Digitaliseret af | Digitised by

DET KGL. BIBLIOTEK
Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):	samlede ved Sofie Horten.
Titel | Title:	Husmoderens Blad's Kagebog : 365 Opskrifter paa Brød, Kager og Konfekt og som Tillæg 150 Opskrifter paa engelsk Brød og Bagværk
Udgivet år og sted | Publication time and place:	København : Husmoderens Blad's Forlag, 1910
Fysiske størrelse | Physical extent:	77, 38 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

332

ET KONGELIGE BIBLIOTEK
A 1.-2.S 23 8°

1 23 0 8 06331 2

+ 12EX

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

HUSMODERENS BLAD'S

KAGEBOG

365 OPSKRIFTER PAA BRØD, KAGER OG KONFEKT

OG SOM TILLÆG

150 OPSKRIFTER PAA ENGELSK BRØD OG BAGVÆRK

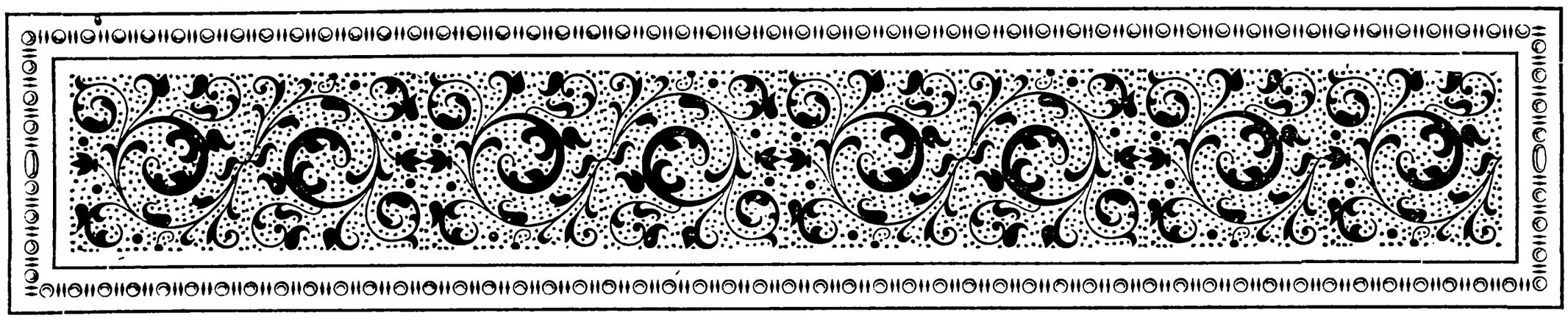
SAMLEDE VED

SOFIE HORTEN

KØBENHAVN
HUSMODERENS BLAD'S FORLAG
1910

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

København. Trykt hos J. D. Qvist & Komp. (Ejnar Levison).



BAGNING

Til Bagning maa altid bruges af det tørreste og bedste Mel, og man maa omhyggeligt paasé, at Mælken ikke er for varm, den maa være saa lunken som nymalket Mælk, da den ellers ødelægger Gæren, saa Dejgen ikke kan hæves.

I Stedet for Gær kan benyttes Bagepulver. Dette kan købes færdigt, men billigere er det selv at tillave det: 200 gr. Cremortartari og 100 gr. Natron samt 15 gr. Hjortetaksalt og 15 gr. Rismel, er et godt Bagepulver. Ingredienserne sammenblandes godt og opbevares i et Glas eller en Blikdaase. Hjortetaksaltet kan undværes. Man bruger i Reglen 3 Teskefulde til 1/2 kg. Mel. Alle Ingredienserne maa sigtes sammen. Og naar Bagepulveret skal bruges, maa det sigtes sammen med Melet.

Dersom man til Bagningen vil benytte sig af kold Hævning, maa alt, hvad dertil skal bruges, være koldt. Melet maa være tørt og let, Gæren røres ud i Salt eller Sukker, og den kolde Vædske hældes sammen med Gæren i Melet paa én Gang. Alt sammenæltes godt og stilles til Hævning paa et køligt Sted, indtil Dejgen er bleven dobbelt saa stor.

Man kan lægge Dejgen om Aftenen og bage Brødet om Morgenen.

Den varme Hævning er kun for saa vidt forskellig, som Mælken maa være lunken, og at Dejgen stilles i Nærheden af Varmen for at hæves.

Efter Hævningen, hvad enten den er kold eller varm, ældes Brødet paany, formes til Brød og sættes paa den smurte Plade, stilles hen for atter at hæves og smøres med Æg, blandet med Vand eller med Mælk.

Mange foretrækker den langsommere kolde Hævning for den hurtigere varme, da Brødet holder sig længere.

For at erfare, om Varmen i Ovnen er som den bør være, før Brødet sættes ind, kan man, om man ikke har noget Termometer paa Ovnen, som

vel de færreste har, og som da skal vise paa 200 Grader C., lægge et Stykke Skrivepapir ind, er dette lysebrunt efter 3 Minutters Forløb, da er Ovnen passende varm. Man kan ogsaa kaste lidt Mel ind i Ovnen, lukke Laagen, og bliver det saa brunt inden 3 Minutter, da er Ovnen passende varm. Dersom Varmen er for svag, vil Brødet ikke hæve sig tilstrækkeligt.

Man maa aldrig stille *to Plader* i Ovnen paa samme Tid.

Fint Rugbrød. Er det koldt i Vejret, maa Rugmelet sættes ind i Varmen om Formiddagen, naar man vil lægge Dejgen om Aftenen. Først tager man saa meget Mel fra, som man tror at behøve til Ældning næste Morgen. Lægger man en Dejg af 18 kg., tager man omtrent 4 kg. fra til at ælte i Dejgen næste Morgen. 2 gode Haandfulde fint Salt kommes i Melet, samt saa meget lunken Vand eller Mælkevand, at det bliver som en rigtig haard Grød; dertil 6—8 Skefulde Gær. Jo friskere og mindre udvandet denne er, desto mindre behøves der. Den bør, før den kommes i, røres godt ud i lunkent Vand. Det er godt at komme lidt Surdejg i, omtrent af en Valnøds Størrelse. Dette maa ogsaa røres ud i Vand. Surdejg faar man, naar man fra forrige Bagning gemmer lidt af Brøddejgen og lægger den i Rugmel. Denne Surdejg bringer Brødet til bedre at kunne holde sig og giver det en lidt syrlig Smag. Et Par Potter pisket Surmælk eller Kærnemælk i Dejgen bringer Brødet til at skikke sig godt, men selvfølgelig kan man godt nøjes med Vand eller Mælkevand. Naar Dejgen er rigtig godt ældet, hvilket plejer at tage et Kvarterstid, dypper man Haanden i lunkent Vand og stryger om Dejgen; midt i den dannes et stort rundt Hul med den vædede Haand. Laaget lægges paa Dejgtruget, der dækkes godt til med uldne Tæpper og sættes i Nærheden af en varm Ovn for at hæve sig. Næste Morgen tidlig ældes det aftagne Mel i. Dejgen staar nu atter for at hæve sig 2—3 Timer, før Brødene lægges. Imidlertid varmes Bageovnen. Det er vanskeligt at sige, hvor varm den skal være, det maa komme med Øvelsen. Er den for varm, brændes Brødene og hæver sig ikke tilstrækkeligt. Naar Brødene er slaaet op, maa de staa og hæve sig $^1/_2$—1 Time til. De ældes rigtigt godt og slaas op i lange Brød, hvorefter de sættes paa en Fjæl bestrøet med groft Mel. Brødene smøres saa med en Fjer paa Siden med smeltet fersk Madfedt og ovenpaa med Æg og Vand pisket sammen. Derpaa prikker man med en Gaffel over hele Brødet, som sættes paa Brødspaden og skydes ind i Ovnen. Før man sætter Brødene ind, maa man dog undersøge Varmen ved at kaste lidt Rugmel ind i Ovnen. Brændes dette øjeblikkeligt op, maa man væde Ovnen med Ovnkosten. Brødene maa staa i Ovnen cirka $^1/_2$ eller $^3/_4$ Time. De maa føles lette, naar de er bagte.

Rugbrød. *En anden Maade.* For at Brødet kan blive godt og velsmagende, maa Melet være af ren, ublandet Rug. $^3/_4$ Dele af Melet hældes i

Dejgtruget. Surdejgen, der er gemt fra forrige Gang ved at ligge overstrøet med Salt, udrøres med Vand, der om Sommeren holder 22, om Vinteren 27—28 Gr. R., og hældes i Melet. Nu tilsættes under stadig Ældtning saa meget Vand af samme Varmegrad, at det bliver en jævn, fast Dejg, som, naar den er ældtet godt, drysses med Mel og tildækkes. Den henstaar saa i 10—12 Timer for at hæves. Naar Dejgen er hævet tilstrækkeligt, ældtes det tilovers-blevne Mel deri, og Dejgen ældtes meget stærkt fra den ene Ende af Dejgtruget til den anden, mindst 3 Gange, indtil den er rigtig sejg. Saa staar den atter lidt, indtil den begynder at hæves, og slaas da op til Brød. Der maa ikke være Læg paa Brødene, men disse maa være lige og glatte paa alle Sider. Naar Brødene atter er begyndt at hæves, overstryges de med Mælk, Øl eller Vand. Nu maa Ovnen være varm, og naar Ilden er udraget, og Ovnen godt fejet, indsættes Brødene og bages i 3 Timer. Naar de tages ud, afvadskes de med et rent, vaadt Klæde, medens de endnu er varme, og sættes paa Kant.

Rug-Sigtebrød. Melet ældtes med Kærnemælk, der holder 26—28 Gr. R., og lidt Salt, hvori er udrørt $^1/_2$ Spiseskefuld Gær, (man regner 5 dcl. Kærnemælk til omtrent 1 kg. Mel), ældtes til en fast Dejg, tildækkes og sættes hen paa et lunt Sted for at hæves. Naar Dejgen er hævet, ældtes den rigtig godt med Mel under, indtil den ikke kan modtage mere. Dejgen hæves saa atter, slaas op til Brød, som, naar de er hævede, smøres, sættes i Ovnen og bages henved 1 Time.

Surbrød. 75 gr. Gær udrøres i lidt Salt og røres sammen med 1 Liter $1^1/_4$ dcl. kold halvskummet Mælk i $^3/_4$ kg. Rugsigtemel. Dejgen stilles paa et koldt Sted til Hævning i 4—5 Timer og ældtes derpaa med $^3/_4$ kg. Rugsigtemel, formes til 3—4 Brød, som atter hæves forinden de pensles med Æg rørt ud i Vand og drysses med Kommen. Bages godt $^3/_4$ Time.

Sigtebrød. 25 gr. Gær udrøres med en Dessertskefuld Køkkensalt; deri kommes $^1/_2$ kg. Rugsigtemel og $^1/_2$ kg. Flormel samt $6^1/_4$ dcl. lunken Mælk. Dejgen kan ældtes om Aftenen og staa paa Køkkenbordet overdækket med et Klæde til næste Morgen; da ældtes den op med lidt Mel udenfor Vægten, formes i et Par Brød, som atter maa hæves, forinden de smøres med Mælk, og bages i en godt ophedet Ovn. En Spiseskefuld Kommen kan arbejdes i Dejgen.

Franskbrød. 35 gr. Gær røres ud i 1 Teskefuld Salt og blandes tilligemed $2^1/_2$ dcl. kold Mælk i $^1/_2$ kg. sigtet Mel. Dejgen ældtes til den er blank og sejg, ganske lidt Mel drysses over, et Klæde lægges over Fadet, og Dejgen stilles til Hævning paa et køligt Sted. 5—6 Timer efter, eller næste Morgen,

om man har lagt Dejgen om Aftenen, ældes Dejgen paany og formes i et eller flere Brød, smaa eller store, som man selv synes. Et stort Franskbrød fordrer 1 Times Bagning, mindre derimod $^1/_2$ Time eller maaske mindre. De pensles med Æg blandet med Mælk eller Vand, og om man vil have Birkes, overdrysses de med Valmuefrø.

Franskbrød i Form. 30 gr. Gær røres ud i 1 Teskefuld Salt og 2 Teskefulde Sukker, hvorefter der kommes 1 kg. fint Flormel deri samt $5^1/_2$ dcl. halvskummet Mælk. Dejgen bearbejdes godt med Skeen, indtil den slipper Fadet. Et Par Forme smøres med Smør, og heri lægges Dejgen og stilles 2—3 Timer til Hævning. Det bemærkes, at Mælken maa være lunken som nymalket Mælk. Brødet bages i en hed Ovn cirka 1 Time. Benytter man Pillsbury Mel, som er det bedste og drøjeste, maa man tage lidt mere Mælk.

Franskbrød med Bagepulver. Som ovenstaaende, men til hvert Pund Mel tages 2 Teskefulde Bagepulver. Dog bliver Brødet ikke saa let og smidigt som med Gær. Dejgen bages, saa snart den er ældet.

Dejg til Tvebakker, Julekager, Kringler m. m. Til hvert $^1/_2$ kg. Mel bruges omtrent $2^1/_2$ dcl. god Mælk, 100 gr. Smør eller Margarine, som indgnides i Melet; deri hældes den svagt lunkne Mælk, og, om man vil, 2 piskede Æg og 1 Spiseskefuld Sukker. Dette røres bestandig til én Side, indtil det slipper Fadet og Skeen, da røres 25—30 gr. Gær deri opløst i lidt Salt og Sukker. Naar dette er vel omrørt, drysses lidt Mel over og under; Dejgen tildækkes og sættes hen paa et lunt Sted for at hæves. Naar den er hævet, ældes den godt paa Brædtet med Mel under; stødt Kardemomme, Citronolie eller stødt Kanel kan ældes deri. Saa er Dejgen færdig og kan slaas op, hvorpaa den sættes $^1/_2$ Time til Efterhævning.

Til Julekager og store Kringler sættes renvaskede og tørrede Rosiner og smaatskaaren Sukat til Dejgen. Naar Kagen eller Kringlen er hævet, smøres den med pisket Æg, drysses med Sukker og Kanel og lidt hakkede Mandler og bages $^1/_2$ eller $^3/_4$ Time, alt efter Størrelsen og Ovnens Varme.

Til Tvebakker udrulles Dejgen i lange Pølser og afskæres i Smaastykker, som rulles til Boller. Naar disse er hævede, sættes de i Ovnen og bages i henved et Kvarter. Naar de er kolde, overskæres de forsigtig med en skarp Kniv og sættes saa i en ikke for varm Ovn med Skaaret opad. Naar de er gennemtørre og lidt brunlige, er de færdige.

Fastelavnsboller kan laves af samme Dejg. Skal Bollerne bruges til Middag, skæres det øverste af som et Laag, et rundt Hul udhules, idet en Del af Krummen tages ud med en Ske. Derpaa tages 1 Trediedel Marzipan til 2

Trediedele af Krummen, dette blandes sammen med stødt Kanel og saa megen Fløde, at det kan lade sig røre. Naar det er godt sammenblandet, kommes det i en Kasserolle sammen med lidt afklaret Smør. Naar det er rigtigt varmt, fyldes det i Bollerne med en Ske, og Laaget lægges paa.

Rundstykker behandles som Franskbrød, men til $^1/_2$ kg. Mel tages 20 gr. Smør og 40 gr. Gær. Trilles som smaa Kugler, stilles paa smurt Plade, sættes til Efterhævning 15 Minutter. Smøres med Æg og bages i 20 Minutter.

Frisk Hvedebrød til Morgenkaffen hver Dag. *(Amerikansk Opskrift.)* I 425 gr. Flormel blandes 4 Teskefulde Bagepulver. I Melet indarbejdes derpaa 215 gr. Smør, et Par Spiseskefulde Sukker og saa meget kold Mælk, at det hele bliver en nogenlunde fast Dejg, som trækkes ud til en halvtyk Kage, hvoraf der med et Maal eller Ølglas udstikkes smaa Boller, der straks sættes i Ovnen og bages i 20 Minutter.

Servietbrød. 50 gr. Smør smuldres i $^1/_2$ kg. Flormel. Heri kommes 25 gr. Gær udrørt først i en lille strøgen Teskefuld Salt og derpaa hældt i $3^1/_2$ dcl. sød Mælk. Dejgen formes som til langagtige Boller, der gives et Par Snit paa skraa, stilles til Hævning, pensles med Mælk og bages i 25 Minutter.

Smør-Berches (Birkes). En Dejg som ovenstaaende ældes, og man maa helst lade den staa Natten over. Da ældes Dejgen atter, før man udruller den i $^1/_4$ Tommes Tykkelse og deler den i smaa Firkanter, der sammenrulles og formes som Horn, lægges paa Pladen, pensles med Æg og drysses med Valmuefrø, hvorpaa de henstaar til Hævning i halvanden Time og derefter bages ved god Varme i cirka 20 Minutter.

Franskbrødshorn. 30 gr. Pressegær opløses i lidt Salt eller Sukker. 250 gr. tørret og sigtet Flormel ældes med 200 gr. Smør, 30 Kv. Melis, lidt stødt Kardemomme og den opløste Gær samt 1 dcl. kold Mælk. Dejgen staar Natten over, hvorpaa den udrulles, skæres i Firkanter, drysses med Sukker og trilles løst sammen til et Horn. Først skæres dog lidt af det ene Hjørne, og herfra begynder Sammenrulningen. Bages i en jævnt varm Ovn.

Horn. $^1/_2$ kg. Mel, $2^1/_2$ dcl. lunken Mælk, 10 Øre Gær, udrørt i lidt Salt, røres sammen, sættes til Hævning og udrulles saa tykt som til Butterdejg, skæres i Trekanter som smøres med Smør, rulles sammen med Snippen udad og dannes i Form som et Horn; de smøres med Æg, drysses med Sukker og hakkede Mandler. Bages ved god Varme.

Fastelavnsboller. 1 kg. Mel, 125 gr. afklaret Smør, 125 gr. stødt Melis, 50 gr. Gær, 5 dcl. lunken Mælk (som nymalket), 200 gr. Rosiner og 150 gr. smaatskaren Sukat ældes. Gæren røres ud i en Teskefuld Salt. Naar Dejgen er smidig og slipper Hænderne, sættes den til Hævning og dannes derefter i runde Boller. Disse sættes ved Varmen for at hæves, smøres med Æg og bages i Kvarter.

Ønsker man Bollerne finere, kan man tage 180 gr. Smør og 180 gr. Sukker samt lidt Krydderi, som reven Citronskal eller Kardemomme og rigeligere af Rosiner og Sukat; men det behøves ikke.

Fastelavnsboller. *En anden Maade.* I $2^1/_2$ dcl. lunken Mælk udrøres 25 gr. Gær, der i Forvejen er opløst i lidt Salt, hvorpaa det blandes med 435 gr. Flormel, 25 gr. Melis, 75 gr. Sultana Rosiner, 50 gr. smaatskaaret Sukat og lidt Kardemomme. Det hele ældes, udrulles som til Wienerbrød og belægges med 125 gr. Smør, plukket i smaa Stykker, sammenlægges 4 Gange som Smørdejg, udrulles og formes til Boller, der pensles med Æg og henstilles for at hæves, før de bages i en meget hed Ovn.

Tvebakker. 30 gr. Pressegær opløses i lidt Sukker og røres derefter i 5 dcl. lunken Mælk sammen med 100 gr. smeltet Smør og $^1/_2$ kg. Flormel, lidt reven Citronskal, og, om man holder af Smagen, stødt Kardemomme, samt 50 gr. Sukker. Dejgen ældes, indtil den slipper, lægges i et Klæde og sættes i koldt Vand, hvori den staar Natten over, ældes derpaa en Omgang igen, forinden den deles i mindre Stykker, der formes som runde Boller og sættes paa Pladen, samt efter $^1/_2$ Times Forløb i Ovnen for at bage i 10—15 Minutter. Naar Bollerne er afkølede, overskæres de og lægges atter paa Pladen med den overskaarne Side opad, hvorpaa de tørres i en ikke for hed Ovn.

Fine Tvebakker. 4 Æggeblommer røres hvide med 50 gr. Sukker, 2 gr. Kardemomme, reven Skal af $^1/_2$ Citron, 250 gr. Flormel og $^1/_2$ Liter Fløde, der forinden er pisket til stift Skum. Derefter røres de piskede Hvider i Dejgen, der slaas op i smaa Papirforme og bages i en god varm Ovn. Skæres over og tørres i en ikke for hed Ovn.

Almindelige Tvebakker. 2 Æg røres stærkt med 95 gr. Melis, 100 gr. Margarine, 2 gr. Kardemomme, 2 Teskefulde Bagepulver og lidt Salt. Til sidst kommes $1^1/_2$ dcl. Mælk heri samt $^1/_2$ kg. Flormel og det hele ældes til en glat Dejg. Et Stykke af Dejgen trilles til en Pølse, hvoraf der udskæres Stykker af en lille Valnøds Størrelse, de rulles til smaa Boller, lægges paa Pladen og bages mørkegule i en god varm Ovn. Naar Bollerne er afkølede, skæres de

igennem med en skarp Kniv og lægges paa Pladen med den overskaarne bløde Side opad. De stilles i en ikke for varm Ovn for at tørres og blive lysebrune og sprøde.

Kommenskringler. 50 gr. Smør smuldres i 1/2 kg. Flormel, deri kommes tillige en Teskefuld Kommen, 17 gr. Gær opløst i en lille Teskefuld Salt og 2 1/2 dcl. lunken Mælk. Dejgen ældes godt, trilles ud og formes i Kringler, der stilles til Hævning, hvorpaa de kommes i en Gryde med spilkogende Vand, af hvilket de optages med en Hulske, saasnart de viser sig paa Overfladen. De lægges derefter paa smurte Plader, pensles med Æg og bages 1 Kvarter.

Fastekringler. 50 gr. Smør smuldres i 1/2 kg. Flormel. Heri kommes en lille strøgen Teskefuld Salt, hvori der er udrørt 15 gr. Gær, 2 1/2 dcl. Mælk, hvori den opløste Gær først er blandet, og 1 Æg. Det hele ældes til en smidig og glat Dejg, der rulles ud og formes til Kringler, som lægges paa Plader drysset med Mel for at hæves. Koges og behandles derefter som Kommenskringler. Spises i Fastetiden til Te, flækkede og smurte med Smør.

Rugkiks. 1/2 kg. Rugsigtemel, 250 gr. Smør, 2 1/2 dcl. Fløde, 2 Teskefulde Melis, Salt og Kommen. Det hele sammenblandes, dog ældes Smørres først i som til Smørdejg. Dejgen udrulles og udstikkes i runde Kager eller langagtige Firkanter, som bages lysebrune.

Rugkiks. *(Anden Maade.)* 1/2 kg. Rugsigtemel, 150 gr. Smør, 2 1/2 dcl. Fløde, 1 Teskefuld Melis, 1 strøgen Teskefuld Salt og 1 Teskefuld Kommen. Smørret smuldres i det sigtede Mel og heri tilsættes Salt, Melis, Fløde samt Kommen. Dejgen ældes godt, indtil den er ganske blank og sejg, sættes saa hen for at hæves 20 Minutter, hvorefter den udrulles tyndt, prikkes med Gaffel eller Kiksstikker og skæres i langagtige Firkanter. Sættes paa smurt Plade og bages ved jevn Varme, indtil de er lysebrune.

Appelsinkage. Til Kagen afskrælles tyndt det gule af 3 Appelsiner; der maa ikke følge det mindste af det hvide med. Den gule Skal koges helt mør med 70 gr. Sukker og en Kop Vand; derpaa afkøles den i Vandet, før den tages op og skæres ganske smaat, drysses med Sukker og stilles et Øjeblik i Ovnen for at trække. Nu rører man 130 gr. Smør til Fløde, tilsætter 4 Æggeblommer, 3 hele Æg og 250 gr. sigtet Melis; paa Sukkeret maa i Forvejen Skallen af 3 velaftørrede Appelsiner være reven. 1 kg. fineste Flormel, 1/2 Liter sød Fløde, 60 gr. Pressegær opløst i lidt Sukker og en Knivspids Salt, Saften af 3—4 Appelsiner og den dampede Appelsinskal røres derefter med

Smør, Æg og Sukker til en smidig Dejg, indtil den slaar Blærer, og den sættes derpaa en Time tildækket til Varmen for at hæves. Derpaa irører man hurtigt de til stift Skum piskede Hvider af de 4 Æg, hælder Dejgen i en med Smør strøgen Kageform og bager den en god Time i Ovnen. Denne Kage er især fortrinlig til Te og Vin. Man behøver ikke at lave den saa stor. En Trediedel af denne Opskrift er passende til en net lille Kage.

Belvederekager. Af 315 gr. Mel laves en Dejg med 105 gr. Smør, 6 Æggeblommer, en strøgen Spiseskefuld Sukker og saa megen tyk, sød Fløde, som er nødvendig for at faa Dejgen tilpas lind. Naar den er vel gennemarbejdet, tilsættes 25 gr. Pressegær, opløst i et Vinglas Vand. Naar Dejgen nu er hævet, dannes der smaa Brød, de stilles hen for at hæves, pensles med pisket Æg, drysses med Sukker og bages i en varm Ovn.

Briocher. 2½ dcl. sød Mælk lunkes, heri røres ½ kg. Flormel, 250 gr. Smør smuldres i Melet, 4 hele Æg, 60 gr. Melis, 5 gr. stødt Kardemomme og 50 gr. Pressegær opløst i lidt Sukker og Salt. Det hele ældes sammen til en ikke for stiv, men overmaade glat og fin Dejg, hvorfor den maa ældes længe. Dejgen maa staa Natten over i et Fad eller paa et Brædt, løst tildækket. Dejgen slaas op næste Dag i runde Boller, som et lille Æble, og lige saa mange Kugler som smaa Valnødder. I hver af Kuglerne trykkes et lille Hul, som fugtes med lidt Vand, og heri trykkes en af de smaa Kugler fast. Briocherne overstryges derpaa med Æggeblomme, udrørt i Vand, og bages i en hed Ovn.

Brunsviger-Kage. 250 gr. Mel, 140 gr. Smør (koldt), 1½ Spiseskefuld Sukker, lige saa meget af Rom og af Fløde, 2 smaa Æggeblommer og 1 helt, stort Æg arbejdes godt sammen paa Brædtet og udrulles som til Smørdejg i firkantet Form. 65 gr. søde Mandler, der er skoldede og skallede, skæres paa langs og blandes med Korender, der ogsaa maa være vaskede og tørrede, de drysses over Kagen undtagen paa Kanten, hvor der fordeles 65 gr. Rosiner blandet med 50 gr. skaaren Sukat. Kanten ombøjes da omhyggeligt, og det hele smøres med Smør og drysses med Sukker. Kagen bages ved jevn Varme.

Brunsviger-Søsterkage. 470 gr. Smør røres til Skum, lidt efter lidt tilsættes 5 hele Æg og 5 Æggeblommer, 150 gr. Sukker, 75 gr. søde og 20 gr. bitre skoldede, afskallede og stødte Mandler, 105 gr. skaaren Sukat, 625 gr. opvarmet Mel, 150 gr. Rosiner, 150 gr. Korender, 40 gr. Gær opløst i lidt Salt og udrørt i lunken Mælk, hvorpaa man fylder Dejgen i en godt smurt Form, der først hæves ved svag Varme, hvorpaa den bages godt en Time i en vel ophedet Ovn.

Grahams-Kaffebrød. Dette Brød bages af 250 gr. almindeligt Hvedemel, 250 gr. ungarsk Hvedemel, 80 gr. stødte Mandler, 100 gr. Rosiner, 125 gr. Smør og 3 Æg. 8 gr. Gær opløses i lidt Sukker og Salt og irøres med Melet. Efter at de øvrige Dele er tilsat, ältes det hele grundigt. Hvis Dejgen er for haard, kan tilsættes lidt lunken Mælk. Efter at Dejgen er ältet, sættes den hen paa et varmt Sted for at hæves, ältes igen paa Brædtet, formes til en aflang Kage og sættes paa Pladen. Naar den atter har hævet sig, overpensles den med Smør, drysses med Sukker og bages ved god Varme 1 Time. Kan ogsaa bages i Form. Denne Kage holder sig godt.

Julekage. $^1/_2$ kg. Mel, 125 gr. Smør, 125 gr. Sukker, $^1/_2$ Teskefuld stødt Kardemomme, 60 gr. Gær, 200 gr. Rosiner, 200 gr. Sukat, $^1/_2$ Liter Mælk. Gæren røres med en Teskefuld Sukker, indtil den er tynd, tilsættes et Par Spiseskefulde lunken Mælk og 1 Spiseskefuld Mel. Sættes til Hævning over en dampende Vandkedel i ca. 10 Minutter. Melet sigtes, Halvdelen af Smørret og Sukkeret samt Krydderierne lægges i et Fad. Mælken varmes ganske lidt, saa den er som nymalket, og røres lidt efter lidt i. Dejgen ältes eller røres nu, indtil den er smidig. Gæren kommes i, og Dejgen sættes til Hævning 20 Minutter. Resten af Smør og Sukker kommes derefter i. Staar til Hævning 15 Minutter. Ältes paa Bordet og tilsættes Rosiner, Mandler og Sukat. Sættes paa smurt Plade, henstaar i 15 Minutter, smøres med Æg og bages nu i en god varm Ovn i ca. $^3/_4$ Time. Sættes i Nærheden af Varmen under Hævningen.

Julekage. *(Anden Maade.)* I 5 dcl. lunken Mælk opløses 60 gr. Melis og 30 gr. Gær, hvorpaa 875 gr. tørret Flormel røres i til en Dejg, der gennemarbejdes godt, Derpaa iblandes 60 gr. smaatskaaret Sukat, 5 gr. stødt Kardemomme og 175 gr. Sultanarosiner, hvorpaa Dejgen stilles et Par Timer ved Varmen for at hæves. 250 gr. Smør stilles ved Varmen saaledes, at det bliver lidt blødt, men ikke smelter; det plukkes derpaa i mindre Stykker og ältes i Dejgen. Denne kan lægges som en hel eller flere mindre Kager paa Pladen eller bages i Formen. Den smøres med Æggeblomme udrørt i Vand.

Julekage. *(Tredie Maade.)* 250 gr. Smør røres med 175 gr. stødt Melis, 2 Æggeblommer og 2 hele Æg. Derpaa tilsættes lidt efter lidt under stadig Omrøren $2^1/_2$ dcl. tynd, lunken Fløde, $^1/_2$ kg. tørret og sigtet Flormel, 50 gr. Pressegær, opløst i lidt lunken Fløde, 125 gr. skoldede Konfektrosiner, 125 gr. smaatskaaret Sukat og 5 gr. stødt Kardemomme. Bliver Dejgen for stiv, ältes den med Hænderne, indtil den slipper Fadet; sættes derpaa ved Varmen for at hæves, slaas derefter op i en Form eller lægges som en Kage paa Pladen,

sættes saa atter et Par Timer til Hævning, smøres med Æggeblomme, pyntes med Sukat og bages en Time i en hed Ovn.

Smaa Julekager. $^1/_2$ kg. Mel, 125 gr. Smør, 2 Æg, 30 gr. Gær og den fornødne Mælk røres sammen og sættes hen til Hævning, hvorefter der røres i den 50 gr. Sukker, 125 gr. Rosiner, 60 gr. Korender og 30 gr. skoldede og skallede Mandler, som er fintskaarne, hvorpaa Dejgen atter sættes hen for at hæves; saa snart den er tilbørligt hævet, formes af den smaa Boller, som trækkes langagtigt ud og sættes paa en smurt Plade, hvorpaa de atter sættes hen for at hæves. De bestrøs derefter med Sukker og Kanel og langagtigt skaarne Mandler og bages ved jevn Varme. Disse Julekager smager udmærket.

Kaffekage. Til en større rund eller firkantet Kage klarer man 250 gr. Smør, som derefter hældes over i et stort Fad, idet Bundfaldet omhyggeligt undgaas. I Fadet røres det sammen med 240—250 gr. Sukker, en toppet Teskefuld stødt Kanel, nogle Draaber Citronolie eller den afrevne Skal af en stor Citron samt med 70 gr. søde skallede og stødte Mandler (enkelte bitre maa blandes imellem); derpaa blander man Massen med saa meget af det fineste Mel, at den ruller sig sammen mellem Fingrene i tørre Smaaklumper — dog ikke altfor smaa —, som man derefter fordeler regelmæssigt paa en allerede hævet Julekage uden Rosiner, Mandler eller Sukat. Man dypper derefter en Pensel i Smør, pensler Kagen og sætter den i en godt ophedet Ovn, hvor den bages ved jevn Varme til den er lysebrun. Denne Kage, som er meget holdbar, skal være en meget velsmagende Kage til Kaffe

Fin Rosin-Kaffekage. 375 gr. Smør røres til Skum; der tilsættes 6—8 Æg, lidt Salt, 110 gr. Sukker, reven Skal af en Citron, 250 gr. Sultanarosiner, 50 gr. søde Mandler, der er afskallede og stødte, et Stykke Gær af en Valnøds Størrelse udrørt i lidt Sukker, samt $2^1/_2$ dcl. Mælk og $^1/_2$ kg. Mel. Det hele røres, indtil det slaar Blærer. Rosinerne kommes i tilsidst; derpaa hældes Dejgen i en glat Kageform, der er godt smurt med Smør, og drysses tykt med en Blanding af Kanel, Sukker og hakkede Mandler. Man kan, om man synes, undlade Mandlerne i Dejgen. Kagen bages ved god Varme en Time.

Napfkuchen. *(Tysk.)* 50 gr. Gær, der er opløst i lidt Salt, udrøres i 1 dcl. lunken Mælk og stilles $^1/_2$ Time, før Kagen skal røres, hen til Varmen for at hæve sig. Derpaa blandes Gæren med 250 gr. Smør, der er rørt til Fløde, 6 Æggeblommer, 250 gr. Sukker, 4 dcl. Mælk, 50 Stykker stødte Mandler, afreven Skal af en Citron og 1 kg. Mel. Alt dette arbejdes sammen til en smidig Dejg, der slaar Blærer, hvorefter der yderligere tilsættes 250 gr.

Sultanarosiner og de stift piskede 6 Æggehvider. Dejgen hældes i en smurt Form, stilles i 1½ Time til Hævning og bages derpaa omtrent 1 Time i en temmelig hed Ovn.

Savarin. 340 gr. Flormel, 2 dcl. tynd Fløde eller god Mælk, 30 gr. Pressegær, ¼ Teskefuld Salt, 150 gr. Smør, 75 gr. Melis, 3 Æg, ½ Teskefuld reven Citronskal. Melet sigtes og to Trediedele deraf hældes op i et Fad; Mælken lunkes og Gæren opløses i Saltet og lidt Sukker. Mælken røres i Melet tilligemed den opløste Gær, og Dejgen arbejdes, indtil den bliver smidig og blank, hvorpaa den stilles hen for at hæves, indtil den er dobbelt saa stor. Smørret udvaskes og røres med Sukkeret, til det er hvidt og skummende, og tilsættes derefter Dejgen tilligemed Æggene, der maa være piskede, samt den revne Citronskal og Resten af Melet. Dejgen gennemarbejdes nu godt i 15 Minutter, hældes derpaa i en smurt og melet Kransform og maa atter stilles hen for at hæves. Naar det er sket, bages den ved god Varme i ca. ¾ Time. Den vendes og gennemvædes med 1 dcl. Arrak, halvt saa meget kogende Vand og to Spiseskefulde Sukker, der er godt sammenblandet, hvorefter den afkøles. 1 dcl. fransk Vin og 3 Spiseskefulde Melis blandes godt sammen, og dermed glaceres Kagen, der saa lægges op paa Kagepapir paa et fladt Fad.

2 Kaffekopper Jordbærsyltetøj eller Kompot, 50 gr. Sukker, ½ Liter Vand, Skal og Saft af ½ Citron, 1 dcl. Sherry og lidt Karmin benyttes til Jordbæris, der tillaves paa følgende Maade: Jordbærsyltetøjet trykkes gennem en Sigte og blandes med Sukkeret, Vandet, Citronskallen og Saften samt Sherryen. Blandingen farves med lidt Karmin og hældes i Ismaskinen, der drejes omkring ½ Time. Isen nedpakkes derefter paa sædvanlig Maade og maa fryse i ca. 2 Timer. Lige før Kagen skal serveres, lægges Isen inden i Savarinen.

Smørkage. ½ kg. tørt Flormel lægges paa Bordet eller Kagebrædtet. 375 gr. udvasket Smør klappes tørt i et Klæde, deles i smaa Stykker og blandes godt med Melet ved Gnidning med Fingrene. Det hele samles i en Bunke, i hvis Midte trykkes en Fordybning, heri hældes 1¼ dcl. lunken Mælk, 25 gr. Gær, der er opløst i lidt Salt og en lille Snaps Cognak, hvorpaa det hele ældes til en fin, godt blandet og smidig, ikke for blød Dejg. Denne lader man staa tildækket et Par Timer, hvorpaa den klappes ud til en Firkant. Paa Midten af denne bredes 125 gr. Smør i ganske tynde Skiver, Kanterne bøjes ind derover, og Dejgen udrulles nu med en Kagerulle til en langagtig Firkant, der lægges tredobbelt sammen og udrulles paa den modsatte Side. Dette gentages en Gang til paa samme Maade som ved Smørdejg, den sidste Gang skal Dejgen være ⅓ Tomme tyk. Den overstryges derpaa med en Dejg af 125 gr. stødte Mandler, 200 gr. stødt Melis, 2 hele Æg og en Spiseskefuld Orangevand,

der alt er rørt og blandet godt sammen, og ovenpaa Mandelmassen strøs atter fintskaaret blød Sukat, rensede og skoldede Korender eller Sultanarosiner samt lidt stødt Melis. Det hele rulles sammen til en Pølse, hvoraf skæres Snegle af 4 cm. Tykkelse. Med samme Dejg beklædes en Form saaledes, at Dejgen staar lidt op over Formens Rand. Beklædningen overstryges ligeledes indvendig med Mandelmasse og i Formen stilles Sneglene ved Siden af hinanden saaledes, at de fylder Formen. Mellemrummene udfyldes med Mandeldejg og lidt Smør, hvorpaa Kanten af Beklædningen bøjes og trykkes ud over Kanten af Sneglene. Formen stilles derpaa i Ovnen og overstryges, naar den er bagt færdig, med Romglasur.

Søsterkage. 1/2 kg. Mel, 250 gr. afklaret Smør, 3/4 dcl. lunken Fløde og 6 Æggeblommer røres rigtigt godt; derefter kommes 1 Spiseskefuld Gær udrørt i lidt Salt og Sukker deri samt lidt Kardemomme og tilsidst de stift piskede Hvider. Dejgen hældes i en godt smurt og strøet Form. Naar den er hævet i Formen, sættes den i Ovnen og bages i 1 Time.

Søsterkage. *(Anden Maade.)* 250 gr. Smør udvaskes, afklappes og røres til Fløde, hvorpaa man lidt efter lidt tilsætter 375 gr. fint Hvedemel. I Forvejen maa man have rørt 250 gr. Sukker med 8 Æggeblommer, og, naar de er hvide, tilsat dem 70 gr. søde og 20 gr. bitre stødte Mandler; naar denne Masse er rørt tyk og skummende, blandes begge Masser med hinanden, derefter tilsættes den paa Sukker afrevne Skal af en Citron, lidt Salt og de 8 til stift Skum piskede Æggehvider. Dejgen fyldes i en Form, der er godt smurt og strøet, og bages 1 Time i en hed Ovn.

Topkage. 250 gr. Smør. røres til Fløde, 1/2 kg. Mel, 250 gr. Sukker og 12 Æggeblommer tilsættes derpaa lidt efter lidt, tilsidst 50 gr. Gær, der er opløst i lidt Sukker. Naar Massen er godt sammenrørt, saa røres forsigtigt de til stift Skum piskede Æggehvider i. Massen hældes i en smurt Form og den staar tildækket, indtil den er hævet, før den bages i en ikke for stærkt ophedet Ovn.

Vandkringle. 50 gr. Gær røres ud med 1 Teskefuld Salt. 1 Teskefuld Kardemomme, 5 Æg, 175 gr. Smør, 3/4 kg. Mel og 3 1/2 dcl. tynd Fløde ældes sammen og tilsættes 150 gr. smaatskaaren Sukat samt 125 gr. Konfektrosiner. Dejgen røres sammen Aftenen i Forvejen, lægges i et Klæde og ombindes med et Baand, dog saaledes, at den faar Plads til at hæve sig i Løbet af Natten. Klædet med Dejgen lægges ned i en Krukke eller Gryde med rigeligt Vand og henstaar til næste Morgen. Paa Kagebrædtet lægges lidt Mel,

og paa dette udhældes Dejgen, som med en let Haand trilles ud i en Pølse, der formes som en Kringle, idet den lægges paa Pladen og trykkes temmelig flad. Den smøres med Æg, drysses rigeligt med Melis og skaarne Mandler. Naar den atter er hævet, stilles den i en godt hedet Ovn og bages paa 1/2 Time.

Wienerbrød. I en Liter lunken Mælk, hvori er udrørt 60 gr. Gær opløst i lidt Sukker, blandes 1/2 kg. smeltet Smør, 8 gr. stødt Kardemomme, et Par Draaber Citronolie og 125 gr. Melis. Heri røres saa meget tørret Flormel, at det bliver til en lind Dejg, som man lader staa 6—8 Timer for at hæve sig. Den opslaas derefter i Figurer, som man vil have Brødet, eller man kan lave det i Snegle eller i Firkanter eller Ovaler. Til Snegle udrulles en langagtig Firkant af Dejgen, der overstryges med smeltet Smør, Sukker og hakkede Mandler, hvorpaa den rulles til en Pølse, der skæres i 3 cm. tykke Skiver. Saavel disse som andre Figurer af Dejgen sættes paa Pladen og smøres med smeltet Smør samt drysses med Sukker og hakkede Mandler, hvorpaa de bages ved god Varme.

