanjer ligesom indhylles i denne Purée. De omvikles med Oblat, vendes i Dej (se Nr. 943) eller paneres og udbages i Klaret. De bestrøs med Sukker og glaseres.

953. **Sneboller.**

(Beignets soufflés).

25 Kvint Smør koges med ½ Pot Vand, heri drysses ½ ℔ Mel, og man lader det Hele koge sammen indtil det slipper Kasserollen. Denne Dej hældes op i et Fad, og der røres 8 Æg heri, et og et ad Gangen. Med en Dessertske stikkes Dejen som smaa Boller i hed Klaret. De koges langsomt lysebrune. Ved Anretningen bestrøs Snebollerne med sammenblandet Sukker og Kanel.

954. **Klejner.**

(Merveilles).

1 ℔ Mel, 36 Kvint Sukker, 24 Kvint Smør, 1 Æg og 2 Snapseglas Cognak æltes sammen. Et Kagebræt bestrøs med Mel, og herpaa udrulles Dejen saa tynd som muligt. Denne skæres derpaa med en Kagespore ud i Strimler paa 2 Fingres Bredde. Disse skæres atter over i Stykker

paa 5 Tommers Længde. I Midten skæres et Hul, og herigennem slynges den ene Ende af Klejnen. De koges i Klaret, og kunne gemmes maanedsvis i en Blikkasse.

955. **Kartheuser-Boller.**

(Noques à la chartreuse).

Skorpen rives af 6 Franskbrød, som hvert deles i to Dele. 3 Æg piskes sammen med ½ Pot Mælk, 1 Glas Rom og 1 Skefuld Mel. Heri lægges Brødet, indtil det er godt gennemtrukket heraf. Det trykkes let af, paneres i Æg og Brød. De koges i Klaret, vendes i Sukker og serveres med Vincrème (se Nr. 335).

956. **Pindsvin.**

(Hérisons frits).

Kartheuser-Boller (se Nr. 955) bestikkes med Mandler, som ere skaarne paa langs i tynde Filéer. Hertil serveres Frugtsauce.

957. **Beignets af Ris.**

(Beignets de riz).

½ ℔ Karolina-Ris blancheres og kommes tilligemed en halv Stang Vanille og 36 Kvint Sukker i 1½ Pot kogende Fløde eller Mælk. Dette koges langsomt sammen til en fast Grød, og denne lægges i et Lag paa circa 2 Tommers Højde paa en Plade eller et fladt Fad, som er bestrøet med Rasp. Med et Vinglas, som er 6 Centimeter i Gennemsnit, udstikkes Grøden i runde Kager. Heraf udstikkes Midten, saa at der fremkommer Ringe. Disse paneres og indbages i Klaret. De bestrøs med Sukker og Kanel og anrettes højt paa et Fad.

Hertil kan serveres Frugt- eller Crème-Sauce.

958. **Ris-Pærer.**

(Poires de riz).

Risen koges som ovenfor forklaret (se Nr. 957). Naar den er kold, formes den til Pærer. De paneres og koges

i Klaret. Oppe i Pæren stikkes der, hvor ellers Blomster sidder, 1 Krydderneilike og et Stykke Angelika. Kanel eller en Strimmel Citronskal danner Stilken. Pistacher (grønne Mandler) hakkes flnt og blandes med Melis. Heri vendes de bagte Pærer. Man kan komme stødte eller hakkede Mandler i Grøden i Stedet for Vanille.

959. **Beignets af Ris med Kaffe.**

(Beignets de riz au café).

Naar Fløden koger, tages en Pægl heraf og hældes over 12 Kvint brændte og malede Kaffebønner. Grøden koges (se Nr. 957). Til sidst sis Kaffen og faar et Opkog med Grøden. Tillavningen er da ellers som i de to foregaaende Numre (957 og 958).

Grøden kan tillaves med Te, Chokolade og Maraskino.

960. **Beignets af Semoule.**

(Beignets de semoule).

1 Pot Mælk koges med 25 Kvint Sukker, 1 Stykke Kanel og 12 Kvint Smør. Heri drysses under stadig Omrøring $^1/_2$ ℔ Semoulegryn. Fremgangsmaaden er ganske som Beignets de riz (se Nr. 957).

XVII. AFSNIT.

Tredie Afdeling.

---

961. Varme Buddinger.

(Poudings chauds).

Naar Dejen til Buddinger er blandet med piskede Æggehvider, maa de koges straks, efter at disse ere rørte sammen deri.

Formen, hvori de skulle koges, maa være godt smurt med Smør og bestrøet med Rasp eller knuste Makroner. Den fyldes med Dejen til en god Fingersbred fra Randen. Formen stilles i et Kogekar, som er fyldt med saa meget Vand, at det staar $^3/_4$ op om Formens yderste Side. Den koges i Varmt-Vands-Bad (bain-marie). Dette stilles ind i en varm Ovn, og man maa passe paa, at Vandet koger langsomt hele Tiden. Skulde det fordampe, maa der langsomt hældes lidt mere til. Hvis Buddingen bliver for brun, belægges den med Papir, dyppet i Vand eller smurt med Smør.

Lige før Buddingen skal serveres, vendes den forsigtigt paa Fadet. Efter 2 Minutters Forløb hæves Formen af, og Buddingen bestrøs med Melis eller lignende.

Mange koge Buddinger i Form med tætsluttende Laag. Denne stilles paa Komfuret i en Gryde med Vand og Laaget belægges med Gløder, som af og til maa fornys.

De her givne Opskrifter ere beregnede til 12 Personer.

962. **Vanille-Budding.**

(Pouding à la vanille).

25 Kvint Smør smeltes i en Kasserolle, og heri bages 25 Kvint Mel. 1 Stang Vanille skæres i Stykker og koges i ½ Pot Fløde eller Mælk; og hermed spædes Jævningen op, idet lidt og lidt ad Gangen røres i den, saa at den bliver en tyk Mos, og der røres heri 10 Æggeblommer, en og en ad Gangen tilligemed 25 Kvint Melis Lige, førend Buddingen skal koges, røres de til stift Skum piskede Æggehvider i den. Dejen kan koges i en stor eller i flere smaa Forme i Varmt-Vands-Bad, saaledes som forklaret i Nr. 961.

Hertil serveres Vincrème eller Frugtsauce (se Nr. 331 og 338 o. s. v.).

963. **Chokolade-Budding.**

(Pouding au chocolat).

Denne Budding tillaves som Vanille-Budding (se Nr. 962) kun med den Forskel, at Fløden koges med 35 Kvint Chokolade i Stedet for med en Stang Vanille. Hertil serveres Crème-Sauce (se Nr. 331).

Smagen af denne Budding kan varieres paa mange Maader, idet man i Steden for Vanille og Chokolade, kan tilsætte Appelsinsaft, Mandler, Sultana-Rosiner, Makroner o. l.

964. **Karamel-Budding.**

(Pouding au caramel).

½ ℔ Sukker dyppes i Vand og koges over sagte Ild, indtil det har en kanelbrun Farve. Derpaa hældes dette, som kaldes Karamel, op og stilles til Side. I 25 Kvint Smør bages saa meget Mel, som dette vil optage i sig, heri spædes ½ Pot kogt Fløde eller Mælk, det Halve af Karamellen og 25 Kvint Melis. Det Hele koges sammen, hældes op i et Fad og røres godt med 10 Æggeblommer. Til sidst

røres de piskede Æggehvider heri. Dejen kommes i en Form og koges cirka en Time.

Til Sauce hertil koges en halv Pot Fløde og heri kommes den anden Halvdel af Karamellen. 5 Æggeblommer røres hvide tilligemed 15 Kvint Sukker. Hermed lieres Saucen, som desuden krydres med et Glas Maraskino, Curaçao eller anden Likør.

965. **Risbudding med Æbler.**

(Pouding de riz aux pommes)

$^1/_2$ ℔ blancherede Ris kommes tilligemed Vanille i en Pot kogende Mælk eller Fløde og koges til en stiv Grød. Medens den endnu er varm, røres 25 Kvint Smør, 25 Kvint Melis og 10 Æggeblommer heri. Til sidst røres de til stift Skum piskede Æggehvider heri. I den smurte Form lægges et Lag Ris, et Lag dampede Æbler (se Nr. 739), saa Ris o. s. v. Det sidste Lag maa være Ris. Buddingen koges, som det er forklaret i Nr. 961. Hertil serveres Vincrème (se Nr. 331).

966. **Diplomatbudding.**

(Pouding à la diplomate).

Hertil bør man helst vælge en Kuppelform, som kan rumme $1^1/_2$ Pot. Denne smøres med Smør og belægges med Papir, som ogsaa smøres med Smør. Bunden belægges smagfuldt med forskellige syltede Frugter. Her over lægges et fingertykt Lag Biscuits og smaa Makroner, derpaa et Lag syltet Frugt, og saaledes fyldes Formen lagvis. Det sidste Lag maa være Biscuits. 3 hele Æg og 5 Æggeblommer røres med 35 Kvint Melis og $1^1/_2$ Pægl Fløde. Til sidst røres et Glas Likør heri Dette hældes lidt efter lidt over Buddingen, saa at det kan trække ind i Lagene af Biscuit og Makroner.

Buddingen koges en Time, og hertil serveres Crème-Sauce med Likør (se Nr. 333).

967. **Plumbudding.**

(Plumpouding).

Hertil bruges 1 ℔ Nyretalg. ½ ℔ Marv, ½ ℔ Sultana-Rosiner, 25 Kvint Korender, 25 Kvint Sukat, 25 Kvint kandiserede Pommerans-Skaller, 8 Æbler, 3 Kvint stødt Kanel og stødte Nelliker, Skallen af 1 Citron, ½ ℔ Melis, 1 ℔ revet Brød eller Rasp, 20 Kvint Mel, ½ Pægl Cognak eller Rom, 10 Æg og lidt Salt.

Hinder og Sener pilles af Talgen, som hakkes og røres sammen i et Fad med det revne Brød, de blancherede Rosiner, Sukaten, Pommeransskallerne, Æblerne og Marven. Det maa altsammen være skaaret i smaa □. Derpaa røres den fint hakkede Citronskal, Salt, Sukker, og øvrige Krydderier heri. Til sidst kommes Melet, Æggene, Cognaken eller Rommen i Dejen, som maa arbejdes godt sammen og staa tildækket en Times Tid. En Serviet smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Dejen formes til en Kugle og lægges heri. Servietten samles sammen her omkring og bindes til med et Sejlgarn. Den lægges i et Kogekar, hvori der er saa meget Vand, at Buddingen kan flyde deri.

Den koges derpaa jævnt i 2 à 3 Timer. Efterhaanden som Vandet fordamper, maa man spæde mere kogende Vand til.

Naar Buddingen er færdig, tages den op, lægges paa en Sigte, Baandet løsnes, og Buddingen vendes fra Servietten over paa Anrettefadet. Oppe midt i Buddingen skæres en Fordybning, som fyldes med hugget Melis. Dette overhældes med saa megen Rom, at hele Buddingen væddes heraf. Nede rundt om paa Fadet lægges Melis, som ligeledes overhældes med Rom. Det Hele antændes med en Fidibus og bringes brændende ind paa Bordet.

Til Plumbudding tilberede Englænderne en Sauce, der tillaves af Smør og Mel bagt sammen. Dette spædes op med Vand og Rom, og Saucen krydres med Sukker og Citronsaft.

Plumbudding kan gemmes i længere Tid. Naar man

vil benytte den, skæres den i fingertykke Skiver. Disse lægges rundt paa et Fad og stilles ind i en hed Ovn. Naar de ere gennemvarmede, overhældes de med Rom, bestrøs med Melis, antændes og serveres.

968. **Engelsk Brødbudding.**

(Pouding de pain à l'anglaise).

1 langt Franskbrød, som er en Dag gammelt, afraspes og skæres i Skiver. Disse smøres med 25 Kvint Smør.

25 Kvint Korender blancheres og 20 Kvint søde og 5 Kvint bitre Mandler skoldes og skæres i langagtige Fileter. 12 Kvint Sukat og 12 Kvint kandiseret Pommerans skæres i smaa □.

Det Hele blandes godt sammen tilligemed 12 Kvint stødt Melis, lidt stødt Kanel, Kardemomme eller Vanille. I den smurte Form lægges et Lag af Brødskiverne, derpaa et Lag af de sammenblandede Ingredienser, saa atter Brød og saaledes fremdeles. Det øverste Lag maa være Brød. $^3/_4$ Pot Fløde, 5 Æg og 25 Kvint Sukker piskes sammen og hældes over det Hele. Formen tildækkes og stilles til Side. En Time, førend Buddingen skal serveres, stilles den til Kog i Varmt-Vands Bad.

Hertil kan serveres Crème, Frugt eller Chokolade-Sauce.

969. **Engelsk Mel-Budding.**

(Pouding national anglais).

2 ℔ Mel, lidt Salt og 1 ℔ fint hakket Nyretalg røres sammen. Heri æltes $^1/_2$ Pot Vand. Det Hele trilles til en Kugle, bindes ind i en Serviet og koges $2^1/_2$ Time i rigeligt Vand. Hertil serveres Frugt- eller Sirup Sauce.

Denne sidste Sauce tilberedes paa følgende Maade: Sirup koges med Eddike og Vand og jævnes med lidt Sagomel, udrørt i Vand.

Det Tiloversblevne af Buddingen skæres i Skiver.

Paa en Pande brunes Smør og Sukker til en Karamel, og heri vendes Skiverne, indtil de ere gennemvarmede.

970. **Rugbrødsbudding.**

(Pouding au pain noir).

25 Kvint skoldede Mandler, stødes med 2 Æggehvider og røres med 6 Æggeblommer, 25 Kvint Melis, og den revne Skal af en Citron. Derpaa lader man noget Rugbrød blive tørt i Ovnen. Dette stødes, og 25 Kvint heraf vædes med Rom og røres i Mandelmassen tilligemed kandiseret Frugt. Til sidst røres heri de til stift Skum piskede Æggehvider.

Den smurte Form fyldes og koges en Time i Varmt-Vands-Bad.

Hertil serveres Vincrème (se Nr. 331).

XVII. AFSNIT.

Fjerde Afdeling.

Kolde Buddinger og Geléer.

(Poudings froids et gelées).

971. **Appelsin-Fromage.**

(Fromage d'orange).

Af 8 Appelsiner skæres Skallen ganske tyndt. Saften presses af dem og af 12 andre Appelsiner. 1 ℔ Sukker dyppes i Vand og koges til en Sirup, heri opløses 12 Blade afvadsket Husblas, og man lader Skallerne af de 8 Appelsiner trække lidt heri. Til sidst røres den afpressede Appelsinsaft i Massen. Det Hele sis og røres, indtil det er afsvalet. Derpaa røres heri $^3/_4$ Pot pisket Fløde. Formen, hvori Fromagen skal hældes, maa enten være vædet med Vand og bestrøet med Sukker eller smurt med Olie. Formen stilles paa Is eller paa et koldt Sted. Ved Anretningen løsnes Kanten af Fromagen fra Formen, og den vendes paa en Krystal- eller Porcellains-Opsats. Den pyntes med pisket Fløde og enkelte glaserede Smaadele af Appelsin.

972. **Vanille Crème.**

(Crème à la vanille).

$^1/_2$ Pot Fløde eller sød Mælk koges med en halv Stang Vanille. Derpaa røres 8 Æggeblommer hvide tilligemed

25 Kvint Sukker. 10 Blade Husblas skylles og opløses. Den kogte Fløde hældes i de piskede Æggeblommer. Det Hele stilles over Ilden og røres, indtil Massen begynder at blive tyk. Derpaa hæves den atter af Ilden, og den opløste Husblas røres heri. Crèmen sis, stilles paa Is, og man vedbliver at røre i den, indtil den er kold. Da røres ½ Pot til stift Skum pisket Fløde i Crèmen, saa at den bliver let og luftig. 1 stor eller flere smaa Forme vædes med Vand og bestrøs med Melis eller smøres med Mandelolie. Heri hældes Crèmen og stilles paa Is eller paa et koldt Sted. Lige før Anretningen pyntes Crèmen med smaa Makroner og Flødeskum med Vanille.

Ved denne Rets Tillavning er det nødvendigt netop at afpasse det rette Øjeblik, naar Flødeskummet skal røres i Crèmen. Dette maa ske lige paa det Tidspunkt, hvor Crèmen er afsvalet og begynder at blive stiv. Røres Flødeskummet i, førend Crèmen er afsvalet, saa opløses Skummet, og dette bevirker, at den ikke bliver let og luftig. Røres Flødeskummet for sent i, saa lægger Crèmen som den sværere Substans sig paa Bunden hvorimod Skummet, der er lettere, flyder ovenpaa. Denne og de efterfølgende Opskrifter ere beregnede til 12 Personer.

973. **Crème med Hasselnødder eller Pistaches.**

(Fromage aux avelines ou aux pistaches).

12 Kvint Hasselnødkærner eller grønne Pistaches-Mandler stødes fint i en Morter tilligemed lidt Fløde. Derpaa kommes de i ½ Pot kogende Fløde, tildækkes og stilles til Side, indtil de ere afsvalede. 8 Æggeblommer røres hvide med 25 Kvint Melis. Fløden sis fra Nødderne og koges atter. Heri røres Æggene, og Crèmen behandles saaledes, som det er forklaret i Nr. 972. Heri røres 10 Blade eller 4 Kvint opløst Husblas.

Denne Crème behandles derpaa fuldstændig som ovenfor forklaret ved Vanille-Crème (se Nr. 972).

Hertil serveres Biscuits og glaserede Nødder eller Flødeskum med Kirschwasser.

974. **Chokolade-Crème.**

(Fromage au chocolat).

Til denne Crème koges Fløden med 35 Kvint Chokolade i Stedet for Nødder eller Mandler, ellers behandles den ganske som det er forklaret i de to førnævnte Crèmes (se Nr. 972 eller 973).