Wienerbrød. *(Anden Maade.)* 40 gr. Melis røres i 375 gr. Flormel samt røres med 2 1/2 dcl. Mælk, hvori der er udrørt 15 gr. Gær opløst i lidt Salt. Dejgen udrulles i en Plade, som belægges med 125 gr. Smør, fordelt i smaa Stykker, drysses med stødt Kanel og lidt Kardemomme og sammenlægges først i 3 Dele og derpaa i 3 Dele paa den anden Led, ganske som man sammenfolder en Serviet. Saaledes udrulles og sammenfoldes Dejgen 4 Gange med et Par Minutters Mellemrum. Det maa dog helst foregaa paa et koldt Sted for at blive fastere og lettere at behandle. Efter en Times Forløb udrulles den i Plader paa 1 cm. Tykkelse, hvoraf der udskæres Strimler paa 3—4 cm. Bredde. De snoes og formes som Kringler, Snegle eller Fletninger; Dejgen kan ogsaa udskæres i Firkanter. Brødet lægges paa Plader, pensles med Æg, drysses med Mandler og stilles et Par Timer til Hævning. Saasnart de er tilstrækkeligt hævede, bages de i en godt ophedet Ovn.

Kager af Smørdejg og Mørdejg.

Tillavning af Smørdejg. Først og fremmest maa denne laves paa et koldt Sted, og Smørret maa være godt udvasket, opklappet og om Sommeren derefter have staaet i Kælderen eller paa Is, da det maa være ganske stift. Det er altid lettest at lave Butterdejg om Vinteren. 1/2 kg. Smør eller fin Margarine deles, og det halve blandes med 1/2 kg. Mel, indtil det er ganske fint smuldret. Naar det er tilstrækkeligt godt blandet, laves et Hul i Midten af Melet og deri

hældes $2^1/_2$ dcl. koldt Vand paa én Gang, hvorefter Dejgen bearbejdes en Times Tid, indtil den er ganske blank og sejg, denne samles tilsidst med en let Haand, man ruller den sammen, og den sættes paa et køligt Sted 15 Minutter. Efter denne Tids Forløb udrulles Dejgen paany til en Plade, og herpaa fordeles den anden Halvdel af Smørret i smaa Klumper. Dejgens fire Sider lægges nu sammen om det og atter rulles Dejgen ud, og den lægges nu sammen i 3 Dele og derefter igen i 3 Dele paa den anden Led. Den maa igen hvile, denne Gang i 20 Minutter. Dejgen udrulles og sammenlægges som før 2 Gange, og kan nu bruges, men bliver dog bedre, om man atter lader den hvile i 15 Minutter. Man maa altid ælte Smørdejg paa et koldt Sted, og maa ikke bruge for meget Mel udenfor Vægten. Hvor tyk Dejgen skal udrulles afhænger af, hvad den skal bruges til, dog maa den aldrig være tyndere end 1 cm. Smørdejg sættes ikke paa smurte Ovnplader og smøres med Æg.

Halv Smørdejg. 250 gr. fint tørret Flormel lægges paa Bordet i en Bunke med en Fordybning i Midten, hvori lægges 125 gr. Smør, delt i smaa Stykker, 1 Æg, $^5/_8$ dcl. Vand og 5 gr. Salt. Det hele gennemarbejdes til en fin Dejg, som man lader staa et Par Timer paa et køligt Sted, hvorpaa det ligesom Smørdejg udrulles og sammenlægges, men kun 3 Gange. Denne Dejg er fastere end hel Butterdejg, hvorfor Bunde af den kan taale at belægges med friske Cremer og Syltetøj med Saft. Egner sig til Beklædning af Forme.

Mørdejg. $^1/_2$ kg. Mel, 250 gr. Smør, $1^1/_2$ dcl. koldt Vand, 3 Æggeblommer og lidt Salt ældes hurtigt sammen og lægges derefter i et Klæde, hensættes paa et koldt Sted for at hvile og maa mindst staa $^1/_2$ Time forinden den skal bruges.

Mørdejg. *(Anden Maade.)* Paa Bordet lægges 250 gr. tørt sigtet Mel med en Fordybning i Midten, hvori man fylder 37 gr. Melis, 5 gr. Salt, 175 gr. udvasket og udklappet Smør i smaa Stykker, 1 Æg og $^5/_8$ dcl. Fløde. Det hele blandes godt, uden dog at gennemarbejdes mere end nødvendigt, til en nogenlunde lind Dejg; er den for fast, tilsættes lidt mere Fløde. Den hensættes et Par Timer paa et køligt Sted, før den anvendes, og udrulles da, uden at sammenbøjes, straks til den Tykkelse, man ønsker. Denne Dejg er især anvendelig til mindre Kager, men kan ogsaa bruges til større.

En almindelig Mørdejg faas af 175 gr. Smør, der gnides ind i 275 gr. Mel og gennemarbejdes til en smidig Dejg med $^1/_2$ dcl. koldt Vand. Dejgen rulles ud 2 eller 3 Gange og er saa færdig til at bruges. Til søde Pier eller Kager tilsættes en Spiseskefuld Florsukker efter at Smørret er godt gnedet ind i Melet.

Alexandrakage. Af Mørdejg udrulles en Bund saa stor, man ønsker Kagen, og der lægges omkring Kanten af den en Rulle af samme Dejg, saa at der rundt om Kagebunden bliver en Kant, 4—5 ctm. høj. Indenfor denne Kant fyldes en Mandelmasse tillavet paa følgende Maade: Stødt Melis og Mandler vejes, saa man faar lige meget af hver Slags. Til hver 25 gr. tager man 1 Æggeblomme; Mandlerne skolles og afskalles, samt stødes meget fint med nogle Draaber af og til, og naar de er færdige, blander man dem med Æggeblommerne og Sukkeret og gennemarbejder det, saa det bliver en jævn, glat Dejg. Naar Mandelmassen er lagt over Kagebunden, skæres der med Kagesporren Strimler af Mørdejgen, som lægges overkors paa Fyldingen, hvorefter Kagen bages i en varm Ovn. Naar den er afkølet, pyntes den med en syltet Frugt i hver Firkant. Mandelmassen maa ikke bredes for tykt: 200 gr. Mandler, ligesaameget Sukker og 8 Æg vil være en passende stor Kage.

Mørdejgskage. En Kagebund udrulles og afstikkes af Mørdejg og belægges med en Kant af samme Dejg. 375 gr. fint stødte Mandler, 225 gr. Sukker, 15 Æggeblommer, revet Skal af en Citron og 1½ Spiseskefuld Fløde røres til en løs Dejg og lægges indenfor Kanten. Over Dejgen lægges paa Kryds og Tvers Strimler af Mørdejg. Kagen overstryges med Æggeblomme udrørt i Vand, bages lysebrun i en varm Ovn, tages ud, afpudses og afkøles, hvorpaa Ruderne afvekslende fyldes med rød og hvid Gelé, medens de korslagte Strimler sprøjtes med Glasur.

Mørdejskage. *(Anden Maade.)* Af Mørdejg udstikkes en Bund, der beklædes med en Krans af Vandbakkelsedejg i 3 ctm. Afstand fra Kanten. Begge bestryges med Æggeblomme udrørt i Vand, drysses med Sukker og bages i en varm Ovn. Af Vandbakkelsedejg laves endvidere Kugler paa ca. 3 ctm. Diameter, der bages, afkøles, overtrækkes med Chokoladeglasur og som, efterat denne er stivnet, ved Hjælp af en stærk, varm Sukkeropløsning hæftes fast paa den Kant af Mørdejgsbunden, der er udenfor Kransen. Kagen fyldes med Punschcreme, som afstreges med et Gitter af rød Gelé.

Mørdejgskage. *(Tredie Maade.)* En Form beklædes med Mørdejg. 63 gr. Risengryn smaakoger 1 Times Tid under Laag med ½ Flaske Sherry, reven Skal af ½ Citron, 125 gr. Melis, 38 gr. stødte Makroner og 50 gr. smaatskaaret Sukat, afkøles og røres med 1¼ dcl. Kognac og 3 smaa piskede Æggeblommer. Blandingen fyldes i den beklædte Form. Naar Kagen er bagt, vendes den, dækkes med Marengsmasse, sættes ind i en svagt opvarmet Ovn og er færdig, naar Marengsmassen er stivnet.

Smørdejgskage med Creme. Smørdejg udrulles til 1 ctm. Tykkelse og udstikkes efter et Bliklaag eller et rundt Fad til to lige store Kagebunde. Paa den ene lægges rundt langs Kanten en fingertyk Krans af samme Dejg og Rummet indenfor denne Krans fyldes med Creme. Kanten af Kransen fugtes med Æggehvide, den anden Kagebund lægges paa og trykkes fast, Kagen bages lysegul i en varm Ovn, overstryges med Vandglasur og sættes atter i Ovnen for at tørres.

Frugt-Tærter. Af en Smørdejg eller Mørdejg, som udrulles ikke for tyndt, udstikker man med et Vandglas Runddele, af hvilke de halve derefter udstikkes med et Vinglas for derpaa at lave en Kant paa de store Bunde med den udstukne Krans. Kanten sættes fast med Æg. I disse smaa Tærter lægger man Frugter, enten Kirsebær, som Stenene er stukne ud af, halve Aprikoser eller lignende, drysser dem med Sukker og Kanel, pensler Dejgen med Æg og bager dem paa en smurt Plade. Tager man Hindbær eller Ribs til Fyldning, saa drysser man først noget stødt Sukker paa Dejgbunden for at denne ikke skal blive for blød af Bærrenes Saft. Man kan ogsaa beklæde smaa Tærteforme med Dejgen, der er tyndt udrullet, fylde dem med frisk eller til Mos kogt Frugt, og derefter bage Tærterne ved stærk Hede.

Frugtkage. En mindre Kageform med løs Bund beklædes med Smørdejg; den fyldes halvt med Æblekompot, eller med hvad Slags Frugt, man ønsker, dog maa den være kogt med Sukker. Bruger man tørret Frugt som Svedsker, Aprikoser etc., maa de have ligget i Blød en Nat og derefter være kogt til Kompot. 8 Æggeblommer røres hvide med 100 gr. stødt Melis og 1 Spiseskefuld Kartoffelmel; deri røres 5 dcl. kogende Fløde og tilsidst 6 stift piskede Æggehvider. Hviderne kommes dog først i, naar Massen er afkølet. Det hele hældes over Frugten og bages ved jævn, god Varme 1—1½ Time.

Svedsketærte. Smørdejg udrulles tyndt til to Bunde og afskæres efter som man vil have dem store til. Den ene tærnes af med tynde Strimler af Smørdejg, bestryges med Æg og Pladerne bages i en god, varm Ovn. Paa den anden sættes en Strimmel Smørdejg fast med Æggehvide. Begge Bundene bages i en god, varm Ovn. Derefter fyldes en Svedskekompot eller Grød i. Denne koges af ¾ kg. Svedsker, hvoraf Stenene er udtagne, lidt Vand og Sukker, samt et Par Draaber Citronolie. Svedskerne hakkes. Den øverste Bund lægges over og overdrysses med Florsukker.

Tusindbladkage. 200 gr. usaltet Smør (udvasket), 200 gr. Flormel, 7 Spiseskefulde Vand, 2 Spiseskefulde Melis. Smørret klappes til tynde Kager som

sættes paa Is for at stivne. Melet udrøres med Vandet og arbejdes til en smidig Dejg. Dejgen udrulles til en firkantet Kage, noget tykkere paa Midten. Smørret lægges midt paa Dejgen og Kanterne bøjes over Smørret, saa dette fuldstændig dækkes. Smørdejgen udrulles til en aflang Firkant af omtrent $^1/_2$ ctm. Tykkelse. Denne Firkant lægges derefter saaledes sammen, at Kanterne af Dejgen mødes paa Midten. Derefter lægges den ene Halvdel af Firkanten over den anden. Dejgen udrulles atter til en langagtig Firkant. Dette gentages fire Gange efter hinanden, hvorefter Dejgen udrulles ganske tyndt og udskæres til 6 runde Bunde, der plukkes krusede i Kanten, pensles med Vand og overdrysses med Sukker. De sættes ind i god Ovnsvarme og bages smukt gulbrune. Disse Kager lægges nu paa Kagepapir paa en flad Glasskaal. Mellem Bundene bredes tyndt med Æblemos, ovenpaa denne et Lag Flødeskum med Vanillesukker. Man forstaar, at Bundene skal lægges saaledes, at de ligesom danner Blade om den nederste Bund. Kagen pyntes med Resten af Flødeskummet samt med syltede Frugter og Gelé. 100 kgr. Mandler skaaret i tynde Skiver og ristede drysses i Kanten af Kagerne. Kagen maa ikke pyntes før lige idet den skal serveres, da Smørdejgen ellers let bliver sejg.

Forskellige Frugtkager.

Hindbærkage. 250 gr. koldt Smør røres hvidt med $^3/_4$ kg. Sukker; deri kommes $^1/_2$ kg. Franskbrødskrummer, der er udblødt i Mælk og trykket itu med en Ske, 16 Æggeblommer og 125 gr. fintstødte Mandler. Naar dette er godt sammenarbejdet, udrører man deri 1 kg. pillede Hindbær og tilsidst kommes de til stift Skum piskede Hvider i. Kagen bages omtrent 1 Time.

Jordbærkage. Af 150 gr. finthakkede Mandler, 150 gr. Sukker, den revne Skal af en halv Citron, 3 Æg og saa meget Mel som nødvendigt laves en Dejg. Denne Dejg udrulles i $^1/_2$ ctm. Tykkelse, og der udstikkes med en Kageudstikker et Blad af 25—30 ctm. Størrelse. Af den øvrige Dejg udruller man en tilsvarende lang Stang, som man lægger omkring Kanten af det med Æggeblomme penslede Blad, men saaledes, at det ganske nøjagtigt kommer i Kanten af Bladet. Det hele pensles med Æg og bages ved god jævn Varme. Jordbærmarmelade eller Jordbærsyltetøj koger man saalænge, indtil det bliver tykt og hælder det saa op i Bladet. Hakkede Pistacier drysses over det hele. Denne Kage kan først skæres ud den anden eller tredie Dag.

Katrineblommekage. 250 gr. Katrineblommer koges møre i knapt Vand og Vin, hvorpaa Stenene tages ud og skoldede Mandler indsættes i deres Sted

En Form med løs Bund beklædes med hvidt Papir smurt med Smør og herpaa lægges Katrineblommerne, saa at de dækker Bunden. 10 Æggeblommer piskes med 200 gr. Melis, Saft og reven Skal af en Citron, 5 Draaber Vanilleessens og 5 dcl. god Fløde. Dette røres over Ilden, indtil det tykner og dækker Bagen af Skeen, hvorpaa det løftes af Ilden og under stadig Omrøren afsvales; derpaa irøres de stift piskede Hvider. Dejgen hældes straks over Katrineblommerne, Formen sættes i Ovnen, der maa være meget hed, navnlig maa Overvarmen være god, og Kagen bages paa omtrent en halv Time. Naar Massen er fuldstændig stivnet, tages den af Ovnen, afkøles, tages af Formen og belægges med Flødeskum.

Mandeldejg. 305 gr. søde og 25 gr. bitre Mandler, skoldede, skallede og fintstødte, arbejdes i Stenmorteren med et helt Æg, derpaa med 250 gr. fint Melis og lidt efter lidt med 4 hele Æg og 4 Æggeblommer. Efter $^1/_2$ Times vedvarende Omrøren iblandes 100 gr. revet og sigtet Hvedebrød. Heraf laves Bunde paa en god ctm. Tykkelse, der bages i en ikke altfor varm Ovn.

Kirsebærkage. 100 gr. Smør røres til Skum, derpaa røres 4 Æggeblommer i, 1 ad Gangen, samt 3 Spiseskefulde Sukker iblandet lidt Vanillesukker, og saa meget Mel, at det bliver en løs Dejg, som man slaar saalænge, til den kaster Blærer, hvorpaa de til stift Skum piskede Æggehvider røres i. $^1/_2$ kg. sorte udsøgte Kirsebær, plukket fra Stilkene, skyllede og tørrede, rører man i Dejgen, som derefter straks hældes i en velsmurt Form. Kagen bages $^1/_2$ Time i Ovnen ved jævn Varme. Naar den er lysebrun bør den være færdig. Den tages straks af Formen og drysses over med Sukker. Spises efter Behag, varm eller kold.

Kirsebærkage. *(Anden Maade.)* En Kagebund afskæres af Mandeldejg som ovenfor med en Krans af samme Dejg omkring Kanten. 6 hele Æg piskes hvide med 75 gr. stødt Melis, hvorpaa 50 gr. søde og 25 gr. bitre, skoldede fintstødte Mandler tilsættes tilligemed 50 gr. fintstødte Kryddertvebakker og 5 dcl. tyk, sur Fløde. Naar alt er godt sammenblandet røres forsigtigt $^1/_2$ kg. spanske udstenede Kirsebær deri. Massen lægges paa Mandeldejgsbunden indenfor Kransen, hvis øverste Kant fugtes med Æggehvide, og Kagen dækkes derpaa med et Laag af Mørdejg. Den bages 1 Timestid; tages ud, afpudses og belægges med en Krans af Marengsmasse. Naar denne er stivnet i en svagt opvarmet Ovn, fyldes Kransen med rødt Flødeskum. Kanterne af Kagen afpudses og glaceres.

Kirsebærkager med Rugbrød. 125 gr. godt Smør røres til Skum med 250 gr. fint Sukker. Dertil rører man lidt efter lidt 250 gr. fint reven Rugbrød

fugtet med lidt Rødvin, den afrevne Skal af en halv Citron, 80 gr. fintsnittet Sukat og 75 gr. hakkede eller stødte Mandler, samt $^1/_2$ kg. sure Kirsebær, som Stenene er tagne ud af og som Saften er dryppet godt fra, samt 3 Æggehvider piskede til stift Skum. Massen fyldes derefter i en vel smurt og drysset Form. Kagen maa bage en god Time i en hed Ovn.

Fin Kirsebærkage. 1 kg. Kirsebær pilles fra Stilkene, og Stenene tages ud, hvorpaa de koges uden Vand med 6 Spiseskefulde Sukker, indtil de er møre; da hældes de paa et Dørslag, hvor de maa dryppe af. 150 gr. Smør røres saa længe med 150 gr. Sukker, til det slaar Blærer, 5 Æggeblommer og 2 hele Æg røres langsomt i, 1 ad Gangen, 50 gr. fint stødte søde Mandler og 10 Stk. bitre røres derefter i sammen med 105 gr. fineste Mel, tilsidst de til stift Skum piskede Hvider. En stor velsmurt Form eller to mindre fyldes med Massen, der bedækkes med de afdryppede Kirsebær. Naar Formen har staaet ca. $^3/_4$ Time i en jævnt varm Ovn, overhældes Kagen med følgende Blanding: 4 Æggehvider piskede til stift Skum, Æggeblommerne rørt med 20 gr. stødte Mandler og 3 Spiseskefulde stødt Melis røres i. Naar dette er bleven lysegult, er Kagen færdig.

Rabarberkage. Til denne Kage skal bruges en Mørdejg, hvormed Formen skal beklædes, og vi vil derfor give en Anvisning paa at lave denne tilligemed nogle almindelige Regler, som man altid, naar der skal bruges *Mørdejg*, kan vende tilbage til.

Melet maa være af bedste Kvalitet og aldeles tørt, saa det kan sigtes, før det bruges; hvis det er det allerringeste fugtigt, saa vil Kagen eller Postejen blive tung. Smørret maa vaskes godt ud og befries for alt Salt samt trykkes op i et Klæde, saa alt Vand og Valle kommer ud af det, da Smørret ellers vil bidrage til at Bagværket bliver tungt. Bruger man Svinefedt, maa det være frisk og velsmagende. Nyretælle maa være fint hakket, fri for Skind og friskt. Medens det hakkes, maa det blandes med Mel, da det saa ikke klumper sig sammen. Af Tælle er Oksetælle absolut det bedste at bruge. Men Nyretællen af Kalv og Lam kan godt benyttes. Ligeledes det afskummede Fedt af kogt Lammekød, men der maa da ikke være kogt Urter med. Klaret kan anvendes til daglig Brug. Naar Dejgen blandes, maa Vandet tilsættes lidt efter lidt, og det hele arbejdes sammen med et Knivsblad og ældes til Dejgen er ganske smidig. De, som er uerfarne i Postejbagning, bør arbejde Smørret i ved at brække det i smaa Stykker og brede det over den udrullede Dejg, derpaa drysses det over med Mel, Hjørnerne foldes over, og det rulles atter ud ganske tyndt, og denne Fremgangsmaade maa man blive ved med, indtil Smørret er opbrugt. Der fordres Færdighed og Hurtighed til at lave en

god Mørdejg, en let og kold Haand, og man maa staa paa det koldeste Sted i Huset. Saasnart Dejgen er færdig, maa den bruges. Ovnen maa ikke være for hed, da den let kan brænde paa, men den maa paa den anden Side være varm nok, da Dejgen ellers ikke hæver sig og ingen Kulør faar. Postejer og alle Kager, hvortil der bruges Bagepulver, maa straks bages.

Til Rabarberkagen smøres Formen som sædvanlig med Smør og beklædes derefter med den tyndt udrullede Dejg. 5 Rabarberstilke vaskes af og skæres i tommelange Stykker, hvorpaa de lægges højt i Formen, da de synker svært sammen under Bagningen. 120 gr. Sukker drysses imellem dem, og Formen dækkes med et Laag af Mørdejg, der skæres i pæne Figurer i Kanten. Kagen bager man i en varm Ovn i $^1/_2$ eller $^3/_4$ Time. Hvis man vil have den rigtig smuk, saa piskes en Æggehvide til stift Skum, og naar Kagen næsten er færdig, pensles den over med dette, drysses med Sukker og sættes atter ind i Ovnen, til den er glaceret. Der er mange, som sætter Pris paa, at der er blandet reven Skal og Saft af en Citron mellem Rabarberne.

Ribskage. Man rører 250 gr. fint stødte Mandler med 250 gr. fint sigtet Sukker og 8 Æggehvider, der først er piskede til stift Skum. Det maa ikke røres mindre end 15 Minutter. Imidlertid har man saa mange Ribs, at der er nok til at dække Bunden af en Form, man drysser dem med et Par Skefulde Melis og lader dem staa med dette nogen Tid for at trække. Nu fylder man Halvdelen af den rørte Masse i en smurt Form, hælder Ribsene i Midten, lægger den anden Halvdel af Dejgen over og bager Kagen ved jevn Ovnsvarme.

Stikkelsbærkage. $7^1/_2$ dcl. smaa umodne Stikkelsbær renses for Blomst og Stilk, gives et Opkog i Vand, rystes og afløbes i et Dørslag. 2 gamle Hvedeknopper eller tilsvarende gammelt Franskbrød afraspes og rives, bages i 70 gr. Smør, afsvales, røres med 4 Æggeblommer, 1 ad Gangen, 5 gr. stødt Kanel og 1 dcl. Sherry. Derefter røres Stikkelsbærrene i Massen med 250 gr. Melis og tilsidst de 4 stift piskede Hvider. Bages i en smurt og strøet Form i ca. en Time.

Stikkelsbærkage. *(Anden Maade.)* $7^1/_2$ dcl. umodne Stikkelsbær koges til Grød med 280 gr. Melis, 5 gr. stødt Kanel, lidt Citronskal og 1 Glas Sherry og lægges paa Bunden af det Fad, hvorpaa Kagen skal bages. 30 gr. søde og 5 gr. bitre Mandler, ikke for fint stødte, røres en halv Times Tid med 200 gr. Melis, Saften af en lille Citron og 7 hele Æg. Dejgen hældes over Stikkelsbærrene, hvorpaa Fadet sættes i en Ovn med Overvarme. Kagen bages i en knap Times Tid, spises varm eller kold, serveres i Fadet overdrysset med Sukker.

Æblekage. *(I.)* En Buddingform smøres tykt med Smør, drysses med Sukker og belægges med Butterdejg saaledes, at en Kant hænger ud over Formen. Derpaa lægges et Lag fintsnittede fine sure Æbler i, disse drysses med Sukker og Kanel, derpaa atter et Lag Æbler og saa Krydderierne, og saaledes vedbliver man, indtil Formen er fyldt. Æblerne maa trykkes godt fast ned. Den øvrige Dejg lægges nu fra Kanten over, saa Æblerne er fuldstændig tildækkede. Formen stilles i Ovnen, og Kagen bages ca. 1 1/2 Time. Naar Dejgen foroven er bleven lysebrun, maa man lægge et Stykke Skrivepapir over. Kagen vendes paa et varmt Fad.

Æblekage. *(II.)* 1 1/2 kg. Æbler skrælles og skæres i flade Skiver uden om Kærnehuset. I en smurt og strøet Form lægges først et Lag Rasp med smaa Stykker Smør og lidt Sukker og Kanel imellem, atter et Lag Æbler med Sukker imellem, saa Rasp, Smør, Sukker og Kanel, og saaledes vedbliver man, indtil Formen er fuld og fasttrykket. Det sidste Lag maa være Rasp. Dette er en nem og billig Æblekage. Den bages 1 Time i Ovnen og spises kold. Man kan servere Flødeskum eller Strøsukker til.

Æblekage. *(III.)* Æbler skrælles, skæres i Snitter omkring Kærnehuset og koges med Sukker, men maa ikke koge ud. Tvebakker stødes og blandes med Sukker, reven Citronskal og stødte Mandler. En Form smøres og strøes, et Lag af de blandede Tvebakker lægges i Bunden, over dette hældes et Par Skefulde smeltet Smør, et Lag Æbler kommes paa, saa atter Brød og Smør og saa videre, indtil Formen er fuld. Det sidste Lag maa være Brød og Smør. Trykkes godt fast i Formen. Bages 1 Time.

Æblekage. *(IV.)* Kryddertvebakker stødes, Æbler skrælles, skæres smaat uden om Kærnehuset og koges med Sukker, reven Citronskal og Kanel. En Form med løs Bund smøres godt og strøes med Rasp. Et Lag stødte Tvebakker lægges paa Bunden, Sukker og smeltet Smør drysses over, derpaa et Lag Æbler, og, om man vil, kan disse blandes med hakkede eller stødte Mandler. Saaledes bliver man ved lagvis, indtil Formen er fuld. Det sidste Lag maa være Rasp og Smør. Bages 1 Time ved jevn Varme.

Æblekage. *(V.)* Kryddertvebakker stødes og bages med Sukker og rigeligt Smør. Fine Æbler koges til Grød med Sukker, Citronskal og lidt hvid Vin. En ikke for lav Form med løs Bund smøres og drysses med Rasp. Deri lægges først et Lag bagt Brød, saa et Lag Æblemos, derpaa Brød, saa et Lag Alliance (forskelligt Syltetøj), derpaa Brød, saa Æblemos og endelig en Mandelmasse. Bages i Ovn med god Overvarme. Naar Mandeldejgen er bagt, er Kagen færdig. Vendes og serveres kold med Flødeskum.

Æblekage. *(VI.)* 20—25 Tvebakker stødes og bages paa Panden med Smør og Sukker, hvorpaa de lægges lagvis med en god Æblegrød i en Form. Et Lag Makroner i Midten, i Stedet for det ene Lag Brød, gør Kagen mere lækker. Bages en Times Tid i en ikke for varm Ovn. Pyntes ved Anretningen med Flødeskum og Gelé.

Æblekage. *(VII.)* 16—18 Gravenstener skrælles, Kærnehuset tages ud, og Æblerne skæres i Skiver, der gives et Opkog i lige Dele Vand, Vin og Sukker. Æblerne tages op, lægges i et Omeletfad og Saucen koges ind til der kun er $1^1/_2$ dcl. tilbage, og den hældes da over Æblerne. 6 Æggeblommer piskes stive med 6 Spiseskefulde Sukker og $1^1/_2$ dcl. Fløde. De stiftpiskede Hvider røres i tilsidst. Dette hældes over Æblerne, Fadet sættes ind i Ovnen og Kagen bages ved jevn Varme i $^3/_4$ Time.

Æblekage. *(VIII.)* 6 Æggeblommer røres hvide med 180 gr. Sukker, fint revet Skal af 1 Citron, 6 gr. stødt Kardemomme, 90 gr. smeltet Smør og $1^1/_4$ dcl. god Fløde. Et gammelt Franskbrød til 10 Øre afraspes, rives fint og blandes i Cremen. $^1/_2$ kg. fine Æbler skrælles, befries for Kærnehuset og hakkes fint, hvorpaa de sammen med $^3/_4$ dcl. Cognac røres sammen med det øvrige. Tilsidst røres de stift piskede Hvider i Massen, som straks hældes i en smurt og strøet Form og bages i en godt ophedet Ovn. Der bør helst anvendes en Form med løs Bund og lægges et tykt Lag Rasp om Kanten af Bunden. Naar Kagen er bagt og vendes af Formen, oversigtes den med Melis.

Æblekage. *(IX.)* Fine Æbler skrælles, hvert Æble skæres i 8 Stykker, renses for Kærnehus og vejes. $^1/_2$ kg. heraf koges med $1^1/_4$ dcl. Sherry, 60 gr. Smør, 200 gr. Melis og lidt Vanilleessens, men Æblerne maa ikke koge til Mos. De ophældes derpaa og røres med 65 gr. Rismel og 4 hele piskede Æg samt 60 gr. stødte søde Mandler. Dejgen hældes i en smurt og strøet Form med løs Bund og med et tykt Lag Rasp om Randen af Bunden. Kagen overdrysses med 60 gr. stødte Mandler blandede med 50 gr. Melis, hvorpaa Formen sættes i en god varm Ovn.

Simpel Æblekage. 8 Æg piskes godt, 1 kg. Æbler koges møre i lidt Vin, efter at de er skrællede og Kærnehusene udtagne, Sukker, Smør og Kanel samt reven Citronskal tilsættes Æblerne efter Smag, hvorefter de røres i de piskede Æg. Stødt Tvebak tilsættes efter Behag — til denne Portion for 10 Øre; det hele hældes i en smurt og strøet Form og bages 1 Time ved jævn Varme.

Æblekage (Sufflée). Gravenstener, der er lige store, skrælles, Kærnehusene udstikkes og Æblerne faar et Opkog i $2^1/_2$ dcl. Sherry, 50 gr. Sukker

og lidt Vand, hvorpaa Æblerne fyldes med Kanel og Sukker og stilles ved Siden af hinanden i en ildfast Form, der er smurt tykt med Smør. 75 gr. Flormel bages med 65 gr. Smør, opspædes med 2½ dcl. Fløde og bages atter, indtil det slipper Kasserollen. Naar det er afkølet, tilsættes 60 gr. Smør, der forinden er rørt hvidt, samt 125 gr. stødt Melis, den fintrevne Skal af ½ Citron og 6 Æggeblommer. Hviderne piskes til fast Skum og røres i tilsidst. Dejgen hældes over Æblerne i Fadet, som sættes i Ovnen og bages 1 Time i en jævnt varm Ovn.

Æblekage paa Fad. 1 kg. gode Æbler skrælles, flækkes og Kærnehuset udtages; de koges møre med Sukker og lidt Vin. 10 Æggeblommer piskes med 100 gr. Sukker, 125 gr. stødte Mandler og 1 Spiseskefuld Rismel; ½ Liter Fløde røres i og tilsidst de stift piskede Hvider. Det hældes over Æblerne, der er lagte i et dybt Fad ved Siden af hinanden, og bages ½ Time i Ovnen ved svag Varme. Naar Kagen er halvbagt, overdrysses den med Sukker og hakkede Mandler.

Æblekage paa Fad. *(Anden Maade)* 30 Gravenstenæbler skrælles, skæres midt over, befries for Kærnehuset og koges til Kompot med Sukker, Kanel, Citronskal og Citronsaft eller Vin. 9 Æg piskes stærkt med Sukker efter Smag, 180 gr. søde og 30 gr. bitre Mandler, groft stødte, samt tilsidst 3¾ dcl. god Fløde. Kompotten kommes paa et dybt Fad, Dejgen hældes over, og den bages en lille Time med god Overvarme. Den kan godt bages flere Dage, før den skal bruges.

Æble-Charlotte. 1 kg. Æbler, 250 gr. Sukker, eller 125 gr., hvis Æblerne er søde, Skallen og Saften af en Citron, Brød og Smør. Æblerne skrælles, skæres i tynde Skiver og koges med Sukkeret og den revne Citronskal. En Form beklædes med tynde Franskbrødsskiver, og disse overhældes med Smør, derpaa lægges Æblerne i og øverst et Lag Brød og Smør. Bages i en jævn varm Ovn til Brødet er brunt. Vendes, naar den serveres.

Æblekage med Chokolade. God Æblekompot lægges i Bunden af en Glasskaal. 125 gr. revet Rugbrød, 125 gr. revet Chokolade blandes sammen og lægges over Æblerne, tilsidst et Lag Flødeskum tilsat lidt Sukker.

Fransk Æblekage. En Form smøres med Smør og drysses, hvorefter et Lag almindelig god Æblemos lægges i Bunden ovenpaa nogle Sukkerbrød, der er dyppede i smeltet Smør, ovenpaa Æblemosen lægges et Lag Hindbærsyltetøj og saa fremdeles. 6 hele Æg piskes med 3¾ dcl. sød Fløde og hæl-

des over det hele. Drysses med Sukker, indsættes i en mellemvarm Ovn for at bages en Time; vendes paa Fad, naar den er færdig.

Æblekage med Franskbrød. Franskbrødsskiver smøres med Smør og lægges i Bunden af et Omeletfad. Halvdelen af en Blanding tillavet af 1½ dcl. Mælk og 4 piskede Æg hældes over. Herover lægges et Lag Æblekompot, dette dækkes med et Lag smurte Franskbrødsskiver, og Resten af Blandingen hældes over. Bages en Time i en jævn varm Ovn. Serveres halvkold og anrettes i Formen. Pyntes med Flødeskum og Syltetøj.

Æble-Halvmaaner. Man laver paa sædvanlig Maade en Butterdejg og udruller denne i halvmaaneformige Stykker, der fyldes med raa, langagtig skaarne Æblestykker, dryssede med Melis. Dejgen lukkes sammen over Indholdes, saaledes at Kagen danner en Halvmaane, der smøres med Æggehvide; denne maa dog ikke naa ud til Kanten, da Kagen i saa Fald ikke hæves. Drysses med Sukker, bages ved god Varme i ca. 20 Minutter.

Indbagte Æbler. 250 gr. udvasket Smør gnides sammen mellem Hænderne med ½ kg. Mel, indtil det er blevet som revet Brød. I dette rører man 4 Spiseskefulde Fløde samt 3 Æg og ælter det hele sammen til en haard Dejg, der udrulles ganske tyndt paa Kagebrædtet. Æbler skrælles, Kærnehuset udstikkes og Hullet fyldes med Sukker og Kanel. Æblerne pakkes i Dejgen, smøres med Æggehvide, drysses med Melis og sættes i Ovnen, hvor de bages i 20 Minutter ved god Varme.

Æblekage med Kartofler. 325 gr. kogte revne Kartofler bages med 100 gr. Smør, afsvales og røres med Saft af en Citron og den revne Skal af en halv, samt 6 Æggeblommer, der først er piskede hvide med 125 gr. Sukker. Naar det hele er godt sammenrørt, kommes deri 325 gr. fine, skrællede, tyndt skaarne Æbler og tilsidst de stift piskede Hvider. Bages henved en Time.

Æblepyramide med Kransekage. 10—12 gode Æbler vaskes, befries for Blomsten og koges uden at skrælles i en Sirup af 3¾ dcl. Vand og ½ kg. Melis. De kogte Æbler rettes an som en Pyramide, saa varme som muligt. Hertil Kransekage.

Æblekage med Mandeldejg. 150 gr. stødt Melis, 125 gr. fintstødte, afskallede og skoldede, søde Mandler og 20 gr. bitre røres med 4 Æggeblommer, til det bliver hvidt; de 4 Æggehvider piskes til stift Skum og røres i tilsidst. Paa et fladt Fad lægges varm Æblegrød, som ikke maa være for

tynd, og som er sødet tilpas; herover hældes Mandelgrøddejgen, og Fadet sættes ind i en mellemvarm Ovn, indtil Kagen er bagt. Serveres med pisket Flødeskum.

Æble-Pie. En god Del Æbler skrælles, skæres i tynde Skiver, drysses med Sukker og reven Citronskal, fugtes med lidt Vin, dækkes til og staar en Time. Derpaa smøres en lille Form med Smør, beklædes tæt med firkantede Skiver af Franskbrød og fyldes helt med de marinerede Æbler, som sammenpakkes fast med lidt Kirsebær imellem. Den bages en god Time ved jævn Varme, vendes om paa Fadet og glaceres med Sukker.

Polsk Æblekage. Gode Æbler skrælles og flækkes, koges møre i lidt Vand, tilsat Sukker og Vanille. Æblekompotten kommes i et smurt Fad, herover et Lag Creme, lavet af 5 dcl. sød Mælk, 4 Æggeblommer, 125 gr. Melis, 1 lille Spiseskefuld Flormel og lidt stødte Mandler. Naar Cremen er afsvalet, kommes de piskede Hvider i. Det hele hældes over Æblerne og bages en Timestid ved jævn Varme. Kagen pyntes med Flødeskum ved Anretningen.

Æblekage med Rugbrød. 250 gr. revet Rugbrød blandes med 8 Spiseskefulde Sukker. 1 kg. Æbler skrælles, Kærnehuset fjernes, og de skæres i tynde Skiver. I en velsmurt Form lægges først et Lag Brød, derover hældes lidt smeltet Smør, saa kommer et Lag Æbler, og paa denne Maade fortsætter man, indtil Formen er fuld. Det sidste Lag maa være Brød. 3 Æggeblommer piskes med 2 Skefulde Sukker og 1½ dcl. god Fløde og hældes over Formens Indhold. Bages ved jævn Varme 1½ Time.

Mandeldejg til Æblekage. 6 hele Æg røres 15 Minutter med 125 gr. Flormelis, derpaa tilsættes 125 gr. skoldede, fintstødte Mandler og 1 Spiseskefuld Arrak. Det hele røres atter et godt Kvarter, hvorpaa 50 gr. Flormel langsomt røres i Dejgen og blandes omhyggeligt dermed. Foruden til Æblekagen er denne Mandelmasse brugelig til tykkere Bunde, der skal fyldes med Creme.

Forskellige store Kager.

Biscuitkage. 7 hele Æg og 8 dcl. Fløde piskes med en Spiseskefuld Flormel, den revne Skal af en Citron og 105 gr. Melis; en vid, lav Form eller Stegepande smøres med Smør, og Halvdelen af Dejgen hældes i. Biscuit efter Raad og Lejlighed, men jo mere desto bedre, lægges i den Dejg, der er tilbage, og naar Kagen er halvbagt, optages disse Biscuit og lægges paa den,

hvorefter Resten af Dejgen hældes over. Naar Kagen er bagt og afkølet, skæres den i Formen, den vendes ikke, i passende Stykker, der lægges i en Glasskaal, oversigtes med Sukker og serveres med en eller anden Slags Syltetøj.

Biscuittærte. 325 gr. søde Mandler, 325 gr. Melis, 7 Æggehvider. Mandlerne skoldes, tørres godt og drives gennem Mandelmaskinen samt blandes med Sukkeret, Æggehviderne piskes til haardt Skum, og Piskningen fortsættes et Kvarter. Æggehvideskummet blandes forsigtigt med Mandlerne og Sukkeret, hvorpaa det fyldes i en velsmurt Form og bages ved svag Ovnsvarme omkring 1 Time. Kagen vendes, og pyntes, naar den er afkølet, med syltede eller kandiserede Frugter, Gelé og kandiseret Appelsinskal, skaaret smaat.

Citronkage. Skallen af 3—4 Citroner rives af paa Sukker og Saften presses ud derover. 250 gr. Sukker røres til én Side med 14 Æggeblommer og 2 hele Æg omtrent 45—50 Minutter, derpaa med Citronsukkeret og Saften, 250 gr. fint Mel og tilsidst de 14 stift piskede Æggehvider. Naar hele Massen er rørt, fyldes den i en smurt og strøet Form og bages en Time i Ovnen.

Dronningekage. 250 gr. Smør røres til Skum. 7 Æggeblommer røres med 250 gr. Sukker og lige saa meget Mel og blandes i Smørret tilligemed den revne Skal af en Citron, 100 gr. Rosiner uden Kærner, 100 gr. kandiseret Appelsin- eller Citronskal, fintskaaret, og tilsidst 6 til stift Skum piskede Hvider. Kagen bages i en lav Kageform, der er smurt med Smør og drysset med Rasp, vendes og garneres med syltet Frugt eller lignende.

Engelsk Kage. 250 gr. Smør røres til Creme med 125 gr. Flormelis, 4 Æg piskes og blandes med Smørret, hvorpaa 250 gr. Flormel, $^3/_4$ dcl. Cognac og $^1/_4$ reven Muskatnød tilsættes og indarbejdes sammen med det øvrige. 250 gr. gode Korender vaskes, renses, skoldes og tørres, 63 gr. søde Mandler skoldes, afskalles og gaar gennem Mandelmaskinen, hvorpaa begge disse Dele blandes med Dejgen. I en Kageform, der er vel smurt, lægges et Lag Dejg, derover et Lag smaatskaaret syltet Citron- og Pommeransskal, saa et Lag Dejg, derpaa Citron- og Pommeransskal og tilsidst et Lag Dejg. Formen dækkes med Papir og sættes i Ovnen, indtil den er færdig, hvorpaa den tages ud, afkøles, vendes og overhældes med Arrakglasur.

En nem Kage. 4 Æg piskes godt, 16—18 Spiseskefulde Fløde, 4 Skefulde Hvedemel, lidt smeltet Smør, Sukker, reven Citronskal tilsættes og omrøres godt. Bages i Ovnen i en smurt Form og er færdig paa en halv Time. Serveres varm eller kold med Syltetøj til Dessert.

Engelsk Rosinkage. 7 Æggeblommer røres med 250 gr. Kartoffelmel. 200 gr. Smør smeltes og tilsættes sammen med 125 vaskede og tørrede Sultanarosiner, den revne Skal af 1 Citron og de til stift Skum piskede Hvider. Man maa helst vaske Rosinerne Dagen før, de skal bruges, for at de kan være tørre. Kagen bages langsomt 1 Time.

Flødekage. 8 Æggeblommer piskes med 4 Skefulde Sukker og $7^1/_2$ dcl. Fløde; det er ligegyldigt, om denne er sød eller sur. Heri kommes 180 gr. Flormel og derpaa de stift piskede Hvider. Dejgen hældes i to mindre Stegepander, der er smurte og strøede med Rasp, og bages i Stegeovnen. Naar Kagerne er bagte, lægges Syltetøj imellem. Serveres halvkold til Dessert. Kan ogsaa spises kold.

Hermelinskage. $1^1/_4$ dcl. Fløde piskes til stift Skum, deri kommes 6 piskede Æggeblommer, 2 Spiseskefulde Ribs- eller Hindbærgelé, Saft af 1 Citron, 60 gr. Melis, hvorefter det røres godt sammen, tilsidst kommes 3 piskede Hvider i. Det hele kommes i et godt smurt Fad og bages ved jævn Varme. Serveres kold og pyntes med Flødeskum, tilsat Vanillesukker og Gelé.

Kartoffelkage med Æbler. $^3/_4$ kg. Kartofler koges Dagen før, de skal bruges; samme Dag, man vil bage Kagen, pilles Kartoflerne og rives samt bages i en Gryde med 180 gr. Smør, til det er bleven en sammenhængende Masse; denne kommes op i en Skaal og røres varmt med 250 gr. Melis, 8 Æggeblommer, 1 ad Gangen, derpaa lidt efter lidt med Saften af 1 stor Citron. Tilsidst kommes to dybe Tallerkenerfulde langagtig snittede Æbler deri, og sluttelig, naar alt er vel sammenrørt, de 8 stiftpiskede Hvider. Dejgen hældes i en Kageform, der er godt smurt og strøet. Helst skulde man tage en Form med løs Bund og beklædt med Skrivepapir, som man saa smører med Smør og drysser med Rasp, saaledes at man straks efter Bagningen kan tage Kagen ud af Formen. Naar den er hældt i Formen, pensles den med Æggehvide og sættes ind i en middelvarm Ovn, hvor den bages 1 Time med stærkere Varme den sidste halve Time. Naar den er kold, pyntes den med Flødeskum og Gelé.

Kartoffelkage. Dagen før Kagen skal bages, koges Kartoflerne. Naar man vil lave Kagen, rives Kartoflerne, men med saa let Haand, at der ingen Klumper bliver. Til $^1/_2$ kg. Kartoffelmasse tages 10 Æggeblommer, som piskes med 250 gr. Melis. $7^1/_2$ gr. Hjortetaksalt, 65 gr. søde og 20 gr. bitre Mandler, Saften af 2 og den fint revne Skal af 1 Citron. Alt dette røres og slaas i en Krukke, indtil det slaar Bobler, og saa blandes de stift piskede Hvider forsigtigt deri. Dejgen hældes straks i en smurt og strøet Form og bages ved jævn

Varme, indtil den har hævet sig, senere forstærkes Varmen. Kagen bør være bagt færdig i Løbet af 1 Time.

Kartoffelkage. *(Anden Maade.)* 6 Æggeblommer røres hvide med 100 gr. Melis, 50 gr. søde og 10 gr. bitre fint stødte Mandler, samt med Saften af en halv Citron og den revne Skal af Citronen tilsættes. Derefter irøres 250 gr. revne Kartofler, og et Par Spiseskefulde hvid Rom, samt tilsidst de piskede Hvider. Bages 1 Time først ved jævn, senere ved stærkere Varme.

Kransekagedejg. 3/4 kg. søde og 65 gr. bitre Mandler skoldes, tørres og stødes fint, hvorpaa de røres med 3/4 kg. Flormelis og 6 Æggehvider, der forinden er piskede til stift Skum. Dejgen smøres paa Kranse af Blik eller Papir, den ene mindre end den anden, og saa mange man ønsker til Kagen. Ringene maa være smurte tykt med Smør. Glattes ovenpaa, bages langsomt uden at brunes, tages forsigtigt af Papiret, medens de endnu er varme, og lægges ovenpaa hinanden.

Lagkage. *(I.)* 380 gr. Smør, 1/2 kg. Mel, 1/2 kg. Sukker, 1/2 kg. bedste udsøgte, afskallede Mandler, fint stødte, 12 Æg og den afrevne Skal af 1 Citron. Smørret røres til Skum, derefter tilsættes under stadig Røren 1 Æg, 1 Spiseskefuld Sukker og 1 Spiseskefuld Mandler, og man vedbliver hermed, indtil alle Ingredienserne er opbrugte, hvorpaa man rører Massen stærkt endnu et Kvarter. Af denne Masse bages i en Form med løs Bund fire Kager. De bages mørkegule ved jævn Varme.

Nu lader man 125 gr. fint Smør smelte over svag Ild, tilsætter lige saa meget stødt Sukker, 4 Æggeblommer, Saft af 4 saftige Citroner, den fint afrevne Skal af den ene, og man rører i det over Ilden saa længe, indtil det begynder at blive tykt, saa fjerner man det hurtigt fra Varmen og rører et Glas Vin i. Denne Creme stryger man, naar den er kold, paa de 3 af Kagerne, den fjerde, som maa være den smukkeste, lægges ovenpaa. Dagen før Kagen skal bruges (den kan godt laves flere Dage i Forvejen og bliver endogsaa bedre af at staa) — skæres Kanten glat med en skarp Kniv, og saavel Kanten som Overfladen stryges over med følgende Sukkerglasur:

Man rører 84 gr. fint sigtet Sukker med Saften af en saftig Citron og lidt Vand, tilsætter skefuldevis og lidt efter lidt en Æggehvide, der er pisket til Skum, og man rører det saa længe, til det er snehvidt. Denne Glasur stryger man paa Kagen med en bred Kniv. For at tørre Glasuren stiller man Kagen i Solen eller ogsaa et Øjeblik ind i en lunken Ovn. Man kan pynte Kagen med en fin Guirlande af Myrte- eller Tyttebærblade, hvilket tager sig nydeligt ud. Hvad der levnes af denne Kage kan gemmes længe i en tildækket Terrin.

Lagkage. *(II.)* 250 gr. afklaret Smør røres med 325 gr. hvidt Sukker, 7 hele Æg kommes i, og det røres i 1/2 Time, tilsidst irøres lidt efter lidt 185 gr. Mel. Dejgen udsmøres paa velsmurte Plader af Papir eller Blik og bages mørkegule. Naar Kagerne er bagte, tages de straks af Pladen, og naar de er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med forskelligt Syltetøj mellem hvert Lag.

Lagkage. *(III.)* 3 Æg, 3 Rhinskvinsglas Mel, 3 Glas smeltet Smør, 3 Glas Sukker. Æggeblommerne røres med Sukkeret 20 Minutter, hvorpaa det smeltede Smør og det sigtede Mel røres i. Tilsidst irøres de til haardt Skum piskede Hvider. Dejgen smøres ud paa den smurte Plade som til en Pandekage, og der bages i det hele tre Bunde, som er færdige, naar de er lysegule. Mellem Bundene lægges Æblemos eller Appelsinmarmelade, og Kagen pyntes med Flødeskum og Gelé.

Lagkage. *(IV.)* 400 gr. fint Mel, 400 gr. Sukker, 130 gr. Smør, 6 store friske Æg. Til at lægge mellem Kagerne tager man Æblemos, kogt af 4—6 fine, sure Æbler, den afrevne Skal af 2 og Saften af 4 Citroner, samt 150 gr. Sukker. Hvis man ikke har friske Æbler, kan man tage 125 gr. tørrede amerikanske Æbler, lade dem staa i Blød, koge dem til Mos, stryge dem gennem en Sigte og blande dem med Sukker og Citronsaft.

Man rører Massen som til Lagkage I, bager fire Kager lysegule og bærer sig ad som ovenfor beskrevet.

Lagkage med Frugtgelé. *(V.)* 130 gr. Smør, 400 gr. Sukker, 400 gr. Mel og 6 Æg. Smørret røres til Skum og røres derpaa med Sukkeret, der tilsættes skefuldevis, saa længe indtil Sukkeret er smeltet, saa kommer man de hele Æg i, et ad Gangen, rører derpaa Massen et Kvarter paa en Maade som om man slaar den, men stadig til samme Side, drysser Melet lidt efter lidt i, og bager saa tre Kager af Dejgen. De to belægges med Frugtgele, den tredie lægges over og beskæres og pyntes som Nr. I.

En god og billig Lagkage til Kaffe. *(VI.)* 250 gr. Mel, 4 Æg, 250 gr. Melis, 2 Teskefulde Hjortetaksalt røres godt sammen. Lagene bages lyse paa Conceptpapir, der er dannet rundt efter en Tallerken. Hindbærsyltetøj lægges mellem Lagene.

Lynkager. 6 Æg, deres Vægt af Sukker, 4 Ægs Vægt af Mel og 2 Ægs Vægt af Smør samt efter Behag Vanille eller Citronskal. Man rører et Æg ad Gangen i Sukkeret, smelter Smørret, rører det i og tilsidst Melet. Det hele røres dygtig 1/2 Time, hældes saa i en smurt Form og bages ved jævn Varme.

Mandelkage. 1/4 kg. Sukker røres med 12 Æggeblommer; 150 gr. søde og 30 gr. bitre Mandler stødes og kommes i Massen, tilsidst 8 stift piskede Hvider og 90 gr. Mel; det hele røres sammen og bages i en smurt Form ved jævn Varme.

Mandeltærte. Af Mandeldejg (S. 27) bages 3 Bunde. Den første belægges med et Lag Aprikosmarmelade, den anden Bund lægges derover og bestryges med Citroncreme. Derover lægges saa den tredie Bund, som glaseres, og, naar Glasuren er tørret, belægges med forskelligfarvet Marengsmasse. Syltede, glaserede eller kandiserede Frugter kan ligeledes bruges til Dekoration.

Marengsmasse. 4—5 Æggehvider, fuldstændig rene for Blomme, piskes til fast og stift Skum, hvorpaa 250 gr. Flormelis, en Spiseskefuld ad Gangen, blandes deri, og man stiller større eller mindre Klumper af Massen paa Pladen i en Ovn, hvor Varmen ikke overstiger 36 Gr. R. Hvis man vil fylde dem med Flødeskum, Syltetøj eller andet lignende, tager man Kagerne af Pladen, naar de er størknede udvendigt, vender dem og trykker med en Teske den indvendige Masse forsigtigt ud til Siderne, saa der dannes et hult Rum. Man sætter dem derefter atter paa Pladen med den udhulede Side opad, indtil de er tørre. Ovndøren maa ikke lukkes til. Naar Marengserne skal beholde deres Hvidhed, bruger de i en ganske svagt opvarmet Ovn 2 Timer for at gennemtørres. Marengsmassen kan krydres med Citron- eller Orangeolie, ligesom man kan give dem forskellig Farve ved i Massen at blande nogle Draaber af uskadelige vegetabilske Farvestoffer, der faas i Materialhandelen og paa Apoteket.

Marzipankage. 1/2 kg. søde og 100 gr. bitre Mandler skoldes og smuttes, hvorpaa de stødes i Stenmorter og fugtes under Stødningen med lidt Æggehvide, Pommerans-, Orange- eller Rosenvand, hvorpaa de ristes svagt over Ilden med 1/2 kg. Florsukker. Ilden maa være meget svag, og der røres godt i Massen; saa snart Sukkeret er smeltet, lægges Dejgen op paa Bagebordet og der tilsættes yderligere 125 gr. Sukker. Den arbejdes nu godt igennem og rulles ud til tre tynde Kagebunde, der skæres runde i den ønskede Størrelse, og derefter bages, dækket af flere Lag Papir, indtil de bliver lysegule. Paa to af disse Bunde stryges Hindbær- eller Aprikosmarmelade, den øverste bestryges med en eller anden Glasur. Naar Bundene er satte sammen, pyntes Kagen med syltet eller kandiseret Frugt.

Mavebrød. 1/2 kg. Sukker, 250 gr. Mel, 180 gr. uskallede stødte Mandler, 2 Teskefulde stødte Nelliker, 12 Æggeblommer. Sukker og Æggeblommer

røres en hel Time og derefter tilsættes det øvrige. Massen kommes i en godt smurt Form, hvor den bages ved jævn Varme. Naar Brødet skal bruges, skæres det i smukke Snitter. Til Vin og Likør.

Pleskenkage. Pleskener lægges lagvis ned i en Skaal og mellem hvert Lag Kage lægges Syltetøj og Vanillecreme. Saaledes fortsættes til Skaalen er fyldt. Øverst Flødeskum pyntet med Gelé eller hele syltede Bær.

Pundkage. $^1/_2$ kg. Smør røres, indtil det er hvidt, derpaa røres det i 15 Minutter med $^1/_2$ kg. hvidt Sukker og 14 Æggeblommer; derefter røres $^1/_2$ kg. tørret Flormel lidt efter lidt deri med $1^1/_4$ dcl. Rosenvand. De 12 Hvider piskes til stift Skum og irøres tilsidst. Formen smøres med Smør og strøs med Brød eller den beklædes med Papir, der smøres med Smør, og som tages af, medens Kagen er varm; Kagen drysses med Sukker ovenpaa og bages et Par Timer. Hvis man synes, kan man tilsætte smaatskaaret Sukat og vaskede og tørrede Korender. Denne Portion bliver en meget stor Kage, som bør bages i to Forme, eller man kan tage en halv Portion.

Risengrynskage. *(I.)* 1 Liter sød Mælk koges til Grød med 125 gr. Karolinaris. Naar den er afsvalet, røres deri 6 hele Æg, 75 gr. Melis, 100 gr. Smør og den revne Skal af 1 Citron. Heraf lægges et Lag i Bunden af et smurt Fad eller en ildfast Porcellænsform, derover et Lag Marmelade eller Frugtgrød og derover Resten af Dejgen. Bages 1 Time ved almindelig jævn Varme, serveres i Fadet med Strøsukker og Flødeskum. Saft kan ogsaa bruges.

Risengrynskage. *(II.)* 165 gr. Risengryn koges til en stiv Grød i sød Mælk. Deri røres 125 gr. fint Smør, 6 Æggeblommer, 2 ad Gangen, 125 gr. Melis, 30 gr. søde og 30 gr. bitre, stødte Mandler, 125 gr. Sultanarosiner eller kogte Konfektrosiner, som man har taget Kærnerne ud af, den fintrevne Skal af en Citron og de 6 piskede Hvider. Massen hældes straks i en smurt og strøet Form, bages, vendes af Formen og oversigtes med Sukker.

Risengrynskage. *(III.)* 125 gr. Risengryn skoldes og koges til en stiv Grød i $7^1/_2$ dcl. Mælk, derpaa røres den varm med 90 gr. Smør, 5 Æggeblommer, 60 gr. stødte, søde Mandler og et Par Draaber Citronolie samt lidt reven Citronskal, Sukker og Salt efter Smag samt tilsidst de til stift Skum piskede Hvider. Dejgen hældes i en smurt og strøet Form, drysses over med Sukker og bages 1 Time. I Stedet for Mandler kan kommes Sukat og Rosiner i Dejgen.

Risengrynskage. *(IV.)* 400 gr. Risengryn, 40 gr. Sukker, 130 gr. Smør, 100 gr. søde og 6 Stykker bitre Mandler eller 200 gr. udsøgte, gode Rosiner,

den revne Skal af ½ Citron eller lidt Kanel og 8 Æg. Risengrynene skoldes og skylles og bringes i Kog i Vand, saa tilsættes den kogende Mælk og lidt hel Kanel, med hvilket det hele langsomt koges mørt og stift. Grynene maa ligge hele. Smørret røres til Fløde, Citronskallen røres i og lidt efter lidt Sukkeret, Æggeblommerne og Mandlerne, eller Kanel og Rosiner; derpaa den noget afkølede Ris og tilsidst de til stift Skum piskede Hvider. Massen hældes i en velsmurt Form og bages 1¼ Time i en mellemvarm Ovn. Spises varm eller kold efter Behag.

Rismelskage. 4 Æg vejes, saa meget som Æggene vejer, tager man af hver Del af Rismel, Sukker og Smør. Smørret smeltes og afklares, røres hvidt og tilsættes Sukkeret. Derpaa kommes Æggehviderne i, en ad Gangen, derpaa Melet og tilsidst de stift piskede Hvider. Bages i Form ¾ Time. Til denne Kage benyttes ingen hævende Midler.

Tarvelig Rismelskage. 190 gr. Rismel, 190 gr. Flormel, 4 Æg, ¼ kg. Sukker, 150 gr. Smør og 1¼ dcl. sød Fløde. Æggeblommerne og Sukkeret piskes først godt sammen, derefter kommes Smørret og Fløden i (i denne er i Forvejen udrørt ½ Teskefuld Natron), og saa Rismelet, Flormelet, lidt Korender og fintskaarne Mandler, hvis man synes. Bages i en velsmurt og strøet Blikform ved god Varme.

Rugbrødskage. 10 Æggeblommer røres hvide med 90 gr. Melis, hvorefter tilsættes 40 gr. søde, fintstødte Mandler, 50 gr. Kakao, udrørt og opløst i lidt kogende Vand, 75 gr. Vanillesukker, Saft og reven Skal af en Citron, 100 gr. tørret og fintrevet Rugbrød og tilsidst de til stift Skum piskede Hvider. Dejgen hældes i en smurt Form og sættes straks i Ovnen. Kagen bages i tre Kvarter, først ved jævn, senere ved stærkere Varme. Serveres pyntet med Flødeskum.

Rullepølsekage. 150 gr. Smør blødgøres, men maa ikke smelte, røres hvidt med 150 gr. Sukker og 3 Æg tilsættes, 1 ad Gangen. 150 gr. Flormel sigtes sammen med en strøgen Teskefuld Bagepulver og irøres Dejgen sammen med lidt Citronsaft og 3 Spiseskefulde Mælk. En langagtig Firkant af Papir smøres tykt med Smør. Dejgen lægges herpaa og smøres jævnt ud. Kanterne bøjes om, og Kagen sættes paa en smurt Plade og bages ved jævn Varme ca. 15 Minutter. Vendes paa et Stykke Papir, der er drysset med Melis. En eller anden Slags Marmelade smøres paa, og Kagen rulles sammen, medens den endnu er varm.

Vink ved Tilberedning af Sandkage.

Naar en hjemmebagt Sandkage ikke er helt vellykket, spørger man sig selv — eller Pigen, hvis det er hende, der har staaet for den — hvad der vel kan være i Vejen. Man synes dog, den er rørt nøjagtig efter Opskriften og bagt ordentlig i Ovnen. Skulde man have rørt den 5 Minutter for længe? Eller skulde man ikke hele Tiden have rørt til én Side. Intet af dette er troligt, i alt Fald vilde det næppe kunne være Grunden.

Men der er en anden Ting, som der aldrig lægges Mærke til: Køkkenvinduet kan have staaet aaben, en Dør er gaaet op — derved blev der Træk, og Træk er en farlig Fjende for en saa modtagelig Kagedejg. Altsaa: man maa ikke staa i Træk og røre Dejg.

Dernæst kan Fejlen ligge hos Æggehviden. Æggehviderne maa, før de piskes, afkøles godt og under Piskningen holdes i stadig Bevægelse. Saasnart Kagen dernæst er hældt i Formen, maa denne skydes ind i Ovnen, der — det maa man have overbevist sig om — har den rette Temperatur. Formen maa blive staaende paa samme Sted og ikke skydes frem og tilbage, da dette kan blive til Skade for Kagens Godhed.

Endnu et Par Ord med Hensyn til den Tid, der røres. Det har ikke noget at sige, om der røres et Par Minutter mer eller mindre. Den angivne Tid bestemmer nogenlunde, hvor lang Tid det vil tage, før alle Ingredienser er behørig blandede. Dersom en øvet Husmoder eller Pige rører hurtigere og stærkere end en anden, saa blandes Dejgen ogsaa før. Og er det sket i Løbet af en halv Time, saa behøver man heller ikke at røre længer.

Sandkage. *(I.)* 10 Æg og $^1/_2$ kg. Florsukker røres $^1/_2$ Time, indtil Massen er hvid, hvorefter $^1/_2$ kg. af det fineste Flormel lidt efter lidt og med stor Omhyggelighed arbejdes i tilligemed 4 Spiseskefulde Cognac og den fint afrevne Skal af en Citron; tilsidst tilsættes 250 gr. afklaret Smør af bedste Sort. Denne Kage hæver sig let. Bages i en hed Ovn.

Sandkage. *(II.)* 350 gr. udvasket Smør røres til det er hvidt; $^1/_2$ kg. Florsukker og 16 Æggeblommer røres sammen i tyve Minutter og blandes nu ind i Smørret. 200 gr. Kartoffelmel og 200 gr. fineste Flormel blandes sammen og arbejdes lidt efter lidt i Massen tilligemed lidt Salt, reven Citronskal eller Vanille og tilsidst 12 til Skum piskede Hvider. Bages ved stærk Varme.

Sandkage. *(III.)* $^1/_2$ kg. Sukker røres $^3/_4$ Time med 14 Æggeblommer. Derpaa tilsættes teskefuldevis 250 gr. Kartoffelmel og røres endnu $^1/_4$ Time.

Dejgen iblandes Saften af 1 Citron og den revne Skal, et Vinglas Rom eller Arrak og tilsidst de 14 til stift Skum piskede Æggehvider. Dejgen hældes derpaa i en smurt og strøet Form, sættes straks i en jævnt ophedet Ovn og bages $^3/_4$ Time.

Sandkage. *(IV.)* 300 gr. Smør røres til Fløde. Heri røres derefter først 14 Æggeblommer, en ad Gangen, saa 375 gr. stødt Melis, 200 gr. Kartoffelmel, 250 gr. meget fint stødte Mandler, 125 gr. Vanillesukker, 50 gr. fintskaaret syltet Orangeskal og 5 Æggehvider piskede til stift Skum. Hældes i en Form med fast Bund beklædt med smørbestrøget Papir. Afkøles, vendes og glaseres med Rom eller Citronglasur.

Sandkage. *(V.)* $^1/_2$ kg. Smør røres til Fløde, hvorpaa lidt efter lidt tilsættes under stadig Omrøren 12 hele Æg, $^1/_2$ kg. Sukker — Sukkeret teskefuldevis sammen med Æggene — et lille Vinglas fuldt af Rom eller Arrak, Saften og den revne Skal af en Citron. Denne Blanding maa røres uafbrudt $^3/_4$ Time, hvorpaa $^1/_2$ kg. Kartoffelmel tilsættes og Dejgen røres endnu $^1/_4$ Time. Dejgen hældes i en velsmurt og strøet Form og sættes straks i Ovnen, hvor den bages ved jævn Varme.

Sandkage. *(VI.)* $^1/_2$ kg. Mel, $^1/_2$ kg. stødt Melis og 10 Æg. Smørret blødgøres og røres med Sukkeret til det er hvidt, saa røres Melet deri og de vel rørte Blommer lidt efter lidt, derpaa Melet og tilsidst de stift piskede Hvider. Det hele kommes i en med Smør smurt Form og bages ved jævn Varme.

Sandkage. *(VII.)* 250 gr. Smør udvaskes og røres hvidt, deri kommes 5 Æggeblommer og 250 gr. tørt, hvidt Sukker. Naar det er rørt rask og uafbrudt $^1/_2$ Time, kommes 250 gr. fint, tørret Kartoffelmel i lidt efter lidt, og Dejgen røres nu atter rask $^1/_4$ Time; tilsidst røres de til stift Skum piskede Hvider deri, men ganske let. Dejgen kommes straks i den smurte Form og bages, i Begyndelsen ved svag Varme. Naar Dejgen er hævet, forstærkes Varmen, saaledes at Kagen kan være gennembagt paa godt $^1/_2$ Time.

Sandkage. *(VIII.)* 280 gr. Smør røres hvidt og derpaa kommes 280 gr. Sukker i, lidt ad Gangen, 310 gr. Kartoffelmel. 65 gr. Flormel, 3 piskede Æggeblommer, reven Skal af $^1/_2$ Citron og tilsidst de stift piskede Hvider. Bages $1^1/_2$ Time i en vel smurt Form. Ovnen maa være jævnt opvarmet, og Formen tildækkes med et Ark Papir i Tide, for at Kagen ikke skal blive for brun.

Sandkage med Marengs. Sandkagedejg bredes ud i $1^1/_2$ cmt. Tykkelse og bages. Naar den er afkølet, bestryges den med Syltetøj, derover med

Mandlerne og tilsidst med Marengsmasse. Overstrøs med Sukker, skæres i firkantede, langagtige Stykker og sættes i Ovnen for at tørre.

I Stedet for Marengs, kan man lægge en Mandelmasse øverst.

Svensk Sandkage. 5 Æggeblommer piskes i et Kvarter. Derpaa røres der i Æggene 125 gr. Flormel, 10 gr. bitre Mandler, skoldede og fintstødte og 250 stødt Melis. Tilsidst irøres de til stift Skum piskede Æggehvider. Massen hældes op i en smurt Form og bages ved jevn Varme 1—1½ Time.

Sagogrynskage. 125 gr. Sagogryn skylles og koges i Fløde, til de bliver som en tynd Grød, og naar denne er kold, røres den op med 8 Æggeblommer, 125 gr. Melis, 50 gr. skollede og afskallede, stødte Mandler, den revne Skal af 1 Citron, 5 dcl. smeltet Smør og tilsidst de piskede Hvider. Det hele kommes i en smurt Form og bages ¾ Time i en mellemvarm Ovn. Kagen vendes og drysses med fint Sukker.

Semoulegrynskage. ¼ kg. Semoulegryn og et Par Skiver Smør, piskes i 1½ liter kogende Mælk og koges i 20 Minutter. Naar denne Grød er afkølet, tilsættes 4 Æggeblommer, 1 ad Gangen, 2 Spiseskefulde Sukker og nogle Vanilledraaber. Bages i smurt og strøet Form. Kan serveres varm med Frugt- eller Vanillesauce eller kold til Te og Kaffe.

Sukkerbrødskagedejg. ¼ kg. fint sigtet Sukker, 4 hele Æg og 8 Æggeblommer røres hvide, 6 Æggehvider, der er piskede til stift Skum, blandes deri, hvopaa 220 gr. Kartoffelmel blandet med 1 Teskefuld Bagepulver, samt den fint afrevne Skal af en Citron blandes deri og omhyggeligt indarbejdes med det øvrige. Hældes i en smurt Form og bages ca. 1 Time. Særlig anvendelig til større Kager, der skal udhules og fyldes med Creme, Frugt o. lign. 50 gr. skoldede og stødte bitre Mandler kan bruges i Stedet for Citronskal.

Sukkerbrødskagedejg. *(Anden Maade.)* 250 gr. sigtet Sukker og 8 Æggeblommer røres hvide, blandes med de til fast Skum piskede Hvider, hvorefter 150 gr. fint Flormel blandet med en strøgen Teskefuld Hjortetaksalt forsigtigt røres i den samlede Masse. Dejgen lægges i en smurt Form og bages, eller den udrulles i en Tykkelse fra 2—4 ctm. og bruges til Bunde eller til at forme mindre Kager.

Mandeldejg. 6 hele Æg røres 15 Minutter med 125 gr. Flormelis, derpaa tilsættes 125 gr. skoldede, fintstødte Mandler og 1 Spiseskefuld Arrak, det hele røres atter 15 Minutter, hvorpaa 100 gr. Flormel langsomt røres i Dejgen og blandes omhyggeligt dermed. Anvendelig til tykkere Plader, som skal fyldes med Creme.

Sukkerdejgstærte. 3 lige store Bunde, $1^1/_2$ ctm., tykke udskæres af Sukkerdejg. De bages, afkøles, pudses og lægges ovenpaa hinanden med Marmelade mellem de to af dem og Creme mellem de to andre. Den øverste Bund glaseres og belægges med en Krans af glaserede Appelsinstykker langs Kanten. Indenfor denne dekoreres med Gelé og Flødeskum.

Sukkerbrødskage. 10 Æggehvider piskes til stift Skum med 10 Spiseskefulde fint sigtet Sukker, derpaa rører man de piskede Blommer og tilsidst 10 Spiseskefulde Mel; det sidste rører man meget langsomt i; naar Melet er rørt i, maa Massen ikke mere piskes, og Formen, der kun maa fyldes halvt, maa straks sættes i Ovnen; man maa passe godt paa, at man ryster Formen med Kagemassen. Om man synes det, kan man tilsætte lidt reven eller finthakket Citronskal og maaske ogsaa en Knivspids Natron. Skulde der være for stærk Overvarme i Ovnen, maa man straks lægge et Ark Papir over Formen. Kagen bages i 40—50 Minuter.

Sukkerbrødskage. *(Anden Maade.)* 12 Æggeblommer røres i $^1/_2$ Time med $^1/_2$ kg. hvidt Sukker; derefter røres 325 gr. Formel deri; naar dette er rørt 15 Minutter, irøres forsigtigt de piskede Hvider. Dejgen kommes i den smurte Form og bages i 2 Timer ved jævn Varme.

Valnøddekage. 300 gr. Valnødder, 6 Æg, 200 gr. stødt Melis, 70 gr. Kartoffelmel. Valnødderne knækkes, en Trediedel af dem, de mest hele, lægges til Side til at pynte Kagen med, en Trediedel hakkes fint med Kniv, og Resten drives gennem Mandelmaskinen eller stødes.

En Sauterpande smøres med koldt Smør og drysses tæt med Rasp. Æggeblommer og Hvider skilles. Blommerne røres med Sukkeret $^3/_4$ Time, medens der tilsættes 3 Spiseskefulde Vand af 3 Gange. De knuste Valnødder tilsættes tillige med det vel tørrede Kartoffelmel. Tilsidst røres Hviderne i, de maa være piskede til stift Skum. Dejgen hældes i den smurte Pande og bages ved almindelig Ovnsvarme $^3/_4$ Time. Kagen vendes da og maa staa i ti Minutter for at afkøles, hvorpaa den skæres igennem paa tvers, saa man har to runde Bunde. Kagen overdækkes med Flødeskum og de hakkede Valnødder. Bunden lægges over og et Lag Flødeskum bredes over, der pyntes i Ruder med lidt af Flødeskummet, man har holdt tilbage og nu sprøjter over den. Man kan ogsaa tærne den af med Gelé. I Ruderne lægges de hele Valnødder.

Æggehvidekage. 65 gr. afklaret Smør røres med 3 Spiseskefulde Rosenvand og saa meget Sukker som 4 Æg vejer, deri røres 6 velpiskede Æggehvider

og tilsidst idrysses saa meget Mel som 3 Æg vejer, det hele røres sagte om, indtil det er helt blandet. Bages ved jævn Varme, saa Kagen ikke bliver for hurtig brun.

Kager med Bagepulver.

Amerikansk Kage. 4 hele Æg og 250 gr. Sukker piskes sammen indtil det er hvidt. 100 gr. smeltet Smør, 1/2 dcl. Flødeskum, 3 Mandeldraaber og tilsidst 180 gr. Flormel, hvori er udrørt 1 Teske Natron og 1 Teske Cremortartari. Bages 1 Time efter at være kommen i en velsmurt Form. For at være vis paa, at Kagen er gennembagt, kan man stikke en Pind fra Æggeriset gennem den, eller ogsaa en Strikkepind. Hænger intet ved, er Kagen færdig.

Amerikansk Kage. *(Anden Maade.)* 1 Liter lyst Puddersukker, 2 1/2 dcl. Mel, 2 1/2 dcl. smeltet Smør, 2 1/2 dcl. Kærnemælk, 5 Æg, de til stift Skum piskede Hvider kommes tilsidst i Dejgen sammen med 3 gr. pulveriseret Hjortetaktsalt, 16 gr. smaatskaaren Sukat, 15 gr. smaatskaaren Pommerantsskal og 5 gr. stødt Kanel. Naar det hele er godt rørt sammen, bages Kagen i en smurt Form ved god Varme i 3/4 eller 1 Time.

Christmas-Cakes. 1/2 kg. Smør røres til Skum og blandes derpaa med 3 Æg, 1 kg. Mel, 1/2 kg. udkærnede eller Sultana-Rosiner, 1/2 kg. Sukker, 2 1/2 dcl. Mælk og 5 Teskefulde Bagepulver. Dejgen hældes i en med Smør smurt langagtig Form og bages i to Timer. Maa først Dagen efter skæres i Skiver.

Engelsk Kage. 6 piskede Æg, 6 Spiskeskefulde Fløde, 6 Spiseskefulde smeltet Smør, 5 dcl. Mel, en strøgen Teskefuld Hjortetaktsalt og 6 Draaber Mandelolie. Bages i Form 1 Time. Kagen bliver lettere og mere porøs, der som man pisker Æggehviderne stive og rører dem i Dejgen tilsidst.

Engelsk Kage. *(Anden Maade.)* 500 gr. Mel, 375 gr. Sukker, 250 gr. Smør, 375 gr. Korender, 50 gr. hakket Pommerantsskal, en halv Teskefuld stødte Nelliker og stødt Kardemomme, 1 Teskefuld stødt Kanel, 2 godt piskede hele Æg, 2 dcl. Mælk, hvori er udrørt en Teskefuld Natron. Denne Kage holder sig i flere Maaneder. Kagen mere tørres end bages ved svag Varme 1 Time.

Engelsk Kage. *(Tredie Maade.)* Til de engelske Kager maa man helst bruge en langagtig Form saaledes som Bagerne bruger til Sandkager. 400 gr.

Smør røres til Fløde, der tilsættes 8 Æggeblommer, 1/2 kg. fint Sukker blandet med 1 gr. Vanille, eller en finstødt Vanillekapsel, 125 gr. søde og 5 gr. bitre skoldede, afskallede og fintstødte Mandler, 280 gr. godt skyllede og tørrede Korender, 80 gr. fintskaaret Sukat, lidt Citronskal og 600 gr. Mel, der er blandet med 15 gr. Bagepulver og tilsidst irøres de 8 stiftpiskede Hvider. Man maa bage denne meget velsmagende Kage omtrent to Timer ved jevn, regelmæssig Varme.

Engelsk Pound cake. 1/2 kg. Sukker, 1/4 kg. Smør, 4 Pægle Mel, 2 1/2 dcl. Mælk, 6 Æg, lidt Salt, 2 Teskefulde Vanille-Essens, 1 Teskefuld Natron opløst i Mælken, 2 Teskefulde Cremortartari blandet i Melet.

Først røres Smørret til Fløde, saa røres Sukkeret, derpaa Æggene i, saa Melet og tilsidst Krydderierne og Mælken. Kagen bages 1 Time. Naar Kagen har staaet 1 Dag, kan man, som de gør i England, fylde den med Marmelade. Man skærer den tvers igennem, stryger Marmelade paa, trykker den atter sammen, hvorpaa hele Kagen overstryges med hvid Glasur eller drysses med Sukker.

Flødekage. 2 hele Æg piskes godt med 2 1/2 dcl. Fløde, der helst maa være meget tyk. 2 1/2 dcl. Sukker blandes med 5 dcl. Mel, i Melet røres først en Teskefuld Bagepulver, det hele piskes dygtigt, saa det bliver som Skum. Dejgen hældes i en smurt Form, der er drysset med Rasp, og bages i en hed Ovn. Et Stykke Papir lægges over Kagen, hvis det skulde se ud til, at den bliver for mørk ovenpaa.

Grahamsbrød. 1 kg. Grahamsmel, 1/2 Liter Kærnemælk, 1 Teskefuld Natron, 1 Teskefuld Cremortartari, 1 Tesketuld Sukker og lidt Salt. Derefter ældes godt, indtil det slipper Hænderne. Bages som Franskbrød.

Mandelkage. 250 gr. Smør røres til Fløde, 250 gr. Sukker, 5 Æggeblommer, Hviderne piskes til stift Skum, 125 gr. halvt bitre, halvt søde Mandler, skallede og fintstødte, den revne Skal af en Citron, 750 gr. Mel, 8 gr. tvekulsurt Natron, 16 gr. Cremortartari og 2 1/2 dcl. Mælk. Som sædvanligt opløses Natron i Mælken, medens Cremortartari blandes i Melet. Melet og Mælken kommes straks i det rørte Smør, derefter blandes det øvrige i. Kagen bages 1 Time ved god Varme.

Plumkage. 1/2 kg. Mel, 125 gr. Smør, 1/4 kg. Sukker, 1/4 kg. Korender, 60 gr. smaatskaaret, kandiseret Citronskal. 2 1/2 dcl. Mælk og en Teskefuld Natron. Mel og Natron blandes sammen i et Fad, derefter røres Sukkeret i, og de vel afvaskede og ovntørrede Korender samt den smaat skaarne Citronskal. Smørret røres til Fløde og hældes derpaa i Melet og det øvrige. Mælken

tilsættes, og Dejgen røres godt, hvorefter den hældes i en smurt og strøt Form og bages eller koges i een eller halvanden Time. Mulig den ogsaa behøver to Timers Kogning. Kan serveres varm til Middag med Cremesauce. Kold smager den godt til Kaffe og Te.

Smørkage (Hamborger.) 375 gr. Smør røres til Fløde og tilsættes derpaa 4 Æg, 125 gr. Sukker, lidt Salt, Kardemomme, Citronskal og 5 dcl. Mælk; man ælter derefter deri 800 gr. Mel, hvori er blandet 50 gr. Bagepulver, og lader Dejgen hvile 10 Minutter. Derpaa ruller man den ud, lægger den paa en Ovnplade, kniber en Kant rundt om den og belægger Kagen med smaa Stykker Smør, drysser den tæt med hakkede Mandler, Sukker og Kanel og bager den $^1/_2$ Time. Over denne Kage kan man ogsaa drysse sammenblandede Mandler og Sukker, eller belægge den med skaarne Mandler, Rosiner, Korender, Sukker og Sukat, rulle den op, forme den til en Snegl og saaledes bage den. I dette Tilfælde oversmører man den saa med Smør, som man har pisket sammen med en Æggeblomme.

Sodakage. 125 gr. Smør røres til Skum, hvorefter det blandes lidt efter lidt med 4 Æggeblommer, 100 gr. Sukker, den afrevne Skal af en lille Citron, en Kop Fløde, en Pris Salt og $^1/_2$ kg. fint Mel, som man i Forvejen har blandet med en Teskefuld Natron, og 2 Teskefulde Cremortartari; tilsidst irøres de til stift Skum piskede Æggehvider og Massen hældes i en smurt Form, som man straks sætter i Ovnen uden først at stille Kagen til Hævning. Kagen maa bages 1 Time ved jævn Varme.

Sodakage. (*Anden Maade.*) $^1/_2$ kg. Mel blandes med 100 gr. Sukker, 100 gr. afklaret Smør, 3 Æg, en Pris Salt og nogle Draaber Citronolie samt $^1/_2$ dcl. Mælk, i hvilket man har opløst en Teskefuld Natron og 2 Teskefulde Cremortartari; naar det hele er rørt godt sammen, fylder man det i en smurt Form og bager straks Kagen ved jævn Varme.

Søsterkage (billig). 185 gr. Smør, 185 gr. stødt Melis, 2 Æg, $3^3/_4$ dcl. kold Mælk, $^3/_4$ kg. Flormel, hvori er blandet et Bagepulver, den revne Skal af $^1/_2$ Citron, 100 Kv. Rosiner, 65 Kv. Sukat. Naar alt dette er vel sammenrørt, kommes det i den smurte Form og bages ved meget jævn Varme $1^1/_2$ Time. Det bemærkes, at Kager, hvortil der bruges Bagepulver, ikke maa sættes i en varm Ovn. Varmen maa først komme lidt efter lidt sammen med, at Kagen hæves.

Thekage. $1^1/_4$ dcl. afklaret smeltet Smør røres hvidt med $^1/_2$ liter Sukker. Hviderne af 8 Æg piskes lidt, men ikke til de bliver stive, tilsættes 325 gr. Mel,

$2^1/_2$ dcl. Korender, Salt og reven Skal af en Citron, $^1/_2$ Teske Natron og 2 Teskefulde Bagepulver, som røres og jævnes ud i en Skefuld Mælk, inden det kommer i Dejgen.

Thekage. (*Anden Maade.*) 100 gr. Smør røres til Fløde, 5 Æggeblommer, 40 gr. skoldede, afskallede og stødte Mandler, 100 gr. Rosiner, 150 gr. Sukker, 50 gr. smaatskaaret Sukat, $2^1/_2$ dcl. Mælk, 250 gr. Mel, hvori er udrørt 15 gr. Bagepulver samt den afrevne Skal af en Citron blandes i, tilsidst de stiftpiskede Hvider. Massen hældes straks i en smurt Form og bages 1 Time ved jævn Varme.