Hertil serveres Flødeskum med Curaçao-Likør og Biscuits.

975. **Maraskino-Crème.**

(Fromage au marasquin).

Til Vanille-Crème (se Nr. 972) tilsættes Maraskino efter Smag. Forøvrigt kan man tilsætte forskellige andre Likører, saasom Curaçao, Mokka, Chartreuse, Amandes, Kirsch og Cacao.

Hertil serveres Meringues eller Biscuits.

976. **Rombudding.**

(Fromage au rhum).

Crèmen laves af $^1/_2$ Pot Fløde, 10 Æggeblommer, 35 Kvint stødt Melis og 14 Blade Husblas. Naar Crèmen er kogt og siet, røres 1 Pægl god Rom heri og til sidst $^1/_2$ Pot pisket Fløde.

Hertil serveres Flødeskum med Sukker og Rom eller Hindbærsaft.

977. **Hindbær- eller Jordbær-Crème.**

(Fromage aux framboises ou aux fraises).

2 ℔ gode modne Jordbær eller Hindbær gnides gennem en Sigte, og heri røres $^1/_2$ ℔ Melis og 4 à 5 Kvint opløst Husblas. Det Hele stilles paa Is og røres, indtil det begynder at stivne. Saa røres $^3/_4$ Pot til stift Skum pisket Fløde heri. Crèmen pyntes med nogle af de smukkeste Bær, som man har holdt tilbage, og med Biscuits. Paa denne Maade kan al moden Frugt tillaves.

978. **Kaffe-Crème.**

(Fromage au café).

35 Kvint friskbrændt malet Kaffe (Mokka) kommes i en ½ Pot kogende Fløde, tildækkes og stilles til Side, indtil det er afsvalet. Derpaa sis Fløden og stilles atter til Kog. Crèmen tillaves ganske som Nøddecrème (se Nr. 973).

979. **Te-Crème.**

(Fromage au thé).

Denne Crème tillaves som Kaffecrème (se Nr. 978). Kun tager man 20 à 25 Kvint Te hertil i Stedet for Kaffe, alt i Forhold til Teens Kvalitet.

980. **Crème panachée.**

(Crème panachée).

Denne Crème er kun en Sammenstilling af 3 eller 4 forskelligt farvede Crèmes.

En Form fyldes paa følgende Maade med: f. Eks. Chokolade, Hindbær, Pistache og Vanille Crème. Nederst paa Bunden hældes et Lag Pistache-Crème. Formen stilles paa Is, naar dette er stivnet, hældes herover et Lag Vanille-Crème. Dette lader man blive fast, inden man atter hælder et nyt Lag, f. Ex. Hindbær-Crème, i Formen. Til sidst hældes Chokalade-Crèmen heri.

Man maa nøje passe paa, at ethvert Lag Crème er stivnet, inden et nyt Lag hældes paa, for at ikke de forskellige Sorter skulle løbe i hverandre.

Naar Formen er vendt, ser Crèmen ud som forskelligt farvede Baand.

Hertil serveres Biscuits.

981. **Ananas-Budding.**

(Crème française à l'ananas).

Af 1 ℔ henkogt Ananas skæres 3 à 4 Skiver i 4 à 6 Dele og stilles til Side. Det øvrige af Ananasen

skæres i □. Derpaa tilberedes der en Crème af 1 Pot Fløde, 10 Æggeblommer, som ere rørte med 25 Kvint Sukker, af noget af Ananasens Saft og 10 Blade opløst Husblas. Det Hele røres over Ilden, indtil Crèmen kan dække Skeen, derpaa sis den gennem en Sigte over Ananas □. Crèmen stilles paa Is og røres, indtil den er afsvalet. ½ Pot Fløde, som er pisket til Skum, røres heri. Derpaa hældes Crèmen i Forme. Lige før Anretningen vendes Crèmen paa en Krystal- eller Porcellains-Opsats og pyntes med hakkede Pistaches og med de til Side stillede Stykker Ananas.

982. **Ingefær-Budding.**

(Crème française).

Tilberedes som Ananasbudding, kun krydres den med syltet Ingefær i Stedet for med Ananas (se Nr. 981).

983. **Karamel-Budding.**

(Crème française au caramel).

½ ℔ Melis dyppes i Vand og koges til en smuk gulbrun Karamel (Sirup). Denne kommes i en Form, som er vædet i koldt Vand, og man vedbliver at dreje Formen rundt, indtil Karamellen har fæstnet sig til denne.

10 Æggeblommer røres hvide med 25 Kvint Melis. 1 Pot Fløde koges tilligemed ½ Stang Vanille og røres i Æggene. Naar Crèmen er afsvalet, kommes den i Formen med Karamellen, og denne stilles i Varmt-Vands Bad ind i en ikke for hed Ovn. Her dampes den, indtil Crèmen er stivnet.

Formen tages da ud og stilles paa Is, indtil den er kold. Den serveres med Karamel, som man krydrer med Curaçao- eller Noyau-Likør.

984. **Nougat-Crème.**

(Fromage au nougat).

25 Kvint Melis koges til en Karamel, og heri røres 25 Kvint skoldede Mandler, som ere skaarne i ganske

tynde Fileter. Denne Nougat hældes derpaa lidt efter ud paa et Fad eller en Plade, som man har smurt med Olie. Naar Massen er haard, knuses den og røres i en Vanille-Crème (se Nr. 972). Nougat-Crème serveres enten med kandiserede Frugter eller som Vanille-Crème.

985. **Flødeskum med Hindbær eller Jordbær.**

(Crème fouettée aux framboises au aux fraises).

1 Pot af den bedste Slags Fløde piskes til stift Skum og stilles paa Is. Imidlertid passeres et ℔ af ovennævnte Frugt gennem en Sigte, og ½ ℔ Flormelis røres heri. Lige før Anretningen røres Flødeskummet lidt og lidt ad Gangen i Frugten.

Denne Ret anrettes som en Pyramide paa Fadet og garneres med Meringues, Makroner eller Biscuits.

986. **Flødeskum med Ananas.**

(Crème fouettée à l'ananas).

1 ℔ Ananas stødes eller gnides i en Stenmorter sammen med ½ ℔ hugget Melis. Dette passeres gennem en Sigte og røres i en Pot pisket Fløde.

Æbler, Pærer og Aprikoser kunne anvendes paa denne Maade.

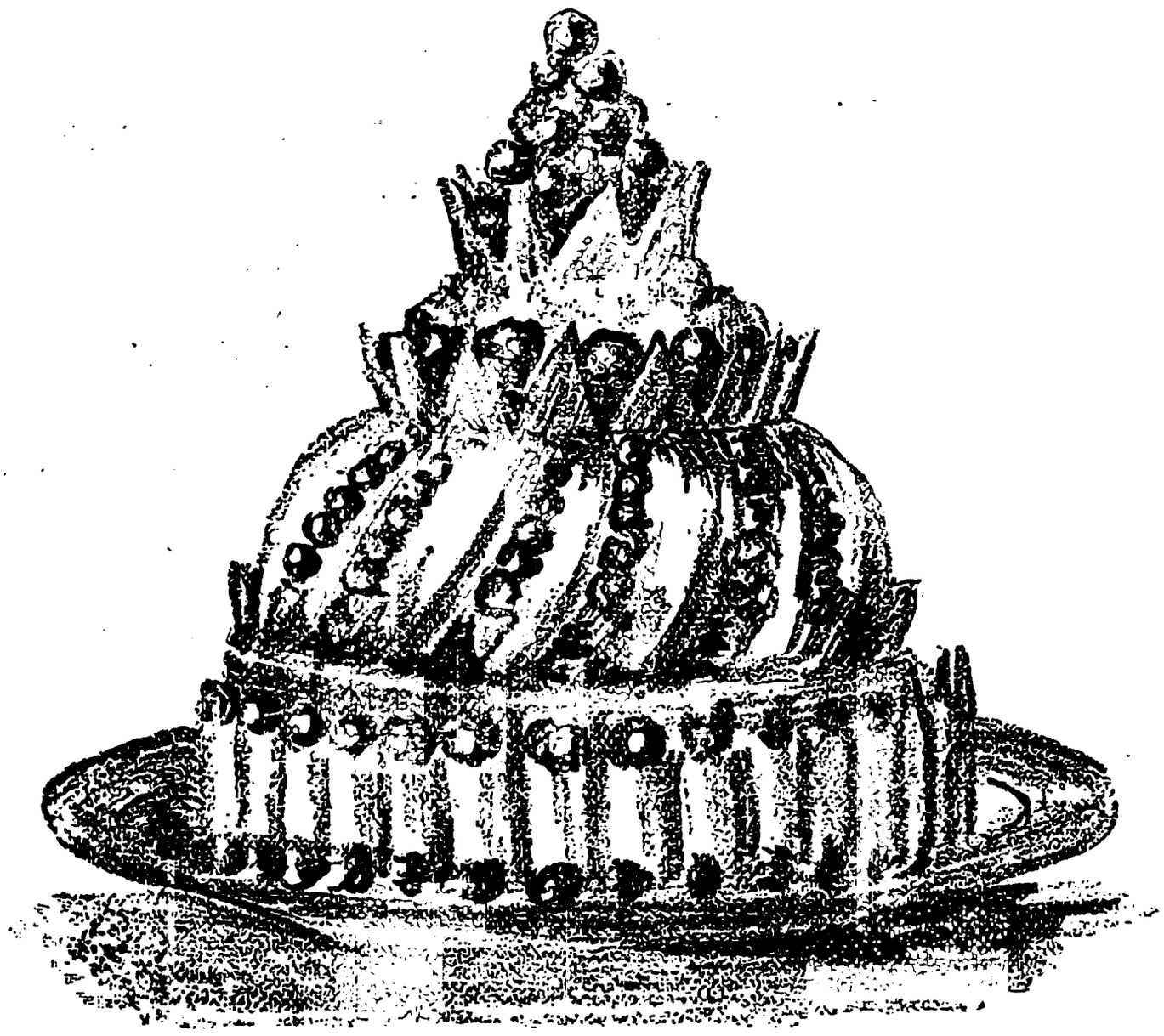
987. **Venetiansk Budding.**

(Fromage à la vénitienne).

1 Pot Fløde piskes til stift Skum. 6 Blade Husblas og ½ ℔ Melis opløses og afsvales. Det blandes med den piskede Fløde. En stor eller flere smaa Forme vædes som tidligere forklaret, og heri fyldes et Lag Fløde, saa et Lag syltet Frugt, og saaledes videre, indtil Formen er fyldt. Den stilles paa Is, og Buddingen serveres med Biscuits.

Denne Dessert kan varieres paa forskellig Maade, man kan nemlig tilsætte til Fløden enten Kaffe- eller Te-Essens, opløst Chokolade, Maraskino, Noyau og saa videre.

Hertil serveres smaa Makroner.



988. Russisk Risbudding.

(Riz à la russe).

1/2 ℔ Ris blancheres. 35 Kvint Sukker, hvorpaa man har afrevet Skallen af en Citron eller Appelsin, koges i en Pot Vand, og heri kommes Grynene, der koges 3/4 Time til en fast og tør Grød Denne hældes op i et Fad, og der røres heri Saften af 2 Citroner og 1/2 Pægl fin Rom. Noget af Risen trykkes i en Randform, som man har smurt med Smør, og den vendes paa Anrettefadet. Den tiloversblevne Grød lægges som en Pyramide inden i Randen og pyntes, saaledes som det ses af Tegningen. Hertil benyttes Angelika, et Slags Siv, som voxer i Frankrig. Angelika forsendes overalt nedlagt i Sukker ligesom Sukat. Den har en smuk grøn Farve og en pikant og behagelig Smag. Den skæres i tynde Strimler og trykkes med 1 Centimeters Mellemrum ind rundt om i Risranden. Mellemrummene pyntes afvekslende med kandiserede Kirsebær og Nøddekærner. Derpaa skæres noget Angelika ud i Trekanter, hvormed Risen garneres, saaledes som ses af Tegningen. De skraa ligesom af Perler dannede Striber laves enten af syltede Jordbær eller kogte Sultana-Rosiner.

Foroven pyntes Risen med endnu to Rækker Spidser, som ere skaarne af Angelika. Mellem Spidserne paa den nederste Række lægges Nøddekærner, og inden for den øverste garneres med en Pyramide af kandiserede Kirsebær.

Hertil serveres forskellige Frugtsafter.

989. **Risbudding à la Trautmannsdorff.**

(Pouding de riz à la Trautmannsdorf).

1/2 ℔ blancherede Ris koges i Mælk med 1/2 ℔ Sukker og 1/2 Stang Vanille. 6 Blade opløst Husblas røres heri, og Grøden afsvales. 1/2 Pot Fløde piskes til Skum og røres forsigtigt i Grøden tilligemed et Glas Maraskino. Den presses ned i en vædet Form og stilles paa Is. 1 ℔ friske Jordbær eller Hindbær passeres gennem en Sigte, dette røres med 1/2 ℔ Flormelis, fortyndes med Vand og stilles paa Is, indtil Buddingen skal serveres.

Denne vendes af Formen og bestrøs med hakkede Pistaches eller knuste Makroner.

Risen kan ogsaa presses i en Randform, og da serveres der indenfor Risranden en Macédoine, som er tillavet af forskellig Slags Frugt, saasom Kirsebær, Angelika, Æbler, Aprikoser o. s. v., som alt maa være skaaret i Stykker og kogt i en Sukkersirup.

990. **Appelsin-Gelée.**

(Gelée d'oranges).

8 à 10 gode, saftige Appelsiner skæres midt over, og Saften presses af. Saften hældes gennem en Filtrerpose, indtil den er smuk klar. 3/4 ℔ hugget Sukker klares paa følgende Maade: Det kommes tilligemed 1/2 Pot Vand og en Æggehvide, som er pisket hvid, i en ufortindet Kasserolle. Naar Sukkeret begynder at koge, hældes 4 Spiseskefuld koldt Vand heri. Dette gentages 3 Gange, da tages Kasserollen af Ilden og stilles til Side. Æggehviden har imidlertid optaget i sig al Urenhed af Sukkeret, som skummes, og som hældes gennem en Serviet i en Porcellainsskaal. Heri røres 4 Kvint Husblas, som er op-

løst i ½ Pot Vand paa følgende Maade: Den sættes over Ilden tilligemed 12 Kvint Sukker og koges langsomt. Skummet skydes til den ene Side, saa at det med Lethed kan tages af.

Naar det saaledes er kogt ind til det Halve og er ganske klart, hældes det gennem en Serviet, afsvales og røres sammen med det klarede Sukker, og til sidst røres Appelsin-Saften heri. Geléen hældes i en Form, der stilles paa Is. Lige før Anretningen dyppes Formen hurtigt ned i varmt Vand, den aftørres, og Geléen vendes paa en Krystal-Opsats.

Hertil, som til alle Geléer, kan serveres Biscuits, Flødeskum, Appelsin-Sauce eller glaseret Frugt.

991. **Hvid Vins-Gelée.**

(Gelée au vin blanc).

Hertil egner sig bedst en god Rhinskvin, saa som Hochheimer eller Johannisberger. 1 Pot Vin, ¾ ℔ klaret Sukker (se Nr. 990) og 4 Kvint opløst Husblas tilberedes og blandes, saaledes som det er forklaret ved Appelsin-Gelée.

992. **Rødvins-Gelée.**

(Gelée au vin rouge).

Denne Gelée tilberedes som hvid Vins-Gelée (se Nr. 991), kun tages hertil Rødvin. Ved Anretningen pyntes Geléen med Flødeskum eller Crème.

XVII. AFSNIT.

Femte Afdeling.

Parfait, Is og Sorbet.

(Parfait, glace et sorbet).

993. Kaffeparfait.

(Parfait au café).

1 Pot Fløde piskes til stift Skum. 6 Æggeblommer røres hvide med $^1/_2$ ℔ Melis, og heri røres en Kaffeessens, som tilberedes af 25 Kvint friskmalede Kaffebønner, der overhældes med saa megen kogende Fløde, at den staar over dem. Det Hele tildækkes, og naar det er koldt, sis Essensen og røres tilligemed den piskede Fløde i Æggemassen.

Derpaa fyldes den i en Parfait-Form (en Blikform med Laag), et Stykke hvidt Papir lægges over Crèmen, og Laaget trykkes fast til, saa at intet kan trænge ind. Saa stilles Formen i Is, for at den kan fryse i cirka 3 Timer. Hertil benyttes en Spand eller Balle med løst Spunds. Bunden belægges med knust Is, herover lægges et Lag spansk Salt. Derpaa stilles Formen. Uden om denne pakkes et Lag knust Is, saa Salt og saaledes videre, indtil hele Formen er skjult. Hvis Isen smelter, maa Spundset tages ud, saa at Vandet kan løbe fra, og Spanden fyldes atter med Is og Salt.

Ved Anretningen tages Formen op, overhældes med koldt Vand, aftørres og vendes paa Opsatsen.

Parfaiten pyntes med Makroner, Vafler eller Biscuits.

994. **Parfait Mikado.**

(Parfait micado au thé).

12 Kvint fin Te skylles i koldt Vand og overhældes med en Kopfuld kogende Fløde. Naar dette er koldt, sis Essensen.

Parfait Mikado tilberedes ellers ganske som Parfait au café (se Nr. 993).

Angelika skæres i tynde Strimler, og disse lægges som en Paafuglehale som Pynt paa Parfaiten.

995. **Parfait à la Kreuznach.**

(Parfait à la Kreuznach).

Der tilberedes en Nougat, saaledes som det er forklaret ved Nougat-Crème (se Nr 984). Denne røres i Parfait-Crèmen, der iøvrigt behandles som de to fornævnte Parfaits (se Nr. 993 og 994).

Paa Bunden af en Gelée-Rand hældes Hvidvins-Gelée (se Nr. 991). Denne stilles paa Is, og naar Geléen er stiv, lægges Vindruer i smukke Mønstre paa den. Dettė overhældes atter med Vin-Gelée, og Formen dækkes med Papir.