Honning-, Peber- og Sirupskager.

Honningbrød. 4 Æggeblommer røres med 190 gr. Sukker, heri kommes $2^1/_2$ dcl. Honning, 6 gr. stødte Nelliker, 6 gr. stødt Ingefær, 15 gr. syltet Pommeransskal, begge Dele fint hakkede, 1 Teskefuld Bagepulver og 250 gr. Mel. Det hele omrøres godt og tilsidst kommes de piskede Hvider deri. Hældes i en smurt Form, der dog kun maa fyldes halvt, da Kagen maa have Plads til at hæve sig. Bages ved god Varme i $1^1/_2$ Time.

Honningbrød. (*Anden Maade.*) 9 Æg, $^1/_2$ kg. Sukker. $^1/_2$ kg. Honning, 1 Teskefuld Bagepulver, 200 gr. Sukat, $^1/_2$ Teskefuld stødte Nelliker, $^1/_2$ Teskefuld stødt Peber, 1 Teskefuld Ingefær, $^1/_2$ kg. Mel. Æg og Sukker piskes 1 Time, den opvarmede Honning tilsættes, derefter Krydderierne og den skaarne Sukat, tilsidst det sigtede Mel. Bages i en smurt Form $1^1/_2$ Time i en godt varmet Ovn.

Honningbrød. (*Tredie Maade.*) 8 Æg, $^1/_2$ kg. Sukker, 250 gr. Honning, 250 gr. Sirup, 625 gr. Mel, 250 gr. Sukat. Æg og Sukker piskes en hel Time, hvorpaa den lidt opvarmede Honning og Sirup tilsættes, derefter Sukaten, der er smaatskaaret, og tilsidst Melet. Bages i en langagtig Form, der er godt smurt, i en vel ophedet Ovn $1^1/_2$ Time.

Honningkager. 629 gr. Honning, $^1/_4$ kg. Melis og 5 Æg røres godt, heri kommes 1 Teske stødt Kanel, 1 Teske Peber, Nelliker, Ingefær og Hjortetaksalt, $^1/_2$ Teskefuld Potaske, udrørt i lidt Vand, hakket Appelsinskal, groft skaarne Mandler, Sukat og tilsidst 625 gr. Mel. Det hele røres godt, kommes i Form og bages med ikke for hed Overvarme.

Honningkage (Tysk). 8 hele Æg piskes en Time med $^1/_2$ kg. lyst Puddersukker. Deri kommes $^1/_2$ kg. Honning, $^1/_2$ Teske Peber, $^1/_2$ Teske Ingefær,

lidt stødte Nelliker, fintskaaren Skal af en Citron, fintskaaren Sukat, $^1/_2$ kg. Flormel og tilsidst 1 Teskefuld Hjortetaksalt rørt ud i Vand. Dejgen sætttes hen til næste Dag. Viser den sig at være for løs tilsættes mere Mel. Af denne Masse bliver 2 Kager. Bages i Form 1 Time. Ovnen maa være meget varm.

Sirupskage. 2 Æggeblommer røres med 50 gr. Puddersukker, til de er hvide. Heri kommes 250 gr. Sirup og derpaa 250 gr. Flormel, 1 Teskefuld stødt Ingefær, 2 Teskefulde fint hakket Appelsin- eller Citronskal, som det hvide er pillet af, lidt skaaren Sukat, $^1/_2$ Teskefuld Hjortetaksalt og tilsidst de piskede Hvider. Formen smøres godt og bages ved jævn, god Varme ca. 3 Kvarter. Man man paase, at Heden ikke er for stærk, da Kagen let kan brændes.

Tykke, brune Peberkager. God Sukkersirup gives et Opkog i en Gryde, der kun maa fyldes halvt; naar den har faaet et Par Opkog maa Skummet være taget af, og man lader den koge saa længe, indtil Draaberne, der falder fra et Halmstraaa, man stikker ned i den, bliver staaende runde som Kugler og ikke løber ud. Saa tager man straks Kedlen af Ilden, lader Sirupen afkøles lidt og blander i den saa meget sigtet Rugmel til det bliver som en tyk Dejg. (Til $1^1/_2$ kg. Sirup tager man $1^1/_4$ kg. Mel) ælter Dejgen godt og lader den hvile i 14 Dage; saa opløser man for hver kg. Dejg 16 Gram renset Potaske i Rom, rører det rundt i Dejgen, tilsætter efter Behag skallede og snittede Mandler, fintskaaret Sukat og kandiserede Orangeskaller, noget stødt Kanel, Kardemomme, Peber og Ingefær, arbejder Dejgen godt igennem og bager den i store Forme med høj Rand, der er smurt med Spæk eller Smør; Kagerne pensles før Bagningen med pisket Æg, eller man overtrækker dem efter Bagningen med en Glansglasur af Sukker brændt til Karamel, opløst med koldt Vand og blandet med kogt Stivelse.

Simple Peberkager kan man bage ene af Sirup, sigtet Rugmel og opløst Potaske.

Brune Peberkager af Honning. 2 liter Honning opvarmes og blandes med 1 kg. lyst Puddersukker, hvorpaa man lidt efter lidt rører i det $^3/_4$ kg. skaarne Mandler, $^1/_4$ kg. smaatskaaret Sukat, lige saa meget kandiseret Orangeskal, det gule af to Citroner, 100 gr. stødt Kanel, 4 Gram Nelliker, 2 Spiseskefulde fin Rom, hvori er udrørt 2 Knivspidsfulde renset Potaske, og tilsidst 2 kg. fint Hvedemel. Dejgen sætter man hen nogle Timer, saa rulles den ud til en lille Fingers Tykkelse, stikkes ud med forskellige Former, lader Kagen staa Natten over, bager dem næste Dag ved en god jævn Varme og overtrækker dem med en eller anden Glassur.

Norsk Honningkage. 5 dcl. Honning blandes med $7^1/_2$ dcl. Fløde. Deri udrøres $^3/_4$ kg. Mel, $^1/_2$ Teske Peber, 1 Teske Ingefær, smaatskaaren Sukat efter Behag — indtil 250 gr. — 2 Teskeer udrørt Hjortetaksalt og tilsidst 4 stiftpiskede Hvider. Dejgen fyldes i Forme, der smøres godt, Kagerne overstryges med Æggeblomme og bages i en vel hedet Ovn.

Franske Honningkager. 4 Dele Honning gives et Opkog, tilblandes 2 Dele Puddersukker, 4 Dele Mel, 2 Dele fintskaarne Mandler, 1 Del finthakkede syltede Citronskaller, samt stødt Kanel, Kardemomme, Nelliker og Korender efter Smag. Naar Dejgen er bleven afkølet, tilblandes $^1/_{10}$ Del Potaske udrørt med lidt Rom, hvorefter Dejgen udrulles og skæres i Stykker, som anbringes paa en med Mel bestrøet Plade og bages ved svag Varme.

Smaa Honningkager. 1 kg. Honning, 375 gr. Smør, 6 Æg, 60 gr. renset Potaske, 5 Øre Rosenvand, $^1/_2$ kg. Sukat, $^1/_2$ kg. Pommeransskal, $^1/_2$ kg. søde Mandler og 1 kg. ungarsk Mel. Man hakker Sukat, Pommeransskal og Mel. Mandlerne, Smørret og Honningen smeltes sammen, og deri røres, først opløst i Rosenvandet, Potasken og Hjortetaksaltet, saa røres de hakkede Ting deri, saa Æggene, som i Forvejen maa være let piskede og tilsidst Melet. Naar Dejgen er kold, udrulles den, afskæres i aflange Stykker, lægges paa Pladen og bages ved jævn Varme. Naar de kommer ud af Ovnen og er kolde, glaseres de. Glasuren laves af Vand og Flormelis.

Nürnberger brune Honningkager. Man koger 250 gr. Honning og blander det under bestandig Piskning med 250 gr. Hvedemel; det slaas saa længe, til der ingen Klumper ses; saa tilsætter man 125 gr. søde Mandler, der først med Skallerne paa er ristede i 150 gr. Sukker, lidt stødt Kanel, en strøgen Teskefuld stødte Nelliker, en god Haandfuld smaatskaaret Sukat, en Pris hvidt Peber og en rigelig Knivspids renset Potaske, som man i Forvejen har opløst i et Vinglas Rom. Efter at det altsammen er godt blandet, hælder man Massen paa et med Mel bestrøet rent Bord eller Brædt, ælter Dejgen godt igennem, ruller den ud og skærer langagtigt firkantede Kager ud af den; disse pynter man efter Behag med afskallede Mandler og Sukat. De sættes paa en med Mel strøet Plade og bages i en ikke for hed Ovn.

Hvlde Nürnberger Kager. 250 gr. Mandler, skoldes, afskalles, skæres fint og ristes. Derpaa røres i 3 Kvarter 250 gr. Sukker med 4 til stift Skum piskede Æggehvider, der senere iblandes med to Blommer. Naar de er rørte færdigt, tilsættes 125 gr. Kartoffelmel, 65 gr. Hvedemel, 120 gr. skaaret Sukat og Orangesksl, 5 gr. Kanel, 2 gr. Nelliker, 2 gr. Kardemomme og Muskat-

blomme og de ristede Mandler; det hele sammenblandes godt og stryges saa med en Kniv paa langagtigt firkantede Oblater; bages Kagen ved jævn Varme.

Sirupskager. 1 kg. Sirup, $^1/_2$ kg. Puddersukker og 250 gr. Smør, som er afklaret, sættes paa Ilden, og, naar det koger, kommer 30 gr. præpareret Potaske, som er opløst i $^1/_2$ dcl. Rosenvand eller Øl deri. Naar det derpaa bruser op, løfter man Gryden af Ilden, men lader den staa nærved Varmen, indtil den ikke mere bruser, da hældes Indholdet i en lille Ballie eller et Trug eller ogsaa i et stort Fad. $1^1/_2$ kg. Flormel røres heri, en Slevfuld ad Gangen, dog maa det gaa hurtigt, tilligemed 15 gr. stødte Nelliker, 37 gr. smaatskaarne syltede Pommeransskaller og, om man vil, 125 gr. smaatskaarne eller stødte Mandler. Naar det bliver for haardt til at røres, ältes det med Hænderne, indtil Dejgen slipper dem og hensættes derpaa vel tildækket paa et varmt Sted, hvor det kan blive staaende nogle Dage; da skæres Stykker af Dejgen, som ältes paa Brædtet, udrulles saa tykt som Butterdejg, skæres i hvilken Facon man vil, belægges med flækkede Mandler og bages i en hed Ovn; men man maa passe paa, at de ikke brændes.

Nürnberger Lebkuchen. 563 gr. Sukker røres 1 Time med 8 Æg, tilsættes derpaa den finthakkede Skal af en Citron, 25 gr. Pommeransskal, 5 gr. Kanel, 5 gr. Kardemomme og 2 gr. Nelliker. 1 kg. Mandler skæres og ristes gulbrune paa en Pande, hvorpaa de iblandes ovenstaaende. Det hele arbejdes godt sammen med $^3/_4$ kg. Flormel. Dejgen udstryges paa Oblater og bages ved svag Varme.

Ingefær-Peberkager. Til 400 gr. florsigtet Sukker tages 5 Æggeblommer, 8 Spiseskefulde tyk, sød Fløde, 6 Spiseskefulde smeltet Smør, 15 gr. renset Potaske, 2 Spiseskefulde stødt Ingefær og saa meget Flormel, at der heraf bliver en fast, smidig Dejg, som udrulles paa et Bord, eller Kagebrædt, der er ganske lidt melet. Disse Kager maa helst være runde, men de kan forøvrigt udstikkes i hvilken Facon, man helst vil have dem. De sættes paa en smurt Plade og bages ved jævn Varme.

Peberkager paa westphalsk Manér. Man rører 10 Æggeblommer med 500 gr. Sukker $^1/_2$ Time, saa tilsættes 375 gr. søde Mandler, der er skoldede, skallede og smaatskaarne samt ristede gulbrune paa en Plade, 4 gr. Nelliker, 4 gr. Muskatblomme, 8 gr. Kanel, 4 gr. Kardemomme og Skallen af en Citron, alt pulveriseret, samt 30 gr. fintskaaret Pommeransskal. Naar det hele er godt blandet, tilsættes de stift piskede Æggehvider, samt 1 Pund fineste Hvedemel og 8 gr. Hjortetaksalt. Efter at ogsaa dette er godt sammenblandet med det

hele, stryges Massen med en Kniv paa Oblat. Kagerne stilles derefter paa Pladen, sættes Natten over i et koldt Værelse og bages næste Dag i en hed Ovn.

Haarde Peberkager paa anden Maade. 2 1/2 dcl. tynd Sirup koges med 10 gr. fintskaaren Pommeransskal. Naar det er kølnet, røres stødt Kardemomme, Nelliker og Ingefær i. Derpaa hældes det i 400 gr. smeltet Smør, som Saltet omhyggelig er taget fra, og i dette arbejdes saa lidt Mel som muligt, blot Dejgen slipper Bordet, naar den rulles ud. Heraf udstikkes med Blikforme Stjerner, Hjerter, Kranse m. m. Peberkagerne maa staa i Blikkasser i et varmt Rum, naar de er bagte, da de ellers bliver bløde.

Haarde Peberkager. 1 1/2 liter brun Sirup og 400 gr. Sukker sættes paa Ilden og koges med 50 gr. smaatskaaret Pommeransskaal, hvorpaa det løftes af. Naar det er afkølet, iblandes heri 200 gr. smeltet Smør, 4 piskede Æg, 5 gr. stødte Nelliker, Ingefær, Kardemomme, Allehaande, samt 15 kg. pulveriseret Potaske, der er opløst i lidt Vand. Hertil tages saa meget Flormel, at Dejgen bliver fast. Dejgen bør staa mindst et Par Dage i et koldt Rum, før den bages.

Smaa haarde Peberkager. 400 gr. brun Sirup, 200 gr. stødt Melis, en reven Pommeransskal, en Pris stødte Nelliker, samt Peber og Ingefær efter Smag. Dete maa koge, indtil Sukkeret er smeltet, hvorpaa det løftes af, og naar det er afsvalet, hældes 5 Spiseskefulde smeltet Smør, 5 Æggeblommer, 5 Spiseskefulde tyk sød Fløde og en Teskefuld i Vand udrørt Potaske deri, samt Mel, saa det bliver som en almindelig Dejg, der udrulles efter at være ældet, saa den slipper Hænder og Bord. Kagerne udstikkes, og de bages ved jævn Varme paa smurt Plade.

Bløde Peberkager. 1 liter brun Sirup koges og skummes godt. Derpaa kommes 1 Teskefuld stødt Kanel, stødt Ingefær, Nelliker, Kardemomme og Nelliker i. Med Krydderierne koger Siruppen 4—5 Minutter, hvorpaa 250 gr. smeltet Smør hældes i. En strøgen Spiseskefuld fin Potaske opløses i 1/2 dcl. Cognac og kommes i; Mel røres derefter i, indtil det bliver en almindelig Dejg. Denne sættes ind i et koldt Rum for at staa til næste Dag, da den arbejdes igennem paa Kagebrædtet, hvor den bliver liggende nogle Timer. Derpaa rulles den ud, Kagerne skæres af med et Kagespore i en skraa Firkant eller som runde Kager, der stikkes ud med et Glas, en flækket Mandel lægges i Midten, og de sættes paa den smurte Blade samt bages ved jævn Varme.

Smaa bløde Peberkager. 400 gr. Sirup og 200 gr. Sukker gives et Opkog, hvorpaa der røres i det, indtil det er afkølet noget. Derefter irøres 3 Spise-

skefulde smeltet Smør, 3 Spiseskefulde tyk sød Fløde, 3 Æggeblommer og en Teskefuld Potaske, udrørt i lidt Vand, og stødt Ingefær, Nelliker, Kardemomme, Peber og Allehaande. Tilsidst arbejdes saa meget Mel i, at det bliver en smidig Dejg, der slipper Bord og Hænder, og stilles derpaa tildækket hen ved Varmen for at hæve sig. Er den nu saa løs, at den ikke kan haandteres, røres lidt mere Mel i, hvorpaa den igen maa staa nogle Timer. Derpaa rulles den ud, stikkes ud med Former og bages ved jævn Varme.

Kager der koges og bages i Jern.

Berliner Pfannkuchen. $^3/_4$ kg. Mel, 125 gr. Smør, 125 gr. Korender, 1 god Teskefuld Gær, lidt Salt og 3 Æg røres sammen med saa megen lunket Mælk, at det bliver til en tyk Dejg. Der er det at iagttage, at Gæren røres ud i Saltet, indtil det bliver flydende, og Mælken ikke maa være mere lunken end nymalket Mælk, da Dejgen ellers ikke hæves; naar Dejgen er rørt sammen, slaas den saa længe til den højner sig, derpaa sættes den hen ved Varmen for at hæve. Naar den er godt hævet, tager man med en Ske Smaaklumper op deraf, disse lægges paa Kagebrædtet og trykkes ud med melede Fingre, saa de bliver aflange, af Tykkelse som en Finger. De sættes derefter hen ved Ovnen; saasnart de begynder at hæve sig, sætter man en dyb Pande med rundeligt Fedt over Ilden, og, naar dette er hedt, lægges Klumperne i. Efterhaanden som de er bagt lysebrune paa den ene Side vendes de. Serveres varme med hvidt, stødt Sukker. Kan ogsaa spises kolde.

Berliner Pfannkuchen. *(Anden Maade.)* Man tager $^3/_4$ kg. Mel. Fjerdedelen heraf røres sammen med lidt Gær, der er rørt ud i Salt eller Sukker, og lidt Mælk og sættes hen for at hæves. Naar det er hævet, tages $2^1/_2$ dcl. tyk Fløde, 37 gr. stødt Melis, $2^1/_2$ dcl. smeltet Smør samt 8—10 Æg. Endnu lidt Gær udrørt i Salt ældes i Dejgen, der ældes indtil den slipper. Derefter dannes smaa runde Boller, i hvis Midte kommes Syltetøj eller Svedskegrød, som tildækkes med Dejgen. De koges i rundeligt Klaret.

Kleiner. $^1/_2$ kg. Mel, 180 gr. Sukker, 125 gr. Smør, 1 Æg og to Snapseglas Kognac ældes sammen. Et Kagebrædt drysses med Mel, og derpaa udrulles Dejgen saa tynd som muligt. Denne skæres derpaa ud med en Kagespore i Strimler paa to Fingres Bredde. Disse skæres alle over i Stykker paa 5 Tommers Længde. I Midten skæres et Hul og gennem dette slynges den ene Ende af Kleinen. De koges mørkegule i Klaret.

Kleiner. *(Anden Maade.)* 375 gr. Sukker blandes i 1 kg. Flormel; derpaa røres 3 Spiseskefulde tyk raa Fløde i, 250 gr. smeltet og afklaret Smør eller Margarine, 6 Æg og den revne Skal af en Citron. Dejgen ældes indtil den slipper Hænderne og stilles saa hen til næste Dag.

Kleiner. *(Tredie Maade.)* 3 Æggeblommer, 1 helt Æg, 75 gr. hvidt Sukker piskes godt og røres derpaa med 1 Spiskeskefuld meget tyk Fløde, 25 gr. Smør som afklares og saa meget af 250 gr. Mel, som man kan faa deri. Det øvrige ældes i paa Brættet, indtil Dejgen slipper dette og Hænderne, hvorefter den udrulles ganske tyndt med Mel udenfor Vægten og skæres med Kagesporen i langagtige Stykker, saa at disse bliver takkede i Kanten. I Midten af hver Stykke skæres en Ridse, hvor igennem den ene Ende af Kagen stikkes, saa den bliver slynget paa Midten. De koges ganske lyse i Svinefedt eller Klaret.

Paner-Kugler. 250 gr. Rismel, 250 gr. Smør og 5 dcl. sød Mælk koges og bages, indtil det slipper Ske og Gryde, afkøles og røres med 3 hele Æg og 50 gr. Sukker, hvori er knust en Vanillekapsel, rulles i smaa Kugler og trilles paa Kagebrædtet i fint, stødt Brød. 4 Æggeblommehvider og 2 Æggeblommer blandes sammen og heri lægges Kuglerne et Par Minutter, optages atter og trilles i en Skaal med fint, stødt Brød. Koges derefter i ukrydret Smør eller Klaret. Smager bedst varme.

Sneboller. 125 gr. Smør smeltes, 250 gr. Mel røres deri, og det spædes op lidt efter lidt med 5 dcl. kogende Vand, hvorpaa det bages, indtil det slipper Gryde og Ske. Det hældes saa op, og naar det næsten er afkølet irøres 12 Æg, et ad Gangen, samt 50 gr. Sukker. Lægges med en Ske som smaa Boller i kogende Fedt, hvori de koges lysebrune. Serveres varme eller kolde med Melis og Syltetøj.

Sneboller. *(Anden Maade.)* 125 gr. Smør bages godt med 250 gr. Flormel og spædes lidt efter lidt med 5 dcl. kogende Vand. Naar Dejgen slipper Ske og Gryde, hældes den op, og naar den er lidt afsvalet, røres den med 6—8 Æg og lidt Sukker. Sættes med en Teske i kogende Klaret, tages op, naar de er lysegule og rulles i stødt Melis. Spises med Syltetøj.

Sneboller af Svedsker. Smukke store Svedsker gives et Par Opkog i Sukker og Vin, Stenene skæres ud og en Mandel sættes ind i Stedet, hvorpaa Svedskerne atter trykkes sammen. Derpaa sammenæltes en Dejg af 8 Spiseskefulde Mel, 2 Æg og $2^3/_4$ dcl. Vin og lige saa meget Sukker. Blommerne rulles ind heri og bages lysebrune i Smør. De overdrysses med Sukker og Kanel.

Gode Raad. 500 gr. Smør, 170 gr. Sukker, 2 Æg, 2½ dcl. Fløde, 2 Spiseskefulde Cognac, ½ Teskefuld Kardemomme, ½ Teskefuld Citronskal, en Knivspids Kanel, ca. ½ kg. Flormel. Æg og Sukker røres i 15 Minutter, tilsættes den til stift Skum piskede Fløde, Cognac, Krydderier, samt saa meget Mel, at Dejgen kan rulles tyndt ud. Dejgen ældes indtil den er smidig og sættes derefter tildækket hen til næste Dag, da den rulles ud saa tyndt som muligt og bages gulbrune i smurt Jern.

Vafler. 100 gr. Smør røres til Skum, ½ kg. Mel, en Pris Salt, samt efter Behag 2 Spiseskefulde Sukker røres i og røres til en glat Dejg med Mælk, derefter tilsættes 4—7 Æggeblommer, de stiftpiskede Æggehvider, og saa meget Mælk, at Dejgen har en tykt flydende Konsistens. Imidlertid varmes Vaffeljernet, pensles med Smør, en Slevfuld af Dejgen kommes i, Laaget klappes til og Massen bages gul paa begge Sider. Serveres varme, overdrysset med Sukker.

Æggevafler. 8 hele Æg piskes med 1½ liter Mælk og 6⅔ dcl. Vand. Lidt ad Gangen piskes 4 liter Mel i og 220 gr. smeltet Smør, der røres i Dejgen. Til sidst røres i den 6⅔ dcl. Fløde, der er pisket til stift Skum. Vaffeljernet smøres kun den første Gang. Dette er en meget stor Portion. Man kan passende tillave en Fjerdedel.

Smaa Kager med Bagepulver.

Engelske Korendeboller. 1 kg. Mel. to Teskefulde Puder (det er 1 Theskefuld Natron og 1 Cremortartari sammenblandet), 1 Spiseskefuld Puddersukker, 60 gr. Korender, 125 gr. Smør og 7½ dcl. Mælk; alt sammenblandes, ældes til Dejg, rulles i en lang Pølse og udskæres i smaa Stykker, som dannes til Boller. Bages ved jevn Varme. Smager bedst til Te med Smør paa.

Fastekager. 2½ dcl. sur Mælk, 4 Æg, 2 Spiseskefulde Sukker, noget Krydderi, efter Behag nogle Draaber Citronolie og et Par bitre Mandler, fint stødte, røres med Mel og en Teskefuld Natron til en Dejg som til en tyk Pandekage. Af denne Dejg tages med Skeen Klumper, der bages lysebrune i kogende Smør og drysses over med Sukker og Kanel.

Hjortetak. 8 Æg, ½ kg. Sukker, 2½ dcl. Fløde, 150 gr. Smør, ½ Teskefuld stødt Kardemomme, 1 Teskefuld Hjortetaksalt, 1 kg. fint Flormel. Ægget og Sukkeret piskes ½ Time, den til stift Skum piskede Fløde og det smeltede

Smør røres i, derpaa Kardemommen og tilsidst Melet, hvori Hjortetaksaltet er udrørt. Udtrilles fingertrykt og dannes i Ringe. Koges lysebrune i Fedt.

Hvide Kager. 330 gr. Flormel, 250 gr. Kartoffelmel, 250 gr. Melis, 125 gr. Smør, 5 Æg, lidt Hjortetaksalt, stødt Vanille, saa meget Fløde, at Dejgen bliver til Pas; den udrulles, Kagerne afstikkes og de bages ganske lyse.

Ingefær- og Mandelkager. 1 kg. Mel, $^1/_2$ kg. Puddersukker, 225 gr. Smør, $2^1/_2$ dcl. sammenblandet Rom og Fløde, 2 Teskefulde Bagepulver. I den halve Portion Dejg kommes fintstødte bitre Mandler, i den anden Halvdel stødt Ingefær. Bages som store Pebernødder.

Jødekager. $^1/_2$ kg. Flormel, 375 gr. Smør, 250 gr. Melis, 3 Æg, 2 Teskefulde Hjortetaksalt, opløst i lidt koldt Vand, ældes godt sammen, rulles ud og stikkes af med et Glas. Kagerne smøres med pisket Æg og drysses med hakkede Mandler og Melis.

Lyngholm Kringler. $2^1/_2$ dcl. lunken Mælk, 250 gr. Smør, 1 Teskefuld Gær eller Hjortetaksalt og $^1/_2$ kg. Mel; de dyppes i Sukker og bages ved jevn Varme.

Serinakager. $^1/_2$ kg. Mel, $^1/_4$ kg. Puddersukker, 375 gr. Smør, 1 Æg, 1 Teskefuld Hjortetaksalt og det indvendige af en Stang Vanille ældes sammen til det slipper Haand og Fad, rulles i smaa runde, flade Kager i Haanden, sættes paa en varm Plade, smøres med Æggehvide og drysses med Sukker, skaarne Mandler og det stødte, udvendige af Vanillestangen. Bages ved jevn Varme.

Smaa Knækkager til Kaffe og The. I 60 gr. Smør indarbejdes 425 gr. Flormel, en Knivspids Natron og $^3/_4$ dcl. Fløde. Dejgen arbejdes indtil den bliver jevn og smidig, udrulles tyndt, stikkes af i smaa Kager, som stilles paa smurte Plader og bages i en ikke for varm Ovn indtil de er tørre. Naar Kagerne er blevne kolde, lægges de ned i Blikdaaser. Hvis man synes, kan man komme lidt Kardemomme i som Krydderi.

Smaa Toppe. 150 gr. Fedt, 150 gr. stødt Melis, 3 Hvider og 1 helt Æg, lidt hakket Vanille, saa meget Hjortetaksalt som en halv Mandel og omtrent 250 gr. Mel røres sammen, sættes i smaa Klumper paa Panden og bages ved jævn Varme.

Tante Bines Kager. $^1/_2$ kg. Mel arbejdes godt sammen med 2 Æggehvider, 375 gr. Smør, 375 gr. Puddersukker og en strøgen Teskefuld Hjortetaksalt. Naar

Dejgen er færdig, rulles den ud, og Kagerne stikkes ud med et Ølglas. Smaakagerne pensles med pisket Æggeblomme og drysses med Puddersukker, hakkede Mandler og Vanille, som er godt sammenblandet. Bages paa smurt Plade ved jævn Varme.

Julebagning. Konfekt, Marcipan m. m.

Lidt om Julebagningen.

Det er ikke altid saa lige til at købe Krydderier, som man tror. Er f. Eks. Kanel ægte, maa Bladene ligge tæt inden i hinanden, oprullede fra begge Sider ind mod Midten. De enkelte Blade maa være saa tynde som Papir, være lysebrune, lette at brække i Stykker, lugte stærkt og smage behageligt, maa heller ikke være slimet, naar man tygger det. Pulveriseret Kanel er ofte blandet med pulveriserede Mandelskaller. Lader man et saadant Pulver staa en Dag i Vand, saa bliver Vandet surt og farver et Stykke blaat Lakmuspapir rødligt. Sirup maa være en ren og tyk, smage sødt og ikke saltagtig, maa ikke være gæret og ikke lugte sur. Puddersukker maa let lade sig opløse i Vand. sætter det Bundfald, saa er det forfalsket. Daarlig og forfalsket Mel kender man paa, at det straks falder fra hinanden, naar man lægger en Haandfuld fast sammentrykket paa Bordet. Holder Melet sammen, er det uforfalsket. Af Rosinerne er de smaa Sultana Rosiner uden Kærner de bedste. Gode Mandler maa være store, lysebrune, hvide i Bruddet, naar de brækkes over, og have en sød, behagelig Smag.

Ved Indkøb af Smør maa man ogsaa være forsigtig; det gode, rene Smør skal være blødt, smelte let, det maa tillige være kort, ikke fedtagtigt og ikke tørt, haardt eller grødagtigt. Et frisk Æg maa være ganske gennemsigtig, naar man holder det op mod Lyset, Det synker til Bunds i rent koldt Vand, hvorimod et gammelt eller raaddent flyder ovenpaa.

Det gør Julebagningen festligere, naar man pynter Bagværket med forskellige Glasurer og Farver, er det end aldrig saa godt og lækkert, naar det ser ensformigt ud i Form og Farve, har man ikke den Fornøjelse af det, som naar det fremtræder i festligt Udstyr.

Følgende Vink vil maaske være nyttige for mangen Husmoder nu til den forestaaende Julebagning.

Frem for alt maa man vælge smaa Forme, af hvilke der jo nu er et stort Udvalg i Handelen. Dernæst maa man pynte de forkellige Kager paa forskellig Maade. Smør smøres over med Æggeblommer, Kager, hvori der er Smør, pensles ligeledes med Æggeblomme og i Midten lægges en halv Nøddekerne; Ma-

kroner kan, efter at de er bagte, overtrækkes med hvid Glasur, efter at man først har lagt en Ubetydelighed Ribsgelé paa Midten. Kranse af forskellig Mørdejg stikkes ud med et Likør- og et Vinglas og drysses over med langagtig skaarne Mandler og groftstødt Sukker. Runde Kager kan overtrækkes med en Chokoladeglassur, bestaaende af 2 Æggehvider, 60 gr. reven Chokolade og 125 gr. fintsigtet Melis, over denne lægger man en Krans af hakkede, grønne Pistacier. Kanelstænger eller Stjerner kan bedækkes med Punschglasur og overdrysses med broget Strøsukker. Brune Kager kan belægges med Kvædebrød eller russiske Marmelader skaarne i smaa Hjerter og Stjerner eller deslige. Eller man kan skære Strimler af Sukat og syltede Orangeskaller og lægge i Stjerner eller straaleformig paa Kagerne. Man kan ogsaa i Midten lægge et kandiseret Kirsebær.

Man ser af disse Antydninger, med hvor liden Besvær og hvor smaa Omkostninger man kan pynte paa mangfoldig Maade. En Konfektskaal fyldt med saadanne Kager tager sig nydeligt ud; man kan saa tillige blande mellem Kagerne kandiserede Appelsinstykker og Valnødder, Dadler, fyldte med Marcipanmasse, hjemmebagt russisk Marmelade og lignende.

Juletræskager En fast Dejg ældes af 560 gr. Mel, 250 gr. Smør, 250 gr. Sukker, 1 Æg, 50 gr. Vanillesukker, 3—4 gr. Hjortetaksalt og den nødvendige Mælk. Dejgen rulles ud i $^1/_2$ ctm. Tykkelse og stikkes ud i forskellige Figurer som Kranse, Hjerter, Stjerner og lign. Disse Kager lægger man paa en Plade og bager dem i en temmelig hed Ovn.

Pistacieringe. 125 gr. Sukker, 125 gr. Smør, 125 gr. Mel, 60 gr. Mandler og 60 gr. Pistacier, begge Dele skoldede, afskallede og fint stødte, 2 haardkogte Æggeblommer, 2 raa Æggeblommer og den afrevne Skal af en halv Citron ældes sammen paa et Brædt og arbejdes saalænge, indtil det er en smidig Dejg. Denne deler man i tre Dele, som man ruller i tre lige lange fingertykke Stænger, disse skærer man i 40—50 Dele. Hver af di se Dele rulles ud til en 10—12 ctm. lang Stang, hvis Ender man trykker sammen til en Ring; man lægger Ringene paa en smurt Plade, pensler den med Æggeblomme og bager den i en ikke for hed Ovn.

Glaseret Biscuitkonfekt. 180 gr. sigtet Sukker røres 1 Time med 12 Æggeblommer. Hviderne piskes til haardt Skum og røres sagte i Blommerne tilligemed 180 gr. Flormel. Dejgen bredes derefter fingertykt eaa Papir og bestrøs med fintstødte Mandler og Sukker samt bages ved jævn Varme. Senere skærer man dem ud i hvilke Faconer, man ønsker, samt glaserer dem med en Chokoladeglasur, der laves paa følgende Maade: En tyk Sukkerlage koges og

deri lægges Chokolade, der enten er blødgjort ved Varmen eller reven; det hele gennemarbejdes til det bliver som en smidig Dejg og tyk. Nu tager man Konfekten paa en Gaffel, dypper den i Glasuren og drysser den med hvidt og gult Strøsukker, hvorefter den stilles hen for at tørre.

Julekonfekt. Man rører 5 hele Æg, til de er klare, og tilsætter lidt efter lidt lidt Rosenvand eller Rom, den afrevne Skal af en Citron og 500 gr. Sukker. Efter at denne Blanding er rørt i en halv Time tilsætter man 500 gr. Mel og rører det hele dygtigt igennem. Dejgen lægger man derpaa paa Bagebordet og ælter den dygtig. Saa lader man den staa og hvile 1 Time, deler den derpaa i smaa Stykker og ruller disse med en almindelig Kagerulle, nu støver man Mel over Konfektrullen (Melet maa man lægge ind i et Stykke Gazé, saa man ligesom kan pudre Rullen) og bevæger denne med et stærkt Tryk hen over Dejgen, saa Formerne aftegner sig skarpt og tydeligt paa den. Den saaledes tilberedte Dejg skæres fra hinanden efter Figurerne og lægges paa et Brædt, der er pudret med Mel; de maa staa Natten over og tørre; næste Dag stryger man saa en Kageplade enten med Voks eller med Smør, lægger Konfektstykkerne, efter at Melet er børstet af dem, paa Pladen og bager dem ved jævn Varme, saa de forbliver hvide. Dersom der er for megen Overvarme i Ovnen, maa man lægge Papir løst over Konfekten. Man kan, om man synes, blande noget Vanille i Dejgen.

Appelsinkonfekt. Tyndt skrællede Appelsinskaller lægges to Dage i Vand, der ofte skiftes. Derpaa koger man dem møre, trykker Vandet af dem i et Klæde efter at de er løbne af i en Sigte, og hakker dem fint. Sukker i samme Vægt som Skallerne koges i Vand til det holder Traadprøve, de finthakkede Skaller kommes i og det hele gives endnu et Opkog. Derpaa drysser man et Brædt med Sukker, lægger en Theskefuld af den hede Marmelade derpaa og former den til en Kugle ved at trille den i Sukkeret, og saaledes tages den ene Theskefuld efter den anden. Kuglerne trykkes flade med en Kniv, inden de stivner. Det hele Arbejde maa udføres i en Fart. Denne Konfekt holder sig, opbevaret i Æsker, længe frisk og velsmagende.

Brændte Mandler. 250 gr. godt skyllede og aftørrede Mandler, 180 gr. Florsukker og 1½ dcl. Vand. Vandet og Sukkeret koges sammen paa en almindelig Stegepande, derpaa kommes Mandlerne i, og de bliver der under Omrøren, indtil Sukkeret først bliver tørt og derpaa ligesom vædsker igen. Da hældes det i en Fart op, spredes ud paa Fade og afkøles.

Brændte Mandler. (*Anden Maade.*) 2½ dcl. søde Mandler, 2½ dcl. Melis og 2½ dcl. Vand sættes paa Ilden i en flad Gryde eller en Pande, og

man rører i det indtil Sukkeret først bliver tørt og derpaa atter vædsker, da hælder man hurtigt det hele op paa et fladt Fad og spreder Mandlerne.

Chokolade-Konfekt. Man dypper hvidt Sukker i Vand og lader det derefter koge saa længe, til det ikke mere klæber paa Tungen og er haardt. Til 500 gr. Sukker tages 250 gr. Chokolade, der først opløses i Vand og saa tilsættes det kogende Sukker. (Chokoladen opvarmes og udrøres med kogende Vand). En Plade smøres med ganske lidt Smør, og paa denne hældes den kogende Masse; naar den næsten er kold, skæres den i smaa, firkantede Stykker. Man kan ogsaa tilsætte hakkede Mandler, og saa trilles og klippes de i smaa Stykker.

Chokolade-Konfekt. *(Anden Maade.)* Naar Chokoladesukkeret er afkølet, triller man af det i Hænderne smaa runde Kugler eller Pralinés; disse dyppes i Æggehvide og rulles derpaa i Strøsukker af forskellig Farve, og nogle af dem i hakkede Mandler.

Chokolade-Konfekt. *(Tredie Maade.)* $^1/_2$ kg. Sukker koges med lidt Vand og røres under Kogningen med en Hulske. Naar det er kogt saaledes, at det slaar Blærer hældes $^1/_2$ kg., reven eller blødgjort ved Varmen, Chokolade deri; Kasserollen løftes af Ilden og hældes paa Siden, hvorpaa man vedbliver at bearbejde Massen til den er som en tynd Grød. Da hældes den op i flade Papirkasser, og naar det er bleven halvstift, skærer man det i Stykker, som man selv vil have dem.

Chokolade med Mandler. 250 gr. stødt Melis, 4 Spiseskefulde kogende Vand koges lidt sammen. Derpaa kommes $^1/_2$ kg. Chokolade blødgjort lidt ved Varmen og 2 Spiseskefulde Vand heri; under stadig Kogning og Omrøren tilsættes 250 gr. groft hakkede søde Mandler deri. Naar det er begyndt at blive tykt, hældes det paa flade Fade, og naar det er næsten stift, skæres det i Stykker, som man selv ønsker det.

Chokoladepralinès. Sukkeret til Karameller maa aldrig koge paa for stærk Ild og ikke sætte sig fast paa Siderne af Kasserollen, men flittigt skrabes ned, thi det kan let brænde paa og give hele Kogningen en brændt Smag.

100 gr. Sukker koges med 5 dcl. tyk, sød Fløde, og $^1/_4$ Vanillestang til det hele bliver sejgt, da Vanillen tages op og Sukkeret arbejdes, efter at det er bleven koldt, til en Dejg, af hvilken der laves smaa Kugler saa store som Hasselnødder. En Kage Vanillechokolade smeltes, uden at blive hed, og blan-

des med saa megen Sukkerlage, at det bliver som en tyk Vælling. De smaa Kugler dyppes heri, tages op med en Gaffel og sættes paa en Flade for at tørre.

Nougat. 50 gr. Smør, 125 gr. groft hakkede Mandler, 15 gr. finthakkede dito og 250 gr. stødt Melis blandes paa en Pande over jævn Ild og røres indtil det er brunt og flydende, hældes op paa et fladt, koldt Fad og skæres hurtigt i Strimler eller Firkanter.

Nougat. *(Anden Maade.)* 400 gr. af det bedste Farinsukker lægges i en almindelig Stegepande og røres stadigt over Ilden. Naar Sukkeret er smeltet, irøres 200 gr. afskallede og fint hakkede Mandler, hvorefter Dejgen slaas op paa en velsmurt Jernplade, stryges ud med en Kniv og skæres i Stykker saa hurtigt som muligt.

Ottetal. Af 200 gr. Mel, 50 gr. Smør, 80 gr. Sukker, og 10 Æggeblommer, røres og ældes en fast Dejg, som man fortynder med et lille Glas Rom, og derefter dygtig ælter paa Brædtet med den flade Haand. Derpaa deler man Dejgen i 40 Dele, ruller af hver Del en tynd, 10—15 ctm. lang Stang, hvis Ender man trykker sammen til en tynd Ring, derpaa lægger man Ringen omkring, saa man faar et Ottetal. Disse Ottetal lægger man paa en smurt Plade, stryger dem over med Æggeblomme, trykker i Midten af hver en halv, afskallet Mandel og bager dem i en hed Ovn.

Marzipan. *(I.)* $^1/_2$ kg. udsøgte Mandler stødes saa fint som muligt, efter at være smuttede og tørrede, med lidt Rosenvand og nogle Draaber Likør, blandes med $^1/_2$ kg. fint, revet og sigtet Topsukker. Det hele røres over Glødeild i Konfiturekasserolle, saa længe indtil det holder sammen og slipper Kasserollen. Man kan prøve ved at dyppe Fingrene i koldt Vand, og klæber det ikke fast ved Fingrene, er Massen færdig. Naar den er kold, udrulles den med Sukker og dannes i de ønskede Figurer og Forme.