Ved Anretningen vendes Gelée-Randen paa Fadet. Indenfor den anrettes Parfaiten, som garneres med Vindruer.

996. **Parfait d'amour.**

(Parfait d'amour).

Naar Æggene ere rørte (se Nr. 993), tilsættes der disse et Glas parfait d'amour og lidt Kirschwasser. Massen farves løserød med et Par Draaber Frugtsaft. Til sidst røres den piskede Fløde og kandiserede Kirsebær heri.

Naar Parfaiten er færdig og anrettet, garneres den med smaa Meringues, saa store som Knapper, og med Kirsebær.

Parfait kan tillaves med forskellige Likører, saa som Maraskino, Noyau o. lign., og den faar da Navn efter den Likør, hvormed den er tillavet.

997. **Ananasparfait.**

(Parfait à l'ananas).

I de rørte Æggeblommer røres 3 Skiver Ananas, som ere skaarne i smaa □, og lidt af Ananas-Saften. Parfaiten tillaves ellers som ovenfor forklaret (se Nr. 993). Den garneres med en Krans af Ananas-Skiver.

Parfait kan tillaves med syltet Ingefær paa samme Maade.

998. **Parfait Tuttifrutti.**

(Parfait tuttifrutti.)

I Parfait-Crèmen (se Nr. 993) røres lidt Maraskino, forskellige syltede Frugter og smaa Makroner.

999. **Parfait prince Pückler.**

(Parfait prince Pückler).

En Portion Parfait-Crème (se Nr. 993) deles i 3 lige store Dele. I den ene Del røres 10 Kvint reven Chokolade, i den anden kandiseret Frugt, som er skaaren i smaa Stykker, og hakkede eller stødte brændte Mandler. Den tredie Del tilsættes Hindbærsaft.

Hver Del fyldes for sig i Formen, og Parfaiten maa staa og fryse i 3 Timer.

1000. **Appelsinparfait.**

(Parfait aux oranges).

6 Æggeblommer røres hvide med $^1/_2$ ℔ Melis, og der tilsættes den revne Skal af 2 og Saften af 6 Appelsiner. 1 Pot pisket Fløde røres heri. Den fryses som forklaret i Nr. 993.

Den færdige Parfait garneres med hakkede Pistaches, som strøs over den, og med glaserede Appelsinstykker.

1001. **Vanille-Is.**

(Glace à la vanille).

1 Pot Fløde koges med $^1/_2$ Stang Vanille. 8 à 10 Æggeblommer røres hvide med $^1/_4$ ℔ Melis. Den kogte

Fløde røres i Æggemassen, og det Hele hældes tilbage i Kogekarret. Man vedbliver at piske eller røre heri, indtil det lige staar paa Kog, saa løftes det af Ilden og hældes gennem en Sigte i et Fad.

Der røres af og til i Crèmen, indtil den er ganske kold. Frysebøssen stilles i Isspanden, Crèmen hældes heri, Laaget lægges paa, og lidt efter drejes Bøssen fra venstre til højre, og hermed vedbliver man fremdeles uafbrudt. Samtidigt hermed maa Is-Crèmen bearbejdes med Is-Spartelen (en flad Træspade), for at Isen kan blive fin og sart.

Man kan nu i Handlen faa Ismaskiner til at dreje, hvilket gør Arbejdet betydeligt lettere.

Isen kan anrettes paa forskellig Maade. Man kan ligesom dreje Æg ud af Isen med en Sølvske, som er dyppet i varmt Vand. Disse anrettes da smukt ovenpaa hverandre, saa at de ligge som en Pyramide. Isen kan ogsaa pakkes fast ned i dertil indrettede Forme, som lægges i Is og Salt i 1 à 2 Timer. Ved Anretningen dyppes Formene i koldt Vand, og Isen tages forsigtigt ud ved Hjælp af en Gaffel. Den anrettes paa en smagfuldt sammenlagt Serviet, som pyntes med levende Blomster. Hertil serveres Biscuits, Meringues eller Vafler.

1002. **Duer paa en Rede af spundet Sukker.**

(Pigeons sur un nid de sucre filé).

Hertil maa man have to Forme, som have Duernes naturlige Størrelse; disse fyldes med Vanille-Is, pakkes ind i vaadt Papir, og lægges ned i Is og Salt i 2 Timer. Tolv Forme som Dueæg fyldes med Ananas-Is, pakkes først i vaadt Papir og derpaa ned i Is.

$^1/_2$ ℔ Sukker koges til en Karamel, og idet man holder en Stang i den venstre Haand, trækker man med en Ske ligesom Traade hen ad Stangen. Disse Traade dannes til en Rede, og denne stilles paa en Serviet paa Anrettefadet. Æggene tages efter 2 Timers Forløb ud af Formene og lægges i Reden. Duerne tages ud af Formene,

Næb og Øjne males røde med Frugtsaft, og derpaa lægges de i Reden.

1003. **Jordbær-Is.**

(Glace de crème aux fraises).

Crèmen (se Nr. 1001) tillaves uden Vanille. Naar den er godt gennemarbejdet og frossen, rores 1 ℔ Purée af friske Jordbær deri.

Paa samme Maade kan benyttes Purée af forskellige Frugter.

1004. **Is garnie.**

(Glace garnie).

Vanille-Is (se Nr. 1001) garneres med forskellige Sorter Syltetøj eller kandiserede Frugter, som afvekslende lægges i smaa Buketter om Isen.

1005. **Frugt-Is.**

(Glace aux fruits).

4 ℔ Jordbær passeres med en Træske gennem en Sigte. 1 ℔ hugget Sukker opløses i koldt Vand og røres, indtil alt er smeltet til en Sirup. I Jordbær-Puréen røres Saften af 2 Citroner og det nødvendige af Siruppen.

Det Hele sis gennem en fin Sigte eller en Serviet. Derpaa grades Blandingen med en Sukkergrader. Den skal holde 22 Grader. Holder den mere, tilsættes mere Vand, holder den mindre, mere opløst Sukker.

Det Hele kommes i Frysebøssen og fryses som Vanille-Is (se Nr. 1001). Dog maa bemærkes, at man bruger mere Salt hertil, og at Frugt-Is maa fryses $^1/_2$ Time længere end anden Is.

Al Frugt-Is, saa som af Hindbær, Aprikos, Ferskner o. s. v. tilberedes paa samme Maade.

Sukkergraderen kan kjøbes hos enhver Instrumentmager.

1006. **Citron- eller Appelsin-Is.**

(Glace aux citrons ou aux oranges).

1 ℔ Sukker koges i $^1/_2$ Pot Vand til en Sirup. Heri kommes den tyndt skaarne Skal af 1 og Saften af 8 Citroner.

Derpaa grader man Sukker-Siruppen, som skal holde 22 Grader. Massen sis gennem en Serviet og kommes i Frysebøssen. Isen kan ogsaa tilberedes med Appelsiner, og den behandles iøvrigt som Frugt-Is (se Nr. 1005).

1007. **Ananas-Is.**

(Glace à l'ananas).

Ananas skrælles og skæres i ganske smaa Stykker. Disse koges med Sukker og Vand. Siruppen sis, og man tilsætter den Saften af 2 Citroner. Den grades, kommes i Frysebøssen og behandles som anden Frugt-Is (se Nr. 1005)

1008. **Sorbet med Hindbær.**

(Sorbet aux framboises).

Hertil tillaves en Frugt-Is (se Nr. 1005) af Hindbær. Naar den er fast frossen, røres enten Champagne eller Rhinskvin i den. Den serveres i smukt slebne, helst flade Glas. Den kan ved større Diners serveres selvstændigt før Stegen.

Den serveres ogsaa til Baller og lignende festlige Sammenkomster.

Sorbet kan laves med Jordbær, Ananas, Citron, Appelsin o. s. v.

1009. **Romersk Punch.**

(Punch à la romaine).

Hertil tillaves en god Appelsin-Is (se Nr. 1006). Naar den er frossen, røres der heri 10 til stift Skum piskede Æggehvider, som ere blandede med Sukker. Derpaa røres 1 Glas Arrak og $^1/_2$ Flaske Champagne eller hvid Vin deri. Denne Punch serveres enten i flade Glas eller i Glas med Hank.

XVIII. AFSNIT.

Store og smaa Kager og glaseret Frugt.

(Gâteaux et fruits glacés).

1010. **Savarin.**

(Savarin).

10 Kvint Gær opløsəs med lidt Salt og ½ Pægl lunken Fløde. Den udrøres i 40 Kvint Mel og stilles i 10 Minutter til Hævning Derpaa ældes 40 Kvint Mel, ¾ ℔ Smør og 9 Æg heri, idet man tager lidt Mel, lidt Smør og 2 Æg ad Gangen. Naar det Hele er ældet godt sammen, fyldes Dejen i Forme, som ere smurte med Smør og bages ½ Time i en god varm Ovn. Savarinen vendes ud af Formen paa en Sigte, for at Emmen ikke skal blive i Kagen. Naar man vil benytte Savarinen, koges en Sirup af ½ ℔ Sukker, opløst i ½ Pot Vand og heri kommes lidt Maraskino og Rom. Kagen dyppes i Siruppen, indtil den er gennemtrukken heraf.

Hvad der er tilovers af Siruppen kan serveres særskilt hertil i en Sauceskaal.

1011. **Savarin à la française.**

(Savarin à la française).

Dejen hertil laves som forklaret i det foregaaende Nummer. Den bages i en Randform. Indenfor den færdige Kagerand serveres pisket Flødeskum. Selve Kagen

pyntes med hakkede Pistaches og kandiserede eller syltede Kirsebær.

Noget af Siruppen kommes i Flødeskummet.

1012. **Dansk Æblekage.**

(Gâteau aux pommes à la danoise).

Et Fjerdingkar gode Æbler skrælles og skæres i fire Dele. Kærnehuset tages ud, og Æblerne skæres i tynde Skiver. Disse skylles i koldt Vand og kommes i en Kasserolle tilligemed Smør og Sukker. De koges under lukket Laag, indtil de danne en jævn Masse, dog ikke en Mos.

Rasp, Puddersukker og Kanel blandes sammen og hermed bestrøs en Æblekageform, som er smurt med Smør. I Formen lægges derpaa et Lag Æbler, herover et Lag af den blandede Rasp, dette Lag dryppes med smeltet Smør, saa et Lag Æbler o. s. v., indtil Formen er fuld. Det sidste Lag maa være sammenblandet Rasp, som dryppes med Smør. Kagen sættes ind i Ovnen og bages i et Kvarter. Naar Æblekagen er afkølet, vendes den af Formen, som man kan varme lidt, for at den lettere kan slippe Kagen. Denne dækkes med Flødeskum og pyntes med Syltetøj.

1013. **Alliance-Tærte.**

(Tarte d'alliance).

6 Citroner skrælles lige ind til den tynde inderste Hinde og skæres i tynde Skiver, alle Kærnerne pilles forsigtigt ud, og de drysses med $1^1/_2$ ℔ Puddersukker. Heri staa de og trække i 12 Timer. De koges i Sukkeret og stilles til Side for at afkøles. $1^1/_2$ ℔ Mandler skoldes og stødes groft tilligemed $^1/_2$ Stang Vanille. Af og til kommes lidt koldt Vand i Morteren. 6 Æg og $1^1/_2$ ℔ stødt Melis røres, og heri kommes Mandlerne. En Tærtepande smøres med Smør, dryppes med Rasp og beklædes med Smørdej (se Nr. 166). Herpaa lægges et Lag af de syltede Citroner og derover Mandeldejen. Panden stilles ind i Ovnen og bages i cirka 1 Time.

1 ℔ Mandler skoldes og skæres i tykke Fileter (Strimler). Derpaa kommes 1 ℔ stødt Melis paa en Stegepande tilligemed lidt koldt Vand. Naar dette er kogt sammen, kommes Mandlerne heri, og man vedbliver at røre i Sukkeret, indtil disse ere brunede.

Hermed pyntes den færdige Kage, et Stykke Sukat skæres i tynde Skiver og lægges derpaa.

1014. **Citronkage à la Mannheim.**

(Gâteau aux citrons à la Mannheim).

En Kageform smøres med Smør og beklædes med et Centimeter tykt Lag Smørdej (se Nr. 166). 10 Æggeblommer røres med ½ ℔ Sukker og lidt reven Citronskal, indtil de ere hvide. Heri røres 5 Kvint Mel og til sidst de 10 Æggehvider, som ere piskede til stift Skum.

Den rørte Dej fyldes i Formen, glattes jævnt ud og bestrøs med Sukker og skoldede Mandler, som ere skaarne i Fileter. Kagen bages i en ikke for varm Ovn

1015. **Fransk Æblekage.**

(Flan aux pommes).

Hertil benyttes en Kageform med temmelig høj Rand, og denne beklædes med Mørdej (se Nr. 165). Æbler skrælles og skæres i tynde Skiver, lægges i Formen og stilles ind i Ovnen, indtil Kagen er halvt bagt.

20 Kvint Makroner stødes fint, og 20 Kvint Melis røres med 5 Æggeblommer, indtil disse ere hvide. Derpaa røres heri 1 Pægl Fløde. Denne Masse hældes over den halvt bagte Kage, som bages færdig i en ikke for hed Ovn. Ved Anretningen bestrøs den med hvidt Sukker.

1016. **Jordbærkage.**

(Gâteau aux fraises).

En Kageform belægges med en Sukkerdej, som laves af ¾ ℔ Mel, ½ ℔ Smør, ¼ ℔ Sukker og 2 Æg. Det

Hele ældes godt sammen, og Formen stilles ind i Ovnen, hvor Kagen bages smukt lysebrun.

Friske Jordbær overhældes med en kogende Sukker-Sirup og stilles paa Is. Naar de ere kolde, lægges de smukt ved Siden af hverandre paa den bagte Dej. De bestrøs med lidt Sukker.

I Stedet for Jordbær kan man anvende alle andre Slags Frugter.

1017. **Vandbakkelser.**

(Petits-choux).

1/2 Pot Mælk, 1/4 ℔ Smør, 6 Kvint Sukker og 1 Pris Salt kommes i en Kasserolle og stilles over Ilden. Naar det koger, tages Kasserollen af Ilden, og 1/2 ℔ fint sigtet Mel røres heri. Derpaa sættes Kasserollen atter over Ilden, og man vedbliver at røre i den, indtil Dejen slipper.

Dejen lægges op i et Lerfad, og naar den er afkølet, røres 4 hele Æg og 5 Æggeblommer heri, et og et ad Gangen.

En Kageplade bestrøs med Mel, og herpaa sættes Dejen, der med en Spiseske stikkes ud til smaa ens store Kager, som pensles med Æg og bestrøs med groft Sukker.

De bages i en middelvarm Ovn i omtrent 20 Minutter. De maa da have hævet sig saaledes, at de ere blevne dobbelt saa store. Naar de ere kolde, skæres et Indsnit i den ene Side, og de fyldes enten med Flødeskum, hvori der er Vanille og stødt Sukker, eller med Crème eller Marmelade.

De anrettes paa et Fad med Serviet, saa at de danne en Pyramide.

1018. **Kræmmerhuse.**

(Petits cornets).

6 Æg vejes, og man tager lige saa meget Mel, lige saa meget Smør og lige saa meget Sukker som disses Vægt. Smørret smeltes og røres med Sukkeret, indtil det er hvidt, derpaa røres Melet og til sidst Æggene heri.

Dejen smøres paa Pladen i aflange Stykker saa tynd som muligt og disse bages lysebrune i en ikke altfor hed Ovn. Medens de smaa Kager endnu ere varme, drejes de til Kræmmerhuse.

Dejen til Kræmmerhuse kan laves uden Smør, men saa maa Pladen smøres med Smør.

Kræmmerhusene fyldes med Flødeskum og Syltetøj.

1019. **Mariane-Kager.**

(Gâteaux Marianne).

Smør eller Mørdej (se Nr. 165 og 166) rulles tyndt ud og skæres i □ paa 5 Tommers Størrelse. Sukat, syltet Pommeransskal, skoldede Mandler, blancherede Rosiner og Korender skæres i smaa □ og blandes sammen med Sukker og stødt Kanel. Denne Blanding lægges paa skraa paa Dejen, som foldes sammen til en Trekant, klemmes godt sammen, pensles med Æg og bages i en hed Ovn.

1020. **Serina-Kager.**

(Gâteaux Serina).

1 ℔ Mel, 1/2 ℔ Puddersukker, 1 Teskefuld Hjortetak-Salt og lidt Vanille blandes sammen. Heri ældes 3/4 ℔ Smør og 1 Æg. Heraf trilles og udklappes smaa ens Kager, som pensles med Æg og belægges med Mandler, skaarne i Fileter, som ere blandede med groft stødt Sukker. De bages brune i en varm Ovn.

1021. **Makroner.**

(Macarons).

2 ℔ søde og 12 Kvint bitre Mandler skoldes og stødes fint. Heri røres 1 1/2 ℔ stødt Melis og til sidst 8 til stift Skum piskede Æggehvider.

En Plade smøres med Smør, og herpaa sættes smaa ensartede Kager, som stikkes af Makrondejen med en Teske. De bages i en ikke for varm Ovn.

1022. **Meringues.**

I 5 til stift Skum piskede Æggehvider røres 20 Kvint Flormelis. Heraf afstikkes med en Ske smaa Kager, som stilles ved Siden af hverandre paa en Plade og bages i en ikke for hed Ovn.

1023. **Sirupskager.**

(Gâteaux à la mélasse).

Hertil bruges 6 ℔ Mel, 4 ℔ Sirup, 2 ℔ stødt Melis, 18 Kvint Potaske, 1 ℔ Smør, 18 Kvint kandiseret Pommeransskal, Skallen af 3 Citroner, 18 Kvint stødt Kanel, 12 Kvint stødte Nelliker og 1 ℔ søde Mandler. Potasken opløses i $^1/_2$ Pægl Rosenvand.