Marzipan. *(II.)* $^1/_2$ kg. søde Mandler samt 5—6 Stykker bitre skoldes, hvorefter man lader dem gaa tre Gange gennem Mandelmaskinen sammen med $^1/_2$ kg. stødt Melis. Man kan have en Skaal med Vand ved Siden af og af og til hælde en Teskefuld ved. Bagefter formes Dejgen som man vil og tørres, men ikke nær Varmen, da det saa bliver haardt.

Marzipan. *(III.)* Til en god Marzipan skolder og skaller man 250 gr. Mandler, tørrer dem og støder dem fine, idet man lidt efter lidt tilsætter 2 Æggehvider, hvorpaa man arbejder 375 gr. Sukker i dem. Hvis denne Dejg

er for tør, saa kan man hjælpe lidt derpaa ved en Knivspids Aprikosmos. Man former Dejgen ved at udrulle eller udstikke den med Fingrene forme forskellige Figurer som Ringe, Smaakager, Kartofler, Roer og lignende, der bages rødgule ved jævn Varme.

Marzipan. *(IV.)* 500 gr. søde Mandler skoldes, afskalles og tørres godt, hvorpaa de enten stødes i en Stenmorter med 4 Skefulde Rosenvand eller man lader dem nogle Gange gaa igennem en Mandelmaskine, hvorpaa de røres i en Kasserolle over svag Ild med 500 gr. Flormelis saalænge, at Massen ikke længer klæber ved en Finger dyppet i Vand. Den lægges derefter paa et Bord, der er drysset med Sukker og formes i allehaande Figurer, der tørres lidt i en svagt opvarmet Ovn.

Fine Marzipanringe. 200 gr. Marzipanmasse tillaver man med 50 gr. Mel, 50 gr. Florsukker, samt den afrevne Skal af en halv Citron til en fast Dejg, deler den i 20—30 Dele, ruller af hver Del en Stang paa 9—12 ctm., hvis Ender man trykker sammen til en oval Ring. Ringene stryges over med Æggeblomme, sprækkes med Mandler, der er afskallede og skaarne i spidse Stykker, og bages lysebrune i en ikke for hed Ovn, efter at man først har sat dem paa en med Smør smurt Plade.

Pillekartofler af Marzipan. Man rører 250 gr. Puddersukker med 250 gr. søde, fintstødte Mandler, hvoriblandt nogle enkelte bitre, lidt reven Citronskal, nogle Draaber Citronsaft og Vand til en Dejg. Af Massen former man større Kugler, stikker med en tyk Strikkepind Huller i dem og ruller dem i fintstødt Kanel.

Likør-Konfekt. Hvidt Sukker dyppes i Vand og koges saa længe, til det slaar Traade, da tilsættes til 500 gr. Sukker et Snapseglas Cognok eller Rom tilligemed lidt Citronsaft. I en flad Trækasse fyldes tørret Stivelse, hvori der dannes smaa Huller, og i disse fyldes nu det kogte Sukker, der ligeledes overdrysses med Stivelse. Naar Likørbolscherne er kolde, tages de op og afstøves.

Pebermynter. Stødt Melis opløses i Vand i en Kasserolle og sættes til god Varme, men mas ikke koge, det skal være som en Vælling. Derefter stryges med en Kniv en Draabe ad Gangen paa en aldeles ren Plade, som maa være kold. Naar de er tørre, fyldes de paa Glas, og saa hældes nogle Draaber Pebermynteolie til, hvorefter de omrystes godt.

Russisk Marmelade. Æbler skrælles og rives, af det revne tages $^1/_2$ kg., som koges med $^1/_2$ kg. Demararasukker. Det hældes op paa et fladt Fad, og naar det er stift nok, tager man 1 Teskefuld ad Gangen og ruller det i Demararasukker. Stykkerne tørres i en varm Stue, men ikke nær ved Varmen — 8—14 Dage. Man kan komme lidt Frugtfarve i en Del af Æblemosen, saa der faas baade gule, grønne og røde Stykker.

Pebernødder. $^1/_2$ kg. Mel, $^1/_2$ kg. Puddersukker, 1 Æg, lidt Mælk og reven Ingefær blandes sammen til en Dejg, sættes paa Pladen i smaa Klumper, der skæres af en lang smal Pølse, som trilles af Dejgen.

Pebernødder. *(Anden Maade.)* Man tager til $1^1/_2$ kg. Hvedemel 1 kg. god Sirup, 2 Æg, 1 Spiseskefuld Fedt, for 10 Øre renset Potaske, samt 1 Spiseskefuld blandede, pulveriserede Krydderier, som Kanel, Ingefær, Peber, Nelliker og Allehaande; i 5 dcl. varm Mælk opløser man $^1/_2$ kg. Sukker og hælder denne Opløsning i Melet, som man ælter til en fast Dejg, der maa sættes hen et Par Dage. Af Dejgen former man saa forskellige Figurer og ruller Stænger ud, som man skærer til Pebernødder og bager lysebrune i en ikke for varm Ovn.

Pebernødder. *(Tredie Maade.)* $1^3/_4$ kg. Mel, $^1/_2$ kg. Melis, 1 Spiseskefuld Hjortetaksalt samt koldt Vand ældes til en Dejg, der trilles i lange Strimler og afskæres i Størrelse af en Nød. Saaledes lægges de paa en smurt Plade og bages ved jævn Varme.

Forskellige smaa Kager.

Aristokrater. 375 gr. Flormel, 280 gr. Smør, 190 gr. søde Mandler, 280 gr. Melis, 1 lille Æg. Melet sigtes, blandes med det kolde Smør, de tørrede, men ikke skoldede, hakkede Mandler, Melis og Æg. Alt sammenæltes, udrulles, stikkes ud i runde Kager, der stilles paa smurt Plade og bages lysebrune.

Berlinerkranse. 8 Æg, 250 gr. Sukker, $^1/_2$ kg. Hvedemel, $^1/_2$ kg. Smør, 4 haardkogte kolde Æggeblommer udrøres med 4 raa, Sukkeret tilsættes og det røres derefter i 15 Minutter. Heri ældes vekselvis Smørret, der er udvasket, og Melet. Dejgen udrulles, lægges i Kranse, pensles med Æggehvide og drysses med Krystalsukker. Bages lysegule og tages med Forsigtighed af Pladen. Man maa ikke undres over, om de ved Bagningen bliver noget flade.

Bondebrød. 4 hele Æg og 4 Æggehvider røres med 300 gr. stødt hvidt Sukker i $^1/_2$ Time. Derpaa røres den hakkede Skal af en Citron og $^1/_2$ kg.

fint Mel deri, og det røres atter et Kvarter. 250 gr. Mandler skæres i Stykker og ristes paa en Pande med Sukker; naar de er kolde, røres de i Dejgen, og naar det hele er blandet godt, sættes Dejgen i smaa Toppe paa den smurte Plade og bages ved god Varme.

Chokoladebagværk. 4 hele Æg røres med 375 gr. Sukker en halv Time. Derpaa tilsætter man $^1/_2$ kg. søde Mandler, der er stødt med Skallerne paa efter at være afvasket i hedt Vand og tørrede, samt 250 gr. reven Chokolade. Massen udrulles med Sukker, hvorpaa man med smaa Forme stikker dem ud til Smaakager. En Plade smøres godt med Smør. Chokoladekagerne sættes herpaa og bages eller rettere tørres i en Ovn, der ikke maa være ret varm, da dette Bagværk ellers let vil brændes.

Chokoladebiskuit. 250 gr. Sukker røres $^1/_2$ Time med 5 hele Æg og 5 Æggeblommer, derpaa tilsættes 100 gr. fintreven Chokolade samt 125 gr. Mel og de til stift Skum piskede 5 Æggehvider. Laves til Smaakager og bages ved jævn Varme.

Chokolade- og Citron-Biskuit. 6 Æg og 125 gr. Melis piskes over en rask Ild, indtil det bliver godt varmt, hvorpaa det løftes af og piskes, indtil det bliver koldt. 125 gr. Flormel røres i Massen, hvorpaa denne i $1^1/_2$ ctm.s Højde lægges i flade Blikforme og bages. Naar Biskuiten er afkølet, skæres den i smaa Stykker og dyppes i Chokolade- eller Citronglasur. Halvdelen i hver.

Citronpuffer. Skallerne af 2 store Citroner rives af paa 280 gr. fint Sukker, som derefter lidt efter lidt blandes med de stiftpiskede Hvider af 2 Æg; det hele piskes til en tyk Masse, hvorpaa man med en Ske tager smaa Bunker og sætter paa Vokspapir, drysser dem med Sukker og bager dem i 10 Minutter. Har man ikke Vokspapir, kan man i Stedet for drysse Papir med Sukker og sætte Pufferne derpaa.

Dronningekringler. 180 gr. Mel, 120 gr. Smør, 60 gr. Sukker og 3 haardkogte Æggeblommer ældes sammen, udrulles som Kringler, smøres med Æggehvide og drysses med Krystalsukker. De bages ved almindelig Varme.

Engelske Biskuits. $^1/_2$ kg. Mel, 250 gr. Smør, 1 Æg og saa megen Mælk, at man faar en tyk Dejg, som iblandes lidt Sukker. Man udruller Dejgen og udstikker runde Kager, der bages i en jævn varm Ovn.

Fantasikager. $^1/_2$ kg. Mel, 250 gr. Smør, 475 gr. hvidt Sukker, 2 Æg, lidt Citronsaft røres sammen til en stiv Dejg, rulles ud og stikkes af i smaa

runde Kager, der smøres med Æg og drysses med Mandler og Sukker, samt bages lysebrune i Ovnen.

Fløderuller. Udrullet Smørdejg skæres i Strimler, 15 ctm. lange og 2 ctm. brede. Disse snoes spiralformet om runde Træstokke eller Træruller, som er $1^1/_2$ ctm. tykke, hvorpaa Dejgen bestryges med Æggeblomme udrørt med lidt Vand og overdrysses med Sukker og fint hakkede Mandler. De bages derpaa i en varm Ovn. Naar de er færdige, skydes de af Stokkene og fyldes, ved Hjælp af en Kagesprøjte eller et Kræmmerhus med afklippet Spids, med Creme eller Flødeskum.

Fru Bardenfleths Kager. 250 gr. Smør blødgøres og røres, til det bliver hvidt, deri røres 250 gr. Sukker, 2 Æg, Saften og den revne Skal af $^1/_2$ Citron, tilsidst 250 gr. Mel; det hele røres derefter ganske lidt og sættes paa Pladen med en Teske.

Fyldte Vandbakkelser. Vandbakkelsedejgen trykkes gennem en Kagesprøjte eller Pose med Bliktud ud paa en Ovnplade i smaa runde Klumper, ikke for tæt paa hverandre. De pensles med Æggeblomme, bages et godt Kvarter, tages forsigtigt af Pladen, afkøles, aabnes paa den ene Side nede ved Bunden, fyldes med Creme eller Flødeskum. Dersom man har ganske smaa Vandbakkelser, kan man tilsidst dyppe dem i Chokolade- eller Citronglasur og derefter tørre dem.

Ingefærkager. $^1/_2$ kg. Mel ældes med 4 Æg, $^1/_2$ kg. Sukker, 30 gr. stødt Ingefær og 10 gr. stødt Kanel. Naar Dejgen er tilstrækkelig bearbejdet, rulles den ud, og Kagerne udstikkes med et mellemstort Vinglas. Midt paa hver Kage lægges en flækket Mandel. Kagerne bages ved jævn Varme, men man maa passe paa, at de ikke bliver for mørke. — Kagerne maa helst bages en otte Dages Tid, før de skal spises, da de saa smager bedst. Samme Dejg kan bruges til Ingefærnødder.

Johannekager. 60 gr. skoldede Mandler stødes fine med lidt Vand, røres med 60 gr. Smør, 60 gr. Melis, et Par Draaber Citronolie og 15 gr. Flormel. Smaa Forme beklædes med Smørdejg og fyldes med Mandelmassen; over denne lægges et Kors af to tyndt udrullede Butterdejgsstrimler, hvorpaa Kagerne bages i en vel ophedet Ovn.

Karlsbader Brøndkager. 125 gr. Smør røres til Fløde, saa tilsættes først 125 gr. Sukker, derpaa 4 hele Æg, et ad Gangen, $^1/_2$ kg. Mel og 5 dcl. Mælk.

Det hele røres i 1 Time. Af denne Masse sættes saa med Teske smaa Bunker paa Pladen, hvor de flyder ud til smaa runde Kager; derfor maa Bunkerne heller ikke stilles for tæt sammen. Af denne Portion bliver omtrent 60 Kager. Kagerne bages til de er lysebrune. Pladerne smøres altid med Spæk eller en Klud, hvori er Fedt eller Smør.

Kaffebrød. 100 gr. Flormel, 75 gr. Smør, 50 gr. Mel, 1 lille Æg, 30 gr. Mandler, en lille strøgen Teske Bagepulver. Smørret blødgøres, men smeltes ikke, røres hvidt med Sukkeret, Æggeblommen røres i sammen med de hele vaskede men uskoldede Mandler. Dejgen trilles til en tyk Pølse, der sættes paa en smurt Plade og bages ved svag Varme ca. $^1/_2$ Time. Den udtages da og skæres i Snitter, der tørres i Ovnen i svag Varme

Kiks. $^1/_4$ kg. Bygmel, $^1/_4$ kg. Flormel, 8 Spiseskefulde Vand, 187 gr. Smør, 65 gr. Sukker og 1 Æg. Det ældes godt, udrulles, stikkes af med Glas og prikkes med Gaffel. Man kan i Handelen faa Kiksudstikkere, der prikker dem med det samme.

Kiks. *(Anden Maade.)* $^1/_2$ kg. Mel, $^1/_4$ kg. Smør, 2 Æg, $^3/_4$ dcl. Fløde smeltes sammen og rulles tyndt ud, stikkes med en Gaffel og bages ved ævn Varme.

Kiks. *(Tredie Maade.)* 2 hele Æg, 1 Æggeblomme, 570 gr. Mel, 280 gr. Sukker, 60 gr. Smør, 2 dcl. sur Fløde, 5 gr. Natron, Vanille efter Smag. Smør og Æg røres til Skum, derpaa røres Sukker, Vanille, Fløde og Natron i. Melet drysses derefter i, ganske som ved Kagedejg, og det hele røres saa længe, indtil Massen hænger sammen. Derpaa lægges Dejgen paa et Bræt og ældes hurtigt igennem, deles i 4—5 Dele, dækkes til og stilles til Side paa et køligt Sted. To Plader drysses med Mel, et Stykke af Dejgen rulles ud i en Knivrygs Tykkelse, stikkes ud med smaa Forme og bages ved jævn Varme i fem Minutter. Det vigtigste er, at Fløden, man bruger, er saa tyk som Piskefløde. Man kan jo købe Piskefløde Dagen før, man vil bage Kiksene, og sætte den hen at blive sur.

Kokusmakroner. 250 gr. Sukker og 3 Æg piskes sammen i 15 Minutter, 150 gr. Flormel og 250 gr. hakket Kokusmasse røres i. Sættes med en Teske paa den smurte Plade. Bages lyse.

Kokusmakroner. *(Anden Maade.)* I en emailleret Gryde røres over svag Ild 7 Æggehvider, $^1/_2$ kg. Melis og 250 gr. Kokusmasse, der faas i Handelen

i finthakket eller høvlet Stand. Massen røres og blandes godt over Ilden, varmes langsomt, men maa ikke koge; sættes derpaa med en Ske i Klatter paa en smurt Plade og bages lysebrune i en ikke for varm Ovn.

Kokusmakroner. *(Tredie Maade.)* 3 Æggehvider piskes stive og blandes med 125 gr. Kokusmasse og 125 gr. Sukker. Sættes paa smurt Plade med Teske og bages lysegule.

Falske Kokusmakroner. 50 gr. Hvedemel, 1/2 kg. Melis, 5 Æg, 1/2 kg. Kokusmasse. Æg og Sukker røres hvide, Mel og Kokusmasse rører heri. Sættes med Teske paa smurt Plade og bages ved jævn Varme.

Kræmmerhuse. *(I.)* 4 Æggeblommer røres hvide med saa meget stødt Melis, som 4 Æg vejer, og knapt halvt saa meget Mel, samt tilsidst de stift piskede Hvider. Pladen varmes, bestryges med Smør i en Pose eller Voks, svales atter, og Dejgen stryges ganske tyndt ud med en Ske i runde Kager, som bages lysebrune ved jævn Varme. De drejes hurtigt over Fingeren til smaa Kræmmerhuse. Fyldes med Flødeskum.

Kræmmerhuse. *(II.)* 5 hele Æg røres hvide med 250 gr. lyst Puddersukker. Tilsidst røres 250 gr. Flormel i Massen, der med en Ske sættes paa en smurt Plade og smøres ud. Bages ved god Varme. Vrides om Fingeren til Kræmmerhuse.

Kræmmerhuse. *(III.)* 125 gr. Smør røres hvidt med 25 gr. Sukker og heri kommes først 125 gr. Flormel og tilsidst 5 stift piskede Hvider. Smøres ud paa Pladen med en Kniv, bages mørkegule, tages af med en Kniv og formes som Kræmmerhuse.

Kræmmerhuse. *(IV.)* 185 gr. Smør røres hvidt med lige saa meget Sukker, 1 helt Æg og lige saa meget Mel. Dejgen smøres tyndt ud paa den smurte Plade, bages lysebrune, løsnes med en Kniv og drejes hurtigt til Kræmmerhuse.

Kys. 250 gr. Florsukker, 13 gr. Vanillesukker og 5 Æggeblommer røres hvide, de stift piskede Æggehvider røres i og tilsidst under forsigtig Omrøren 63 gr. tørt Flormel og 63 gr. Kartoffelmel. Dejgen lægges i en Kagesprøjte og trykkes ud paa Papir i smaa Kager, som bages lysebrune i en svagt opvarmet Ovn. De tages ud og fæstes 2 og 2 til hinanden med et tyndt Lag Creme, glaseres paa den ene Side med Citronglasur, tørres og en lille Klat Ribsgelé lægges ovenpaa Glasuren.

Linsemakroner. Man belægger smaa Forme med Smørdejg, derover lægges lidt Vanillecreme og tilsidst Makrondejg. Kagerne bages ved rask Varme.

Linser. 250 gr. Flormel, 190 gr. Smør, 112 gr. Melis og 2 Æggeblommer, ältes til en Dejg, som man kan have vanskeligt nok ved at faa til at slippe Rullen og Brædtet. Man tager en lille Klump af Dejgen og presser den ud med den flade Haand, løsner den med en Kniv fra Brædtet og beklæder hermed smaa riflede Kageforme. I hver Form lægges 1 Teskefuld Creme og herover et tyndt Lag af Dejgen. Linserne bages lysebrune og tages varsomt ud af Formene, medens de er varme.

Mandelkrumkager. 4 Æggehvider og 2 Æggeblommer blandes og røres godt med 350 gr. stødt Melis, 300 gr. hakkede Mandler og den revne Skal af en Citron. Dejgen bredes ud paa en smurt Plade til en passende Tykkelse og sættes i Ovnen for at stivne; tages atter ud, hvorpaa Dejgen afridses til 10 cm. lange og 3 cm. brede Strimler. Efter at være drysset med Sukker, sættes de atter i Ovnen for at bages lysegule, hvorpaa de skæres fra hinanden, og, medens de endnu er varme, bøjes over en Kagerulle.

Mandelspaan. $^1/_2$ kg. Flormel, 210 gr. Melis, 425 gr. Smør og 2 Æggeblommer. Melet sigtes godt paa Bagebordet, Smørret udvaskes og aftrykkes og klappes tørt i et Klæde, hvorefter alle Ingredienser arbejdes godt sammen. Dejgen udrulles og afskæres med en Kagespore i aflange Strimler, der overskæres i den Længde, man vil have dem; de pensles med pisket Æggehvide og drysses med finthakkede Mandler og syltet, hakket Citron- eller Appelsinskal. De bages i jævn Ovnsvarme og krummes hver for sig, idet det tages af Pladen.

Mandelringe. 100 gr. Sukker, 125 gr. stødte Mandler, den revne Skal af en halv Citron, en halv, fintstødt Muskatnød, 3—5 Æggeblommer, 50 gr. Mel arbejdes sammen til en fast Dejg. Denne ruller man til en Stang saa tyk som en Tommelfinger og deler den i 30 Dele. Af hvert Stykke ruller man en 9—12 cm. lang Stang, hvis Ender man trykker sammen til en Ring. Ringene lægger man paa en smurt Plade, pensler dem med Æggeblomme, drysser dem med Krystalsukker og bager dem i en hed Ovn.

Mandelskaller. 215 gr. Smør, 215 gr. fint stødt Melis, 1 Æggeblomme, 215 gr. søde Mandler, 20 gr. bitre Mandler, 215 gr. Flormel. Til Formene: 1 Spiseskefuld Smør (20 gr.). Mandlerne skoldes, skalles og drives gennem Maskinen. Smørret smeltes og Saltet tages fra, hvorpaa det røres, indtil det bliver hvidt og skummer. Da tilsættes Sukkeret, Æggeblommerne, Mandlerne

og Melet. Smaa krusede Kageforme pensles med smeltet Smør, og Dejgen udklemmes ganske tyndt i dem. Kagerne bages i jævn Ovnsvarme og tages først af Formen, naar den første Hede er gaaet af dem.

Mandelspidser. 1/2 kg. Smør, 1/2 kg. Sukker, 10 Æg, 1/2 kg. Flormel, 150 gr. Mandler, 100 gr. Korender, 1 Teskefuld Vanillepulver. Det smeltede og afklarede Smør røres 1 Time med Sukkeret. Æggene røres i, 2 ad Gangen, derpaa Melet og Vanillen. Dejgen lægges paa Plader, der er belagt med hvidt smurt Papir, i en Fingers Tykkelse, drysses med groft stødt Sukker, skoldede fintskaarne Mandler og Korender; bages lysegule og skæres hurtigt ud i Spidser.

Mandelstænger. 6 Æggeblommer piskes godt med 200 gr. stødt Sukker og 6 Spiseskefulde smeltet Smør, 6 Spiseskefulde Fløde og 400 gr. fintstødte Mandler. Alt dette arbejdes godt sammen med saa lidt Mel som muligt, blot saaledes, at man kan haandtere det. Derefter rulles Dejgen ud, og smaa aflange Stænger skæres af den. Disse bages paa en melet Plade ved svag Varme.

Mandeltoppe. Smaa smurte, glatte Forme fyldes med Mandeldejg. Naar Kagerne er bagte, vendes de ud af Formene, og med Bundene i Vejret pensles de med varm Ribsgelé og overdrysses tæt med groft Krystalsukker.

Makroner. *(I.)* 1 kg. søde Mandler, 60 gr. bitre Mandler, skoldes og stødes, 3/4 kg. stødt Melis og 8 piskede Æggehvider blandes med Mandlerne, sættes med en Ske paa en smurt Plade og bages med jævn Varme.

Makroner. *(II.)* 5 Æggehvider røres hvide med 1/2 kg. stødt Melis, heri kommes 1/2 kg. Mandler, der er malede paa Mandelmaskinen — de maa først smuttes og tørres i en lunken Ovn. Dejgen sættes med en Ske paa den smurte Plade eller kommes i Kagesprøjten og dannes til Kranse. Ovnen maa være jævn varm.

Makroner. *(III.)* 250 gr. søde Mandler skoldes og stødes, 250 gr. Sukker røres sammen med Mandlerne i en Kasserolle, 4 Æggehvider piskes til stift Skum og røres deri. Kagerne sættes paa Pladen med en Teske og bages ved jævn Varme.

Makroner. *(IV.)* 250 gr. Mandler skoldes, stødes fint og blandes med 325 gr. Sukker og 6—7 Æggeblommer, 1 ad Gangen. Kagerne sættes paa Pladen med en Ske og bages ved jævn Varme.

Makroner med bitre Mandler. 3 Æggehvider piskes til stift Skum. 50 gr. bitre og 100 gr. søde skoldede og tørrede Mandler stødes under Tilsætning af Æggehviderne og 300 gr. Flormelis. Dejgen lægges med en Teske i smaa runde Klatter paa smurt Papir og bages lysebrune i en ikke for varm Ovn. Til søde Makroner tages 150 gr. søde og 5 gr. bitre Mandler. Forøvrigt er Behandlingen og de andre Ingredienser de samme.

Mariekager. 1/2 kg. Mel, 250 gr. Smør, 300 gr. Sukker, den fintrevne Skal af en Citron, 4 Æg og 2 Æggeblommer røres sammen til en smidig Dejg; et Par Spiseskefulde Arrak tilsættes. Dejgen maa arbejdes saa godt, at at den slaar Blærer. Natten over stiller man derpaa Dejgen vel tildækket paa et køligt Sted. Næste Formiddag rulles Dejgen ud saa tyk som et Knivsblad, od af denne udstikkes nu Kager i forskellige smukke Former eller ogsaa runde, ganske som man selv synes. Kagerne lægges paa smurte Plader, pensles med Æggeblomme, drysses med Sukker, Kanel og hakkede Mandler og bages lysebrune.

Marmeladekager. Man sammenarbejder en fast Dejg af 250 gr. fineste Mel, 150 gr. Smør, 50 gr. Sukker, den afrevne eller finthakkede Skal af en 1/2 Citron, 4—5 haardkogte Æggeblommer, der er godt itutrykkede, og en Knivsspids Salt; denne Dejg udrulles i 1/2 cm.s Tykkelse, som man med et Vandglas eller en rund Form udstikker til Kager; disse bages lysebrune ved jævn Ovnvarme, og naar de er afkølede, stryges Frugtmarmelade over dem.

Mazariner. Mørdejg: 320 gr. Flormel, 215 gr. udvasket Smør, 160 gr. stødt Melis, 2 smaa Æg eller 1 1/2 store, en lille Teskefuld Hjortetaksalt.

Til Fyldning: 100 gr. søde Mandler, 100 gr. stødt Melis, 100 gr. udvasket Smør, 2 hele Æg, 2 Æggeblommer.

Til Glasur: 1 Spiseskefuld Vand, 1 Teskefuld Citronsaft, 50 gr. stødt Melis. — Til Mørdejgen sigtes det tørre Mel paa Bagebordet, Smørret fordeles i Stykker og indarbejdes i Melet tilligemed Sukkeret og det piskede Æg, i hvilket Hjortetaksaltet er udrørt. Smaa glatte Kageforme beklædes med Dejgen. Mandlerne skoldes og afskalles og drives gennem Mandelmaskinen samt arbejdes godt sammen med Smørret og Sukkeret, tilsidst tilsættes Æggene hastigt efter hinanden. Dejgen fyldes til 3/4 i de beklædte Forme. Kagerne bages i almindelig Ovnsvarme, indtil Fyldningen ganske er stivnet og Mørdejgen har en smuk gulbrun Farve. Kagerne tages straks af Formene og glaseres inden de er kolde.

Haarde Muslingskaller. 185 gr. Mandler stødes meget fint med lige saa meget Sukker; 125 gr. smeltet Smør, 1 Æggeblomme og 95 gr. Mel arbejdes

godt sammen. Derpaa blandes det med Mandlerne og Sukkeret, ældes godt, trykkes i smaa Forme i en passende Tykkelse og bages ved jævn Varme. Naar de ser tørre ud, er de færdigbagte og tages af Formen, saasnart Heden er gaaet af dem. Spises som de er, men kan ogsaa bruges som Dessert og fyldes saa med Flødeskum og Syltetøj eller Creme, ganske som man selv synes.

Modumskranse. 3 haardkogte Æggeblommer tværes ud med 4 raa, de røres med 250 gr. stødt Melis og $^1/_2$ kg. udvasket Smør, til det er hvidt, og derpaa ældes $^3/_4$ kg. Flormel deri. Trilles ud og dannes til Kranse, som dyppes i Æggehvide, Sukker og stødte Mandler. Bages ved jævn Varme.

Muslingeskaller. 320 gr. Mel, 185 gr. Smør, 185 gr. Sukker, 1 Æg, lidt hakkede Mandler røres sammen og ældes til en stiv Dejg. Den trykkes i Muslingeskalforme og bages lysebrune.

Tysk Mørdejg til større og mindre Postejer. $1^1/_2$ kg. Mel, $^1/_2$ kg. Smør og 8 Æggeblommer ældes til en fast Dejg, som udrulles eller trykkes i Forme, eller man skærer af det en rund eller aflang Bund, der rundt om forsynes med en Dejgrand, fyldes med Frugter, (syltede Bær eller Marmelade) og belægges med Strimler af Dejgen, saa det danner Terner. Stryges over med Æggeblomme og bages ved god Varme.

Napoleonshatte. $^1/_2$ kg. Mel, 375 gr. Smør, 125 gr. Sukker og 3 hele Æg arbejdes sammen som en Mørdejg, rulles tyndt ud og afstikkes med et Sherryglas. Makronmassen kommes i Midten af Dejgen, som saa tages sammen paa tre Sider, saa det ligner en trekantet Hat. Makronmassen bestaar af 125 gr. søde og 30 gr. bitre Mandler der er stødte eller fint hakkede og derefter røres med 180 gr. Sukker og 2 Æggehvider. De bages ved jævn Varme og skal være lysebrune.

Nødde-Makroner. 375 gr. Hasselnødder, 125 gr. Mandler, $^1/_2$ kg. Sukker, 5 gr. stødt Kanel, 4—5 Æggehvider. Nødder og Mandler drives sammen med noget af Sukkeret gennem Mandelmøllen, hvorpaa det røres med det øvrige Sukker, Kanel og Æggehvide en halv Time, helst om Aftenen, for den følgende Morgen at udrulles til 1 Centimeters Tykkelse til smaa Kager. Det bemærkes, at Dejgen maa ikke udrulles med Mel men med Sukker. Kagerne bages gule, ikke brune, i en varm Ovn.

Nøddestænger. 8 Æggeblommer røres med 250 gr. Vanillesukker til det skummer, og man rører derpaa 250 gr. groftskaarne Nødder i. Massen bages

paa en med Smør besmurt Blikplade, der sættes i en ikke for hed Ovn og skæres, naar den er bagt, i smalle Strimler eller Stænger.

Othellokager. 6 Æg røres hvide med 125 gr. Melis, hvorpaa 125 gr. Flormel iblandes og røres godt. Dejgen lægges i Kagesprøjten og trykkes ud paa Papir i Form af Toppe. Naar de er bagte, udhules de, fyldes med Creme eller Flødeskum og dyppes i Chokoladeglasur.

Panerede Æbler. Æblerne skrælles, udhules og dyppes i smeltet Smør; man trykker saa meget stødt Tvebak, der er bagt knasende i Smør og Sukker, som kan hænge fast paa Æblerne, og de sættes i Ovnen paa et stort, fladt ildfast Fad, de maa staa en Timestid ved svag Varme for at blive møre. Kan ved Anretningen fyldes med Syltetøj. Anvendes de til Dessert, da gives Fløde-Cremesauce til.

Pariserkager. Smaa Forme beklædes med Smørdejg og fyldes med smaathakkede fine Æbler, der overdrysses med Sukker og stødt Kanel. En tynd Plade af Smørdejg udskæres i smalle Strimler, der som et Gitter lægges over Æblemassen i Formene. Naar de er bagte, udtages de af Formene og overdrysses med Sukker.

Pleskener. 5 hele Æg, lige saa meget Sukker og lige saa meget Mel, som disse vejer, røres godt sammen. Sættes paa Pladen med en Teske og bages gule ved jævn Varme.

Pleskener. *(Anden Maade.)* 6 Æggeblommer røres med 100 gr. Flormelis til hvidt Skum, hvorpaa 3 til stift Skum piskede Hvider forsigtigt røres ud deri. Sættes straks med en Teske eller et Kræmmerhus, Spidsen er klippet af, paa en smurt Plade i smaa Klatter og bages lysegule i Ovnen. Tages fra Pladen med en Kniv.

Prins Kristians Kranse. 250 gr. Mel, 190 gr. Smør, 60 gr. Sukker og 1 Æggeblomme røres sammen, skæres ud i Strimler, snoes og formes i smaa Kranse. Dyppes i Æggehvide og stødt Melis. Sættes paa en smurt Plade og bages lyse.

Risgrynskager. 125 gr. Ris koges til Grød i $7^1/_2$ dcl. sød Mælk, og røres, naar Grøden er bleven lidt afsvalet, med 125 gr. Smør, 65 gr. Melis, 13 gr. bitre, fint hakkede Mandler, 63 gr. Sultanarosiner, fint reven Skal af en halv Citron og 8 hele Æg, 2 ad Gangen. Massen fyldes i smaa smurte og strøede

Forme, eller ogsaa i smaa Forme overklædte med tyndt udrullet Smørdejg; de bages i en godt hedet Ovn, vendes af Formene og overdrysses med Sukker.

Romkager. Ganske smaa Forme beklædes med Smørdejg, fyldes med en eller anden helst Jordbær- eller Hindbærmarmelade, sættes i Ovnen, og naar de er færdige, overstryges de tykt med Romglasur.

Smaa Appelsin Pleskener. Skallen af 2—3 Appelsiner afrives paa 250 gr. Melis; 100 gr. afskallede Mandler stødes og blandes med Sukkeret, og Massen røres derefter med 2 Æggehvider. 35 gr. fineste Flormel og en Teskefuld Kanel. Derpaa sætter man smaa Pleskener paa Oblat og lader dem bage gule ved jævn Varme.

Smaa Kager, der kan holde sig. 1/2 kg. Mel, 250 gr. Puddersukker, 60 gr. Margarine, eller Smør (helst Smør, naar Kagerne skal gemmes) 3 Æg, lidt Peber eller Ingefær blandes sammen, ældes godt, rulles ud, stikkes af med et Glas eller en Form og bages lysebrune.

Smaa Kager med Marmeladefyldning. En Dejg laves af 425 gr. Mel, 250 gr. udvasket Smør, 2 Æg og knap 3/4 dcl. Vand; den gennemarbejdes godt, lægges sammen og udrulles et Par Gange. Af denne Dejg udstikkes nogle store runde Kager; paa de halve af dem lægges Marmelade, hvorpaa de andre lægges over dem. Kanterne trykkes sammen, pensles med pisket Æggehvide, drysses med Sukker og bages i en varm Ovn. Af denne Dejg kan der ogsaa bages smaa tynde Kager, der serveres som Kiks med Ost og Smør.

Smaa Mandelkager. 2 Æggeblommer røres hvide med 125 gr. stødt Melis og derpaa irøres 15 gr. bitre og 65 gr. søde Mandler, begge Dele fintstødte. Naar dette er sammenrørt, tilsættes endnu 60 gr. Mandler, som er gaaede gennem Mandelmaskinen eller skaarne i fine, lange Strimler. Dejgen sættes paa Pladen med en Teske og skal have god Varme. Pladen maa være smurt.

Smaa Ostekager. Reven frisk Kommenost og Hvedemel blandes sammen, krydres med Safran og Salt; Rosiner tilsættes og derefter saa megen Fløde, at det bliver som en Dejg.

Panden sættes over Ilden og Smør smeltes i denne, hvorpaa man med en Ske tager Stykker af Dejgen og bager dem i Smørret som langagtige Kager. Disse smaa gule Ostekager er meget velsmagende.

Smørdejgskager. Af Smørdejg udrulles en Plade af 1 cm. Tykkelse, hvoraf man med et Glas udstikker smaa Kager, som dyppes i Æg og rigeligt Sukker. De bages lysebrune i en god varm Ovn.

Smørdejgskranse. Af Smørdejg udrulles en Plade af 1 cm. Tykkelse, hvoraf der med et større Glas udstikkes runde Kager. Midten af disse stikkes ud med et mindre Glas. Kransene pensles med Æg, drysses med Sukker og hakkede Mandler og bages i en meget varm Ovn. Kransene stilles tæt paa Pladen. Kan kun gemmes et Par Dage. Smørdejg udrulles til en tynd Plade, hvoraf man med en Blik-Kringleform udstikker smaa Kringler, der pensles med Æg og drysses med Sukker og hakkede Mandler. De stilles tæt poa Pladen og bages ved god Varme.

Sorø Lyksalighed. 8—10 Æggehvider piskes stive, 150 gr. Melis, 8 Spiseskefulde Hindbærmarmelade, røres i og det hele kommes i en Form og bages ved svag Varme. Naar det er afkølet, belægges Kagen med Makroner og en god Vanillecreme, stivnet med Husblas. Et Lag Flødeskum pyntet med tilsat Sukker og Vanille lægges over. Pyntes med Flødeskum.

Sprutter. 1/2 kg. Mel, 250 gr. stødt Melis, 250 gr. Smør, 2 Æg, 1 strøgen Teskefuld Hjortetaksalt røres sammen, udsprøjtes med Kagesprøjten og dannes til S'er og Kranse. Bages lysebrune.

Strandskaller. 310 gr. Flormel, 180 gr. Sukker, 170 gr. Smør, et Par Spiseskefulde hakkede Mandler røres godt sammen. Smaa Forme smøres, og Dejgen trykkes ganske tyndt ud i disse. De bages lysebrune. Man kan bruge dem som almindelige Smaakager, eller som Dessert; i sidste Tilfælde fyldes de med Flødeskum og Frugtgelé. Flødeskummet maa tilsættes Vanille og Sukker.

Tekager. Man rører 250 gr. Smør til Skum, tilsætter 2 1/2 dcl. tyk, sur Fløde, lidt Salt, en toppet Spiseskefuld Sukker og 400 gr. fint Flormel. Dejgen rulles temmeligt tyndt ud, den stryges over med smeltet Smør, drysses med Sukker og Kanel og skæres med Kagesporen i lange Strimler, der igen skæres over og bages lysebrune i en jævn varm Ovn.

Tekranse. 1/2 kg. Mel, 1/2 kg. Sukker, 375 gr. Smør, 1 Æg, 2 Spiseskefulde Fløde og lidt stødt Vanille eller en knust Vanilletablet, det hele arbejdes godt sammen, udrulles, dannes i smaa Kranse, som smøres med Æggehvide, drysses med Sukker og bages ved jævn Varme.

Testænger. 225 gr. Mel, 70 gr. Smør, 2 Spiseskefulde sur Fløde, lidt Salt, en toppet Spiseskefuld Sukker og lidt Salt arbejdes sammen paa Kagebrædtet til en Dejg, der rulles med Haanden til smaa Horn eller langagtige Brød; de overpensles, efter at de er bagt i Ovnen, med varmt Vand og rulles i Sukker.

Uskyldighedskager. $^1/_2$ kg. Melis, 4 Æggeblommer, 2 hele Æg og en Stang Vanille eller to knuste Vanilletabletter røres $^1/_2$ Time; de sættes af med en Ske paa en velsmurt Plade og bages ved jævn Varme.

Vandbakkelser. *(I.)* 250 gr. Mel bages med 250 gr. Smør, der er godt udvasket og klappet tørt i et Klæde, spædes lidt efter lidt med 5 dcl. kogende Vand, afkøles lidt, efter at det først er bagt saaledes, at Dejgen slipper Gryde og Ske, røres saa med 10 Æg, to ad Gangen. Med en Ske sættes Dejgen i smaa eller større Klumper paa en melbestrøet Plade og bages i en ikke for varm Ovn i Løbet af $^1/_2$ Time.

Vandbakkelser. *(II.)* 60 gr. Smør bages sammen med saa meget Mel, som det vil tage, hvorpaa det lidt efter lidt opspædes med 5 dcl. kogende Vand. Dejgen røres og bages saa længe, indtil den slipper Gryde og Ske. Derpaa lader man Massen afkøles i en Skaal, rører den saa op med 7 Æg og 50—60 gr. Sukker, stikker med en Ske smaa runde Boller af, koger dem i kogende Fedt til de bliver gulbrune og lægger dem paa graat Papir for at dryppe af. Naar de er blevne kolde, kan et Laag skæres af Kagerne og de kan fyldes med Flødeskum.

Vandbakkelser. *(III.)* 125 gr. Smør bages sammen med lige saa meget sigtet Flormel, og spædes lidt efter lidt med $2^1/_2$ dcl. koldt Vand. Naar Dejgen er bagt, saa den slipper Ske og Gryde, løftes denne af Ilden, og 5 store eller 6 smaa Æg røres i, et ad Gangen, naar Dejgen er afkølet lidt. Naar Dejgen er rørt ca. 20 Minutter efter at det sidste Æg er kommen i, er den færdig, og man sætter den nu med en Ske paa en smurt Plade i smaa Klatter eller større, som man vil have Vandbakkelserne store til. Bages ved god Varme, til de er lysebrune, kan ogsaa bages i smaa smurte Forme.

Vandbakkelser. *(IV.)* 125 gr. Smør bages op med 250 gr. Mel og spædes med 2 Pægle kogende Vand; bages indtil det slipper Ske og Gryde. Dejgen svales og røres med 6—8 hele Æg, et ad Gangen. Sættes paa Pladen med en Spiseske og bages ved jævn Varme.

Finere Vandbakkelser. $^5/_8$ Liter Fløde sættes over Ilden i en Kasserolle sammen med 250 gr. Smør. Heri røres $^1/_2$ kg. Flormel og Dejgen bages, indtil

den slipper Kasserolle og Ske. Naar Dejgen er afkølet, røres 9 hele Æg og 6 Æggeblommer, 1 ad Gangen deri. Dejgen maa ikke flyde ud, naar man lægger en Klump af den paa Pladen, den skal være smidig, men fast. Vandbakkelsen kan med Forsigtighed aabnes i den ene Side eller skæres et Laag af og fyldes med Creme eller Flødeskum, Marmelade og lign.