Siruppen hældes tilligemed Sukkeret og Smørret i en Gryde. Denne stilles over Ilden, og naar Massen begynder at koge, kommes Potasken heri. Man maa passe paa, at det ikke bruser over. Et $^1/_2$ ℔ Mandler hakkes fint, og Citron- og Pommeransskallen skæres ganske smaat. De øvrige Krydderier blandes sammen hermed og kommes i Siruppen. Melet æltes i, medens Massen er saa varm som muligt. Dejen kan gemmes i cirka 8 Dage. Den rulles da ud i en Centimeters Tykkelse, udskæres i forskellige Former, belægges med Resten af Mandlerne og bages i en ikke for hed Ovn.

1024. **Glaseret Frugt.**

(Fruits glacés).

Hertil kan benyttes saavel frisk som tørret Frugt, f. Ex. Vindruer, Kirsebær, Blommer, Ribs, Appelsiner, Dadler, Nødder, Kastanjer o. s. v. Frugten maa være god og fejlfri og ikke for moden. Ellers springer Frugten let, Saften løber ud, og Tillavningen vil ikke lykkes. Det er heldigt og smukt, naar Stilken sidder paa Kirsebær og lignende Frugt. Appelsiner maa pilles med yderste Forsigtighed uden Kniv. Smaadelene skilles lempeligt fra hverandre med Fingrrne, saa at den tynde Hinde, som

de ere omgivne af, ikke springer og Saften løber ud. 1/2 ℔ Sukker dyppes i Vand og koges i en passende Kasserolle over rask Ild tilligemed et Par Draaber Eddike.

Man maa koge Sukkeret med stor Forsigtighed og have en Kumme med koldt Vand staaende ved Siden af Komfuret. Med et fugtigt Klæde tørres Kasserollen indvendigt paa Siderne, for at Sukkeret ikke skal sætte sig fast. En Træpind dyppes i Vand, derpaa i Siruppen. Naar Sukkeret hurtigt stivner, let løsnes fra Pinden og er sprødt, maa man løfte Kasserollen af og dyppe Bunden i koldt Vand. Derpaa stilles den paa skraa i et lidt større Kogekar, hvori der er kogende Vand, og som man stiller over Ilden, og nu dyppes Frugten hurtigt Stykke for Stykke ned i Sukkeret, og den lægges paa et Fad, en Marmorplade, eller en Blikbakke, som er smurt med Olie. Glaseret Frugt anrettes paa friske grønne Blade og serveres som Dessert eller benyttes til Garniture.

1025. **Sukreret Frugt en chemise.**

(Fruits sucrés en chemise).

De ovenfor nævnte Frugter (se Nr. 1024) dyppes i Æggehvide, som man har hældt i en Overkop. Man lader Æggehviden dryppe lidt af, vender Frugten i Krystal-Melis og bestrør den godt hermed. Frugterne lægges ved Siden af hverandre paa et Fad og stilles paa et luftigt Sted eller i Solen for at tørres. Saa ere de færdige til at benyttes som glaseret Frugt.

XIX. AFSNIT.

Vejledning til human Slagtning i Hjemmet.

Udgivet af

Dansk Kvindeforening til Dyrenes Beskyttelse.

1895.

Det er selvfølgeligt vor Pligt at give Slagtedyrene den hurtigst mulige Død og at skaane dem for al unødvendig Lidelse. Ved at iagttage dette, opnaar man tillige, at Kødet bliver sundere og mere holdbart, end naar Dyrets Dødskval har været forlænget.

Transporten til Slagtestedet bør foregaa roligt og langsomt. Et Dyr, der, efter at være drevet et længere Stykke Vej, er anstrængt og varmt eller som paa anden Maade er bleven ophidset, bør, inden Slagtningen foregaar, henstaa, indtil det er kommet i fuldstændig Ro.

Alt, hvad der kan forskrække Dyret før Slagtningen bør undgaas, derfor bør kun ét Dyr ad Gangen føres ind i Slagtehuset, helst med tilbundne Øjne, og det ene Dyr bør ikke være Vidne til, at det andet aflives.

Alle Redskaber bør være ved Haanden og i forsvarlig Stand.

Bedøvelse bør altid finde Sted inden Blodaftapningen ikke blot af større Kreaturer, men ogsaa af *Kalve, Faar* og *Lam*, *Geder* og *Svin*.

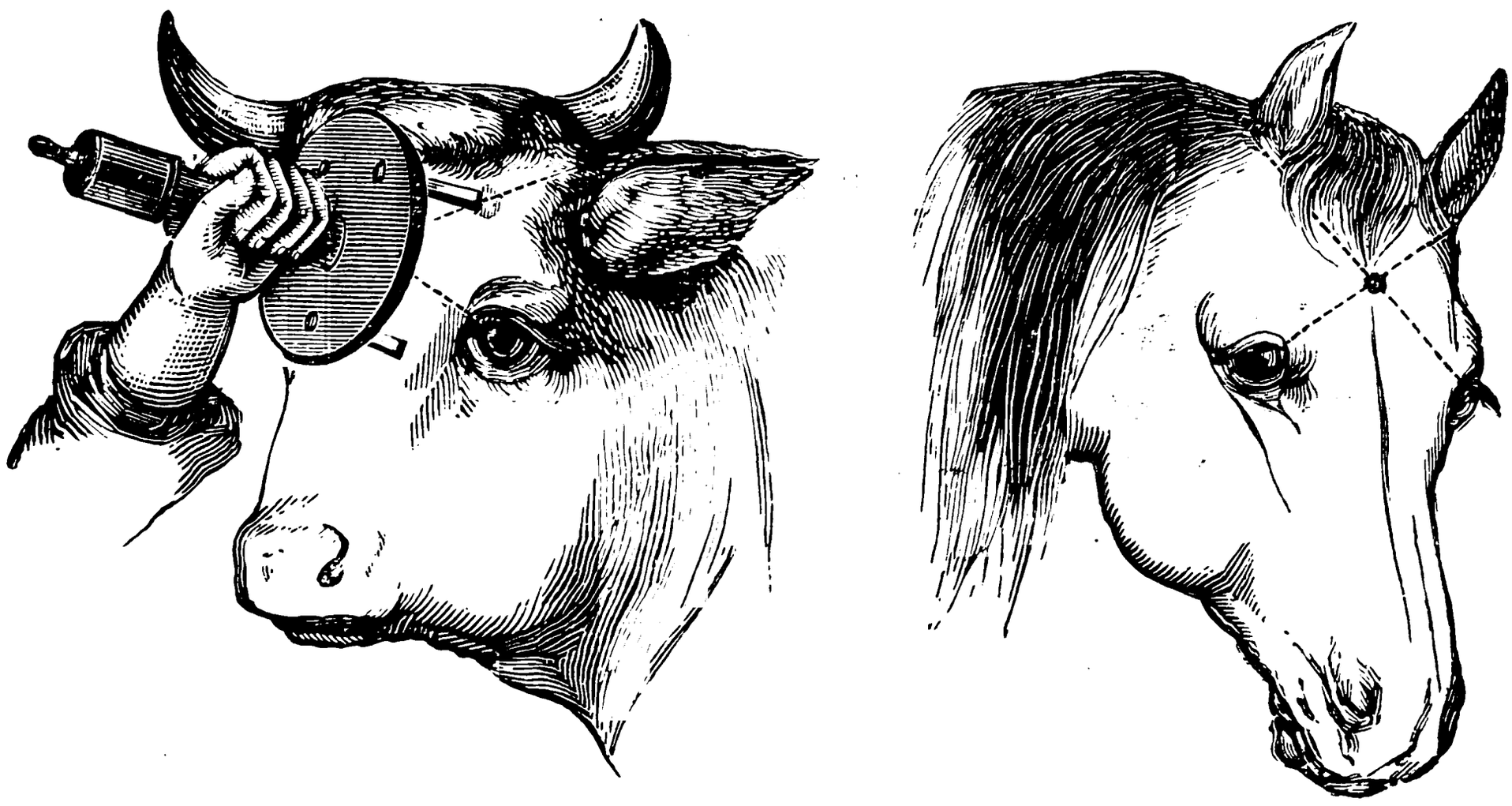
Det lønner sig at øve denne Barmhjærtighedsgerning, thi Dyrets Lidelser forkortes, og Arbejdet ved Slagtningen lettes derved meget.

Bedøvelsen og Aflivningen bør kun udføres af **voxne, kraftige, vel øvede og ædruelige Mænd, helst udlærte Slagtere.**

Et Bedøvelses-Redskab som fortrinsvis kan anbefales til Slagtning i private Hjem, er

Roms Skydeapparat,

der faas med Brugsanvisning hos **C. Th. Rom, Axelhus, Kjøbenhavn V.** Apparatet er særlig anvendeligt til Hestę, Hornkvæg og større Kalve, men det kan ogsaa benyttes til mindre Slagtedyr, naar Krudtladningen i Patronen formindskes.



Skydeapparat.

Roms Kalvemaske anbefales af mange Sagkyndige til Bedøvelse af større Kalve.

Gustafssons Bedøvelsesapparat (faas ligeledes hos C. Th. Rom) er meget formaalstjenligt til Kalve, Faar og Lam.

Af ældre Bedøvelses-Apparater kan nævnes den **almindelige Slagteøkse** og en **større Hammer med rund Bane** (til mindre Dyr).

Slagtedyrets Øjne bør tildækkes, inden det bedøvende Slag falder.

Knivene, som benyttes til Aflivningen, **bør være meget skarpe,** helst temmelig lange og tveæggede.

Hudaftagningen bør selvfølgelig ikke paabegyndes, før man har Sikkerhed for, at Døden er indtraadt.

Børn bør ikke overvære Slagtning.

Heste og stort Hornkvæg aflives lettest ved Hjælp af et **Skydeapparat.**

Foretrækker man Slaget med Økse, bør dette ramme midt paa Dyrets Pande (se Afbildningerne).

Dyrets Hoved bør holdes af en kraftig Medhjælper.

Strax efter at Dyret er faldet, overskæres Halspulsaarerne med et kraftigt Snit eller Dyret stikkes i Brystet.

Fedekalve bedøves enten med Roms Skydeapparat, Roms Kalvemaske, Gustafssons Apparat eller ved et kraftigt Økseslag, der rammer midt paa Dyrets Pande, hvorefter Halspulsaarerne overskæres.

Mindre Kalve, Faar, Lam og Geder bedøves enten med Gustafssons Apparat eller ved et kraftigt Slag tæt bag ved Nakkekammen — Kalvene midt paa Panden — ved Hjælp af en stor Hammer med rund Bane; derefter overskæres Halspulsaarerne.

At ophænge en Kalv ved Bagbenene inden den slagtes, er Dyrplageri.

Svin bedøves ved et kraftigt Kølle- eller Økseslag midt paa Panden, hvorefter Dyret stikkes paa sædvanlig Maade. Angaaende Maaden, hvorpaa man holder Svinet i Ro, se nedenfor.

Fjerkræ. Duer, Gæs, Høns og Kyllinger, Kalkuner og Ænder dræbes bedst ved, at Hovedet skilles fra Kroppen ved Hjælp af en skarp Økse, hvorefter Dyret fastholdes i nogle Minutter ved Benene, indtil Blodet er afløbet.

Vil man absolut servere Duen eller Kyllingen med Hoved, kan dette jo meget let anbringes under Vingen, naar Fuglen »sættes op«.

Kvælning af Duer medfører en langsom og pinlig Død og bør derfor undlades.

Nakkestikket er ligeledes en forkastelig Drabsmaade. At give Fjerkræ et Stik i Halsen for at fremkalde Døden ved langsom Forblødning, er Dyrplageri.

Ved Køb af levende Fjerkræ bør det iagttages, at de hjemføres i rummelige Kurve og ikke bæres ved Benene.

Fisk gennemgaa en langvarig Dødskamp, naar de befinde sig udenfor Vandet, deres rette Element; de bør derfor helst dræbes umiddelbart efter Fangsten, ogsaa fordi Kødet derved bliver sundere og mere velsmagende.

Ved Køb af slagtet Fisk bør det iagttages, at Gællerne ere røde og Øjnene klare, samt, hvis Hovedet er afhugget, at Kødet er hvidt og fast.

Hvor slagtet Fisk ikke kan erholdes, bør Aflivningen finde Sted hurtigst muligt ved **Afskæring af Hovedet** med en skarp Kniv.

Det er groft Dyrplageri at skrabe, flaa, opskære eller partere levende Fisk.

Aal bør slagtes paa følgende Maade: Man fastholder Aalen ved Hjælp af et Viskestykke og giver den med en Hammer et kraftigt Slag paa Hovedet, saa at Hjærnen knuses, hvorefter man afskærer dens Hoved og Hale.

Naar Aalen saaledes er dræbt og Blodet afløbet, nedlægges den i et Kar med spilkogende Vand; Laaget paalægges, og efter 1 à 2 Minutters Forløb optages den, det ydre Skind afskrabes og Indvoldene udtages.

At flaa eller skure levende Aal eller at lade dem løbe sig ihjel i Salt, er selvfølgelig Dyrplageri.

Vejning af levende Fisk bør ske i Net, Kurve eller lign. Ingen Køber bør finde sig i, at Sælgeren vejer Fisken paa Bismerkrog.

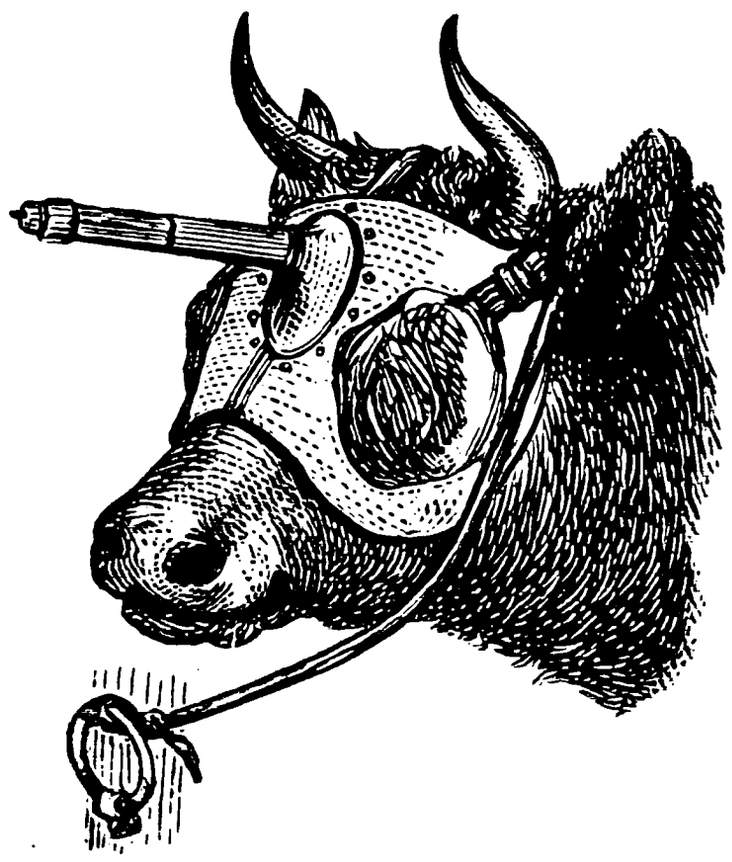
At bære levende Fisk i Vidjer, trukne gennem Gællerne eller Øjnene, er Dyrplageri.

Skaldyr. Hummer, Krebs, Krabber, Muslinger og Rejer bør koges snarest muligt efter Fangsten; de bør ikke nedlægges i Gryden, før Vandet er spilkogende, og

ikke flere ad Gangen, end at Vandet vedblivende holdes i Kog; Kogekarret dækkes straks med et tætsluttende Laag

Ved Kogning af Hummer bør kun en ad Gangen lægges i Gryden, da Vandet ellers let gaar af Kog.

Anmærkning. Naar man vil bedøve et Svin, lægger man et Reb i dets Mund, ligesom ellers, naar et saadant Dyr skal slagtes. Naar Rebet strammes, vil Svinet gaa baglængs, men forhindres deri ved at en Mand trækker fremad i Rebet; derved kommer Svinet til at staa i en saadan Stilling, at man med Lethed kan føre Slaget med fuld Kraft mod dets Pande. Slaget, der gives med Bagen af en Økse, maa være kraftigt, da Svinets Pandeskal er meget stærk. Blodaftapningen foregaar uden Vanskelighed, og ligesom Dyret skaanes for en længere Dødskamp, opnaar man tillige det Gode, at man fritages for at høre de uhyggelige Skrig, som ellers ere uundgaaelige ved al Svineslagtning. Det er en Selvfølge, at det Arbejde, der er forbunden med Slagtning, lettes i høj Grad ved at Dyret er bedøvet og altsaa ikke kan gjøre Modstand.



Skydemasken.

XX. AFSNIT.

Gode Raad.

Rundt omkring i de forskellige Afdelinger af min Kogebog findes Raad og Smaavink, som jeg haaber ikke ville være uden Betydning i den praktiske Husholdning. For at undgaa Gentagelser har jeg imidlertid maattet indskrænke mig til kun at nævne disse Ting en enkelt Gang. Det er derfor at tilraade, at man begynder med at læse Bogen helt igennem, og først efter et saadant grundigt Studium benytter den til at søge de enkelte Opskrifter, man i det specielle Tilfælde har Brug for.

Man bør altid have Alt samlet, hvad der hører til Madens Tillavning, inden man begynder paa den. Derved spares Tid, og man kan holde bedre Orden, end naar man efterhaanden gaar frem og tilbage for at hente det, man skal bruge.

Hvis det lader sig gøre, er det bedst at købe større Partier ind paa en Gang.

Til at binde over Krukker bruges Pergamentpapir. Det dyppes i koldt Vand, gnides godt, og naar det er halvtørt, trækkes det over Krukken, om hvilken det da slutter som en Blære.

Trøfler, Champignoner og Olivener ere ikke saa kostbare at anvende til Tillavning af Maden, som mange tro. Der behøves ikke meget heraf til at gøre en Ret velsmagende og elegant Naar en Daase af disse Ting har været aabnet, kan Resten gemmes i længere Tid, hvis man kun iagttager følgende Forholdsregler:

Trøflerne hældes fra Blikdaasen over i en Porcellainskrukke og overhældes med saa megen Sherry, at den staar helt over dem.

Champignoner behandles paa samme Maade.

Olivener overhældes med saa megen Olie eller med en Lage, der laves af Vand, Salt og lidt Sukker, at den staar over dem.

Derpaa tilbindes de forskellige Krukker med Pergamentpapir.

Naar Blikdaaser med *henkogte Grøntsager* have været aabnede, hældes Indholdet over i Porcellainskrukker, og der hældes over dem rent smeltet Fedt eller klaret Smør, som er afsvalet, saameget at det staar en Tomme over Grøntsagerne

---

Ananas, som ere henkogte i Blikdaaser, maa, naar Daasen har været aabnet, tages op, skæres i Stykker og lægges over i en Porcellainskrukke. Saften koges op med Sukker til en Sirup og hældes over Frugten. Naar Alt er koldt, bindes Krukken til.

Kød og Fisk, som opbevares paa Is, maa ikke direkte berøre denne, thi derved fryser det. Hvad der en Gang har været frossen, bliver vandet i Smagen og har mistet sin Kraft.

Kød og Fisk, som skal afvadskes, maa ikke blive liggende i Vandet; det tages strax op og aftørres, da det ellers mister sin Kraft.

Man maa nøje passe paa, at hver Ret smager af de Bestanddele, hvoraf den er lavet.

Fiskeretter bør tillaves med Fiskesuppe og ikke med Bouillon. Fiskesmagen bør nemlig være den fremherskende.

Til Retter, hvortil man anvender Østers, Champignoner o. l, bør man ikke bruge for megen Vin, men derimod anvende den Saft, der hører til de forskellige Bestanddele, hvormed Retten er krydret.

Hvis *Æg, Omeletter* eller *Pandekager* ere tilbøjelige til at hænge i Panden, bestrøs den opvarmede Pande før Bagningen med Køkkensalt og gnides af med blødt Papir.

Hjemmebagte Kager og Brød opbevares bedst i Blikkasser med tætsluttende Laag. Man maa ikke lægge Papir i Bunden af Kassen. Dette bevirker, at Kagerne blive bløde.

Det er tilraadeligt for enhver Husholdning altid at have lidt Bouillon, kraftig Sky og nogen god Klaret ved Haanden.

For at skaane Bunden af de nu saa meget anvendte emaillerede Kogekar bør man altid have en Skaal staaende med Kridt, udrørt i Vand. Med en Pensel bestryges Bunden, inden Kasserollen sættes over Ilden. Naar Karret ikke længere benyttes, kan hele Kridtlaget tages af, og Bunden er da ren og ubeskadiget

---

Kobbertøj holdes smukt blankt, naar det først afvadskes i hedt Sodavand. Derpaa skures Karrene med en lind Grød, rørt sammen af $^1/_2$ ℔ Klid, $^3/_4$ Pot kogende Vand og et Par Draaber Svovlsyre.

Tallerkener og i det Hele taget alt Porcellain bliver smukkest ved at afvadskes i Sodavand og derpaa skylles i hedt Vand. De stilles paa en Tallerkenrist, for at Vandet kan løbe af dem. Saaledes blive de tørre af sig selv.

Skulde der have sat sig Vandpletter i Kander eller lignende, gnides disse let af med Eddike.

Vand- og Vin-Karafler bliver ogsaa smukt blanke, naar de først skylles med Eddike og derpaa med koldt Vand.

Knive, som have været brugte, afvadskes ikke, men henstilles indtil de skulle slibes, i en Kasse, som er fyldt med tørret Sand.

Eddikepletter og Æggeskjolder gnides bedst af Knive med en Korkprop, som er gjort lidt fugtig.

Spækkenaale, Opsyernaale o. s. v. stikkes i en Korkprop eller opbevares i et Penalhus med Korkbund.

Træskeer, Sleve og lignende maa ikke blive staaende i Maden under Kogningen. Man maa altid have et Kar med varmt Vand staaende paa Komfuret. Heri stikkes de ned, saa snart at de ere benyttede.

Til Klaretkedel er en uemailleret Jærngryde eller Kedel af Jærnblik det heldigste.

Naar man har bagt i Klaretten, kan man godt lade den blive staaende i Karret. Man kan benytte den flere Gange.

Skarnbøtter og andre Kar, som benyttes til Affald, maa altid holdes meget propre og lugtfri. Det er heldigt at fore dem med Papir. Man maa forny Papiret, hver Gang Spanden tømmes.

Naar Stearin- eller Vokslys ere for tykke til de Stager, som man har ved Haanden, stikkes den nederste Del af Lyset i en Kop med kogende Vand. Heri drejes det rundt, indtil det er tyndt nok.

Stearinpletter tages bedst af med koldt Vand. Stoffet gøres godt vaadt paa Vrangen, der hvor Pletten sidder. Stearinen løsnes og falder da af som en Skal.

ALFABETISK REGISTER.

	Side.
Aal (Anguille)	238
Aalesuppe.	48
Aal i Gelée (Anguille à l'aspic)	242
Aal i Karri (Anguilles en sauce au cari).....	239
Aal i Matrossauce (Anguilles à la matelote)	240
Aborrer à la Watervisch (Perches à la Watervisch ...	236
Afsiede gule Ærter	49
Agerhønen (De la perdrix) .	384
Agerhøne-Postej med Trøfler, kold (Pâté froid de perdreau aux truffes)	130
Agerhøns à la Descar (Perdrix à la Descar	385
Agerhøns med Kaal (Perdrix au chou).....	385
Agurke- og Urtehøvl	14
Agurke-Salat (Salade de concombre)	395
Agurker (Concombres).. ...	203
Agurker med Flødesauce (Concombres à la cremè)....	204
Allehaande (Poivre de la Jamaîque).....	14
Alliance-Tærte (Tarte d'alliance	444
Ananasbeignets (Beignets d'ananas)	417
Ananas Budding (Crème française à l'ananas)	431
Ananas-Is (Glace à l'ananas)	442
Ananas-Parfait (Parfait d'ananas).....	439
Ananas-Sauce (Sauce aux ananas).....	166

	Side.
And (Du canard)	365
And à la chipolata (Canard à la chipolata)	366
And i Ragout à l'allemande (Ragoût de canard à l'allemande)	366
Ansjovis-Sauce (Sauce d'anchois).....	160
Ansjovis-Smør (Beurre d'anchois)	137
Amager Suppe (Potage à la Crécy).....	40
Appelsinbeignets (Beignets d'oranges).....	417
Appelsin-Fromage (Fromage d'orange)	428
Appelsin-Gelé (Gelée d'oranges)	435
Appelsin-Is (Glace aux oranges)	441
Appelsin-Kompot (Compote d'orange)	407
Appelsinparfait (Parfait aux oranges)	439
Appelsin-Sauce (Sauce d'oranges)	166
Aprikosbeignets (Beignets d'abricots)	417
Aprikos Kompot (Compote d'abricots)	405
Aprikos Sauce (Sauce aux abricots)	165
Artiskokker (Artichauts)	191
Artiskokker à la Barigaule (Artichauts à la Barigaule	192
Artiskokker au naturel (Artichauts au naturel)	191
Asparges (Asperges).....	189

Side.

Asparges à la piémontaise (Asparges à la piémontaise 191
Asparges-Kartofler med rørt Smør (Petites pommes de terre au naturel) 171
Asparges-Salat (Salade d'asperges) 397
Asparges-Suppe (Potage d'asperges) 33

Bagte Kalvefødder (Pieds de veau frits) 317
Bagte Kartofler (Pommes de terre frites) 172
Bagte Melboller 69
Bagte Snegle (Escargots au four) 272
Bagt Kalvehjærne (Cervelle de veau frite) 299
Bagt Kalvehoved (Tête de veau frite) 298
Bagt Persille (Persil frit) ... 185
Bankekød (Bœuf à la paysanne) 289
Béchamel (Béchamel) 145
Bedekød aux fines herbes (Eminence de mouton aux fines herbes) 327
Bedekølle à la bourgeoise (Gigot à la bourgeoise) 326
Bedekølle à l'anglaise (Gigot à l'anglaise) 327
Bedenyre (Rognons de mouton) 328
Bederyg à la bretonne (Dos de mouton à la bretonne) 323
Bederyg à la duchesse (Dos de mouton à la duchesse) 324
Bederyg à l'anglaise (Selle de mouton à l'anglaise) 323
Bedetunger (Langues de mouton 320
Beignetsdej (Pâte à frire) ... 416
Beignets af Kastanjer (Beignets de marrons) 419
Beignets af Ris (Beignets de riz) 420
Beignets af Ris med Kaffe (Beignets de riz au café). 421
Beignets af Semoule (Beignets de semoule) 421
Beignets af Vanille-Crème (Beignets de crème à la vanille) 418
Beignets med Chokolade-Crème (Beignets de crème au chocolat) 418
Bekkasinen (De la bécassine) 387
Béarnaise-Essens (Essence bearnaise 132
Bergfisk (Morue salée) 250
Blandede Bønner (Haricots panachés) 198
Blegselleri (Céleri anglais) .. 186
Blomkaal à la hollandaise (Chou-fleur à la hollandaise) 206
Blomkaal à l'italienne (Chou-fleur à l'italienne) 206
Blomkaal au naturel (Chou-fleur au naturel) 205
Blomkaal-Gratin (Chou-fleur au capisanti) 206
Blomkaal paa dansk (Chou-fleur à la danoise) 206
Blomkaalssuppe (Potage au chou-fleur) 34
Blommebeignets (Beignets de prunes) 417
Blommesuppe 56
Blødkogte Æg (Œufs à la coque) 71
Boghvedegrød 59
Bollemælk 56
Boller (Quenelles) 68
Bordure af Aspic 167
Bortfeldske Roer (Navets) ... 181
Bouillon 17
Bouillon-Sauce (Coulis blanc) 143
Brisselsuppe (Potage au ris de veau) 35
Brun Champignons-Sauce (Sauce brune aux champignons) 159
Brunkaalsuppe 50
Brun Sauce (sauce brune) .. 144
Brun Suppe med Kastanjer (Potage au marrons) 30
Brødboller 68
Brød-Croûtons med Ris (Croûtons de pain au riz) ... 107
Brødsuppe 52
Budding af Klip- eller Bergfisk (Pouding de morue en bâton ou de morue salée) 251

	Side.
Byggrynssuppe	53
Bøf à la béarnaise (Bœuf à la béarnaise)	284
Bøf à la bordelaise (Bœuf à la bordelaise)	283
Bøf à la mode (Bœuf à la mode)	287
Bøf-Karbonade (Bœuf à la ménagère)	288
Bøf-Kotelet (Côte de bœuf)	284
Bøf med Champignoner (Bœuf aux champignons)	283
Bøf med Forhindringer (Bœuf à la Vienne)	284
Bøf med Peberrod (Bœuf au raifort)	283
Bøf med Tomater (Bœuf aux tomates)	284
Bøf med Trøfler (Bœuf aux truffes)	283
Canapés	116
Cardoner (Cardones)	187
Cardoner med Oxemarv (Cardons à la moëlle de bœuf)	188
Cardoner med Parmesanost (Cardons au parmesan)	188
Cardoner med rørt Smør (Cardons au naturel)	189
Champignoner (Champignons)	215
Champignoner i smaa Papirkasser (Champignons en petites caises)	105
Champignons-Purée (Purée de champignons)	216
Champignons-Sauce (Sauce aux champignons)	148
Champignonsuppe (Potage au champignons)	34
Châteaubriand	287
Chartreusekniv	15
Chartreuse med Agerhøns (Chartreuse de légumes aux perdreaux)	124
Chokolade-Budding (Pouding au chocolat)	423
Chokolade-Crème (Fromage au chocolat)	430
Chokolade-Sauce (Sauce au chocolat)	167
Citron-Is (Glace aux citrons)	441
Citronkage à la Mannheim (Gateau de citron à la Mannheim	445
Citron-Kompot (Compote de limons)	408
Crème med Hasselnødder (Fromage aux avelines)	429
Crème med Pistaches (Fromage aux pistaches)	429
Crème panachée (Crème pachée)	431
Dampede Høns (Poulets braisés)	353
Dampet Ris (Riz etuvé)	222
Dampede Urhøns (Coq de bois en daube)	391
Dampet Kapun (Chapon braisé)	349
Dansk Omelette (Omelette danoise)	79
Dansk Omelette med Syltetøj (Omelette au confitures à la danoise)	410
Dansk Æblekage (Gâteau au pommes á la danoise)	444
Dekorationsspyd	247
Dessert (Entremets sucrés chauds et froids et desserts)	409
Diplomatbudding (Pouding à la diplomate)	424
Diplomat-Sauce (Sauce à la diplomate)	150
Dronning Annas Kartofler (Pommes de terre à la reine Anne)	173
Dronning Sauce (Sauce à la reine)	151
Due-Pie (Pâté de pigeon)	121
Duer (Des pigeons)	359
Duer au fines herbes (Pigeons aux fines herbes)	360
Duer fyldte med Gaaselever (Pigeons farcis aux foies gras)	360
Duer paa Rede af spundet Sukker (Pigeons sur un nid de sucre filé)	440
Duer stegte som Vildt (Pigeons à la chasseur)	359
Dyrefileter med Ragout financière (Filets mignons à la financière)	372
Dyrekotelet à la chasseur	

Side.

(Côtelette de gibier à la chasseur) 371
Dyrekotelet à la Conti (Côtelette de gibier à la Conti) 370
Dyrekotelet med Makaroni (Côtelet de gibier à l'italienne) 371
Dyrekød aux fines herbes (Emincés de gibier aux fines herbes) 374
Dyrelever à la chasseur (Foie de gibier à la chasseur) . 374

Endivie (Chicorée) 201
Endivie à l'allemande (Chicorée à l'allemande) 202
Endivie-Salat (Salade chicorée) 395
Endivie stuvet i Fløde (chicorée à la crème) 201
Engelsk Blomkaalsgratin (Gratin de chou-fleur à l'anglaise) 127
Engelsk Brødbudding (Pouding de pain à l'anglaise) 426
Engelsk Bøf (Bœuf à l'anglaise) 281
Engelske Asparges (Asparges à l'anglaise) 190
Engelske Gulerødder (Carottes à l'anglaise) 180
Engelske Kartofler (Pommes de terre à l'anglaise) 173
Engelske Sellerier à l'spagnole (Céleris anglais à l'espagnole) 187
Engelske Sellerier med rørt Smør (Céleris anglais au beurre) 187
Engelsk Gratin (Pouding anglais) 127
Engelsk Melbudding (Pouding national anglais) 426
Engelsk Oksesteg (Roastbeef) 285
Engelsk Selleri (Céleri anglais) 186
Engelsk Smør-Sauce (Sauce au beurre à l'anglaise) .. 147
Entre-Côtes 287
Epigram af Kalvebryst (Épigramme de veau) 304
Escalope af Nyrer (Escalope aux rognons) 314
Essenser (Essencer) 132

Side.

Fars (Farces) 63
Fars af Gedde 66
Fars af Lever 66
Fars af Oksekød 63
Fars af Vildt 65
Farserede Agurker (Concombres farcis) 204
Farserede Løg (Oignons farcis) 221
Farserede Tomater (Tomates farcies) ..... 116—214
Farseret Hovedsalat (Laitue pommée farcie) 203
Farseret Kalkun med Trøfler (Dindon farci aux truffes) 343
Farseret Lammehoved (Tète d'agneau à la française) 319
Om Fasanen (Du faisan) ... 382
Fasanragout à la d'Albufera (Ragoût de faisan à la d'Albufera) 383
Fileter af Sandart aux fines herbes (Filets de sandre aux fines herbes) 238
Fine Urter til Papillotter (Fines herbes pour les papillottes) 133
Fisk (Poisson) 224
Fiskefars 66
Fiske-Pie (Pâté de poisson) . 119
Fiske-Pie med Østers (Pâté de poisson aux hûitres) . 120
Fiskerand med Hummer og Asparges (Homards à la danoise) 267
Fiskesalat (Salade de poisson) 401
Fiskesuppe (Consommé de poisson) 20
Fisketunge (Sole) 257
Fisketunge à la Margot (Filets de sole à la Margot) 260
Fisketunge à la normande (Filets de sole à la normande) 258
Fisketunge-Fileter à la Dieppe (Filets de sole à la Dieppe) 257
Fisketunge-Fileter med hvid Vin) Filets de sole au vin blanc) 260
Fisketunge i Mayonnaise (Sole en mayonnaise) 260
Flageolets (Flageolets) 197
Fløde-Béchamel (Béchamel maigre) 145
Flødeskum (Crème fouettée). 166

Side.