Valnøddekager. Man rører 4 hele Æg med $^1/_2$ kg. fint Sukker $^1/_2$ Time. Man har i Forvejen renset $^1/_2$ kg. Valnøddekærner og stødt dem fine eller ladet dem gaa to Gange gennem Kødhakkemaskinen. Derpaa smører man en Plade med Smør, former smaa runde Plæskener, lægger dem ikke for tæt ved Siden af hinanden paa Pladen og bager dem ved jævn Varme 15—20 Minutter.

Vanillekager. $^1/_2$ kg. Smør røres til Fløde, 300 gr. stødt Melis, $^1/_2$ kg. Mel, 4 Æg, $^1/_2$ Stang stødt Vanille eller 2 stødte Vanillekapsler røres til en Dejg. Kagerne sættes paa den smurte Plade med Teske, men ikke for tæt. Bages ved jævn Varme.

Vanillekranse. *(I.)* $^1/_2$ kg. Mel ælles paa Bordet med 1 Æg, 250 gr. Smør, som er udvasket og klappet tørt i et Klæde, 200 gr. hvidt Sukker, 1 Stang Vanille, der er tørret og stødt, 200 gr. søde og 15 gr. bitre skoldede og stødte Mandler. Naar dette er ældet saa godt, at Dejgen slipper Hænderne, trilles den sammen til en tyk Pølse, som man skærer smaa Stykker af og triller ud med Haanden, der maa være melet; de lægges til Kranse, men Hullet i Midten maa være stort, da det ellers vil forsvinde under Bagningen. Kransene bliver smukkere ved at Dejgen trykkes gennem en Kagesprøjte og derpaa lægges i Kranse. De bages gule ved svag Varme.

Vanillekranse. *(II.)* $^1/_2$ kg. Flormel ælles med 1 Æg, 250 gr. Sukker, 250 gr. Smør, 125 gr. stødte Mandler og $^1/_2$ Stang fint hakket eller stødt Vanillestang. Naar Dejgen er godt ældet, rulles den i tynde Stænger. Disse skæres i Stykker paa 2—3 Tommers Længde, og af disse dannes Kranse. Kransene lægges paa en smurt Plade og bages lysebrune ved jævn Varme.

Vanillekranse. *(III.)* 375 gr. Smør, $^1/_2$ kg. Mel, 250 gr. Sukker, 125 gr. stødte Mandler, $^1/_2$ Stang stødt Vanille og to Æg ælles sammen. Trykkes gennem Kagesprøjten og formes til smaa Kranse, der bages ganske lyse.

Vanillekranse. *(IV.)* $^1/_2$ kg. Flormel, 125 gr. Kartoffelmel, 2 hele Æg, $^1/_2$ kg. lyst Puddersukker, 125 gr. stødte Mandler, $^1/_2$ Stang stødt Vanille eller 2 knuste Kapsler og 375 gr. koldt Smør røres godt sammen, kommes i Kagesprøjten og sprøjtes ud i Kranse, bages i en hed Ovn.

Vrøvl. 250 gr. Smør, 250 gr. Mel, 125 gr. Sukker, $^1/_2$ Liter sur Fløde, 3 Æggeblommer og 1 Æggehvide ældes til en Dejg, hvoraf der formes 18 cmt. lange fingertykke Stænger; af disse dannes Halvmaaner, Ringe glatte eller snoede og andre Figurer, der pensles med Æggehvide, drysses med groft stødt Sukker, skallede og hakkede Mandler, og de bages lysebrune.

Æggeblommekager. 6 Æggeblommer røres hvidé med 250 gr. Melis, 250 gr. skoldede, tørrede og afskallede søde Mandler og 30 gr. bitre. Alle de bitre og Halvdelen af de søde stødes fint, medens de øvrige skæres i tynde Flager og blandes med Dejgen, der med en Teske sættes i smaa Kager paa en smurt Plade og bages lysegule.

Æggehvidekager. 5 Æggehvider, 125 gr. Smør, 125 gr. Sukker og 125 gr. Mel. Smørret smeltes og røres med Sukkeret til det er hvidt, saa røres Melet deri og tilsidst de til haardt Skum piskede Hvider; de sættes af med en Ske paa en smurt Plade og bages ved jævn Varme.

Æggehvidekager med Mandler. 125 gr. afklaret Smør røres med 125 gr. Melis, derefter røres 125 gr. Flormel, og tilsidst 3 stift piskede Æggehvider deri. Sættes paa Pladen med en Teske og overdrysses med hakkede Mandler.

Crémer til Kager.

Créme tilberedes i Reglen af Æg, Fløde og Sukker med Tilsætning af en eller anden Essents; men ogsaa Vin og Frugtsafter kan benyttes dertil. Créme skal piskes fra det Øjeblik, den sættes over Ilden, i Begyndelsen mindre stærkt, men efterhaanden som den nærmer sig Kogepunktet stærkere og stærkere. Den maa aldrig koge, men løftes af Ilden netop paa Kogepunktet og hældes da op i en Skaal, hvor den uafbrudt piskes, indtil Crémen er afkølet. Disse Crémer anvendes som Fyldning i Kager m. m.

Créme til Kager. Naar 6 Æggeblommer er rørt hvide med 125 gr. Sukker, røres 30 gr. Mel, Saften af en Citron og $2^1/_2$ dcl. Vand deri. Det sættes paa Ilden med et Stykke Vanille og røres stadig, indtil det koger og er bleven tykt, da hældes Crémen op, men maa røres indtil den er kold, da den bruges til alle Slags Kager.

Almindelig Créme til Fyldning. 6 Æggeblommer røres med 50 gr. Flormel og opspædes med $4^3/_8$ dcl. sød Mælk, hvorefter en Ubetydelighed Salt tilsættes. Det sættes over Ilden under stadig Piskning, men tages af, saa snart det staar paa Kogepunktet og syder i Kanterne. Hviderne piskes til stift Skum, blandes med 250 gr. Melis og røres derefter sammen med Mælken og Æggeblommerne, hvorpaa det hele atter sættes over Ilden og piskes, indtil Crémen dækker Skeen; den maa ikke koge. Naar den er taget af Ilden, røres der i den, indtil den er afkølet. Denne billige Créme kan krydres med en eller anden Essents, svarende til dens Anvendelse.

Citroncréme. 7 Æggeblommer røres hvide med 200 gr. fint stødt Sukker, reven Skal og Saft af en Citron, $^1/_2$ Flaske hvid Vin og 5 dcl. god Fløde. Naar det hele er godt blandet, piskes det over Ilden, indtil det tykner og dækker Skeen, hvorpaa det løftes af og piskes indtil det er afkølet. Til fint Bagværk, fine Lagkager og lignende.

Finere Créme til Fyldning. 6 Æggeblommer blandes med 50 gr. Flormel, 50 gr. stødt hvidt Sukker, lidt Salt og $2^1/_2$ dcl. Fløde, sættes over Ilden og piskes indtil det tykner og dækker Skeen. Maa ikke koge. Piskes indtil den er afkølet. Créme maa have rask Ild. Viser den Tegn til at ville skilles ad, kan der i Reglen hjælpes derpaa ved at gnide den gennem en Sigte med nogen kold, tyk Fløde, og, medens Crémen løber igennem, stadig og til en og samme Side røre rundt i det afløbne. Bliver Crémen ikke stiv nok, kan lidt opløst Gelatine tilsættes.

Mandelcréme til Fyldning. 125 gr søde og 13 gr. bitre Mandler skoldes, skalles og stødes fint med 125 gr. hvidt Sukker og lidt reven Citronskal, under Stødningen tilsættes 1 Æg. Naar alt er blandet godt til en fin Dejg, tilsættes og indarbejdes i Massen 125 gr. fint Smør, 2 smaa Æg, et ad Gangen, og tilsidst en Spiseskefuld tyk Fløde. Anvendes til Fyld i Tærter og Kager.

Smørcréme til Kager af Sukkerbrødsdejg. 125 gr. godt udvasket og afklappet fint Smør sættes i en Skaal over en dampende Kedel et Øjeblik for at blødgøres, røres derpaa med 1 Æggeblomme samt 13 gr. sigtet Florsukker. Man kan derefter tilsætte Citrondraaber, Mandelessents, Kaffeekstrakt, Cacao og lignende. Crémen kan ogsaa farves.

Smørcréme. 63 gr. godt udvasket og afklappet Smør blødgøres uden at smeltes og røres $^1/_2$ Time med 25 gr. Florsukker og 1 Æggeblomme. Det halve af Smørret blandes med 13 gr. sigtet Cacao, medens det halve forbliver

som det er. Med disse to Slags Créme kan man enten gennem Kræmmerhus eller Sprøjtepose pynte Lagkager, eller bruge dem som Mellemlag til smaa Kager af Sukkerbrødsdejg, der maa glaceres udenpaa.

Glasur m. m.

Glasering med Vand. Lunkent Vand blandes med saa meget Flormelis, som dette vil optage. Naar Sukkeret er fuldstændig smeltet, tilsættes nogle Draaber Citron eller Appelsin Essens. Denne Glasur kan farves med de uskadelige vegetabilske Farvemidler, der faas hos Apotekere og Materialister.

Glasering med Æggehvide. 1 Æggehvide blandes med 125 gr. Flormelis, gennemarbejdes godt 10 Minutter, hvorpaa 3—4 Draaber Citronsaft tilsættes og iblandes. Det hældes i et Kræmmerhus af Papir, hvor Spidsen afklippes, og gennem det saaledes frembragte Hul trykkes Glasuren ud paa Kagen. Man kan med lidt Øvelse frembringe pyntelige Navnetræk, Figurer, Zirater o. s. v. Naar Kagen er dekoreret sættes den ind i en lunken Ovn med halvaaben Ovndør for at størkne og tørres. Hvor der staar anført Flormelis, maa kun dette bruges.

Rom Glasur faas ved at blande Vand-Glasur med stærk Rom eller Punschekstrakt.

Chokolade-Glasur. c. 250 gr. Flormelis opløses i $2^1/_2$ dcl Vand over en svag Ild og røres derpaa sammen med 125 gr. fint Cakaopulver og 2 Draaber Vanilleessents. Naar det hele er opløst og blandet, sættes det over Ilden og koges, indtil Glasuren er godt tyk, hvorpaa den gennemarbejdes omhyggeligt med en Træske mod Siderne af Kasserollen. Efter nogle Minutters Arbejde er den færdig og bør anvendes straks.

Frugter glaserede. De kan enten dyppes i pisket Æggehvide og rulles i Sukker og henlægges til Tørring, eller dyppes i en ikke altfor varm, men stærk Sukkeropløsning (600 gr. Sukker til $2^1/_2$ dcl. Vand. I sidste Tilfælde maa de forinden Glaseringen stikkes paa smaa Spid af Træ eller galvaniseret Jerntraad og, efter at være dyppede i Sukkeropløsningen, stilles til Tørring ved f. Eks. at stille den modsatte Ende af de omtalte Spid ind i Hullerne paa et

omvendt Dørslag. Den første Glaceringsmaade egner sig bedst til Ribs i smaa Klasser og Druer.

En anden Glasur er $^1/_2$ kg. Sukker og 5 dcl Vand, der bringes i Kog og skummes, hvorefter 2 Teskefulde Eddike tilsættes. Naar Glasuren begynder at blive jævn, stikker man en Pind ned i den, og naar det Sukker der bliver siddende paa denne er saa stift, at det let knækkes, er Glasuren færdig. Den tages hurtig af Ilden, Gryden stilles i varmt Vand, og alt, hvad man vil have glaseret, vendes heri. Smaa Vandbakkelser og Fløderuller glaseres ogsaa paa denne Maade.

Flødeskum. Dersom man har Vanskelighed ved at faa Fløden pisket til fast Skum, vil Tilsætning af et Par Draaber Citronsaft eller lidt Æggehvide i Reglen hjælpe. Skal Flødeskummet holde sig længere stift end sædvanligt eller skal det danne mellemliggende Led i Tærter, tilsættet til hver Pot Fløde forinden Piskningen en Teskefuld Tragant Gummi eller Gummi arabicum, som først er opløst i lidt Vand. Flødeskum kan tilsættes forskellig Aroma ved Tilsætning af Essentser: Citron, Vanille, Orange o. s. v. og ligeledes gives forskellig Farve ved Anvendelse af de allerede omtalte Farvningsmidler. Saaledes præpareret Flødeskum bruges specielt til Dekorering af Tærter samt større og mindre Kager og trykkes da ud paa disse ved Hjælp af en Kagesprøjte, en tæt Pose med Bliktud eller, hvis det kun anvendes i mindre Portioner, gennem et Papirs Kræmmerhus, hvor man har afklippet Spidsen. Et Flødeskum med særlig Aroma er

Flødeskum med Marasquino. 5 dcl Piskefløde blandes med 35 gr. Melis, $^1/_4$ Teskefuld Tragant Gummi, som først er opløst i lidt Vand, og $^3/_8$ dcl Marasquino Likør. Piskes i en Spand, der bør staa i Is. Særlig anvendelig til Tærter og til at fylde i Kræmmerhuse.

Draaber til Kulører. 15 gr. Kochenille, 15 gr. Kremortartari, 7 gr. renset Potaske, 4 gr. renset Alun, alt pulveriseret, fortyndet med lidt Saltvand og gemmes i en vel tilproppet Flaske. Med denne røde Farve koloreres al Slags Konfekt. Gule Farver faar man af Safran, blaa af Indigo samt grønt af Spinatsaft.

Forskellige Opskrifter.

Svenske Citronboller er meget lækre men ikke ganske billige Smaakager. 560 gr. Mel, 185 gr. kold Margarine, 280 gr. stødt Melis, 4 hele Æg, reven Skal af $^1/_2$ Citron, $^1/_2$ Teskefuld Hjortetaksalt; det hele ældes sammen paa en Gang og rulles ud i groft Krystalsukker i smaa Pølser, som skæres i Skiver og rulles med Haanden til smaa tykke Kugler, som atter dyppes i Sukkeret. Bages ved jævn Varme.

Julesølvkage. Kager lavet efter denne Opskrift, bliver ikke saa let klæge som de andre Æggehvidekager. 110 gr. Margarine, 270 gr. Melis og $1^1/_4$ dcl Mælk røres sammen. Deri drysses 285 gr. Mel, 1 Teskefuld Kremortartari og $^1/_2$ Teskefuld Natron, samt finthakkede Mandler efter Smag. Til sidst irøres 7 til stift Skum piskede Æggehvider. Bages ved jævn Varme 3 Kvarter.

Vanillemandelkager. Meget nemme at lave. 560 gr. Mel, 280 gr. Sukker, 280 gr. kold Margarine, 280 gr. hakkede Mandler og 1 stor Stang hakket Vanille; det hele ældes, rulles til Pølser, skæres i tykke Skiver, som klappes flade og bages lysebrune. De er saa nemme at behandle, at man kan tage flere af dem i Haanden og sætte paa Pladen. De løber ikke ud, kan derfor sættes tæt og kan næsten rystes af Pladen, naar de er færdige.

Sort Kage. 250 gr. Smør eller Margarine og 374 Melis røres med 500 gr. Mel, reven Skal af en Citron, 1 Teskefuld stødte Nelliker, 1 do. stødt Kanel, 1 do stødt Kardemomme, 2 hele Æg, 1 lille Kop Mælk, hvori er udrørt 1 Teskefuld Natron og 250 gr. Korender, 1 Spiseskefuld Cacao med lidt Sukker. Kagen bages i 1—$1^1/_2$ Time i en aflang Form.

Sølvkage. 90 gr. Smør, 175 gr. Melis, Vanille eller Citronskal, 4 Spiseskefulde Vand, 125 gr. Kartoffelmel, 125 gr. Flormel, 6 til stift Skum piskede Hvider og 1 Teskefuld Bagepulver. Smør og Sukker røres hvidt, saa 1 Spiseskefuld Vand ad Gangen, derefter Melet, Bagepulveret blandes i sidste Rest, tilsidst de piskede Hvider. Dejgen kommes straks i en smurt Form og bages ved god Varme.

Hollandske Julekager. Seks haardkogte Æggeblommer røres godt med 60 gr. fint Sukker og 170 gr. Smør. Derpaa tilsættes lidt Salt, Citronskal, 280 gr. fint Hvedemel og 5 Gram Bagepulver, hvorpaa det hele forarbejdes til

en smidig Dejg. Derpaa ruller man Dejgen paa et Brædt i smeltet Smør, drysser den over med Krystalsukker og bager den saa i en ikke altfor varm Ovn. Naar den er kold pynter man Kagens Midte med smaa syltede Frugter eller Gelee.

Marengstærte. (Marengsmasse se S. 32). Af Marengsmasse lægges paa Papir 3 Bunde, ens store, som overdrysses med Flormelis og paa et Brædt sættes i en Ovn, der ikke maa være over 46° varm. Naar Bundene er bagte lysegule, belægges den ene med tommetykt Flødeskum, den anden Bund lægges over og bedækkes ligeledes med Flødeskum, og tilsidst den tredie, som pyntes med syltede Frugter. Man maa lægge Marengs til Støtte mellem Bundene.

Fyldte Kringler. Af 1 kg. Mel, 6¼ dcl lunken Mælk, 5 Æg, 40 gr. skoldede og hakkede søde Mandler iblandet et Par bitre, 170 gr. Smør, 125 gr. Sukker, lidt Salt og den paa Sukker afrevne Skal af en halv Citron laves en ikke for fast Dejg, der piskes med en Slev saa længe, til den slaar Blærer, den dækkes da til og sættes ved Varmen for at hæves; saa gennemarbejder man Dejgen endnu en Gang, udruller den paa et med Mel bestrøet Bord til en tyk Flade, der skæres i Strimler 8 Centimeter brede, disse belægges med en Mandeldejg, Dejgen trykkes sammen om Fyldningen, formes til Kringler, sættes paa en Plade for at hæves, pensles med Æg, bages lysebrune ved jævn Ovnvarme og overtrækkes med Sukkerglasur.

Svenske Kringler. Til ½ kg. Mel tages 1¼ dcl sød Mælk samt 5 hele Æg, 4 Skefulde Sukker, lidt stødt Kardemomme samt 1 Skefuld opløst Gær. Dette slaas godt sammen, indtil det viser sig øjnet og begynder at hæve sig, saa dannes deraf smaa Kringler, som straks kommes i kogende Vand. Naar de flyder op, tages de op, ligger et Øjeblik, for at Vandet kan flyde fra, hvorpaa de lægges paa smurte Plader og bages i en middelvarm Ovn. Naar de tages ud, overpensles de med kogende Vand for at blive blanke. Disse Kringler kan gemmes længe uden at tabe sig.

Lagkage. 6 Æggeblommer røres hvide med 270 gr. Melis, derefter røres 125 gr. Flormel, 125 gr. Kartoffelmel og tilsidst de piskede Hvider samt 1 Theskefuld Hjortetaksalt deri. Smøres ikke for tykt ud paa en godt smurt Lagkageform eller Skrivepapir. Bages lysegule ved ikke for stærk Varme. Pladerne lægges skiftevis sammen med Vanillecréme og Frugtsaft, der er jævnet med Kartoffelmel, saa den ikke er flydende. Crémen laves af 5 dcl Mælk, 3 Æg, 4 Blade Husblas, lidt Melis og Vanille. Kagen pyntes med Flødeskum eller Sukkerglasur.

Grahamsbrød.

Grahamsbrød. *(I.)* 1 kg. Grahamsmel, $7^1/_2$ dcl kogende Vand, 75 gr. Gær. $^2/_3$ af Melet røres ud med lidt kogende Vand til en stiv Dejg. Naar den er noget afsvalet, tilsættes Gæren, der er udrørt i $1^1/_2$ Teskefuld Salt, sammen med Resten af Vandet og Melet. Dejgen stilles derpaa til Hævning nogle Timer. Bages i smurt Form 1 lille Time ved jævn Varme.

Grahamsbrød. *(II.)* $^1/_2$ kg Grahamsmel og $2^1/_2$ dcl Mælk, 15 gr. Pressegær der er rørt ud i en lille Teskefuld Salt ældes med Hænderne til det slipper. Sættes til Hævning paa et lunt Sted. Naar det er hævet, slaaes det op til Brød, pensles med Vand og bages ved god Varme 1 lille Time.

Grahamskiks. 75 gr. Grahamsmel og 75 gr. Flormel ældes godt sammen med god Fløde og lidt Salt. Rulles ud, stikkes ud med et Glas og stikkes med Gaffel, eller stikkes af med en Kikseudstikker, hvilket gaar meget lettere. Bages lysebrune i en temmelig varm Ovn.

Gammel og ny Maal og Vægt.

1 kg. = 2 Pund = 1000 gr. = 200 Kv.
1 Kv. = 5 gr. — 25 Kv. = 125 gr.
1 Pund = 100 Kv. = 500 gr. = $^1/_2$ kg.

Potter og Pægle (Pgl.) omsatte til Liter (l) og Deciliter (dcl) afrundede til nærmeste halve Deciliter: $^1/_4$ Pægl ca. $^1/_2$ dcl, 1 Pgl. = $2^1/_2$ dcl, $1^1/_2$ Pgl. = $3^1/_2$ dcl, $^1/_2$ Pot = 5 dcl, 1 Pot = $9^1/_2$ dcl, 5 Potter = 4 l $8^1/_2$ dcl, 8 Potter = 7 l $7^1/_2$ dcl, 10 Potter = 9 l $6^1/_2$ dcl.

Liter og Deciliter omsatte i Potter og Pægle afrundede til Ottendedels-Pægle: 1 dcl ca. $^3/_8$ Pgl., 2 dl = $^7/_8$ Pgl., 5 dcl = $2^1/_8$ Pgl., 1 Liter = 1 Pot $^1/_8$ Pgl., 2 l = 2 Potter $^1/_4$ Pgl., 5 l = 5 Potter $^3/_4$ Pgl., 8 l = 8 Potter $1^1/_8$ Pgl., 10 l = 10 Potter $1^3/_4$ Pægl.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Nr.		Side
	Bagning.	3
1.	Rugbrød, fint	4
2.	Rugbrød	4
3.	Rug-Sigtebrød	5
4.	Surbrød	5
5.	Sigtebrød	5
6.	Franskbrød	5
7.	Franskbrød i Form	6
8.	Franskbrød med Bagepulver	6
9.	Dejg til Julekager, Kringler, Tvebakker m. m.	6
10.	Til Julekager og store Kringler	6
11.	Til Tvebakker	6
12.	Fastelavnsboller	6
13.	Rundstykker	7
14.	Frisk Hvedebrød til Morgenkaffen hver Dag	7
15.	Servietbrød	7
16.	Smør-Birkes	7
17.	Franskbrødshorn	7
18.	Horn	7
19.	Fastelavnsboller (I)	8
20.	Fastelavnsboller (II)	8
21.	Tvebakker	8
22.	Tvebakker, fine	8
23.	Tvebakker, almindelige	8
24.	Kommenskringler	9
25.	Fastekringler	9
26.	Rugkiks	9
27.	Rugkiks (anden Maade)	9
28.	Appelsinkage	9
29.	Briocher	10
30.	Belvederekager	10
31.	Brunsvigerkage	10
32.	Brunsviger-Søsterkage	10
33.	Grahams Kaffebrød	11
34.	Julekage	11
35.	Julekage (anden Maade)	11
36.	Julekage (tredie Maade)	11
37.	Julekager, smaa	12
38.	Kaffekage	12
39.	Kaffekage, fine Rosin	12
40.	Napfkuchen	12
41.	Savarin	13
42.	Smørkage	13
43.	Søsterkage	14
44.	Søsterkage (anden Maade)	14
45.	Topkage	14
46.	Vandkringle	14
47.	Wienerbrød	15
48.	Wienerbrød (anden Maade)	15
	Kager af Smørdejg og Mørdejg.	
49.	Tillavning af Smørdejg	15
50.	Smørdejg, halv	16
51.	Mørdejg	16
52.	Mørdejg (anden Maade)	16
53.	Mørdejg, almindelig	16
54.	Alexandrakage	17
55.	Mørdejgskage	17
56.	Mørdejgskage (anden Maade)	17
57.	Mørdejgskage (tredie Maade)	17
58.	Smørdejgskage med Creme	18
59.	Frugt-Tærter	18
60.	Frugtkage	18
61.	Svedsketærte	18
62.	Tusindbladkage	18
	Forskellige Frugtkager.	19
63.	Hindbærkage	19
64.	Jordbærkage	19
65.	Katrineblommekage	19
66.	Mandeldejg	20
67.	Kirsebærkage	20
68.	Kirsebærkage (anden Maade)	20
69.	Kirsebærkage med Rugbrød	20
70.	Kirsebærkage, fin	21
71.	Rabarberkage	21
72.	Ribskage	22
73.	Stikkelsbærkage	22
74.	Stikkelsbærkage (anden Maade)	22
75—83.	Æblekage (I—IX)	23
84.	Æblekage, simpel	24
85.	Æblekage soufflé	24
86.	Æblekage paa Fad	25
87.	Æblekage paa Fad (anden Maade)	25
88.	Æble-Charlotte	25
89.	Æblekage med Chokolade	25
90.	Æblekage, fransk	25
91.	Æblekage med Franskbrød	26
92.	Æble-Halvmaaner	26
93.	Æbler, indbagte	26
94.	Æblekage med Kartofler	26
95.	Æblepyramide med Kransekage	26
96.	Æblekage med Mandeldejg	26
97.	Æble-Pie	27
98.	Æblekage, polsk	27
99.	Æblekage med Rugbrød	27
100.	Mandeldejg til Æblekage	27
101	**Forskellige store Kager.**	27
102.	Biscuitkage	27
103.	Biscuit-ærte	28
104.	Citronkage	28
105.	Dronningekage	28
106.	Engelsk Kage	28
107.	En nem Kage	28
108.	Engelsk Rosinkage	29
109.	Flødekage	29
110.	Hermelinskage	29
111.	Kartoffelkage med Æbler	29
112.	Kartoffelkage	29

Nr. Side
113. Kartoffelkage (anden Maade) 30
114. Kransekagedejg 30
115—18. Lagkage (I—IV) 30
119. Lagkage med Frugtgelé 31
120. Lagkage, billig til Kaffe 31
121. Lynkager 31
122. Mandelkage 32
123. Mandeltærte 32
124. Marengsmasse 32
125. Marzipankage 32
126. Mavebrød 32
127. Pleskenkage 33
128. Pundkage 33
129—32. Risengrynskage (I—IV) 33
133. Rismelskage 34
134. Rismelskage, tarvelig 34
135. Rugbrødskage 34
136. Rullepølsekage 34

Vink ved Tilberedning af Sandkage.

137—34. Sandkage (I—VIII) 35
145. Sandkage med Marengs 36
146. Sandkage, svensk 37
147. Sagogrynskage 37
148. Semoulegrynskage 37
149. Sukkerbrødskagedejg 37
150. Mandeldejg 37
151. Sukkerdejgstærte 38
152. Sukkerbrødskage 38
153. Sukkerbrødskage (anden Maade) .. 38
154. Valnøddekage 38
155. Æggehvidekage 38

Kager med Bagepulver.

156. Amerikansk Kage 39
157. Amerikansk Kage (anden Maade) .. 39
158. Christmas-Cakes 39
159. Engelsk Kage 39
160. Engelsk Kage (anden Maade) 39
161. Engelsk Kage (tredie Maade) 39
162. Engelsk Pound cake 40
163. Flødekage 40
164. Grahamsbrød 40
165. Mandelkage 40
166. Plumkage 40
167. Smørkage, Hamborger 41
168. Sodakage 41
169 Søsterkage, billig 41
170. Thekage 41
171. Thekage (anden Maade) 41

Honning-, Peber- og Sirupskager.

172. Honningbrød 42
173. Honningbrød (anden Maade) 42
174. Honningbrød (tredie Maade) 42
175. Honningkager 42
176. Honningkage, tysk 42
177. Sirupskage 43
178. Tykke, brune Peberkager 43
179. Peberkager, simple 43
180. Peberkager af Honning 43
181. Honningkage, norsk 44
182. Honningkager, franske 44
183. Honningkager, smaa 44
184. Honningkager, Nürnberger brune . 44
185. Hvide Nürnberger Kager 44
186. Sirupskager 45
187. Nürnberger Lebkuchen 45
188. Ingefær-Peberkager 45
189. Peberkager, westfalske 45
190. Peberkager, haarde, paa anden Maade 46
191. Peberkager, haarde 46
192. Peberkager, haarde, smaa 46
193. Peberkager, bløde 46
194. Peberkager, smaa, bløde 46

Kager, der koges og bages i Jern.

195. Berliner-Pfankuchen 47
196. Berliner-Pfankuchen (II) 47
197—99. Kleiner (1.—3. Maade) 47
200. Paner-Kugler 48
201. Sneboller 48
202. Sneboller paa anden Maade 48
203. Sneboller med Svedsker 48
204. Gode Raad 49
205. Vafler 49
206. Æggevafler 49

Smaa Kager med Bagepulver.

207. Engelske Korendeboller 49
208. Fastekager 49
209. Hjortetak 49
210. Hvide Kager 50
211. Ingefær- og Mandelkager 50
212. Jødekager 50
213. Lyngholm-Kringler 50
214. Serinakager 50
215. Smaa Knækkager til Kaffe og Te. 50
216. Smaa Toppe 50
217. Tante Bines Kager 50

Julebagning, Konfekt, Marzipan m. m.

Lidt om Julebagningen. 51
218. Juletræskager 52
219. Pistacieringe 52
220. Glaseret Biscuitkonfekt 52
221. Julekonfekt 53
222. Appelsinkonfekt 53
223. Brændte Mandler 53
224. Brændte Mandler (II) 53
225—27. Chokoladekonfekt (I—III) ... 54
228. Chokolade med Mandler 54
229. Chokoladepralines 54
230. Nougat 55
231. Nougat (anden Maade) 55
232. Ottetal 55
233—36. Marzipan (I—IV) 55
237. Marzipanringe, fine 56
238. Pillekartofler af Marzipan 56
239. Likør-Konfekt 56
240. Pebermynter 56
241. Russisk Marmelade 57
242—44. Pebernødder (I—III) 57

Forskellige smaa Kager.

245. Aristokrater 57

Nr.		Side
246.	Berlinerkranse	57
247.	Bondebrød	57
248.	Chokoladebagværk	58
249.	Chokoladebiscuit	58
250.	Chokolade- og Citronbiscuit	58
251.	Citronpuffer	58
252.	Dronningekringler	58
253.	Engelsk Biscuits	58
254.	Fantasikager	58
255.	Fløderuller	59
256.	Fru Bardenfleths Kager	59
257.	Fyldte Vandbakkelser	59
258.	Ingefærkager	59
259.	Ingefærkager (anden Maade)	59
260.	Johannekager	59
261.	Karlsbader Brøndkager	59
262.	Kaffebrød	60
263—65.	Kiks (I—III)	60
266—68.	Kokusmakroner (I—III)	60
269.	Kokusmakroner, falske	61
270—73.	Kræmmerhuse (I—IV)	61
274.	Kys	61
275.	Linsemakroner	62
276.	Linser	62
277.	Mandelkrumkager	62
278.	Mandelspaan	62
279.	Mandelringe	62
280.	Mandelskaller	62
281.	Mandelspidser	63
282.	Mandelstænger	63
283.	Mandeltoppe	63
284—87.	Makroner (I—IV)	63
288.	Makroner med bitre Mandler	64
289.	Mariekager	64
290.	Marmeladekager	64
291.	Mazariner	64
292.	Haarde Muslingeskaller	64
293.	Modumskranse	65
294.	Muslingeskaller	65
295.	Tysk Mørdejg	65
296.	Napoleonshatte	65
297.	Nødde-Makroner	65
298.	Nøddestænger	65
299.	Othellokager	66
300.	Panerede Æbler	66
301.	Pariserkager	66
302.	Pleskener	66
303.	Pleskener (anden Maade)	66
304.	Prins Kristians Kranse	66
305.	Risengrynskager	66
306.	Romkager	67
307.	Smaa Appelsinpleskener	67
308.	Wienerkager	67
309.	Smaa Kager med Marmeladefyldning	67
310.	Smaa Mandelkager	67
311.	Smaa Ostekager	67
312.	Smørdejgskager	68
313.	Smørdejgskranse	68
314.	Sorø Lyksalighed	68
315.	Sprutter	68
316.	Strandskaller	68
317.	Tekager	68
318.	Tekranse	68
319.	Testænger	69
320.	Uskyldighedskager	69
321—24.	Vandbakkelser (I—IV)	69
325.	Vandbakkelser, finere	69
326.	Valnøddekager	70
328.	Vanillekager	70
328—31.	Vanillekranse (I—IV)	70
332.	Vrøvl	71
333.	Æggeblommekager	71
334.	Æggehvidekager	71
335.	Æggehvidekager med Mandler	71

Creme til Kager.

336.	Crem	71
337.	Creme til Kager	71
338.	Creme, almindelig, til Fyldning	72
339.	Citroncreme	72
340.	Finere Creme til Fyldning	72
341.	Mandelcreme til Fyldning	72
342.	Smørcreme til Kager af Sukkerbrødsdejg	72
343.	Smørcreme	72

Glasur m. m.

344.	Glasering med Vand	73
345.	Glasering med Æggehvide	73
346.	Rom-Glasur	73
347.	Chokoladeglasur	73
348.	Frugter, glaserede	73
349.	En anden Glasur	74
350.	Flødeskum	74
351.	Flødeskum med Marasquino	74
352.	Draaber til Kulører	74

Forskellige Opskrifter.

353.	Svenske Citronboller	75
354.	Julesølvkage	75
355.	Vanillemandelkager	75
356.	Sørt Kage	75
357.	Sølvkage	75
358.	Hollandske Julekager	75
359.	Marengstærte	76
360.	Fyldte Kringler	76
361.	Svenske Kringler	76
362.	Lagkage	76

Grahamsbrød.

363.	Grahamsbrød (I)	77
364.	Grahamsbrød (II)	77
365.	Grahamskiks	77

TILLÆG

Almindelige Regler
for Bagning af Kager med Bagepulver.

Der vil i Reglen gaa ca. 1 Time til at bage en almindelig Kage med Bagepulver; Kager med meget Smør og mange Æg i, bruger dog meget længere Tid, fra 1½ til 2 Timer. Ved hver enkelt Opskrift vil Ovnens Varme og Bagetiden blive opgivet, da den er meget forskellig til de forskellige Slags Bagværk.

Ovnen maa ikke være for hed, naar Brødet eller Kagerne sættes ind, idet nemlig saa Skorpen vil blive brændt førend det inderste af Brødet er gennembagt, Man kan prøve Ovnen ved at lægge lidt Mel paa Pladen og lukke Ovndøren i 3 Minutter; hvis Melet er smukt brunt, er Ovnen tilpas; er det brændt, er den for varm.

Brødet prøves ved at stikke en Spækkenaal eller tynd Pind ind i det; hænger der Dejg ved, naar den trækkes ud, er Brødet endnu ikke færdigt. I Reglen kan man tage Vand i Stedet for Mælk, Fedt eller Margarine i Stedet for Smør. Antallet af Æg kan forøges eller formindskes, eller kan helt undværes i tarveligere Kager og Brød. Bruges færre Æg end opgivet, maa der tages lidt mere Bagepulver.

Maal Melet, bland det i tør Tilstand med Bagepulveret, og sigt det derpaa.

Naar man bager Brød, maa man altid huske at lægge et Stykke Papir over det, indtil det har hævet sig; saa først fjærnes Papiret, hvorefter Brødet brunes paa Overfladen. Gør man ikke dette, vil der strax danne sig Skorpe, som hindrer Dejgen i at hæve sig tilstrækkeligt, og Brødet bliver da tungt og usundt.

Engelsk Hvedebrød. 1½ l Mel, 1 Teskefuld Salt, ½ Teskefuld Sukker, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, en halv mellemstor kogt Kartoffel, og Vand.

Melet, Saltet, Sukkeret og Bagepulveret blandes og sigtes; Kartoflen gnides itu og røres i, og der tilsættes tilstrækkelig Vand, til at det kan blive en jævn god Dejg; der bruges i Reglen omtrent ½ l Vand til 1½ l Mel, men det kommer an paa hvad Slags Mel man anvender. Dejgen røres godt og hældes i en smurt Brødform, der kun maa være ¾ fuld, da Brødet under Bagningen hæver

sig og fylder den helt. Bages i en meget varm Ovn omtrent 3 Kvarter, med et Papir lagt over Formen det første Kvarter, for at der ikke for hurtigt skal danne sig Skorpe. Bages strax efter at være rørt sammen.

Husholdningsbrød. 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 toppede Teskefulde Bagepulver blandes og sigtes 2 Gange. En Fordybning laves i Midten, og Vand eller Mælk eller halvt af hver tilsættes lidt efter lidt, til det hele er en jævn Dejg. Hertil bruges omtrent 1/2 l. Dejgen lægges strax i en smurt Brødform og bages i en jævnt varm Ovn i omtrent 1 Time.

Grahamsbrød. 3/4 l Grahamsmel, 1/4 l Hvedemel, 1 Spiseskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, en rigelig halv l Mælk eller halvt Mælk, halvt Vand. Grahamsmelet, Sukkeret, Saltet, Bagepulveret og Hvedemelet blandes og sigtes; Mælken tilsættes, og Massen ældes hurtigt til en blød Dejg, der hældes i en smurt Brødform og bages i en temmelig hed Ovn i ca. 40 Minutter. Der maa lægges et Stykke Papir over Brødet i det første Kvarter.

Grahams Frokostbrød. 3/4 l Grahamsmel, 1/4 l Hvedemel, 1 Spiseskefuld Sukker, og 3 3/4 dcl Mælk. De to Slags Mel, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; derpaa hældes Mælken paa, og det hele røres til en blød Dejg, der let lader sig behandle. Bordet bestrøes med Mel, Dejgen hældes ud paa det og faar en hurtig kraftig Ældning. Den deles saa i fire Dele, der formes til lange Brød; disse lægges i Brødforme, som passer til denne i Størrelse; pensles med Mælk og bages ved temmelig stærk Varme i 1/2 Time. Naar de tages ud af Ovnen, smøres de over med lidt Smør.

Rugbrød. 1/2 l Rugmel, 2 1/2 dcl Majsmel, 2 1/2 dcl Hvedemel, 1 Teskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, og 7 1/2 dcl Mælk. Rugmelet, Majsmelet, Hvedemelet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet røres godt i, og Mælken tilsættes; Massen røres til en blød Dejg, omtrent som Kagedejg, lægges i en godt smurt Brødform og bages i omtrent 3 Kvarter i en godt varm Ovn. Brødet dækkes med Papir de første 20 Minutter.

Brunt Brød. 1/2 l Majsmel, 1/2 l Rugmel, 1 Teskefuld Puddersukker, 1 Spiseskefuld Fedt, 3 3/4 dcl Mælk, 2 Teskeer Bagepulver.

Bland Rugmelet, Majsmelet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret; sigt det og rør Fedtet i; hæld Mælken i og bland det hele til en jævn Dejg, der hældes i smurte Forme og bages ved rask Varme i 40 Minutter. De første 20 Minutter, Brødet staar i Ovnen, maa det være dækket med et Ark Papir.

Brunt Bostonerbrød. 2½ dcl l Mel, ½ l Majsmel, 2½ dcl Rugmel, 2 Kartofler, 1 Teskefuld Salt, 1 Spiseskefuld Puddersukker, 2 Teskefulde Bagepulver og 2½ dcl Vand.

Melet, Saltet, Sukkeret, Bagepulveret, Rugmelet og Majsmelet blandes godt og sigtes. De melede Kartofler skrælles, koges møre og tværes gennem Sigten med 2½ dcl Vand. Naar det er helt koldt, blandes det med Melet og røres til en jævn Dejg, som hældes i en godt smurt Brødform med fast Laag. Denne sættes i en Gryde, halv fuld af kogende Vand og smaakoger en Timestid deri. Derpaa tages Formen op og bages paa ½ Time færdig i en temmelig hed Ovn.

Brød af Havremel. 2½ dcl Havremel, 7½ dcl Hvedemel, ½ Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 3¾ dcl Mælk. Havremelet koges i 7½ dcl Vand med lidt Salt i 1 Time; Mælken røres i, og det sættes hen for at blive koldt. Derpaa lægges det i et Fad, og Melet, Saltet, Sukkeret og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i. Dejgen røres til den er blød, og bages i smurte Brødforme i ¾ Time, tildækket med Papir.

Amerikansk Majsbrød. 7½ dcl Majsmel, 2½ dcl Hvedemel, 1 Spiseskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 3¾ dcl Mælk og 2 Æg. Melet, Majsmelet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet røres i, og Mælken og de godt piskede Æg tilsættes. Røres til en temmelig tyk Dejg, dør hældes i Brødforme og bages i en varm Ovn paa ½ Time.

Lækkert Grahamsbrød. *(Til Syge).* ½ l Grahamsmel, ½ dcl Hvedemel, 1 Teskefuld Sukker, 1 do. Salt, 2 do. Bagepulver. Det hele blandes og sigtes omhyggelig; 4¼ dcl Mælk hældes i, og det hele røres hurtigt til en blød jævn Dejg. Bages i 2 smaa smurte Brødforme 25 Minutter. De maa i de første 10 Minutter være dækkede med Papir, for at der ikke for hurtigt skal danne sig Skorpe.