Flødeskum med Ananas (Crème fouettée à l'ananas).. 433
Flødeskum med Hindbær (Créme fouettée aux framboises) 433
Flødeskum med Jordbær (Crème aux fraises) 433
Foraarssuppe (Potage printanier) 21
Foreller (Truite) 230
Foreller, kogte blaa (Truite au bleu) 231
Forloren hollandsk Sauce (Sauce hollandaise fausse) 146
Forloren Mayonnaise (Mayonnaise fausse) 140
Forloren Skildpaddesuppe (Potage de tête de veau à la tortue) 27
Forlorne Kyllinger (Veau à la Trianon)..... 313
Forlorne Æg (Œufs pochés) 71
Fransk Bøf (Bœuf à la française)..... 282
Franske Beignets (Beignets aux amandes à la française) 418
Franske Kartofler (Pommes de terre soufflées) 172
Fransk Kødfars.. 64
Fransk Oksesteg (Roastbeef à la française)..... 286
Fransk Omelette (Omelette au naturel)..... .. 77
Fransk Omelette med Syltetøj (Omelette aux confitures à la française) 409
Fransk Æblekage (Flan aux pommes) 445
Fricassée-Sauce (Sauce fricassée)..... 153
Fricassée-Sauce med Asparges (Sauce fricassée aux asperges)..... 153
Fricassée-Sauce med Blomkaal (Sauce fricassée au chou-fleur) 154
Fricassée-Sauce med Urter (Sauce nivernaise) 154
Friturekurv..... 86
Frugt-Is (Glace aux fruits).. 441
Fyldte Artiskok-Bunde (Fonds d'artichauts farcis)..... 193
Fyldte Sellerier (Céleris farcis) 185

Side.

Fyldt Hvidkaalshoved (Chou blanc farci) 210

Gaaselever (Foie d'oie) 364
Gaaselever à la Saint-Cloud (Foie d'oie à la SaintCloud) 364
Gaaselever-Postei (Pâté de foie d'oie)..... 114—364
Gaasen (De l'oie) 361
Galatine af Kalvekød (Galatine de veau)..... 310
Gedde à la Chambord (Brochet à la Chambord).... 234
Gedde i Mayonnaise (Brochet en mayonnaise) 235
Gedde i vol au-vent (Brochet au vol-au-vent) 234
Gelée af Sky (Aspic)..... 27
Geléer (Gelées) 428
Gemyse-Salat (Salade à la jardiniére) 399
Gennemstrøgen Duesuppe (Potage à la purée de pigeon) 42
GennemstrøgenGrønærtesuppe (Potage à la purée de pois vert) 40
GennemstrøgenKartoffelsuppe (Potage à la purée de pommes de terre)..... 41
GennemstrøgenKastanjesuppe (Potage à la purée de marrons) 41
Gennemstrøgen Linsesuppe (Potage à la purée de lentilles) 40
Gennemstrøgen Salatsuppe (Potage à la purée de laitue) 39
Gennemstrøgen Spinatsuppe (Potage à la purée d'épinards) 43
Gennemstrøgen Suppe af Vildt (Potage à la purée de gibier)..... 42
Gennemstrøgen Suppe med Løg (Potage à la purée à la Soubise)..... 42
GennemstrøgenSyresuppe (Potage à la purée d'oseille) 43
Gennemstrøgen Tomatsuppe (Potage à la purée de pommes d'amours)..... 43

Side.

Glaserede Gulerødder (Carottes glacées) 179
Glaserede Hvidroer (Navets glacés) 181
Glaserede Kastanjer (Marrons glacés) 219
Glaserede Løg (Oignons glacés) 220
Glaseret Bayonne Skinke (Jambon de Bayonne glacé) .. 336
Glaseret Frugt (Fruits glacées) 443—448
Gode Raad ..... 455—458
Gratin af Gedde (Brochet en capisantis) 235
Gratin af Kalvehjærne (cervelle de veau en capisantis) 299
Gratin af Rejer og Asparges (Crevettes et asperges en capisantis) ..... 94—191
Gratiner af Champignons (Champignons en capisantis) 94
Gratiner af Kalvehjærne (Cervelles de veau en capisantis) 94
Gratiner af Østers (Huîtres en capisantis) 94
Gratineret Fisketunge (Filets de sole en gratin) 259
Gratin Gortschakoff (Pouding à la Gortschakoff) 128
Grenadins af Harer (Grenadins de lièvre) 380
Grenadins af Harer med Champignoner (Grenadins de lièvre aux champignons) 381
Grenadins af Harer med Trøfler (Grenadins de liévre aux truffes 381
Grenadin af Harer med Vildt-Purée (Grenadins de lièvre à la purée de daim) 381
Grillerede Lammehoveder (Têtes d'agneau frites) 319
Grilleret Kalvetunge (Langue de veau grillée 301
Gruemad 51
Græskar (Citrouilles) 203
Grønkaal 50
Grønkaal à l'allemande (chou-vert à l'allemande) 213
Grønlangkaal (chou vert) ... 212
Grønne Bønner (Haricots verts) 195

Side.

Grønne Bønner à la française (Haricots vert à la française) 196
Grønne Bønner à l'allemande (Haricots verts à l'allemande) 197
Grønne Bønner à l'anglaise (Haricots verts à l'anglais) 197
Grønne Urter (Vert de ravigote) 134
Grøn Remolade Sauce (Rémolade verte) 139
Grøntsager (Legumes) 169
Grøntsuppe (Potage aux fines herbes) 36
Grønærte-Mos (Purée de petits pois) 195
Grønærter (Petits pois) 193
Grønærter à la danoise (Petits pois à la danoise) 195
Grønærter à la française (Petits pois à la française) . 194
Grønærter à l'anglaise (Petits pois à l'anglaise) 194
Gulas (Bœuf à la hongroise) 290
Gulerod-Mos (Purée de carottes) 178
Gulerødder (Carottes) 178
Gulerødder à la bourgeoise (Carottes à la bourgeoise) 178
Gulerødder med Asparges (Carottes aux pointes d'asperge) 179
Gulerødder med Ærter (Carottes et pois verts) 178
Gulerødder og Sukkerærter (Carottes et pois mange tout) 179

Hachis af Kalvekød (Hachis de veau) 314
Hachis af Kalvesteg (Hachis de rôti de veau) 101
Hachis af Vildt (Hachis de gibier) 374
Halmstraa (Pailles au Parmesan) 116
Hamborger Suppe (Potage hambourgeoise) 30
Om Haren (Du lièvre) 379
Hareragout (Civet de lièvre) 380
Haresteg (Lièvre rôti) 379
Helleflynder (Flétan) 262

	Side.
Helleflynder tilberedt som Bøf (Flétan à l'anglaise)	263
Hel stegt Gris (Petit cochon rôti)	338
Hertuginde Kartofler (Pommes de terre à la duchesse)	175
Hertuginde Sauce (Sauce à la duchesse)	150
Hindbær-Crème (Fromage aux framboises)	430
Hindbær-Sauce (Sauce aux framboises)	165
Hjærpen (De la gelinotte)	392
Hollandsk Sauce (Sauce hollandaise)	146
Hollandsk Suppe (Potage hollandaise)	36
Hornfisk (Orphie)	244
Hovedsalat (Laitue pommée)	202
Hovedsalat paa Dansk (Laitue pommée à la danoise)	394
Hovmester-Kartofler (Pommes de terre à la maître d'hôtel)	174
Hovmester-Sauce (Sauce à la maître d'hôtel)	149
Hovmester-Smør (Beurre à la maître d'hôtel)	136
Hummer (Homards)	266
Hummer à la provençale (Homards à la provençale)	112
Hummer i Karri (Homards à l'indienne)	267
Hummer i Mayonnaise (Homards en mayonnaise)	268
Hummer-Koteletter (Croquettes de homard)	100
Hummer-Pie (Pâté de homard)	118
Hummersalat (Salade de homards)	400
Hummer-Sauce (Sauce aux homards)	147
Hummersuppe (Potage au homard)	38
Hvid Braise (Braise blanche)	133
Hvid italiensk Sauce (Sauce blanche à l'italienne)	154
Hvidkaal à la bourgoise (chou blanc à la bourgoise)	210
Hvidkaal à la hongroise (chou blanc à la hongroise)	211
Hvidkaal paa Dansk (chou blanc à la danoise)	209
Hvidling (Merlan)	252
Hvidroer (Navets)	180
Hvidroer à la bourgeoise (Navets à la bourgeoise)	180
Hvid Sagosuppe	53
Hvid Sauce (Velouté)	144
Hvid Vin-Gelée (Gelée au vin blanc)	436
Hvid Vin-Sauce (Sauce au vin blanc)	164
Høns (Du poulet)	351
Hønsefileter à la cardinal (Filets de poulets à la cardinal)	356
Høns à la Gatschina (Poulets à la Gatschina)	358
Høns à la Marengo (Poulets à la marengo)	356
Høns à la tartare (Poulets à la tartare)	357
Høns à la Vofalliére (Poulets à la Vofalliére)	354
Høns à l'indienne (Poulets à l'indienne)	353
Hønsefileter à la Morland (Filets de poulets à la Morland)	355
Hønsefileter paa neapolitansk (Filets de poulets à la neapolitaine)	355
Hønsekødfars	65
Høns i Mayonnaise à la ravigote (Poulets à la ravigote	358
Høns paa Tyrkisk (Poulets à la pilau)	354
Høns som Hummer (Poulets à la homard)	357
Indbagt Blomkaal (chou fleur à la Villeroy)	208
Indbagte Skorzoner Rødder (Scorzonères frites)	182
Indisk Remolade Sauce (Rémolade indienne)	139
Ingefær (Gingembre)	13
Ingefær Budding (Crème française)	432
Irsk Stuvning (Irish stew)	211
Is (Glace)	437
Is garnie (Glace garnie)	441
Italienske Kartofler (Pommes de terre à l'italienne)	176
Italiensk Sauce (Sauce italienne	144

Side

Jagtsuppe (Potage à la chasseur) 29
Jardiniere (Jardinière) 222
Jordbær-Crème (Fromage aux fraises) 430
Jordbær-Is (Glace de Crème aux fraires). 441
Jordbær-Kage (Gâteau aux fraires) 445
Jordbær-Sauce (Sauce aux fraises). 165
Jordbærsuppe. 55
Jordskokker (Topinambours). 177
Jordæbler (Topinambours). . 177
Jordæbler à la maître d'hôtel Topinambours à la maître d'hôtel) 177
Jordæbler au naturel (Topinambours au naturel . . . 177
Jævn Hønsekødsuppe (Potage à la reine) 35

Kaal (chou) 205
Kaal-Ruletter (Croquettes au chou) . . . . . 100—210
Kaal-Salat (salade de chou) 396
Kabliau (Cabillaud) 246
Kaffe-Crème(Fromage au café) 431
Kaffeparfait (Parfait au café) 437
Kager (Gâteaux) 443
Kalkun (Dindon) 342
Kalkun à la chipolata (Dindon à la chipolata) 346
Kalkun à la financiére (Dindon à la financiére) 345
Kalkun à la Toulouse (Dindon à la Toulouse) 346
Kalkun à l'orientale (Dindon à la braise orientale) 345
Kalkun-Hachis à la reine (Hachis de dindon à la reine) 348
Kalkun i Frikassé med Grønærter eller Asparges (Dindon à la sauce fricassée aux petits pois ou aux asperges) 347
Kalkun i Galantine (Galantine de Dindon) 344
Kalkun i Mayonnaise (Dindon à la Mayonnaise) 348
Kalkun med Champignoner (Dindon aux champignons) 346
Kalkun med Krebsesauce

Side.

(Dindon à la sauce aux écrevisses) 347
Kalkun med Peberrodssauce med Fløde (Dindon à la sauce raifort à la crème) 347
Kalkun med Tomatsauce (Dindon à la hongroise) 347
Kalkun med Trøfler (Dindon aux truffes) 344
Kalkun med Østers (Dindon aux huîtres 346
Kallunsuppe 47
Kalvebrissel à la St. Cloud (Ris de veau à la saint Cloud) 300
Kalvebryst à la Tonlouse (Veau à la Toulouse) 303
Kalvebryst i Fricassée (Veau en sauce fricassée) 302
Kalvebryst i Fricassée med Grønærter (veau en sauce fricassée aux petits pois) 302
Kalvebryst i Fricassée med blandede Grønærter (Veau en sauce fricassée à la jardiniere) 303
Kalvebryst i Fricassée med Blomkaal (Veau en sauce fricassée aux choux-fleurs) 302
Kalvebryst i Karri (Cari de veau à l'indienne) 303
Kalvebryst med Asparges (Veau en sauce fricassée aux asperges) 303
Kalvebryst med italiensk Sauce (Veau à l'italienne) 303
Kalve-Fricandeau(Fricandeau de veau) 312
Kalvefødder i Fricassée (Pieds de veau en fricassée) . . . 317
Kalvehaler i Fricassée(Queues de veau en fricassée) . . . 316
Kalvehalesuppe (Potage aux queues de veau) 36
Kalvehoved à la vinaigrette (Tête de veau à la vinaigrette . . . . . 91—299
Kalvehoved i Fricassée (Tête de veau en sauce fricassée) 297
Kalvekarbonade (Côtelette de veau à la ménagère) 309
Kalve-Kotelet (Côtelette de veau au naturel) 306

Side.

Kalvekotelet à la Dreux (Côtelette de veau à la Dreux) 306
Kalvekotelet à la Morland (Côtelette de veau à la Morland) 307
Kalvekotelet à la Parma (Côtelette de veau à la Parma) 308
Kalvekotelet en lorgnette (Côtelette de veau en lorgnette) 308
Kalvekotelet med Kanstanje-Purée (Côtelette de veau à la purée de marrons) . 307
Kalvekød (Du veau) 295
Kalvekød à la Navarin (Veau à la Navarin) 314
Kalvekødfars 65
Kalvekødfars med Panade . . 65
Kalvelever m. italiensk Sauce (Foie de veau à la sauce italienne) 315
Kalvelever som Bøf à la mode (Foie de veau à la bœuf à la mode) 315
Kalvelever stegt som Bøf (Foie de veau frit à la beefsteak) 315
Kalvelever stegt som Vildt (Foie de veau à la chasseur) 316
Kalvemørbrad à la financière (Filet de veau à la financière) 311
Kalveryg à la jardinière (Selle de veau à la jardinière) . 305
Kalveryg med Trøffel-Sauce (Selle de veau aux truffes) 305
Kalvesteg (Rôti de veau) . . 312
Kalvetunge à la diable (Langue de veau à la diable) 102—302
Kanel (Cannelle) 14
Kanin (Du Lapin) 381
Kapers Sauce (Sauce aux câpres) 152
Kapun à la chevalier (Chapon à la chevalier) 350
Kapun chaud-froid (Chaud-froid de chapon) 351
Kapuner (Chapons) 349
Kapun i vol-au-vent (chapon au vol-au-vent) 350
Karamel-Budding (Pouding au caramel) 423

Side.

Karamel-Budding (crème française au caramel) 432
Karper, kogte blaa (carpes au bleu) 231
Karri (carry Powder) 14
Karri-Sauce (Sauce au cari). 152
Kartheuser Boller (Noques à la chartreuse) 420
Kartoffel Boller (Quenelles de pommes de tèrre) 174
Kartoffel Krustader à la Toulouse (Crustades de pommes de tèrre à la Toulouse 86
Kartoffelmelboller 69
Kartoffelmos med Fløde (Purée de pommes de terre à la crème) 174
Kartoffel-Rand (Bordure de pommes de terre) 175
Kartoffel-Ruletter (Roulettes de pommes de terre) . . . 174
Kartoffel-Salat (Salade de pommes de terre) 397
Kartoffel-Salat i Form (Salade de pommes de terre en chartreuse) 398
Kartofler (Pommes de terre). 170
Kartofler à la Gortschakoff (Pomme de terre à la Gortschakoff) 175
Kartofler à la Karlsruhe (Pommes de terre à la Karlsruhe) 176
Kartofler à la lyonnaise (Pommes de terre à la lyonnaise) 173
Kartofler à la Nizza (Pommes de terre à la Nice) . 176
Kartofler brunede m. Sukker (Pommes de terre rissolées au sucre) 172
Kartofler pailles (Pommes pailles) 172
Kasserolle, bain-marie 131
Kastanje-Kompot (compot de marrons) 408
Kastanje-Purée (Purée de marrons) 219
Kastanjer (marrons) 218
Kaviar (Caviar) 110
Kejser Sauce (Sauce hachée) 157
Kejser-Æg (Œufs à l'empereur) 73

Side.

Kirsebær-Kompot (Compote de cerises) 406
Kirsebærsuppe med friske Bær 54
Klaretkeddel 86
Klejner (Merveilles) 419
Klipfisk (Morue en bâton) . . 249
Kogekar 9
Kogt Aborre (Perche cuite) . 235
Kogt Bergfisk (Morue salée cuite) 250
Kogte Kartofler (Pommes de terre cuites) 171
Kogt Gedde (Brochet cuit) . . 232
Kogt Helleflynder (Flétan cuit) 263
Kogt Kabliau (Cabillaud cuit à la danoise) 246
Kogt Kabliau med Østers (Cabillaud aux huîtres). . 248
Kogt Makrel (Maquereau cuit) 242
Kogt Pighvarre (Turbot cuit) 260
Kogt Rødspætte (Barbue cuite) 254
Kogt Sterlet (Sterlet braisé) . 265
Kogt Stør (Esturgon braisé) . 265
Kolde Buddinger (Poudings froids) 428
Kolde farserede Tomater (Tomates farcies) 215
Kolde Smaaretter (Hors d'œuvre froids) 108
Kold Hindbær Sauce (Sauce froide aux framboises) . . 165
Kold Salmi af Vildt (Chaud-froid de gibier) 373
Kold Salmi af Ænder (Salmi froid de canards) 367
Koldskaal af Jordbær eller Hindbær 61
Koldskaal af Vin 61
Koldskaal af Øl 61
Kold Vildt-Sauce (chaud-froid) 140
Kolonneform 15
Komfur 8
Kompot af Blommer (Compote de prunes) 406
Kompot af Brombær (Compote de mûre sauvages) 405
Kompot af Ferskner (Compote de pêches) 406
Kompot af Hindbær (Compote de fraises) 408
Kompot af Jordbær (Compote de framboises) 408

Side.