Smaa Frokostbrød. 7½ dcl Hvedemel, 2½ dcl Majsmel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 3¾ dcl Mælk. Hvedemelet, Majsmelet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet røres i, Mælken tilsættes, og det hele arbejdes sammen til en temmelig fast Dejg. Bordet bestrøs med Mel, Dejgen slaas op og ældes et Øjeblik, hvorefter den deles i Kugler af Størrelse som et Æg. Disse rulles til aflange Smaabrød, der lægges paa en smurt Plade, saa at de ikke rører ved hverandre, og bages i en hed Ovn i omtrent 10 Minutter. Naar de er omtrent færdige pensles de over med Mælk, og bages derpaa endnu et Øjeblik.

En anden Slags Frokostbrød. 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskeer Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 1/2 l Mælk. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet røres i, Mælken tilsættes, og det blandes til en blød Dejg, der er let at behandle. Bordet bestrøs med Mel, Dejgen hældes ud derpaa og gives et Par hurtige Ældtninger, for at den kan blive rigtig blød; derpaa rulles den i lange 2 ctm tykke Ruller, der med en Kniv skæres i Stykker paa 7—8 ctm Længde. Disse lægges i Rækker med et lille Mellemrum mellem hvert Brød og bages i en hed Ovn i ca. 25 Minutter. Naar de tages ud af Ovnen, pensles de med Mælk.

Franske Simler. Dejgen laves som til ovenstaaende og ældtes paa Bordet. Stykker af den af Størrelse som et Æg rulles ud i korte tykke Ruller, der lægges mod hinanden to og to, idet man trykker Spidserne let sammen. Sættes paa en smurt Plade, pensles med Mælk og bages i en meget varm Ovn.

Disse Simler kan ogsaa formes som Horn, eller som Kringler eller Hestesko.

Grahams Simler. 1/2 l Grahamsmel, 1/2 l Hvedemel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt og 3 3/4 dcl Mælk. De to Slags Mel, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet gnides i med en Ske, og Mælken tilsættes, hvorefter det ældtes til en blød Dejg, der rulles ud paa Bordet i lange fingertykke Ruller. De skæres af i 8—10 ctm Længde, lægges paa en smurt Plade, pensles med Mælk og bages i en hed Ovn i 10—15 Minutter.

Mælkesimler. 125 gr. Mel, 125 gr. Majsmel, 1 1/4 dcl Mælk, 60 gr. Smør, 1 Teskefuld Bagepulver. Melet, Majsmelet og Bagepulveret blandes og sigtes; Smørret tværes i, og Mælken tilsættes lidt efter lidt. Det hele røres godt og ældtes let, deles i lige store Simler, sættes paa Pladen, pensles med Mælk og bages.

Frugtsimler. 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Spiseskefulde Sukker og 2 Teskefulde Bagepulver blandes, og 2 Spiseskeer Smør røres i, 125 gr. syltet Citron skæres fint og blandes med 195 gr. pillede Rosiner; dette hældes sammen med de tørre Ingredienser, og der tilsættes saa megen Mælk, at man faar en fast Dejg deraf. Denne ældtes et Øjeblik paa Bordet og deles i Stykker paa et Ægs Størrelse, der rulles aflange, lægges med 3 ctm Mellemrum paa en smurt Plade, pensles med Mælk og bages i en meget varm Ovn.

Varme Bisquits. 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver. 1 Spiseskefuld Smør eller Fedt, 1/2 l kold sød Mælk; brug fremfor alt ikke syrlig

Mælk! Tag hellere Vand, naar sød Mælk ikke kan faas. — Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; det smeltede Smør og Mælken tilsættes, og det hele ældes hurtigt sammen til en jævn blød Dejg. Bordet bestrøs med Mel, Dejgen udrulles i 1 ctm Tykkelse og skæres i runde Forme med et Ølglas, hvis Rand er dyppet i Mel; sættes tæt paa en smurt Plade og bages i en godt varm Ovn.

Bisquits kan godt opfriskes ved at gøres fugtige, og sættes ind i Ovnen, til de er gennemvarme.

Frokost Bisquits. 1½ l Mel, 1¼ dcl (125 gr.) smeltet Smør, lidt Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, og saa meget Mælk, at det bliver en lind Dejg, der hældes i smaa smurte Forme med en Ske og bages i en meget varm Ovn.

Ægge-Bisquits. ½ l Mel, ½ Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker, og 1 Teskefuld Bagepulver blandes og sigtes. Et Æg piskes med 1¼ dcl Mælk og blandes med det øvrige; bliver Dejgen ikke blød nok, tilsættes noget mere Mælk. — Dejgen slaas op paa Bordet, ældes lidt, rulles ud og afskæres i runde Forme, der sættes med lidt Mellemrum paa en smurt Plade. Pensles med pisket Æg og bages i en meget varm Ovn.

Sandwich Bisquits. ½ l Mel, ⅓ Teskefuld Salt og 1 Teskefuld Bagepulver blandes og sigtes; en toppet Teskefuld Smør gnides i, og det hele blandes med Mælk til en blød Dejg. Rulles ud og stikkes ud i smaa runde Kager; paa Halvdelen af disse lægges lidt blødt Smør og et tykt Lag fint hakket koldt Kød; de øvrige lægges ovenpaa og presses lidt ned. Pensles til Slut med Mælk, sættes paa en smurt Plade med 3 ctm Mellemrum og bages i en varm Ovn.

Rosinbrød. 250 gr. Mel, 30 gr. stødt Melis, 60 gr. Rosiner, 1¼ dcl Mælk, 60 gr. Smør, 1½ strøgen Teskefuld Bagepulver og lidt Salt. Melet tørres og sigtes, og Saltet tilsættes. Smørret gnides i med en Ske, og Bagepulveret blandes med Sukkeret og kommes i; Rosinerne tilsættes derpaa, og det hele blandes med Mælken til en blød Dejg, der formes i Kugler og med Haanden trykkes flade med Bordet. De sættes paa en smurt Plade, mærkes med en Kniv med et Kryds og bages i en varm Ovn i ca ½ Time. Naar de er trekvart bagte, pensles de med Mælk og bages derpaa færdige.

Skotske Kiks. 350 gr. Hvedemel, 50 gr. Havremel, 1 dcl Mælk. 1 Æg, lidt Salt, 30 gr. Rismel, 2 Teskefulde Bagepulver, 60 gr. Sukker, 60 gr. Smør. Melet tørres, og sigtes sammen med Bagepulveret, Saltet, Havremelet og Ris-

melet og Smørret gnides i med en Ske. Derefter tilsættes Sukkeret, Ægget og Mælken, og det hele ældes hurtigt til en fast Dejg. Formes i Trekanter, sættes paa en smurt Plade og bages i en varm Ovn ca. 25 Minutter. Naar de er halv færdige pensles de over med Mælk, og bages til de er smukt lysegule.

Mælkekiks. 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Sukker, 1/2 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, en stor Teskefuld Fedt, 2 Æg og ca. 1/2 l Mælk. Melet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret sigtes, Fedtet gnides i, de piskede Æg og Mælken tilsættes, og det hele blandes til en blød Dejg, der ældes et Øjeblik paa Bordet, udrulles med Kagerullen til 1/2 ctm Tykkelse, skæres med en skarp Kniv i Firkanter, som lægges en Gang dobbelt, saa de danner en Trekant. Bages ved stærk Varme i 15—20 Minutter.

Kartoffelkiks. 6 Kartofler, 2 1/2 dcl Mel, 1/2 Teskefuld Salt, 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1 Teskefuld Smør, 2 1/2 dcl Fløde, 1 Æg, 1/2 Teskefuld Nellikeessens.

6 mellemstore melede Kartofler skrælles og koges, Vandet hældes fra, og de sættes igen et Øjeblik over Ilden for at tørres. De røres ganske bløde, og Smørret, Fløden og Ægget tilsættes. Melet, Saltet og Bagepulveret sigtes sammen og røres i Kartoffelmassen; naar det er bleven koldt, tilsættes Essensen, og det hele blandes til en fast Dejg, der udrulles til 1 1/2 ctm Tykkelse og skæres i aflange Stykker med en skarp Kniv. Bages paa en varm Plade og prikkes med en Gaffel for ikke at slaa Revner. Spises smurt med Smør og er meget lette og delikate.

Nøddekiks. 250 gr. Mel, 1/2 Teskefuld Salt og 1 toppet Teskefuld Bagepulver blandes og sigtes. En toppet Spiseskefuld Smør gnides i, og 125 gr. melede eller meget fint hakkede Nødder eller Valnødder og 2 Teskefulde Sukker tilsættes. Det hele blandes med Mælk til en lind Dejg, som med Haanden rulles i smaa Kugler, der sættes med godt Mellemrum paa en smurt Plade og pensles med Mælk. Ovenpaa hver lægges en lille Smule hakkede Nødder, og de bages i en varm Ovn.

Te-Boller. 3 Æg piskes og blandes med 1/2 l Mælk, 1/2 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker og ca. 3/4 l Mel, som i Forvejen er sigtet og blandet med 2 Teskeer Bagepulver. Det hele bearbejdes stærkt i et Minut, og bages derpaa i smaa smurte Forme, der kun maa fyldes de to Trediedele. Færdige paa omtrent 20 Minutter.

Engelske Boller. 1 1/2 l Mel, 1/2 Teskefuld stødt Melis, 1 Teskefuld Salt, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, og rigelig 1/2 l Mælk. Melet, Sukkeret,

Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Mælken tilsættes, og det hele arbejdes hurtig sammen. Ovnen og Pladen maa være godt hede; Pladen smøres, og Blikringe af en Bolles Størrelse og ca. 1 Tomme høje lægges paa Pladen. Ringene fyldes halvt og Bollerne bages i en ca. 20 Minutter. De maa ikke blive for brune. Serveres overskaarne smurte med Smør og er meget delikate.

Æggeboller. 1½ l Mel, 1 Teskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 1 stor Spiseskefuld Fedt, 2 Teskefulde Bagepulver, 3 Æg og rigelig ½ l Mælk. Melet, Bagepulveret, Saltet og Sukkeret blandes og sigtes; Fedtet gnides i, og Mælken og de piskede Æg tilsættes. Det hele blandes hurtigt, fyldes i kolde, smurte Bolleforme, der kun maa være ⅔ fulde, sættes paa en varm Plade og bages i en varm Ovn 15—20 Minutter.

Boston Boller. ¾ l Mel, 1¼ dcl Majsmel, 1 Spiseskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Smør eller Fedt, 3 Æg, en god ½ l Mælk, og 1 Teskefuld Kanelessens. (Denne sidste kan undlades, hvis man ikke holder af den Smag, den giver). Melet, Majsmelet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Smørret eller Fedtet gnides i, de piskede Æg, Mælken og Essensen tilsættes; og det hele arbejdes hurtigt sammen. Pladen maa være varm i Forvejen; den smøres, og smurte Bolleringe lægges paa den og fyldes halvt med Dejg; naar denne har løftet sig til Ringenes Rand, glatter man den let med en Kagekniv. Bages lysebrune paa begge Sider i 7—8 Minutter.

Grahamsboller. 1½ l Grahams Mel, 1 Spiseskefuld Puddersukker, 1 Teskefuld Salt, 3 Teskefulde Bagepulver, 1 Æg og ½ l Mælk. Mel, Sukker, Salt og Bagepulver blandes og sigtes, det piskede Æg og Mælken tilsættes og Dejgen arbejdes hurtig sammen; smurte Bolleforme fyldes ⅔ dermed og bages i en hed Ovn 15—20 Minutter.

Boller med Majsmel. ½ l Majsmel, ½ l Hvedemel, 1 Spiseskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 2 Æg og ½ l Mælk. Melet blandes og sigtes sammen med Saltet, Sukkeret og Bagepulveret; Fedtet gnides i, og det hele arbejdes hurtigt sammen med Mælken og de godt piskede Æg til en jævn Dejg; smaa Bolleforme smøres, fyldes ¾ med Dejgen og bages i en ikke altfor hed Ovn i ca. 1 Kvarter.

Havremelsboller. 125 gr. Havremel, 7½ dcl Hvedemel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiskeskefuld Fedt, 2 Æg og ½ l Mælk.

Havremelet, Hvedemelet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet gnides i, og Mælken og de piskede Æg tilsættes. Massen røres til en temmelig lind Dejg og bages i en godt varm Ovn i velsmurte Bolleforme, der kun maa fyldes $^2/_3$. Færdige paa 1 Kvarter.

Risboller. $^1/_2$ l kolde kogte Ris, $^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Salt, 1$^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, 1 Spiseskefuld Sukker, 2$^1/_2$ dcl Mælk og 3 Æg. Mælken og de piskede Æg røres i Risene; Melet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret sigtes og røres sammen med det øvrige til en jævn temmelig fast Dejg; smurte Bolleforme fyldes $^3/_4$ hermed og Bollerne bages i en varm Ovn ca. 1 Kvarter.

Søde Boller. 125 gr. Sukker, 1 Æg, 1 Spiseskefuld smeltet Smør, $^1/_2$ l sød Mælk, 7$^1/_3$ dcl Mel, 2 Teskefulde Bagepulver og 1 Teskefuld Salt. De tørre Ingredienser blandes, sigtes og tilsættes Mælken, Smørret og de piskede Æg. Dejgen slaas haardt og bages i smurte Bolleforme.

Boller af Rugmel. 1$^1/_2$ l Rugmel, 2$^1/_2$ dcl Majsmel, 2$^1/_2$ dcl Hvedemel, 1 Teskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 2 Æg og $^1/_2$ l Mælk. De 3 Slags Mel, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet gnides i med en Ske, og Æggene piskes sammen med Mælken og tilsættes. Det hele ældes til en jævn, temmelig fast Dejg; Bolleformene smøres, fyldes $^3/_4$ med Dejg og bages paa ca. 1 Kvarter i en hed Ovn.

Hvedeknopper. 1$^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, $^1/_2$ Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker, 3 Teskefulde smeltet Smør, $^1/_4$ l Mælk, 3 Æg. Blommer og Hvider piskes hver for sig. Det hele blandes paa samme Maade som Bolledejg, men de piskede Hvider tilsættes først, naar alt det øvrige er blandet. Bages i varme velsmurte Forme.

Ris-Knopper. 1 Æg, 2$^1/_2$ dcl Mælk, 2$^1/_2$ dcl kolde kogte Ris, 2$^1/_2$ dcl Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, $^1/_4$ Teskefuld Salt og en Spiseskefuld smeltet Smør. Blandes paa samme Maade som ovenstaaaende og bages i Forme i en hed Ovn.

Graham-Knopper. 7$^1/_2$ dcl Grahamsmel, 1$^1/_4$ dcl Majsmel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, og en rigelig halv l Mælk. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Mælken tilsættes, og Massen arbejdes hurtig sammen til en jævnt fast Dejg. Bages i Forme i en meget varm Ovn i 12—15 Minutter.

Tarvelige Hvedeknopper. $^1/_2$ l Majsmel, $^1/_2$ l Hvedemel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, $6^1/_3$ dcl, halvt Mælk og halvt Vand. De tørre Ingredienser blandes og sigtes, og Mælken og Vandet hældes i. Æltes hurtig til en fast Dejg, som hældes i kolde, godt smurte Smaaforme og bages ved rask Varme i ca. 15 Minutter.

Johwny-Kage. $^1/_2$ l Majsmel, $^1/_2$ l Hvedemel, $1^1/_4$ dcl Sukker, $^1/_2$ Teskefuld Salt, 1 Spiseskefuld Fedt, 2 Teskefulde Bagepulver, 3 Æg og rigelig $^1/_2$ l Mælk. Majsmelet, Hvedemelet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Fedtet gnides i med en Ske, de piskede Æg og Mælken tilsættes, og det hele arbejdes sammen til en blød Dejg, der hældes i lave, firkantede Blikforme og bages i en temmelig varm Ovn i ca. 25 Minutter.

Tebrød. $1^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, $1^2/_3$ dcl Smør, 4 Æg, $2^1/_2$ dcl Mælk. Bland Melet, Saltet og Bagepulveret og sigt det; rør Smørret deri, og kom derefter de piskede Æg og Mælken i. Rør det sammen til en fast Dejg og hæld denne i 2 runde ikke for store Tinforme og bag dem i en godt varm Ovn i 25 Minutter. Prøv om Kagerne er gennembagte ved at stikke en tynd Pind eller en Naal igennem dem. Hænger der Dejg ved denne, naar den tages ud, maa Kagerne bages nogle Minutter længere.

Briocher. $1^1/_2$ l Mel, 1 Spiseskefuld Sukker, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Spiseskefuld Fedt, 1 Æg, og en rigelig halv l Mælk. Mel, Sukker, Salt og Bagepulver blandes og sigtes; Fedtet gnides i, og de piskede Æg og Mælken tilsættes. Blandes til en temmelig fast Dejg, der hældes i 2 smurte Kageforme; de maa kun være $^3/_4$ fulde. Bages ved rask Ild i 20—25 Minutter.

Korskager. $1^1/_2$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Salt, 125 gr. Sukker, 3 strøgne Teskefulde Bagepulver blandes og sigtes. 65 gr. Smør røres i, og der tilsættes 25 gr. vaskede og pillede Korender, $^1/_2$ Teskefuld Muskatnød, 125 gr. hakket Citonskal, 125 gr. pillede Rosiner og $^1/_2$ Teskefuld Allehaande. To Æg piskes og blandes med $^5/_8$ dcl Mælk; dette hældes i de tørre Ingredienser, og der tilsættes saa megen Mælk, at det bliver til en fast Dejg. Formes i smaa runde Boller, lægges med 5 ctm Mellemrum paa en smurt Plade og pensles med Mælk. Med en skarp Kniv skæres et Kors paa hver Kage, de overstrøs med stødt Melis og bages lysebrune i en hed Ovn.

Liverpool-Boller. 65 gr. Smør, 175 gr. Sukker, 2 Æg, $1^1/_2$ Teskefuld Bage-

pulver, 65 gr. syltet Citronskal skaaret i tynde Strimler, $7^1/_2$ dcl Mel og $2^1/_2$ l Mælk. Smørret og Sukkeret røres til det er hvidt, Æggene hældes i, og det røres godt sammen; derpaa tilsættes Melet, der i Forvejen er blandet med Bagepulveret og sigtet, samt Citronskallen og Mælken. Det hele røres hurtigt til en jævn Dejg; smurte Bolle-Ringe af Tin lægges paa en varm, smurt Plade, en stor Skefuld Dejg kommes i hver, de strøs med Sukker og bages 1 Kvarter i en varm Ovn.

Skotske Boller. 1 toppet Spiseskefuld Fedt smeltes og blandes med 2 piskede Æg og $3^1/_3$ dcl Mælk. Det hele røres godt sammen, og der tilsættes 1 Teskefuld Salt, 2 Teskeer Sukker og 3 Teskeer Bagepulver, der i Forvejen er blandet med 325 gr. Mel. Smurte Bolleringe af Blik lægges paa en varm smurt Plade; de fyldes $^2/_3$ med Dejgen og vendes, naar de er halvt færdigbagte.

Smørkager. $1^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 3 Spiseskefulde Smør. Blandes godt og røres med Mælk til en lind Dejg, der udrulles til 2 ctm Tykkelse og afskæres i runde Kager. Lægges paa en godt varm smurt Plade og bages; naar de er lysebrune, vendes de og bages ogsaa lysebrune paa den anden Side.

London-Teboller. $^3/_4$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Æg, $^1/_4$ l Mælk og $^1/_4$ l Fløde, 1 Teskefuld Kanelessens. (Denne sidste kan undværes, hvis man ikke holder af Kanelsmagen). Melet, Saltet, Sukkeret og Bagepulveret blandes og sigtes; de piskede Æg, Mælken, Fløden og Essensen tilsættes, og Massen arbejdes hurtig sammen til en temmelig fast Dejg, der hældes i velsmurte Bolleringe paa en varm smurt Plade og bages ved rask Varme. Ringene maa kun fyldes halvt. Naar de er blevne kolde, ristes de paa begge Sider, smøres med Smør og serveres varme.

Tyske Sneboller. $^1/_2$ l Mel, 2 Teskefulde Sukker, en lille Smule Salt, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, 3 Spiseskefulde Smør, 4 Æg, 60 gr. søde Mandler, 3 Draaber bitter Mandelessens, $^1/_4$ l Fløde, 65 gr. Sultane Rosiner og et halvt Vinglas Rom. Smørret og Sukkeret røres hvidt; Æggene tilsættes, et ad Gangen, og det røres 3—4 Minutter imellem hvert Æg. Melet, Saltet og Pulveret blandes, sigtes og røres sammen med det øvrige, hvorefter Mandlerne, Rosinerne, Essensen og Fløden tilsættes. Det hele arbejdes hurtig sammen til en lind Dejg, omtrent som til Rundkage og bages i smurte smaa Blikforme ca. 20 Minutter. Prøv med en tynd Pind, om de er gennembagte, inden de tages ud.

Bakkelser af Grahamsmel. $^3/_4$ l Grahamsmel, 1 Teskefuld Salt, 2 store

Teskefulde Bagepulver, 2 Æg og 1/2 l Mælk. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes og røres sammen med Mælken og de piskede Æg. Smaa Blikforme til Svampekager fyldes halvt med denne Dejg og bages i en hed Ovn i et Kvarter.

Yankee Bakkelser. 1/3 l Mel, 1/4 Teskefuld Salt, en strøgen Teskefuld Bagepulver og 1 Spiseskefuld Sukker blandes og sigtes. 1 Spiseskefuld Smør røres til Fløde og blandes med 2 piskede Æggeblommer; lidt efter lidt tilsættes den tørre Blanding samt 1/3 l Mælk, 1/2 Teskefuld Vanilleessens og to piskede Æggehvider. Bages i varme smurte Bolleforme i en varm Ovn.

Yorkshire Frokostkiks. 375 gr. Mel, 1/2 Teskefuld Salt, 3 strøgne Teskefulde Bagepulver blandes og sigtes. 1 toppet Spiseskefuld Smør røres i, og der tilsættes saa megen Mælk, at det hele bliver en jævn blød Dejg. Denne udrulles til 1 ctm Tykkelse, og lægges uden at skæres itu paa en varm smurt Plade og bages i ca. 10 Minutter. Den vendes derpaa — uden at brækkes — over paa en anden varm smurt Plade og bages ogsaa 10 Minutter paa denne Side. Brækkes itu og serveres med Smør.

Amerikanske Tvebaksboller. 3/4 l Mel, 1 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Sukker, 2 Teskefulde Bagepulver, 2 Spiseskefulde Fedt, 3 Æg, 1/2 Teskefuld Kanelessens. 3 3/4 dcl Mælk. Bland Melet, Saltet, Sukkeret og Bagepulveret, og sigt det; gnid Fedtet i med en Ske, og hæld saa Mælken, de piskede Æg og Essensen i. Ælt det sammen til en jævn Dejg; hvoraf dannes smaa Kugler af Størrelse som et Æg, der lægges tæt sammen paa en smurt Plade og bages ved jævn Varme i 20 Minutter. Naar de er kolde, bestrøs de med stødt Melis.

Fritturer og Vafler.

Den samme Dejg bruges baade til at indbage Frugt, Kød og Grøntsager i, og den kan ved Hjælp af Bagepulver tillaves paa et Øjeblik. Dejgen maa ikke være for lind; naar man lader en Skefuld af den falde ned i det kogende Fedt, skal Klumpen beholde sin Form. Koger den ud, er Dejgen for tynd. Gryden, man koger i; maa være temmelig dyb, og Fedtet maa være dampende hedt.

Almindelig amerikansk Fritturedejg. 125 gr. Mel, 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/4 Teskefuld Salt, 2 Æg og 1/4 l Mælk. De tørre Ting blandes og sigtes, de piskede Æg og Mælken hældes i, og det hele røres til det er jævnt.

Engelsk Fritturedejg. *(I.)* 90 gr. Mel, 1 strøgen Teskefuld Bagepulver, 1 Desertskefuld Olie, 1½ dcl lunkent Vand, 1 Æggehvide og lidt Salt. Melet og Bagepulveret blandes og sigtes; Olien og Saltet tilsættes lidt efter lidt, og Vandet hældes i. Det hele slaas med en Ske til Dejgen er ganske jævn, hvorefter man lader det staa ½ Time. Æggehviden piskes til stift Skum og røres i, og Dejgen er nu færdig og kan bruges til al Slags Fisk, Kød, Grøntsager eller Frugter.

(II.) 60 gr. Mel og 1 Teskefuld Bagepulver, 2 Spiseskeer Fløde, 1 Teskefuld stødt Melis, 15 gr. smeltet Smør, 1 Pris Salt, 2 Æggeblommer og 1 Æggehvide. Melet og Bagepulveret blandes og sigtes, Saltet og Sukkeret tilsættes, og Fløden og Æggeblommerne røres i. Det hele slaas godt sammen med en Ske, og det smeltede Smør hældes i. Naar Dejgen skal bruges, røres den piskede Æggehvide i, og Dejgen er færdig til Anvendelse.

Indbagte Æbler. 4 store friske syrlige Madæbler skrælles og deles i 4 Dele; Kærnehuset tages ud, og Stykkerne lægges i en Skaal og overhældes med 1 Glas Sherry eller Madeira og to Spiseskeer Sukker. Efter et Par Timers Forløb tages de op; hvert Stykke dyppes i Fritturedejgen og bages lysebrunt i en Gryde med dampende varmt Fedt. Serveres med Sukker til.

Indbagte Bananer. Bananer, der er skrællede og flækkede paa langs, dyppes i Fritturedejg og koges ligesom ovenstaaende.

Indbagte Brombær. ¼ l Brombær, ⅓ l Fritturedejg. Bærrene blandes med Dejgen, der sættes paa det kogende Fedt med en Ske, akkurat som Kødboller sættes paa Suppe; serveres med sød Sauce. Al Slags Bærfrugt kan indbages paa denne Maade.

Frugtfritturer. Al Slags Træfrugt kan indbages ligesom Æblerne ovenfor; hele syltede Frugter kan ogsaa bruges. Ligeledes kan de skæres i passende smaa Stykker, røres i Dejgen og koges ligesom indbagte Brombær.

Indbagte Appelsiner. Appelsinerne skrælles, pilles og deles i 4—5 Stykker; dyppes i Dejgen og koges mørkegule i Fedtgryden, som endelig maa være saa dyb, at Fedtet staar over Fritturerne. Serveres med Sukker til.

Risfritture. ¼ l Ris, ½ l Mælk, 3 Æg, 1 Teskefuld Sukker, 2 Spiseskeer Smør. Risene koges i Mælken til al Mælken er fordampet; saa tages de af Ilden, og Æggeblommerne, Sukkeret og Smørret tilsættes. Naar dette er

koldt, røres de piskede Hvider i, og Dejgen sættes med en Ske paa det kogende Fedt. Koges til de er lysegule, og serveres med Fløde, sød Sauce eller Citronsauce.

Indbagte Annanas. 2 ctm tykke Annanasskiver overhældes med Sherry og Sukker og henstaar i en Timestid. Hvert Stykke dyppes i Frittured ejg og koges lysebrunt i en stor Gryde med kogende Fedt. Tørres paa Papir og bestrøs med Sukker.

Vafler. 1 1/2 l Mel, 1/3 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker, 2 Teskefulde Bagepulver blandes og sigtes, og 40 gr. Smør gnides i med en Ske, 3 Æg tilsættes, Hviderne og Blommerne piskede hver for sig, samt saa megen Mælk, at det bliver til en tynd Dejg. Bages i varme smurte Vaffeljærn.

NB. Naar man vil lave Vafler, er det absolut nødvendigt at have et rigtigt Vaffeljern; andet kan ikke bruges.

Tyske Vafler. 1 1/2 l Mel, 1/2 Teskefuld Salt, 3 Spiseskefulde Sukker, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, 2 Spiseskefulde Fedt, den hakkede Skal af en Citron, 1 Teskefuld Kanelessens, 4 Æg og 1/2 l tynd Fløde. Melet, Sukkeret, Saltet og Pulveret blandes og sigtes; Fedtet røres i, og de piskede Æg, Citronskallen, Essensen og Mælken tilsættes. Det hele røres til en jævn, temmelig tyk Dejg, der bages i varme Vaffeljærn og serveres med Sukker, der er blandet med lidt Citronessens.

Bløde Vafler. 1 1/2 l Mel, 1/2 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Sukker, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 stor Spiseskefuld Smør, 2 Æg, 3/4 l Mælk. Melet, Saltet, Sukkeret og Pulveret blandes og sigtes, Smørret røres i, og de piskede Æg og Mælken tilsættes. Blandes til en jævn Dejg, der løber let ud af Tuden paa Kanden. Det hede, smurte Vaffeljern fyldes 2/3, lukkes og bages, til Vaflen er brun. Serveres varme, strøede med Sukker.

Risvafler. I en Dejg som til ovenstaaende, kommes 1/4 l kogte Ris; bages ligesom bløde Vafler.

Virginiavafler. 1/2 l Majsmel koges 30 Minutter i 1/3 l Vand, 1 1/2 Teskefuld Salt tilsættes. Heri røres 1/3 l Mælk, 2 Spiseskefulde Sukker, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 1/2 l Mel blandet med 2 toppede Teskefulde Bagepulver og 2 Æg; Hviderne og Blommerne maa røres hver for sig. Bages i varme, godt smurte Vaffeljern.

Engelske Syltetøjskager. De er lette og sunde. 1 1/2 l Mel, 3 Teskefulde Bagepulver og 1/2 Teskefuld Salt og blandes med saa megen sød Mælk, at det bliver en temmelig tynd Dejg, der bages i Kager af en Underkops Størrelse og 1/2 ctm Tykkelse. Smøres med Smør og Syltetøj, Marmelade eller Honning.

Syltetøjskager med Æg. 3/4 l Mel, 1 Spiseskefuld Puddersukker, 1 Teskefuld Salt, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, 2 Æg og 3/4 l Mælk Melet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; de piskede Æg og Mælken røres i, og det hele arbejdes sammen til en tynd Dejg, der kan løbe i en jævn Strøm fra Tuden af Mælkekanden. Paa en varm smurt Plade hældes Kager af Størrelse som en Underkop; de bages lysebrune og serveres smurt med Marmelade eller Honning.

Riskager. 1/2 l kolde kogte Ris, 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Sukker, 1/2 Teskefuld Salt, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1 Æg og godt 1/4 l Mælk. Melet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Mælken og de piskede Æg tilsættes Risene, og dette røres sammen med Melet, saa det bliver en jævn Dejg. Bages paa en godt varm, smurt Plade og serveres med Frugtsirup eller Honning.

Genevakager. 3/4 l Mel, 4 Spiseskefulde Sukker, 1/2 Teskefuld Salt, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 2 Spiseskefulde Smør, 4 Æg og ca. 1/4 l Mælk. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, og Æggeblommerne tilsættes, en ad Gangen. Melet, Sukkeret og Saltet sigtes og røres i denne Blanding, og derefter tilsættes Mælken og de haardt piskede Æggehvider. Det hele røres godt og hældes i smaa smurte Kageforme. Saasnart Kagerne er lysebrune, vendes de og bages ogsaa paa den anden Side. Naar de er færdige, sættes de paa en smurt Plade og der lægges Hindbærsyltetøj paa Midten af hver. Derpaa bages et nyt Hold Kager, der lægges ovenpaa de første og ligeledes faar et Lag Syltetøj. Det tredje Hold Kager lægges som Laag paa de øvrige, og Pladen sættes ind i en ikke altfor varm Ovn i 10—15 Minutter.

Grahamssandkager. 1/2 l Grahamsmel, 1/4 l Majsmel, 1/4 l Hvedemel, 1 Teskefuld Puddersukker, 1/2 Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Æg og 1/4 l halvt Mælk og halvt Vand. De tre Slags Mel blandes med Sukkeret, Saltet og Bagepulveret og sigtes; de piskede Æg, Mælken og Vandet tilsættes, og det arbejdes sammen til en ikke for tynd Dejg, som dog maa kunne løbe i en jævn Strøm ud af Tuden paa Mælkekanden. Kagerne hældes paa den varme smurte Plade i Størrelse som smaa Underkopper, bages brune, vendes forsigtig og bages ogsaa paa den anden Side. De lægges i en Stabel og serveres varme med Sukker, Mælk, Fløde eller Frugtsaft.

Majskager. 1 l Majsmel, 1/2 l Hvedemel, 1 Teskefuld Puddersukker, 1/2 Teskefuld Salt, 2 toppede Teskefulde Bagepulver, 2 Æg, og 1/2 l Mælk. Melet, Saltet, Sukkeret og Bagepulveret blandes og sigtes og røres sammen med Mælken og de piskede Æg til en ikke for tynd Dejg. Bages paa én meget varm Plade og serveres med Marmelade eller Frugtsaft.

Boghvedekager. 1/2 l Boghvedemel, 1/4 l Hvedemel, 2 Spiseskefulde Bagepulver, 1/2 Teskefuld Salt blandes godt og sigtes; der røres saa megen sød Mælk i, at det bliver en tynd Dejg, der hældes ud paa en hed Plade og bages i eet Stykke. Serveres med Æblesmør, Marmelade eller Frugtsirup.

Pandekager. 1/2 l Mel, 1 lille Smule Salt, 1 Teskefuld Bagepulver, 6 Æg og saa megen Mælk, at det bliver en tynd Dejg. Bagepulveret blandes med Melet; Æggene piskes, Blommerne for sig, Hviderne for sig. Blommerne, Saltet og 1/2 l Mælk røres sammen; derpaa tilsættes Hviderne, og det hele røres lidt efter lidt i Melet, hvorpaa der endnu tilsættes tilstrækkelig Mælk til at Dejgen bliver tilpas tynd.

Stegepanden varmes, og man lader lidt Fedt løbe rundt paa den, til den er helt overfedtet; Dejgen hældes i en stor Klat midt paa Panden, og denne drejes, til Kagen naar helt ud til Randen. Bages lysebrune og serveres meget varme med Sukker og Syltetøj eller henkogt Frugt.

Engelske Pandekager. 1/2 l Mælk, 2 Æg, 1 Saltskefuld Salt, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Mel, 1/4 l Fløde, 1 Spiseskefuld Sukker. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Æggene røres med Sukkeret og blandes med Melet og Mælken til en tynd Dejg. Bages paa sædvanlig Maade paa en lille Pande. De færdige Pandekager faar et lille Lag Syltetøj paa Midten, rulles sammen og serveres meget varme.

Franske Pandekager. Laves ligesom ovenstaaende; naar de er færdige, rulles de sammen, bestrøs med Sukker, og glaceres ved Hjælp af en gloende varm Koksskovl.

Skotske Pandekager. 1/2 l Mælk, 2 Spiseskefulde Smør, 4 Æg, 1/6 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver og en lille Smule Salt. Melet, Sukkeret, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes; Mælken, Æggene og det smeltede Smør røres i, og det hele blandes til en tynd Dejg. Bages kun paa den ene Side; naar Kagen er gennembagt (den maa ikke være ret tyk) holdes Panden paa Kant ind over Ilden; Pandekagen vil da selv rejse sig op af Panden. Serveres med Marmelade eller med syltet Citron og Sukker.

Kager.

Kager med Smør blandes paa følgende Maade: Smørret røres til Fløde og piskes, til det er ganske lyst; Sukkeret tilsættes lidt efter lidt, og man rører saalænge i Blandingen, til den er ganske jævn og fløjlsblød. Æggeblommerne røres hvide og hældes i, og Krydderierne tilsættes. Det hele blandes lidt efter lidt med Mælken og med Melet, der i Forvejen er blandet med Saltet og Bagepulveret. Til allersidst tilsættes de piskede Hvider.

Kager uden Smør blandes paa følgende Maade: Æggeblommerne røres helt hvide og tykke, Sukkeret tilsættes, og Blandingen røres stærkt. Krydderierne og Mælken hældes i, og endelig tilsættes de til stift Skum piskede Æggehvider og Melet, der er sigtet og blandet med Bagepulveret. Det hele røres rask sammen og bages strax.

Vink angaaende Kagebagning. Tynde Kager skal bages i en varmere Ovn end Kager i Brødforme. Kager uden Smør skal bages længere og ved mindre stærk Varme end Kager af samme Størrelse med Smør.

Ved at stikke en Staalnaal eller en ren tynd Pind ind i Kagen, kan man prøve, om den er gennembagt. Hænger der ingen Dejg ved den, naar man trækker den ud, er Kagen færdig.

Kager i Form maa dækkes med Papir, smurt med Smør. Frugtkager behøver særlig tykt Papir.

Brug endelig ikke syrlig Mælk eller Kærnemælk eller noget af det saakaldte »selvhævende« Mel.

Formene maa smøres og beklædes med Papir, inden man rører Dejgen sammen, da den ikke taaler at staa, men strax skal i Ovnen.

Vægt og Maal.

1/4 l	Mel	vejer	125 gr.	=	25 Kv.			
1 l	Mel	»	1/2 kg.	=	100 Kv.	=	1 Pund.	
1/2 l	hvidt Sukker	vejer	1/2 kg.	=	100 Kv.	=	1 Pund.	
2 Spiseskefulde	Mælk ell. Vand	vejer	30 gr.	=	5 Kv.			
8 Teskefulde	»	»	»	»	30 gr.	=	»	»
1/8 l	»	»	»	»	120 gr.	=	24	»
1/2 l	»	»	»	»	480 gr.	=	96	»

Adelaide Kage. 1/4 l Smør, 1/3 l Sukker, 4 Æg, 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l aftørrede Kirsebær uden Stene, 1/8 l Fløde og 1 Teskefuld Vanille-Essens. Smørret og Sukkeret røres ganske lyst, Æggene kommes i, 2 ad Gangen, og man pisker det 5 Minutter mellem hver Gang. Melet og Bagepulveret blandes og sigtes, og røres derpaa sammen med Kirsebærrene, Smørret og Æggene, Fløden og Vanille-Essensen til en jævn Dejg, som bages i Forme beklædt med smurt Papir ved jævn, ikke altfor stærk Varme. Man maa passe at dække Kagen med Papir, hvis den skulde blive for brun, inden den er gennembagt.

Mandelkage. 1/8 l Smør, 1/2 l Sukker, 4 Æg, 1/8 l skoldede og pillede Mandler, der er skaarne i smalle Strimler, 1/2 Teskefuld bitter Mandelessens, 1/2 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1 Glas Cognac og 1/8 l Mælk. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, Æggene tilsættes, et ad Gangen, og man pisker det hele 3—4 Minutter mellem hvert. Melet og Bagepulveret sigtes og tilsættes, hvorefter Mandlerne, Essensen, Cognacen og Mælken hældes i, og det hele røres hurtigt og let, til det er bleven en jævn, mellemtyk Dejg. Bages i en temmelig hed Ovn i 20 Minutter i en godt smurt Kageform.

Brudekage. 1/4 l Smør, (knebent Maal), 3/4 l Sukker, 1/4 l Mælk, 12 Æggehvider, 3 Teskefulde Bagepulver, 1 l Hvedemel, 1/4 Teskefuld Salt.

Smør og Sukker røres til Fløde; Melet og Bagepulveret sigtes og blandes med Mælken og de piskede Hvider, hvorefter Smørret og Sukkeret forsigtig røres i. Dejgen krydres med lidt Vanille- eller Mandelessens og bages i en rund Blikform med 4 Lag Papir over. Ovnen maa være godt varm.

Flødekager. 4 Æg, 60 gr. Smør, 1/4 kg. Mel, 1/2 l Vand. Vandet og Smørret sættes paa Ilden i en Kasserolle, og saa snart det koger, rører man det sigtede Hvedemel i med en Træske. Det røres stærkt, til det slipper Bunden og Siderne af Kasserollen, tages derpaa af Ilden og afsvales, hvorefter Æggene tilsættes, et ad Gangen. Naar Dejgen er helt kold, hældes den i en Kagesprøjte med en fingertyk Aabning og presses ud i Stykker af en Fingers Længde paa en smurt Plade med lidt Mellemrum mellem hvert. Naar de er kolde, skærer man en Ridse langs Siden paa dem, tager lidt af det indvendige ud og fylder Hullet med Flødeskum eller med følgende Crème:

1/4 l Sukker, 1/2 l Mælk, 2 store Spiseskefulde Hvedemel, 3 Æggeblommer, 2 Teskefulde Vanille-Essens og 1 Spiseskefuld godt Smør. Mælken bringes i Kog, og heri hældes Melet, der i Forvejen er blandet med Sukkeret og rørt ud med lidt koldt Vand; saa snart det koger igen, tages det af Ilden, Æggeblommerne røres i, og det sættes over igen i 2 Minutter, for at Æggene kan blive jævne. Tilsidst tilsættes Essensen og Smørret.

Naar Cremen er kold, fyldes den i Kagerne, og disse glaceres derefter paa Overfladen med Chocolade. (Se under Glaceringer og Fyldninger til Kager).

Fløde-Lagkage. 2 dcl Smør, 1/2 l Sukker, 3/4 l Mel, 5 Æg, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Mælk. Smørret og Sukkeret piskes til Fløde, og Æggene tilsættes, 2 ad Gangen; man maa piske 5 Minutter mellem hver Gang. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i det øvrige, hvorefter Mælken tilsættes. Det bliver en temmelig tynd Dejg, der arbejdes godt igennem og bages i Lagkageforme i en meget varm Ovn i 15—20 Minutter. Naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hverandre med et Lag Syltetøj imellem hver, og den øverste Kage glaceres med Sukker.

Chokoladekage. 125 gr. friskt Smør, 125 gr. reven Chokolade, 4 Æg, 1/2 Teskefuld Vanille-Essens, 1 Teskefuld Bagepulver, (rigelig Maal), 125 gr. stødt Melis, 125 gr. Mel, 50 gr. Rismel, Chokoladeglasur.