Kompot af Morbær (Compote de mûres). 405
Kompot af Ribs (Compote de groseilles) 405
Kompot af Solbær (Compote de cassis) 405
Kompot af tørrede Blommer (Compote de prunes sèches) 407
Kompot af tørrede Kirsebær (Compote de ceriser sèches) 406
Kompotter (Compotes) 404
Kongeæg (Œufs à la royale) 73
Kotelet af Vildtsvin med Sauce Robert (côtelette de sanglier à la sauce Robert). . 377
Koteletter af Hjærper (Côtelettes de gelinottes) 392
Koteletter af Leverpostej à la Lucullus (côtelettes de pâté de foie à la Lucullus) . . 115
Kraaseragout (Abatis d'oie) . 363
Kraasesuppe (Potage aux abatis) . . . . . 48—364
Krabber (Crabes) 269
Kraftsuppe (Consommé) . . . 18
Kraftsuppe af Kalvekød (Blond de veau) 19
Kramsfuglen (De la grive) . . 387
Krebs (Ecrévisses) . . . 112—268
Krebse Sauce (Sauce aux écrevisses) 147
Krebsesuppe (Potage aux écrevisses) 37
Kreuznacher-Ruletter (Croquettes à la Kreuznach) . 101
Krikandebryst med Trøffelsauce (Filets de sarcelle aux truffes) 390
Kroketter af Fisk (Croquettes de poisson) 99
Kroketter af Gedde (Croquettes de brochet) 235
Kroketter af Hønsekød (Croquettes de volaille) 97
Kroketter af Vildt (Croquettes à la chasseur) 98
Kroketter à la Macédoine (Croquettes à la Macédoine) 99
Krustader (Croustades) 79
Krustader af Nudler (Croustades de nouilles) 84
Krustader à la Palerme (Crou-

Side.

stades au salpicon à la Palerme 82
Krustader à la Valencienne (Croustades à la valencienne) 82
Krustader med Brissel (Croustades au ris de veau) . . 83
Krustader med Champignoner (Croustades aux champignons) 83
Krustader med Ragout af Vildt (Croustades à la chasseur) 82
Krustader med Ragout Chipolata (Croustades au salpicon à la chipolata) . . . 80
Krustader med Ragout financiére (Croustades au salpicon à la financiére) . . 80
Krustader med Ragout Macedoine (Croustades au ragoût à la macédoine) . . 81
Krustader med Rejer og Asparges (Croustades aux crevettes et asperges) . . . 84
Krustader med Østers (Croustades aux huîtres) 82
Kræmmerhuse (Petits cornets) 446
Krydderier (Épices) . . . 12—132
Kuller (Aigrefin) 252
Kvæde Kompot (Compote de coings) 407
Kærnemælkssuppe 56
Kødgelée (Aspic) 19
Kødsuppe med Kødboller . . 44
Køkkenets Indretning 7
Køkkenredskaber 9
Kørvelsuppe 46

Laks (Saumon) 224
Laks à la Chambord (Saumon à la Chambord) 227
Laks à la génoise (Saumon à la génoise) 227
Laks à la Richelieu (Saumon) à la Richelieu) 228
Laks i Mayonnaise à la Rothschild (Saumon en mayonnaise à la Rothschild) 229
Laks paa Engelsk (Saumon à la l'anglaise) 226
Laks-Ørred (Truite saumonée) 230

Side.

Om Lammet (De l'agneau) . . 318
Lammebryst à la Marengo (Agneau à la Marengo) . . 320
Lammebryst à la Navarin (Agneau à la Navarin) . . 321
Lammebryst i Fricassée (Agneau en sauce fricassée) 321
Lammebryst i Karri (Agneau en sauce au cari) 321
Lammefødder (Pieds d'agneau) 328
Lammekallun (Tripes d'agneau) 328
Lammekotelet à la Bordeaux (Côtelette d'agneau à la Bordeaux) 325
Lammekotelet au naturel (Côtelette d'agneau au naturel) 324
Lammekotelet à la Nelson (Côtelette d'agneau à la Nelson) 325
Lammekotelet à la parisienne (Côtelette d'agneau à la parisienne) 324
Lammekoteletter à la Dreux (Côtelettes d'agneau à la Dreux) 326
Lammekoteletter à la Singaret (Côtelettes d'agneau à la Singaret) 325
Lammekød aux fines herbes (Agneau aux fines herbes) 322
Lammekoteletter i Papillotter (Côtelettes d'agneau en papilottes) . . . . . 102—326
Lammelever (Foie d'agneau) 328
Lammenyre (Rognons d'agneau) 328
Lammeryg à la bretonne (Dos d'agneau à la bretonne) . 323
Lammeryg à la duchesse (Dos d'agneau à la duchesse) . 324
Lammeryg à l'anglaise (Dos d'agneau à l'anglaise) . . . 323
Lammesteg (Rôti d'agneau) . 326
Lammetunger (Langues d'agneau) 320
Lavrbærblade (Feuille de laurier) 13
Leverpostej (Pâté de foie) 128
Leverpostej i Aspic (Pâté de foie en belle vue) 115
Lieret-Sauce (Sauce allemande) 145

Side.

Lobescowes (Poor man's dinner) 290
Lærker (Aluettes)..... 388
Lys Béarnaise-Sauce (Sauce bearnaise blanche)..... 155
Løg (Oignons) 249

Macédoine (Macédoine).... 222
Madeira-Sauce (Sauce au vin de Madère)..... 158
Madeira-Sky (Jus au vin de Madère)..... 158
Madeira-Sky med Champignoner (Jus au vin de madère aux champignons).. 159
Madeira-Sky med Trøfler (Jus de Madeira aux truffes).. 158
Makaroni-Gratin (Macaroni en capisantis) 92
Makaroni m. Parmesan Ost (Macaroni au parmesan).. 223
Makaroni-Salat (Salade de macaroni)..... 399
Makroner (Macarons)..... 447
Maraskino-Crème (Fromage au marasquin) 430
Maria Louise Suppe (Potage à la Marie Louise)..... 34
Mariane Kager (Gâteaux Marianne)..... 447
Marinader (Marinades) 132
Marinerede Sild (Harings en marinade)..... 111
Matros-Sauce (Sauce à la matelote)..... 159
Matros-Suppe 45
Mayonnaise (Sauce mayonnaise) 137
Mayonnaise à la Provençale (Sauce mayonnaise à la Provençale) 138
Mayonnaise Ravigote (Sauce mayonnaise à la Ravigote) 138
Meringues 448
Mignons af Kalvefilet (Filets mignons de veau).. 311
Milanesisk Ris-Gratin (Capisantis à la milanaise). . 93
Mos af Bønner (Purée de haricots) 222
Mosaik-Spejlæg (Œufs sur le plat à la mosaïque)....: 75

Side.

Muskatblomme og Muskatnød (Noix muscade)..... 13
Muslinger (Moules)..... 271
Mørbradsteg 275

Neapolitansk Sauce (Sauceà la napolitaine)..... 161
Nelliken (Girofle) 14
Neva-Suppe (Potage à la neva) 31
Nora-Suppe 54
Normandisk Sauce (Sauce normande) 154
Norsk Fiskefars 66
Norsk Æggegrød..... 58
Norsk Æggesøbe..... 53
Nougat-Crème (Fromage au nougat) 432
Nudel Bordurer 207
Nudelmælk 57
Nudelsuppe..... 46
Nyresteg (Longe de veau) . . 310
Nyresuppe (Potage aux rognons) 32

Oksefilet à la duchesse (Filet de bœuf à la duchesse) . 281
Oksefilet à la Godard (Filet de bœuf à la Godard) . . 279
Oksefilet m. Makaroni (Filet de bœuf à l'italienne) . . 277
Oksefilet à la renaissance (Filet de bœuf à la renaissance)..... 281
Oksefilet garneret m. Purée (Filet de bœuf garni de purée) 278
Oksefilet m. Champignoner (Filet de bœuf aux champignons) 280
Oksefilet m. Grøntsager (Filet de bœuf à la jardinière) 278
Oksefilet med spanske Løg (Filet de bœuf à l'espagnole)..... 276
Oksefilet m. Trøfler (Filet de bœuf aux truffes) 280
Oksehalesuppe paa Engelsk (Potage aux queues de bœufs)..... 29
Oksekød (Bœuf)..... 273
Oksekød à la St. Ménehould (Bœuf à la St. Ménéhould) 292

Side.

Oksekød med Agurke-Sauce (Bœuf à la sauce aux cornichons) 291
Oksekød m. Peberrods-Sauce (Bœuf à la sauce au raifort) 292
Oksekød med Pikles-Sauce (Bœuf à la diable) 291
Oksekød med Tomat-Sauce (Rœuf á la sauce tomate) 291
Oksemørbrad (Aloyau de bœuf au naturel) 286
Oksetunge à la Godard (Languede bœuf à la Godard) 294
Oksetunge à la hochepot (Langue de bœuf à la hochepot 294
Oksetunge à la polonaise (Langue de bœuf à la polonaise) 294
Oksetunge aux fines herbes (Langue de bœuf aux fines herbes) 293
Olivener (Olives) 110
Omelette med Champignoner (Omelette aux champignons) 78
Omelette med fint hakkede Grøntsager (Omelette aux fines herbes) 78
Omelette med Nyreragout (Omelette aux rognons) . 77
Omelette med Rom (Omelette au rhum), ... 410
Omelette med røget Lax (Omelette au saumon fumé) . 78
Omelette med Skinke (Omelette au jambon). 78
Omelette med Trøfler (Omelette aux truffes) 78
Omelette soufflée med Aprikos (Soufflé aux abricots). . . 414
Omelette med Chokolade (Soufflé au chocolat) . . . 414
Omelette soufflée med Vanilje (Soufflé à la vanille) . . . 413

Panade og Béchamel af Brød 64
Pandekage (Pannequets) . . . 410
Pandekager med Aprikosmarmelade (Pannequets à la parisienne) 411
Pandekager med Chokolade-Crème (Pannequets à la crème au chocolat) 411

Side.

Pandekagesuppe 46
Paneret Svinekotelet (Cotelettes de pore panées) . . . 332
Parfait (Parfait) 437
Parfait à la Kreuznach (Parfait à la Kreuznach) . . . 438
Parfait à l'amour (Parfait à l'amour) 438
Parfait Mikado (Parfait Micado au thé) 438
Parfait prince Pückler (Parfait prince Pückler) 439
Parfait tuttifrutti (Parfait tuttifrutti) 439
Peber (Poivre) 13
Peberrod-Sauce (Sauce au raifort) 152
Perrod-Sauce med Fløde (Sauce au raifort à la crème). 153
Peberrod-Smør (Beurre au raifort). 135
Peber-Sauce (Sauce à la poivrade) 156
Persille (Persil) 184
Persillerod (Racine de persil) 184
Persille-Sauce (Sauce peluche) 153
Pighvarre (Turbot) 260
Pighvarre à la génoise (Turbot à la génoise) 261
Pighvarre aux fines herbes (Turbot aux fines herbes) 262
Pignatellis 96
Pillau af Lam (Agneau à la hongroise) 321
Pindsvin (Hérisons frits) . . . 420
Pisket Fløde med Peberrod (Crème au raifort) 141
Plukfisk (Hachis de poisson) 235
Plukfisk af Kabliau (Hachis de cabillaud) 248
Plukfisk af Klip- eller Bergfisk (Hachis de morue en bâton ou de morue salée) 251
Plumbudding (Plumpouding). 425
Pocherede Æg i Sky (Œufs pochés au jus) 71
Pocherede Æg med reven Ost paa italiensk (Œufs pochées au fromage à l'italienne) 72
Pocherede Æg med Tomater (Œufs pochées aux tomates) 72

Side.

Polsk Sauce (Sauce à la polonaise) 157
Pommerans-Sauce (Sauce à la bigarade) 160
Popietter af Hvidling (Popiettes de merlan) 252
Portugisisk Sauce (Sauce à la portugaise) 149
Portulak (Pourpier) 202
Portulak à la française (Pourpier à la française) . . . 202
Portulak à l'anglaise (Pourpier à l'anglaise) 202
Postejer 118
Poularder (Poulardes) 349
Pressesylte af Svinehoved (Fromage de cochon) . . 329
Prinsesse Kartofler (Pommes de terre à la russe) 127—175
Pulveriserede tørre Krydderier (Poudre d'épice d'herbes séchées) 134
Purée af Jordæbler (Purée de topinambours) 177
Purée af Løg (Purée à la soubise) 221
Purée Sigte 62
Pære-Kompot (Compote de poires) 407

Radiser med rørt Smør (Radis au beurre) 183
Ragout af Bedekød (Ragoût de mouton) 388
Ragout af Lammekød (Ragoût d'agneau) 328
Ragout af Muslinger (Ragoût de moules) 271
Ravioles 97
Rejer (crevettes) . . . . 112—269
Remolade Sauce (Rémolade) 139
Rhabarbergrød 59
Rhabarberkompot (Compote de tige de rhubarbe) . . . 404
Rhabarbersuppe 54
Ribbenssteg (Entre-çôte rôti de porç) 335
Ribs-Sauce (Sauce aux groseilles) 165
Risbudding à la Trautmannsdorff (Pouding de riz à la Trautmannsdorff) . . . 435

Side.

Risbudding med Æbler (Pouding de riz aux pommes) 424
Risengrød 58
Ris-Krustader à la Montglas (Croustades de riz à la Montglas) 85
Rismelsgrød 58
Ris-Pærer (Poires de riz) . . 420
Rissoller (Rissolles) 95
Rissoller med Leverpostej (Rissolles à la Montglas) 96
Ristede Kastanjer (Marrons rôtis) 218
Ristet Gedde med Tomat (Brochet grillé aux tomates . 234
Ristet Helleflynder med Rémolade Sauce (Flétan grillé à la rémolade) 264
Ristet Laks à la tartare (Saumon grillé à la tartare) . 228
Ristet Makrel (Maquereau à la picardienne) 243
Risvælling 57
Rombudding (Fromage au rhum) 430
Romersk Punch (Punch à la romaine) 442
Rosenkaal à l'espagnole (Chou de Bruxelles à l'espagnole) 209
Rosenkaal au naturel (Chou de Bruxelles au naturel) 208
Rosenkaal paa Dansk (Chou de Bruxelles à la danoise 209
Roulader af Rødspætter (Roulettes de barbue) 256
Rugbrødsbudding (Pouding au pain noir) 427
Rulle-Aal i Gelée (Roulade d,anguille à l'aspic) 241
Russisk Mayonnaise (Mayonnaise à la russe) . , . . . 139
Russisk Risbudding (Riz à la russe) 434
Russisk Salat (Salade russe) 400
Rypen (De la poule de niege) 392
Rød Béarnaise-Sause (Sauce béarnaise rouge) 155
Rødbeder (Betteraves) 184
Rødgrød 60
Rødspætte (Barbue) 253
Rødspætte Fileter à la Margot (Filets de barbue à la Margot) 256

Side.

Rødspætte-Fileter à la Tartar (Filets de barbue à la tartare) 255
Rødspætte-Fileter med hvid Vin (Filets de barbue au vin blanc) 255
Rødvin-Gelée (Gelée au vin rouge) 436
Rødvin-Sauce (Sauce au vin rouge) 164
Røget Aal (Anguille fumée) . 242
Røget Bayonne-Skinke (Jambon de Bayonne fumé) . . 337
Røget Makrel (Maquereau fumé) 244
Røget Westfalsk Skinke (Jambon de la Westphalie fumé) 336
Rørte Melboller 69
Rørt Smør (Beurres melés) . 125
Rørt Smør til Asparges (Beurre d'asperges) 137
Røræg (Œufs brouillés) . . . 75
Røræg med Asparges (Œufs brouillés aux asperges . . 76
Røræg med røget Lax (Œufs brouillés au saumon fumé) 76
Røræg med Sardeller (Œufs brouillés aux anchois) . . 77
Røræg med Trøfler (Œufs brouillés aux truffes) . . . 76
Røræg paa Schweitzer-Maner (Œufs brouillés à la suisse) 77

Salat (De la Salade) 394
Salat af Blomkaal à la provençale (Salade de choufleur à la provençale) . . . 396
Salat af Bønner à la croate (Salade de haricots à la croate) 397
Salat af Fjerkræ (Salade de volaille) 402
Salat af hvide Bønner (Salade de haricots blancs) 397
Salat af Høns (Salade de poulets) 402
Salat af Kalvebrissel (Salade de riz de veau) 403
Salat af Kalvehjerne (Cervelle de veau en salade) 299
Salat af Kalvehjerne (Salade de cervelle de veau) 402

Side.

Salat af Kalvekød (Salade de veau) 402
Salat af Ræddiker (Salade de radis) 395
Salat af Snitte- eller Perlebønner (Salade de haricots verts) 396
Salat af Tomater (Salade de tomates) 215
Salat af Vildt (Salade à la chasseur) 403
Salat à la Macédoine (Salade à la Macedoine) 399
Salat à l'italienne (Salade à l'italienne) 399
Salmi af Ænder (Salmi de canards) 367
Sandart (Sandre) 237
Sandwiches 116
Sandwich-Smør (Beurre à la moutarde) 135
Sardeller (Anchois) 111
Sardel-Sauce (Sauce d'anchois) 160
Sardel-Smør (Beurre d'anchois) 137
Sardiner (Sardines) 111
Sauce affriskeKirsebær (Sauce aux cerises fraîches) 165
Sauce af spanske Løg (Sauce à la Soubise) 150
Sauce af tørrede Kirsebær (Sauce aux cerises sèches) 164
Sauce à la Diable (Sauce à la Diable) 156
Sauce à la financiere (Sauce à la financière) 160
Sauce à la provençale (Sauce à la provençale) 161
Sauce à la Toulouse (Sauce à la Toulouse) 151
Sauce à l'Orléans (Sauce à l'Orléans) 160
Sauce béarnaise (Sauce béarnaise) 155
Sauce bordelaise (Sauce bordelaise) 156
Sauce m. Agurker (Sauce aux cornichons) 161
Sauce m. friske Agurker (Sauce aux concombres) 161
Sauce m. grønne Urter (Sauce au vert de ravigote) 152

	Side.
Sauce m. Rejer og Asparges (Sauce aux crevettes et asperges)	148
Sauce piquante (Sauce piquante)	157
Sauce Provençale (Sauce à la provençale)	141
Sauce, kolde (Sauces froides)	135
Sauce Robert (Sauce Robert)	156
Sauce, søde (Sauces sucrées)	163
Sauce, varme (Sauces chaudes)	142
Sauce vinaigrette (Sauce à la vinaigrette	141
Sauterede Nyrer (Rognons sautés)	314
Sauterpande	162
Savarin (Savarin)	443
Savarin à la française (Savarin à la française)	443
Savojkaal (Chou de la Savoie)	212
Selleri (Céleri)	185
Selleri-Mos (Purée de céleri)	185
Selleri-Salat (Salade de céleri)	397
Selleri-Suppe (Potage à la purée de céleri)	41
Sennep-Sauce til Fisk (Sauce à la morue)	152
Serina Kager (Gâteaux Serina)	447
Sild (Harengs)	245
Sildesalat (Salade russe)	400
Sild i Papillotter (Harengs en papillottes)	104
Sild m. Løgsauce (Harengs à la sauce jutlandaise)	104
Sild m. Rémolade (Harengs à la sauce rémolade)	111
Sild og Kartofler i smaa Kasser (Harengs et pommes de terre en petites caisses)	106
Sirupskager (gâteaux à la mélasse)	448
Skaldyr	266
Skildpadde-Ragout (Ragoût à la tortue de tête de veau)	90, 298
Skildpadde-Æg (Œufs à la tortue)	69
Skinke med Spejlæg (Jambon aux œufs sur le plat)	74
Skinkesteg (Jambon frit)	335
Skorzoner-Rødder (Scorzonères)	181
Sky m. Olivener (Jus aux olives)	159
Slesvigsk Kødfars	64
Slagtning, human	450
Slethvarre (Barbue)	256
Slikasparges (Asperges en branche)	189
Smaa Buddinger à la Richelieu (Petites timbales à la Richelieu)	91
Smaa Buddinger med Rejer og Asparges (Petites timbales aux crevettes et asperges)	92
Smaa Dyrefileter (Filets mignons de gibier)	372
Smaa Fugle i Løg (Petits oiseaux en gros oignons)	105
Smaa Kalve-Fricandeaux (Petits fricandeaux de veau)	312
Smaa Postejer med Sardeller (Petits pâtés aux anchois)	87
Smaa Vol-au-vents à la Toulonne	89
Smaa Vol-au-vents m. Skildpadde-Ragout (Vols-au-vent au ragoût à la tortue)	90
Smørgrød	59
Smør-Grønærtesuppe	49
Smør m. Champignoner (Beurre aux champignons)	137
Smør med Trøfler (Beurre aux truffes)	137
Sneboller (Beignets soufflès)	419
Snegle (Escargots)	271
Sneppen (De la bécasse)	386
Sommersuppe (Potage à la Julienne)	22
Sommersuppe med Tapioca (Potage Julienne à la tapioca)	22
Sorbet (Sorbet)	437
Sorbet m. Hindbær (Sorbet aux framboises)	442
Sorte Ræddiker (Raves noires)	183
Spansk Peber (Cayenne)	13
Spansk Sauce (Sauce espagnole)	144
Spansk Suppe (Potage à l'Espagnole)	31
Spansk Timbale (Timbale à l'espagnole)	121
Sparesuppe	20
Spejlæg (Œufs sue le plat)	74
Spejlæg med Champignoner	

Side.

(Œufs sue le plat aux champignons) 74
Spejlæg med Madeira-Sky (Œufs sur le plat au jus au madère) 74
Spejlæg m. Trøfler (Œufs sur le plat aux truffes) 74
Spidskaal (Chou de Savoie) 212
Spinat (Épinards) 198
Spinat à la française (Épinards à la française). . . 199
Spinat à l'anglaise (Épinards à l'anglaise) 199
Spinatbudding (Pain d'épinard à la printanière) . . 200
Spinat-Grønt (Vert d'epinard) 134
Spinde-Suppe 46
Sprængt Gaas (Oie salée) . . 363
Sprængt Lammebryst (Agneau salé) 321
Spurve (Moineaux) 288
Spækkede Kalvebrisler (Ris de veau piqués glacés) 299
Spækket Kalvekotelet (Côtelette de veau à le milanaise) 309
Spækket Kalveryg (Selle de veau piquée) 304
Stanley-Sauce (Sauce à la Stanley). 149
Stegt Aal m. Remolade Sauce (Anguille frite à la rémolade) 239
Stegt And (Canard rôti à la danoise). 365
Stegt Dyrekølle (Cuisse de gibier rôtie) 370
Stegt Dyreryg (Selle de daim rôtie) 369
Stegte Aborrer (Perches frites) 236
Stegte Agerhøns à la danoise (Perdrix rôties à la danoise) 384
Stegte Agerhøns à la française (Perdrix rôties à la française) 384
Stegte Brokfugle (Pluviers rôtis) 388
Stegte Brushøns (Combattants rôtis) 388
Stegte Duer (Pigeons rôtis). . 359
Stegte Hjærper (Gelinottes rôties) 392
Stegte Høns (Poulets rôtis). . 353

Side.

Stegte Kyllinger (Petits poulets rôtis) 358
Stegte Kramsfugle (Grives rôties) 387
Stegte Pomeransfugle (Guignards rôtis) 388
Stegte Regnspover (Courlis rotis) 389
Stegte Ryper (Poules de niege rôtie) 393
Stegte Tobiser (Equilles frites) 245
Stegte Tunger à l'anglaise (Soles frites à l'anglaise) 257
Stegte Urhøns (Coqs de bois rôtis) 391
Stegte Vagtler (Cailles rôties) 388
Stegte Østers (Hûitres grillées) 95
Stegt Fasan (Faisan rôti) . . 382
Stegt Gaas (Oie rôtie à la danoise) 361
Stegt Gaas à la bourgeoise (Oie rôtie à la bourgeoise) 362
Stegt Gaas m. Kastanjer (Oie farcie aux marrons) 362
Stegt Gaas med Olivener (Oie farcie aux olives) 363
Stegt Gedde m. glaserede Kastanjer (Brochet aux marrons glacés) 233
Stegt Kalkun (Dindon rôti) . 342
Stegt Kalvelever (Foie de veau frit) 315
Stegt Kapun (Chapon rôti) . . 349
Stegt Rødspætte (Barbue frite) 254
Stegt Sneppe (Bécasse rôtie) 386
Stegt Tjur (Coq de bruyêre rôti) 390
Stegt Vildand (Canard sauvage rôti) 389
Stenbidder (Loup de mer) . . 246
Sterlet (Sterlet) 264
Stikkelsbærgrød 60
Stikkelsbærkompot (Compote de groseilles à maquereau) 405
Stikkelsbær-Sauce (Sauce aux groseilles à maquereau) . . 165
Stikkelsbærsuppe 54
Strandkaal à l'espagnole (Chou marin à l'espagnole) . . . 213
Strandkaal au naturel (Chou marin au naturel) 213
Strasborger Gaaselever-Postej

Side.

(Pâté de foie gras de Strasbourg) 113
Stuvede Agurker (Concombres à l'estragon) 203
Stuvede Asparges (Asperges à l'allemande) 190
Stuvede Asparges med Fløde (Asperges en béchamel) 190
Stuvede Champignoner (Ragoût de champignons) ... 216
Stuvede hvide Bønner (Haricots blancs à l'allemande) 222
Stuvede Hvideroer (Navets au béchamel) 180
Stuvede Kartofler à la Berchtesgaden (Pommes de terre à la Berchtesgaden) 175
Stuvede Radiser (Radis en légumes) 183
Stuvede Sellerier (Céleri à la Béchamel) 185
Stuvede Skorzoner-Rødder (Scorzonères en braise) . 182
Stuvede Skorzoner-Rødder med Fløde (Scorzonères à la crème) 182
Stuvede Snittebønner (Haricots à la danoise) 196
Stuvede Voksbønner (Mange-tout étuvés) 197
Stuvet Hovedsalat (Laitue pommée à la princesse Marie) 202
Stuvet Rosenkaal (Chou de Bruxelles à l'allemande) . 209
Stuvet Rødkaal (Chou rouge à la danoise) 212
Stuvet Spinat (Epinards à la danoise) 198
Stuvet Strandkaal (Chou marin à l'allemande) 214
Stør (Esturgeon) 264
Sukkerærter med Gulerødder (Pois mange-tout et carottes) 194
Sukkerærter med rørt Smør (Pois mange-tout au beurre) 194
Sukreret Frugt en chemise (Fruits sucrés en chemise) 449
Suppe af Høns (Consomé de volaille) 19

Side.

Suppe Clermont (Potage à la Clermont) 23
Suppe Colbert (Potage à la colbert) 22
Suppe Financière (Potage à la financière) 27
Suppe Lamartine (Potage à la Lamartine) 32
Suppe med fyldt Savojkaal (Potage au chou de Milan farci) 24
Suppe med italiensk Garbure (Garbure à l'italienne) .. 24
Suppe med Makaroni (Potage au macaroni) 24
Suppe med Monacos (Potage à la monaços) 25
Suppe med Æggestand (Potage à la royale) 23
Suppe Montmorency (Potage à la Montmorency) 23
Supper, brune 26
Supper, daglige 44
Supper, gennemstrøgne (Potage à la purée) 39
Supper, jævnede (Potages liés) 33
Supper. klare (Potages) ... 21
Suppe Valencienne (Potage valencien) 30
Sundhedssuppe (Potage à la santé) 22
Surkaal à la flamande (Chou croute à la flamande) .. 211
Svenske Pandekager (Pannequets à la suédoise) ... 411
Svinefødder (Pieds de cochon) 330
Svinekam (côte de cochon) 331—371
Svinekam à la danoise (côte de cochon à la danoise). 331
Svinekam à la diable (côte de cochon à la diable). . 332
Svinekam i Karri (Porc en sauce cari) 335
Svinekam som Vildt (côte de cochon à la chasseur) . . 332
Svinekotelet au naturel (côtelette de porc au naturel). 332
Svinekoteletter en lorgnette (côtelette de porc en lorgnette) 333
Svinekoteletter med dampede

Side.

Æbler (cotelettes de porc aux pommes) 333
Svinekoteletter med sauce piquante (Côtelettes de porc à la sauce piquante) 333
Svinemørbrad (Filet de porc) 334
Svinemørbrad med dampede Æbler (Filets mignons de porc aux pommes) 334
Svinemørbrad som Bøf (Filet de porc à la beefsteak) . 334
Svinemørbrad som Vildt (Filet de porc à la chasseur). . 335
Svineryg (Dos de cochon) . . 331
Svinerygsuppe 50
Svinet (Du cochon) 329
Svinetunge(Langue de cochon) 330
Syre (Oseille). 200
Syre-Mos (Purée d'oseille) . . 200
Syre-Sauce (Sauce d'oseille). 151

Tamt-Fjerkræ (De la volaille) 340
Tartar-Smør (Beurre à la tartare) 136
Tarteletter (Tartelettes) 87
Te-Crème (Fromage au thé). 431
Teltower-Roer (Petits navets Teltow) 181
Timbale af Brissel (Timbale au ris de veau) 123
Timbale af Makaroni (Timbale de macaroni). 123
Tjurer og Røjer (Du coq de bruyère) 390
Tomater (Tomates) 214
Tomat-Purée (Purée de tomates) 214
Tomat-Salat (Salade de tomates). 396
Tomat-Sauce (Sauce aux tomates). 149
Torsk (Morue) 248
Torsk à la Polonaise (Morue à la polonaise) 249
Trøffel-Purée (Purée de truffes) 218
Trøffel-Sauce (Sauce aux truffes à la Périgueux) . . 158
Trøfler (Truffes) 217
Trøfler i Serviet (Truffes en serviette) 217
Tournedos. 287
Tykmælksuppe 56
Tyksteg 275

Side.

Tyndsteg 275
Tyske Pandekager med Æbler (Pannequets aux pommes à l'allemande) 412
Tysk Omelette soufflée (Soufflé à l'allemande) 414

Udbagning i Klaret 416
Ungarnsk Mayonnaise(Mayonnaise à la hongroise). . . 139
Ungarsk-Salat (Salade à la hongroise) 401
Unge Ænder med Hvidroer (Canetons au raves) . . . 365
Urhøns (Coq de bois) 391
Urtebor 15
Urte- og Agurkehøvl. 15
Urte-Smør (Beurre de Montpellier) 136

Vafler (Gaufres) 413
Vagtelen (De la caille) 388
Vagtler iBrødkrustader(Cailles au petites croustades de pain) 388
Vandbakkelser (Petits-choux) 446
Vandgrød 59
Vanille (Vanille). 14
Vanille Buding (Pouding à la Vanille) 423
Vanille Crème (Crème à la Vanille) 428
Vanille-Crème-Sauce (Sauce à la crème de vanille) . . 166
Vanille-Is (Glace à la vanille) 439
Varme Buddinger (Poudings chauds) 422
Varme Smaaretter (Hors d'œuvre chauds). 70
Varm og kold Salmi af Snepper (Salmi chaud et salmi froid de bécasses). 387
Venetiansk Budding (Fromage à la vénitienne) 433
Westfalsk Skinke med Madeira (Jambon à la Westphalie au madère) 337
Vestindisk Æggemælk. 56
Victoria Sandwiches 117
Wiener Schnitzel (Tranches à la Vienne) 313
Vildanden(Du canard sauvage) 389

	Side.
Vildand med Orange Sauce (Canard sauvaye à l'orange)	389
Vildsvin (Du sanglier)	375
Vildsvinehoved à la Cumberland (Tête de sanglier à la Cumberland)	375
Vildsvinekotelet à la Kaunitz (Côtelette de sanglier à la Kaunitz)	378
Vildsvinekølle med Bourgogne-vin (Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne)	377
Vildsvineryg (Rôti de sanglier)	376
Vildt (Du gibier)	368
Vildtkotelet med Tomat-Purée (Côtelette de gibier à la purée tomate)	371
Vildt-Pie (Pâté à la chasseur)	120
Vildt-Ragout à la bourgeoise (Ragoût de gibier à la bourgeoise)	373
Vildt-Ragout à la financière Ragoût de gibier à la financiére)	373
Vildt - Sauce Cumberland (Sauce à la Cumberland)	140
Vincréme (Chaudeau)	163
Vincrème med Kirschwasser (Chaudeau à l'eau de cerises)	163
Vincrème med Maraskino (Chaudeau au marasquin)	163
Vincrème med Rom (Chaudeau au rhum)	163
Vincrème med Vanille (Chaudeau à la vanille)	163
Voksbønner (Mange-tout)	197
Vol-au-vent (Poulets au Vol-au-vent)	125
Vol-au-vent financière (vol-au-vent, ragoût à la financière)	126
Vælske Bønner (Fèves de marais)	198
Æblebeignets (Beignets de pommes)	416
Æblegrød	61
Æble Kompot (Compote de pommes)	407
Æble Omelette med Makron (Omelette de pommes aux amandes)	415
Æbleskiver (Beignets)	413
Æbleskiver med Gær (Beignets à la danoise)	412
Æblesuppe	55
Æggekage (Omelette danoise)	79
Æggesøbe	52
Æg i Bæger (Œufs à la maréchale)	73
Æg i Olje (Œufs frits)	75
Ægte Skildpaddesuppe (Potage de tortue à l'anglaise)	28
Øllebrød	52
Østers (Huîtres)	109—269
Østers à la Villeroi (huîtres à la Villeroi)	270
Østers Sauce (Sauce aux huîtres)	148
Østers Suppe (Potage aux huîtres)	37

INDHOLDSFORTEGNELSE.

Side.

Forord til 1ste Udgave 5
Forord til 3die Udgave 6
Et godt Køkkens Indretning 7
De forskellige Køkkenredskaber 9
De i Køkkenet nødvendige Krydderier 12

I. Afsnit.

1. Afdeling. Grundsupper 17
2. Afdeling. Klare Supper 12
3. Afdeling. Brune Supper 26
4. Afdeling. Jævne Supper 33
5. Afdeling. Puréer 39
6. Afdeling. De daglige Husholdningsretter 44

II. Afsnit.

1. Afdeling. Fars 63
2. Afdeling. Boller 68

III. Afsnit.

1. Afdeling. Varme Smaaretter 70
2. Afdeling. Kolde Smaaretter 108
3. Afdeling. Postejer 118

IV. Afsnit.

1. Afdeling. Marinader, Krydderier og Essenser 132

V. Afsnit. Sauce.

1. Afdeling. Rørt Smør og kolde Sauce 135
2. Afdeling. Varme Sauce 142
3. Afdeling. Søde Sauce 163

VI. Afsnit.

Grøntsager 169

VII. Afsnit.

1. Afdeling. Fisk 224
2. Afdeling. Skaldyr 266

Side.

VIII. Afsnit.
Oksekød 273

IX. Afsnit.
Kalvekød 295

X. Afsnit.
Om Lammet 318

XI. Afsnit.
Om Svinet 329

XII. Afsnit.
Tamt Fjerkræ 340

XIII. Afsnit.
1. Afdeling. Om Vildt 368
2. Afdeling. Vildtsvin 375
3. Afdeling. Om Haren 379

XIV. Afsnit.
Fuglevildt 382

XV. Afsnit.
Salat 394

XVI. Afsnit.
Kompotter 404

XVII. Afsnit.
1. Afdeling. Dessert 409
2. Afdeling. Udbagning i Klaret 416
3. Afdeling. Varme Buddinger 422
4. Afdeling. Kolde Buddinger og Geléer 428
5. Afdeling. Parfait, Is og Sorbet 437

XVIII. Afsnit.
Store og smaa Kager og glaseret Frugt 443

XIV. Afsnit.
Vejledning til human Slagtning i Hjemmet 450

XX. Afsnit.
Gode Raad 455

Alfabetisk Register 459
Indholdsfortegnelse 479