Smørret og Sukkeret røres til Fløde, den revne Chokolade tilsættes, og Æggene arbejdes i, et ad Gangen. Melet, Rismelet og Bagepulveret, blandes og sigtes, hældes i, og tilsidst Vanille Essensen. Blandingen piskes i mindst 10 Minutter, helst lidt længere, hældes derpaa i en godt smurt Kageform og bages i en ikke altfor hed Ovn i omtrent 3/4 Time. Naar den er kold, vendes den ud af Formen paa et Fad og pyntes med Chokoladeglasur.

Man kan ogsaa hælde Dejgen i en Buddingform og koge den i 1 1/2 Time; dette bliver en lækker Budding.

Chokolade-Lagkage. Laves ligesom Flødelagkage, men mellem hver Kage lægges følgende Chokolade-Creme: 1/2 l Mælk, 1 Spiseskefuld godt Smør, 1/4 l Sukker, 1/8 l reven Chokolade, 2 Teskefulde Hvedemel, 3 Æggeblommer og 1 Teskefuld Vanille-Essens. Mælken bringes i Kog, Chokoladen, Sukkeret og Melet røres i og koges i 5 Minutter, hvorefter det tages af Ilden. Æggeblommerne tilsættes, medens man stadig pisker i Cremen, og den sættes over igen et Øjeblik for at Æggeblommerne kan faa et Opkog med. Smørret tilsættes, Cremen afkøles, og til allersidst røres Vanille-Essensen i.

(II). 2 Æg, 1/2 l stødt Melis, 1/4 l Mælk, 1/2 l Mel, 2 strøgne Teskefulde Bagepulver, 1/4 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Vanille-Essens.

Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og sigtes. Æggeblommerne piskes hvide og tykke, Sukkeret røres lidt efter lidt i, og Vanillen og Mælken, de stift piskede Æggehvider og Melet tilsættes. Bages i 3 Lagkageforme i en varm Ovn og lægges, naar de er kolde, ovenpaa hverandre med Chokolade Fyldning Nr. 2 imellem hver. (Se under Fyldninger til Kager).

Chokolade-Glasur til Chokoladelagkager laves paa følgende Maade: $^1/_8$ l Vand sættes paa Ilden i en lille Kasserolle sammen med $^1/_3$ l Sukker og $^1/_8$ l reven Ckokolade og koges, til det er ganske jævnt, hvorpaa det tages af Ilden og blandes med 2 Æggehvider, der ikke maa være piskede. Medens Glaseringen endnu er varm, smøres Kagen paa Overflade og Sider med den. Glaseringen stivner efterhaanden som den afkøles.

Man kan ogsaa lave Chokoladeglasur paa følgende Maade: 120 gr. Chokolade lægges paa en Plade i den varme Ovn, til den er blød; saa lægges den i en Kasserolle med $^1/_4$ kg. Sukker, der er rørt ud i $^1/_{16}$ l Vand, og Kasserollen sættes over Ilden, indtil det hele er ganske varmt og jævnt. Blandingen maa være meget varm, men maa ikke koge.

Citronkage. $^1/_3$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 6 Æg, 1 Teskefuld Bagepulver, $^1/_2$ l Mel, 30 gr. kandiseret Citron skaaren i tynde Strimler og $^1/_2$ Teskefuld Orange-Essens. Rør Smørret og Sukkeret til det er hvidt og ganske jævnt, og hæld Æggene i, 2 ad Gangen, idet der røres rask 5 Minutter mellem hver Gang. Bland Melet og Bagepulveret, sigt det og rør det sammen med det øvrige, og hæld tilsidst Essensen og den syltede Citron i. Rør det hele sammen til en fast Dejg og bag denne i papirbeklædte lave velsmurte Kageforme i en jævnt varm Ovn i $^3/_4$ Time.

Korendekage. $^1/_4$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, 4 Æg, $^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, $^1/_3$ l vaskede og pillede Korender og Krydderier efter Smag. Smørret og Sukkeret blandes og røres til en jævn hvid Fløde; Æggene slaas i, et ad Gangen, og man rører et Par Minutter mellem hver Gang. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i, og Korenderne tilsættes. Hældes strax i en Kageform, der er beklædt med smurt Papir, og bages i ca. 1 Time i en jævnt varm Ovn.

Kommenkage. Tillaves som ovenstaaende, men i Stedet for Korender tager man 2 Spiseskefulde Kommen.

Kokus-Lagkage. Tillaves og bages ligesom Fløde-Lagkage mellem hver Kage lægges et Lag malet Kokus og Flødeskum blandet sammen til en lind Grød. Kagen bestrøs med Sukker, før den serveres.

(II). $^1/_8$ l Smør, $^1/_3$ l Sukker, 8 Æggehvider, $^1/_3$ l Mel, $^1/_4$ Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Bagepulver, 1 Teskefuld Vanille-Essens. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes og røres gennem Sigten; Smørret og Sukkeret røres hvidt, Essensen hældes i, og tilsidst tilsættes Melet og de piskede Hvider.

Dejgen røres stærkt og bages i 3 Lagkageforme. Naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag Kokusfyldning Nr. 2 imellem hver. (Se Fyldninger).

Kokus-Marengskage. Dejgen tilberedes og bages som Fløde-Lagkage; naar den er kold, overstryges Overfladen og Siderne med følgende Marengsmasse. Seks Æggehvider piskes til stift Skum, derpaa tilsættes $^1/_8$ l Sukker og $^1/_8$ l Kokusmasse, der i Forvejen er blandet sammen. Det maa hældes i, alt paa een Gang og røres med let Haand, til det er jævnt blandet med Hviderne. Naar Kagen er strøgen over med denne Marengs, strøs der Sukker over den, og den sættes i en ikke for varm Ovn, til Overfladen er bleven svagt cremefarvet.

Kaffekage, $^1/_4$ l meget stærk Kaffe, $^1/_4$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 3 Æg, $^5/_8$ l Mel, 1$^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, $^1/_4$ l Sultanerosiner, skaaret midt over, $^1/_8$ l hakket Sukat, 1 Teskefuld Vanille-Essens og $^1/_8$ l Mælk.

Sukkeret og Smørret røres til Fløde og Æggene tilsættes, 1 ad Gangen, idet man rører i 3—4 Minutter mellem hver Gang. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i Smørret tilligemed Kaffen, Rosinerne, Sukaten, Essensen og Mælken. Røres til en lind Dejg, der bages i en papirbeklædt Blikform i en meget varm Ovn i $^3/_4$ Time.

Kompositionskage. $^1/_4$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 4 Æg, 2 Teskefulde Bagepulver, 1$^1/_2$ l Mel, $^1/_3$ l flækkede Rosiner uden Kærner, $^1/_8$ l vaskede og pillede Korender, $^1/_2$ Teskefuld Mandelessens eller Citronessens og $^1/_4$ l Mælk.

Smørret gnides ud med en Ske og røres med Sukkeret til en tyk, hvid Fløde, hvorefter Æggene tilsættes, et ad Gangen, idet man rører nogle Minutter mellem hvert Æg. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i Smørret sammen med Rosinerne, Korenderne, Mælken og Essensen. Dejgen bages i en papirbeklædt, godt smurt, lav Kageform ved jævn god Varme i en Time. Naar Dejgen næsten er kold, trækkes Papiret af, og den overstryges med Sukkerglasur.

Hertugindekager. $^1/_3$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, 6 Æg, 1 Teskefuld Bagepulver, $^1/_2$ l Mel, 1 Teskefuld Kanelessens. Smørret og Sukkeret piskes til Fløde og Æggene tilsættes, et ad Gangen, idet man rører 5 Minutter imellem hvert Æg. Melet og Bagepulveret blandes og sigtes, og hældes sammen med Essensen i Smørret. Røres hurtigt til en temmelig tyk Dejg, og bages i smaa, firkantede, papirbeklædte Blikforme i en godt varm Ovn i 30 Minutter. Kagerne glaceres, naar de er kolde.

Irsk Kage. 1/2 l Smør, 1/3 l Sukker, 8 Æg, 5/8 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/2 Sukat skaaren i tynde smalle Strimler, 1/4 l skyllede, pillede og tørrede Korender, 1/3 l Sultanarosiner, 1 Teskefuld Vanilleessens, 1 do. Muskatnøddeessens, 1 do. Nellikeessens, 1/8 l Fløde og 1/4 l skoldede Mandler. Smørret og Sukkeret røres til tyk hvid Fløde og Æggene tilsættes, et ad Gangen, idet man rører nogle Minutter mellem hvert. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i Smørret, hvorefter Sukaten, Rosinerne, Korenderne, Essenserne og Mælken tilsættes. Dejgen hældes i en aflang firkantet Kageform, der er helt beklædt indvendig med velsmurt Papir, overdrysses med de groft hakkede Mandler og bages ved god Varme i 1 1/2 Time.

Engelsk Kage. 1/3 l Smør, 1/2 l Sukker, 5/8 l Mel, 3 Æg, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/2 l Rosiner uden Stene, 1/4 l Korender, vaskede og pillede, 1/8 l hakket Sukat, 1/8 l Mandler, skoldede og skaarne i tynde Stykker, 10 Draaber bitter Mandelessens, 10 Draaber Vanilleessens og 1/4 l Mælk. Smørret og Sukkeret røres til tyk hvid Fløde, Æggene slaas i, og man pisker det godt sammen. Dejgen tilsættes Melet, der i Forvejen er sigtet og blandet med Bagepulveret, samt Rosinerne, Sukaten, Korenderne, Mandlerne, Essensen og tilstrækkelig Mælk til, at det hele bliver en fast Dejg. Hældes i en Form, beklædt med smurt Papir, og bages ved god Varme i 1 1/2 Time.

Figenkage. 1/3 l Sukker, 1/8 l Smør, 1/4 l sød Mælk, 1/2 l Mel, 1/4 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Bagepulver og 6 Æggehvider. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, Æggehviderne piskes haardt og røres i, og Melet, Bagepulveret og Mælken tilsættes. Dejgen arbejdes sammen i et Par Minutter og bages i to flade Lagkageforme ved rask Varme i ca. 1/2 Time. Naar Kagerne er kolde, lægges et Lag Figen-Fyldning imellem dem. (Se Fyldninger til Kager).

Fransk Kage. 1/3 l Smør, 1/2 l Sukker, 12 Æg, 1 1/2 l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, 1/8 l Fløde, 1/8 l Vin og 1/8 l Rom, 10 Draaber Bittermandelessens og 10 Draaber Muskatnødessens, 1/3 l Rosiner uden Kærner, 1/8 l skoldede Mandler, og 1/4 l hakket kandiseret eller syltet Citron.

Smørret og Sukkeret røres til lys, tyk Fløde, og Æggene slaas i, 2 ad Gangen, idet man rører et Par Minutter mellem hver Gang. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i tillige med alt det øvrige; Dejgen bages i en Form, beklædt med smurt Papir, ved jævn god Varme i omtrent 2 Timer.

Mørk Frugtkage. 1/2 l Smør, 1/2 l Sukker, 12 Æg, 1 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/2 Teskefuld Salt, 1/2 kg skoldede og pillede Korender, 1/2 kg ituskaaren Sukat, 1 kg Sultanarosiner, 1/2 kg hakkede Figen, 1/8 l hed Vin,

Portvin, Sherry eller Madeira, 2 Spiseskefulde Citronsaft, 2 Teskefulde Kanel, $^1/_2$ Teskefuld stødte Nelliker og $^1/_2$ Teskefuld stødt Muskatblomme, $^1/_2$ Teskefuld Allehaande og $^1/_2$ Teskefuld Muskatnød.

Melet blandes med Bagepulveret, Saltet og Krydderierne og sigtes; Frugten renses og gøres i Stand. Derpaa røres Smørret og Sukkeret til Fløde, og de piskede Æggeblommer og Citronsaften tilsættes; Melet og Vinen røres i lidt efter lidt, og tilsidst de piskede Hvider, hvorpaa Dejgen røres godt i 10 Minutter, inden Frugten hældes i. Kageformene beklædes med firedobbelt, godt smurt Papir og Dejgen bages heri ved temmelig svag Varme i 3—5 Timer. Formene maa de 2 Tredjedele af Tiden være dækkede med Papir.

Lys Frugtkage. $^1/_8$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, $^1/_8$ l Mælk, $^1/_2$ l Mel, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, 4 Æggehvider, $^1/_8$ l pillede Rosiner, $^1/_8$ l ituskaaren kandiseret Citron, $^1/_4$ l skoldede hakkede Mandler, $^1/_4$ Teskefuld Salt. Melet, Bagepulveret og Saltet blandes og sigtes, og Frugten renses og laves til. Smør og Sukker røres til Fløde, de piskede Hvider tilsættes, og det hele røres stærkt; derpaa hældes Frugten og Mandlerne i sammen med Melet og Mælken; Dejgen arbejdes hurtigt sammen og bages i en Brødform beklædt med 3 Lag smurt Papir i ca. $1^1/_2$ Time ved moderat Varme.

Ingefærkage. $^1/_5$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 4 Æg, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, $^3/_4$ l Mel, $^1/_4$ l Mælk og 1 Teskefuld Ingefær-Essens.

Smørret og Sukkeret røres til tyk hvid Fløde og blandes med Æggene, der røres i, et ad Gangen. Man maa røre et Par Minutter mellem hvert Æg, for at faa det godt blandet. Melet og Bagepulveret sigtes og blandes med det øvrige; Mælken og Essensen tilsættes derpaa, og det hele piskes godt sammen, hældes strax i en godt smurt Kageform og bages i en godt ophedet Ovn i ca. $^3/_4$ Time.

Ingefær Svampekage. $^1/_2$ l Puddersukker, 4 Æg, $^1/_2$ l Mel, $^1/_5$ l Vand, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, 1 Spiseskefuld Ingefæressens, 1 Teskefuld Citronessens. Æggene og Sukkeret røres i omtrent 10 Minutter, hvorpaa man tilsætter Melet, blandet med Bagepulveret, og Essenserne. Dejgen røres hurtigt, til den er jævn, og bages ved stærk Varme i $^1/_2$ Time.

Ingefærbrød. $^5/_8$ l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, $^1/_4$ l Puddersukker og 3 Spiskefulde Smør, som er rørt til Fløde, $^1/_4$ l Sukkersaft eller Sirup og 2 Æg hældes i Smørret, og det røres godt sammen. Melet blandes med Bagepulveret og sigtes, hvorefter det røres i det øvrige. Ingefær tilsættes efter Smag, og Dejgen bages i en godt smurt Kageform i omtrent 1 Time.

Blødt Ingefærbrød. 1/8 l Smør, 1/2 l Sukkersaft eller Sirup, 1/4 l Sukker, 1 l Mel, 1/4 l Mælk, 4 Æg, 1 Teskefuld Bagepulver og Ingefær og stødte Nelliker efter Smag. Bages som ovenstaaende.

Grahamskage. 1/6 l Smør, 1/4 l Sukker, 1/8 l Fløde, 2 Æg, 1/2 l Grahamsmel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1 Teskefuld Citronessens. Smørret røres med Sukkeret til tyk hvid Fløde, og Æggene slaas i, et ad Gangen, idet man rører et Par Minutter mellem hvert. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i Smørret, og Essensen og Fløden tilsættes. Heraf bliver en temmelig lind Dejg, der bages i Bolleforme i ca. 20 Minutter ved god, jævn Varme.

Guldkage. 1/5 l Smør, 1/2 l Sukker, 10 Æggeblommer, 3/4 l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, 1/4 l tynd Fløde, 1 Teskefuld Citronessens og 1 Teskefuld Muskatessens. Smør og Sukker røres til Fløde, og Æggene tilsættes 3 ad Gangen; der røres et Par Minutter imellem hver Gang. Derpaa tilsættes Melet, der i Forvejen er blandet med Bagepulveret og sigtet, Fløden og Essenserne. Røres hurtigt til en temmelig fast Dejg og bages i en papirbeklædt Kageform i ca. 3 Kvarter ved god Varme.

Nøddekage. 275 gr. Mel, 125 gr. Smør, 125 gr. hakkede Nødder, 4 Æg, 1 Teskefuld Vanilleessens, 1/4 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Bagepulver. Melet, Saltet og Bagepulveret blandes; Smørret og Sukkeret røres til Fløde og blandes med Essensen, de hakkede Nødder og de rørte Æggeblommer. Først tilsættes Melet, derpaa de piskede Hvider, og det hele røres godt. Bages i en smurt Form ved ikke altfor stærk Varme og glaseres, naar den er kold, med hvid Sukkerglasur.

Kejserkage. 1/4 l Smør, 1/4 l Sukker, 5 Æg, 1 Teskefuld reven Citronskal, 1 Spiseskefuld Citronsaft, 1/4 kg pillede Rosiner, 1/8 l skoldede, groft skaarne Mandler, 1/4 kg Mel, 1/4 Teskefuld Salt, 1 Teskefuld Bagepulver. De tørre Ingredienser blandes; Smørret og Sukkeret røres til Fløde, og et Æg slaas i, hvorefter man rører det godt. Derpaa tilsættes noget af Melet, saa igen et Æg, og man fortsætter paa denne Maade, til det hele er blandet, hvorefter Dejgen bearbejdes godt i 10 Minutter. Tilsidst tilsættes Citronessensen, Rosinerne og Mandlerne, og Dejgen bages i en godt smurt papirbeklædt Brødform i ca. 5 Kvarter ved god Varme.

Gelé-Kage. 3 Æg piskes godt, Blommer og Hvider hver for sig; 1/4 l fint hvidt Sukker røres i Blommerne og 1/4 l Mel blandet med 1 Teskefuld Bagepulver, tilsættes. Tilsidst røres de piskede Hvider og en Spiseskefuld

Mælk i, lidt ad Gangen. Dejgen hældes i 3 Lagkageforme og bages i en godt hed Ovn i 8—10 Minutter. Naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag Ribsgelé mellem hver. Den øverste Kage bestrøs med Sukker.

Svejtzerruller. 100 gr. Mel, 60 gr. stødt Melis, 1 Spiseskefuld Mælk, 45 gr. Smør, 2 Æg, 1 strøgen Teskefuld Bagepulver, 3 Draaber Vanilleessens. Melet blandes med Bagepulveret og sigtes; Smørret og Sukkeret røres til Fløde og blandes med Æggene (et ad Gangen) og Halvdelen af Melet. Derpaa tilsættes Mælken og Resten af Melet. Dejgen hældes ud paa et smurt Ark Papir, der er lagt paa en Kageplade, og bages ved svag Varme i ca. 10 Minutter. Man lægger nu hurtigt Papiret med den varme Kage paa Bordet, smører den over med et Lag Gelé, som i Forvejen er opvarmet, ruller den omhyggelig sammen og glaserer den med Sukker. Kagen maa rulles sammen, medens den er varm.

Citronkage. 1/4 l Smør, 1/2 l Sukker, 7 Æg, 3/4 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver og 1 Teskefuld Citronessens. Smørret røres med Sukkeret, til det er bleven til Fløde; Æggene tilsættes, et ad Gangen, idet man rører nogle Minutter mellem hvert. Derpaa hældes Melet i, der i Forvejen er blandet med Bagepulveret og sigtet, og Dejgen arbejdes hurtigt sammen. Bages i en papirbeklædt velsmurt Kageform i ca. 3/4 Time i en godt varm Ovn.

Husk altid at have Formen smurt og lavet til, inden Dejgen røres sammen!

Citron-Kokuskage. 175 gr. Mel, 175 gr. stødt Melis, 1/2 Citron, 1 toppet Teskefuld Bagepulver, 3 Æg, 25 gr. kandiseret Citronskal, 25 gr. Kokusmasse. Æggene piskes godt og røres med Sukkeret, til de er næsten hvide, hvorpaa de blandes med Citronsaften og røres sammen med Melet og Bagepulveret. En papirbeklædt godt smurt Kagerand stilles paa en Kageplade; det halve af Dejgen hældes heri, og man blander den hakkede kandiserede Citronskal med den hakkede halve Citron og Kokusmassen. Denne Blanding lægges i et tyndt Lag ovenpaa Dejgen, hvorpaa Resten hældes over, og Randen sættes ind i en jævnt varm Ovn i 20—25 Minutter. Naar Kagen er kold, glaseres den over det hele med Sukkerglasur, der er farvet svagt lysegul med Safran.

Lady-Kage. 1/3 l Smør, 3/4 l Sukker, 8 Æggehvider, 1 l Mel, 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Mælk, 20 Draaber bitter Mandelessens. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, blandes med Melet, Bagepulveret, Mælken og Essensen, og det hele slaas godt sammen. Æggehviderne piskes til stift Skum og

arbejdes let ind i det øvrige, hvorpaa Dejgen strax hældes i en rund Kageform, beklædt med smurt Papir, og bages ved god Varme i ca. $^3/_4$ Time. Naar Kagen er kold, vendes den og overstryges med Sukkerglasur.

Prinsessekage. $^1/_8$ l Smør, $^3/_8$ l Sukker, $^3/_4$ l Mel, $^1/_4$ l Mælk, 5 Æggehvider, 2 Teskefulde Bagepulver og Krydderier efter Smag. Smørret røres godt med Sukkeret, Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og tilsættes lidt efter lidt tilligemed Mælken. Naar dette er godt arbejdet sammen, røres Krydderierne og de stift piskede Hvider i, og Dejgen bages i smurte Kageforme ca. $^3/_4$ Time.

Boston Frokostkage. $^1/_2$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, $^3/_4$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 6 Æg, $^1/_8$ l af en eller anden hed Vin, og 1 Teskefuld Rosenessens, 1 Teskefuld Kanelessens og 1 Teskefuld Muskatessens. Smørret røres med Sukkeret saa længe, til det ligner tyk hvid Fløde; Æggene slaas i, et ad Gangen, og man rører i ca 3 Minutter imellem hvert. Derpaa røres Vinen i, Essenserne og Melet, der er blandet med Bagepulveret og sigtet, og Dejgen hældes i en Kageform, beklædt med smurt Papir og bages ved almindelig god Varme i ca. 5 Kvarter. Naar Kagen er kold, vendes den og overstryges paa Overfladen og Siderne med hvid Sukkerglasur.

Bjærgkage. $^1/_4$ l Smør, $^2/_3$ l Sukker, 3 hele Æg og 3 Blommer, $^1/_2$ l Mel, 1 $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, $^1/_4$ l Mælk, 1 Teskefuld Vanilleessens, $^1/_4$ l Ribsgelé, $^1/_4$ l Sukker og 3 Æggehvider. Smørret og Sukkeret røres til Fløde; 3 Æggeblommer røres først heri, derpaa de 3 hele Æg, et ad Gangen, idet man rører et Par Minutter mellem hvert. Essensen og Mælken tilsættes, og derpaa arbejdes Melet i, som i Forvejen er blandet med Bagepulveret og sigtet. En firkantet Kageform beklædes indvendig med Papir, som er smurt med Smør. Dejgen hældes i og bages i en ikke altfor hed Ovn i ca. 3 Kvarter. Naar Kagen er kold, piskes de tiloversblevne 3 Æggehvider til stift Skum og blandes med Ribsgeléen og Sukkeret; dette lægges ovenpaa Kagen, som derpaa sættes ind i en halvkold Ovn, til det er stivnet.

Marmorkage. Denne Kage laves af to Slags Dejg, en mørk og en lys. Til den mørke tager man $^1/_8$ l Smør, $^1/_4$ l Puddersukker, $^2/_3$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 4 Æggeblommer, $^1/_8$ l Mælk, og 1 Teskefuld af hver Essens; Allehaande, Kanel og Mandel. Til den lyse Dejg bruges $^1/_8$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, $^2/_3$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 4 Æggehvider, $^1/_8$ l Mælk og 1 Teskefuld Citronessens. Begge Slags Dejg tilberedes paa sædvanlig Maade, ved først at røre Smørret og Sukkeret til Fløde, inden man slaar Æggene i, der maa røres godt mellem hvert Æg. Derpaa tilsættes Krydderierne, Mælken

og Melet, der er blandet med Bagepulveret og sigtet i Forvejen. En papirbeklædt, godt smurt Kageform fyldes med Dejgen, afvexlende en Skefuld af hver Slags, og bages i ca. 25 Minutter i en godt varm Ovn.

Sirupskage. 1/4 l Smør, 1/4 l Puddersukker, 2/3 l Mel, 1/4 l Mælk, 1/8 l Sirup, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver og 1 Æg. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, Mælken, Siruppen og Ægget tilsættes, og tilsidst Melet, blandet med Bagepulveret og sigtet. Heraf bliver en fast Dejg, som bages i en godt smurt Kageform i 40 Minutter.

Nøddekage. 1/8 l Smør, 3/8 l Sukker, 3 Æg, 2/3 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/8 l Mælk og 1/8 l Nøddekærner. Smørret og Sukkeret røres, indtil det ligner tyk Fløde; saa tilsættes Æggene, der i Forvejen er piskede godt sammen, og Melet, blandet med Bagepulveret og sigtet godt. Det hele røres sammen med Mælken og Nødderne til en temmelig fast Dejg, der bages i en papirbeklædt Blikform ved jævn Varme i en god halv Time.

Orange Kage. 1/8 l Smør, 1/2 l Sukker, 5 Æg, 1/2 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Mælk, 1 Teskefuld Orangeessens. Smørret og Sukkeret røres til Fløde; Æggene tilsættes, et ad Gangen, og man rører i 3 Minutter imellem hvert. Derefter hældes Mælken og Essensen i, og tilsidst Melet og Bagepulveret, der i Forvejen er blandet og sigtet. Dejgen hældes i en Kageform, der er beklædt med smurt Papir, og bages i 20 Minutter i en godt varm Ovn. Naar Kagen er kold, lægges følgende Blanding ovenpaa den: Tre Æggehvider, piskede til stift Skum, rørt forsigtigt sammen med 1/2 l Sukker og Skallen og det bløde Kød af 2 sure Oranger, der er befriet for alt det hvide og Kærnerne og hakket fint.

Ferskenkage. 1/4 l stødt Melis, 1/8 l Smør, rørt sammen til det ligner tyk Fløde, 2 Teskefulde Bagepulver og 1/8 l sød Mælk. 3 Æggehvider piskes til Skum, blandes med 1/4 l Mel og Bagepulveret og røres i Smørret. Dejgen gives ved Hjælp af Ferskenessens en stærk Forskensmag; den bages i to firkantede lave Kageforme i en godt varm Ovn. Nsar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag Kokusmasse og Sukker imellem. Glaseres med blegrødt Glasur.

Rundkage. 1/8 l Smør, 1/2 l Sukker, 7 Æg, 3/4 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1 Teskefuld Muskatessens. Smørret røres til Fløde sammen med Sukkeret, og Æggene slaas i, et ad Gangen, idet man rører nogle Minutter mellem hvert. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i Smørret

tilligemed Essensen. Det hele arbejdes hurtigt sammen og bages i en Kageform, der er beklædt med smurt Papir, i ca. 3 Kvarter i en godt varm Ovn.

Lilys Pundkage. 1/4 l Smør, 3/8 l Sukker, 5 Æggehvider, 3/4 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Mælk. Blandes paa sædvanlig Maade, krydres med Ferskenessens og nogle faa Draaber Rosenessens og bages i 2 aflange Forme. Naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag friskmalet Kokusmasse og Strøsukker imellem. Noget af denne Blanding lægges ogsaa ovenpaa Kagen, og det hele overstryges med hvid Sukkerglasur.

Dronningens Kage. 1/2 l Smør, 2/3 l Sukker, 3/4 l Mel, 8 Æg, 1/2 Teskefuld Bagepulver, et Vinglas Madeira, et Vinglas Cognac og et Vinglas Fløde, 1/2 Teskefuld Muskatessens og 1/2 do. Rosenessens, 1/4 l skyllede, pillede og tørrede Korender, 1/4 l Rosiner uden Kærner, skaarne i Stykker, og 1/2 Citron, skaaret i smalle, tynde Strimler.

Smørret røres med Sukkeret til tyk hvid Fløde og Æggene slaas i, et ad Gangen; der maa røres et Par Minutter mellem hvert. Melet blandes med Bagepulveret og sigtes, hvorefter det røres i Smørret sammen med alt det øvrige. Dejgen hældes i smurte smaa Tinforme og bages ved god Varme i 25—30 Minutter.

Reception-Cake. 1/2 l Smør, 1/2 l Sukker, 10 Æg, 1 1/2 l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/2 l skyllede og pillede Korender, 1/4 l Citron skaaret i tynde smaa Strimler, Skallen af 1/2 Orange, skrællet meget tyndt og hakket, 1/8 l skoldede og ituskaarne søde Mandler, 1 Teskefuld Allehaande-Essens og 1 Teskefuld Kanel-Essens.

Smørret og Sukkeret røres, til det ligner tyk hvid Fløde, hvorpaa Æggene slaas i, et ad Gangen, idet man rører i et Par Minutter mellem hvert. Korenderne, Citronen, Orangeskallen, Mandlerne, Essenserne, Melet og Bagepulveret tilsættes derpaa, og det hele røres hurtigt sammen. (Husk altid at blande Melet med Bagepulveret og lad det gaa gennem Sigten, før det bruges)! En Kageform beklædes indvendig med Papir og smøres godt; Dejgen hældes heri og bages ved jævn Varme i ca. 2 1/4 Time.

Riskager. 1/4 l Smør, 1/2 l Sukker, 4 Æg, 3/8 l Rismel, 3/8 l Hvedemel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Fløde og 1 Teskefuld Citronessens.

Æggene røres med Sukkeret i 10 Minutter, hvorefter det smeltede Smør hældes i; Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres sammen med Æggene. Det hele arbejdes hurtigt sammen til en temmelig lind Dejg, der bages i smurte Postejforme i ca. 10 Minutter i en meget varm Ovn.

Risboller: $^1/_4$ l Rismel, der er malet temmelig fint, $^1/_8$ l Mel, $^1/_5$ l Sukker, $^1/_8$ l Smør, 2 Æg, 1 Teskefuld Bagepulver og ca. $^1/_{10}$ l Mælk. Smørret røres til Fløde med Sukkeret, hvorefter det blandes med det ene Æg, den knuste Ris og det halve af Melet. Saa røres det andet Æg i tilligemed Mælken og Resten af Melet, og Dejgen bages i smaa smurte Bolleförme i ca. $^1/_4$ Time.

Lækker Pundkage. $^1/_2$ kg Smør, et rigeligt halvt kg Flormel, $^1/_2$ kg Sukker, $^1/_2$ kg Korender, 6 Æg, 60 g. Citron, 30 gr skoldede søde Mandler og 1 $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver.

Smørret røres til Fløde med Sukkeret og blandes med Citronen, Mandlerne og det i Forvejen blandede og sigtede Mel og Bagepulver. Citronen og Mandlerne maa være skaaret i ganske tynde Strimler. Naar det hele er rørt godt sammen, tilsættes de piskede Æg, og Dejgen bages i en Blikform ved jævn Varme i 1 $^1/_2$ à 2 Timer. Formen maa være beklædt indvendig med Papir, som smøres godt, at Kagen ikke skal hænge fast.

Spansk Kage. 2 Spiseskefulde smeltet Smør, $^1/_4$ l Sukker, $^1/_8$ l Mælk, 3 Æggeblommer, $^1/_2$ l Mælk, 1 $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver og $^1/_2$ Teskefuld Kanel.

Smørret røres med Sukkeret til Fløde og blandes med de godt piskede Æggeblommer. Mel og Bagepulver sigtes, Kanelen og Mælken røres i lidt efter lidt, og det hele blandes sammen med det rørte Smør og Sukker. Bages i en almindelig Kageform eller i Lagkageforme. Vælger man det sidste, lægges der mellem hver Kage en Blanding, tilberedt af $^1/_3$ l Puddersukker, $^1/_{10}$ l Fløde og 1 Spiseskefuld Smør, der koges til det er tykt. Der maa røres i det, til det er helt koldt. Overfladen af Kagen overstryges ogsaa hermed.

Sandwichkage. 3 Æg skilles, og Blommerne røres godt med $^1/_4$ kg stødt Melis; derefter tilsættes $^1/_4$ l Mel og 1 Teskefuld Bagepulver, der er blandet og sigtet, inden det bruges. Æggehviderne piskes til stift Skum og røres med let Haand i det øvrige. 3 runde Kageforme maa staa færdige, indvendig beklædte med Papir og godt smurte; en Tredjedel af Dejgen hældes i hver, og Formene sættes i 8—10 Minutter i en meget varm Ovn. Naar de er kolde, lægges de ovenpaa hverandre med et Lag Gelé mellem hver. Overfladen af Kagen bestrøs med Sukker og pyntes med Gelé.

Svampekage. $^1/_2$ l Sukker, 7 Æg, $^1/_4$ l Flormel, 1 Teskefuld Bagepulver, en ganske lille Smule Salt og 1 Teskefuld Citronessens. Sukkeret og Æggene røres, til det er helt hvidt og tykt; Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i, tilligemed Essensen. Det hele arbejdes hurtigt sammen og bages i en papirforet Blikform i ca. 35 Minutter i en meget varm Ovn.

Svampekage med Mandler. $^1/_3$ l Sukker, 8 Æg, $^1/_3$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver og 1 Teskefuld bitter Mandelessens.

Sukkeret koges i $^1/_6$ l Vand saa længe, indtil en Smule deraf, taget op med en Ske og afkølet i Vand, let lader sig brække; derpaa hældes det, alt paa een Gang i de piskede Æg, og man pisker i denne Blanding i 20 Minutter. Saa røres Melet i, paa sædvanlig Maade, blandet med Bagepulveret; Essensen tilsættes tilsidst og Dejgen bages i en godt smurt Kageform ved stærk Varme i ca. $^1/_2$ Time.

Berwick Svampekage. 6 Æg, $^3/_4$ l Sukker, 1 l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, $^1/_4$ l koldt Vand, 1 Teskefuld Citronessens og en lille Smule Salt. Æggene og Sukkeret røres godt i 5 Minutter; Melet blandes paa sædvanlig Maade med Bagepulveret og røres i tilligemed Vandet og Essensen. Dejgen bages i en firkantet Form $^1/_2$ Time ved temmelig stærk, jævn Varme og overstryges med hvid Sukkerglasur, naar den er bleven kold.

Créme Svampekage. 6 Æg, saa meget stødt Melis, som Æggene vejer, og halvt saa meget Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, den revne Skal af en Orange og en lille Smule Salt. Æggeblommerne røres hvide med Sukkeret og Melet, Saltet og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i. Derpaa tilsættes Orangeskallen og de piskede Hvider, og Dejgen bages i 2 Lagkageforme i en godt varm Ovn. Naar de er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag Créme imellem.

Solskinskage. 5 Æg, $^1/_4$ l Sukker, $^1/_6$ l Flormel, en lille Smule Salt og 1 Teskefuld Bagepulver. Æggeblommerne røres med Sukkeret i 20 Minutter og arbejdes derefter sammen med Melet, Saltet og Bagepulveret, der i Forvejen er blandet og sigtet. Tilsidst røres de stift piskede Hvider og den hakkede Skal af $^1/_2$ Citron i og Dejgen bages i en stor Kageform i omtrent $^3/_4$ Time.

Sølvkage. 6 Æggehvider, $^1/_4$ l Mælk, $^1/_2$ l Sukker, $^1/_6$ l Smør, 1 l Mel, $^1/_4$ Teskefuld Salt, 2 Teskefulde Bagepulver og 1 Teskefuld Mandelessens. Smørret og Sukkeret røres til Fløde; derpaa tilsættes lidt efter lidt Mælken og Melet, der er blandet med Bagepulveret og Saltet og er gaaet gennem Sigten, før det bruges. Tilsidst røres Essensen og de stift piskede Hvider i, og Dejgen bages i en Blikform ved almindelig god Varme.

Skotsk Kage. $^1/_3$ l Smør, en god halv l Sukker, 8 Æg, $^3/_4$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, $^3/_4$ l Rosiner uden Kærner, og 1 Teskefuld Citronessens. Smørret og Sukkeret røres til det ligner tyk hvid Fløde; Æggene slaas i, 2 ad

Gangen, og man rører godt mellem hvert. Melet blandes med Bagepulveret, sigtes og røres i sammen med Rosinerne og Essensen. Dejgen røres godt og bages i en papirbeklædt, firkantet Kageform ved almindelig god Varme i 1 Time.

Vanillekage. 1/3 l Smør, 1/2 l Sukker, 6 Æggeblommer, 1/2 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/4 l Fløde, og 1 Teskefuld Vanille-Essens. Smørret og Sukkeret røres meget hvidt, og derpaa røres Æggeblommerne i, Fløden, Melet, som er sigtet sammen med Bagepulveret, og Essensen. Det hele røres til en jævn, temmelig fast Dejg, som bages i en firkantet Blikform i en rigtig varm Ovn i 35 Minutter.

Hvid Bjergkage. 1/4 l Smør, 3/4 l Sukker, 1/2 l Mel, 1 1/2 Teskefuld Bagepulver, 6 Æggehvider, 1/4 l Mælk, 20 Draaber bitter Mandelessens. Smørret røres med Sukkeret til tyk lys Fløde, derpaa tilsættes Æggehviderne, der er piskede til stift Skum, det blandede og sigtede Mel og Bagepulver, Mælken og Essensen. Det røres sammen med let Haand og bages i Lagkageforme i et Kvarter ved ret stærk Varme. Naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hinanden med et Lag Kokusnødmasse rørt ud med lidt Vand til en lind Grød mellem hver. Tilsidst overstryges Kagen med hvid Sukkerglasur.

Vild Rose Kage. 1/4 l Smør, 1/3 l Sukker, 5 Æggehvider, 3/4 l Mel, 1 1/2 Tesketuld Bagepulver og 3/4 l Mælk. Dejgen blandes paa sædvanlig Maade, og man tilsætter lidt Jordbær- og Rosenessens efter Smag. Dejgen bages i runde 2 Tommer høje Blikforme; naar Kagerne er kolde, lægges de ovenpaa hverandre med et Lag blegrød Sukkerglasur mellem hver. Kagens Overflade og Sider overstryges tilsidst med samme blegrøde Glasur, og over det hele strøs fint, hvidt Sukker.

Webster Kage. 1/4 l Smør, 3/4 l Sukker, 2 Æg, 1 1/4 l Mel, 1 Theskefuld Bagepulver, 1/2 l Rosiner uden Kærner, 1 Teskefuld Vanilleessens og bitter Mandelessens, og 1/3 l Mel. Smørret, Sukkeret og Æggene røres godt og blandes derpaa med Melet og Bagepulveret, Mælken, Rosinerne og Essensen. Heraf bliver en Dejg af almindelig Gennemsnitsfasthed, der bages i en Blikform ved temmelig stærk Varme i 3/4 Time.

Vinkage. 1/4 l Smør, 1/2 l Sukker, 1/2 l Mel, 1/2 Teskefuld Bagepulver, 1/8 l af en eller anden Slags hed Vin og 3 Æg. Smørret røres med Sukkeret til Fløde, og Æggene slaas i, et ad Gangen, idet man rører 5 Minutter mellem hvert. Derpaa hældes det blandede og sigtede Mel og Bagepulver i, Vinen tilsættes, og Dejgen røres godt sammen. Bages i en papirbeklædt godt smurt Form ved stærk Varme i ca. 3 Kvarter. Glaseres naar den er kold med hvid Sukkerglasur.

Smaakager.

Aniskager. 8 Æg, $^1/_2$ kg Sukker, knapt $^1/_2$ kg Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, en lille Smule Salt og 1 Spiseskefuld Anisfrø. Æggene røres i $^1/_2$ Time med Sukkeret; saa tilsættes Anisfrøet, og det sigtede Mel og Bagepulver, Dejgen rulles tyndt ud, afskæres med forskellige smaa Kageforme og bages paa en Plade i en godt varm Ovn.

Dronningens Kager. $^1/_4$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 5 Æg, $^3/_4$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver og $^1/_4$ l Mælk. Smørret, Sukkeret og Æggene røres, til Blandingen er ganske jævn, hvorefter det sigtede Mel og Bagepulver og Mælken hældes i. Arbejdes sammen til en blød Dejg, som lægges paa det melbestrøede Bord og udrulles temmelig tyndt. Dejgen skæres af med en Kiksform, lægges paa en smurt Kageplade og bages i 5—6 Minutter i en meget varm Ovn.

Bløde Smaakager. $^1/_4$ l Smør, $^1/_3$ l Sukker, 2 Æg, 3 Spiseskefulde Mælk, 1 Teskefuld Bagepulver og saa meget Mel, at det bliver en blød Dejg, som rulles ud, bestrøs med Sukker, skæres af med smaa runde Forme og bages paa en godt smurt Plade ved rask Varme.

Smaakager med Kokus. $^1/_4$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 2 Æg, $^1/_4$ l knust Kokus, 1 Teskefuld Vanilleessens, 2 Teskefulde Bagepulver og Mel nok til at gøre Dejgen jævnt blød. Bages lysebrune.

Albertkager. 6 Æggeblommer, 1 Æggehvide, 150 gr Sukker, 150 gr skoldede og hakkede Mandler, 90 gr Mel, $^1/_2$ Theskefuld Bagepulver, 25 gr hakket kandiseret Orangeskal, $^1/_2$ Teskefuld Kanelessens og en lille Smule stødt Nellike. Bages i smaa Forme ved god Varme.

Smørboller. 2 Spiseskefulde Smør, $^1/_4$ l Sukker, 9 Æggeblommer, 1 Teskefuld Vanilleessens. $^1/_5$ l Mælk, $^3/_4$ l Mel, og 2 Teskefulde Bagepulver. Bages i smaa Postejforme og glaseres med kogt Sukkerglasur, der er farvet lysegul.

Kanelstænger. $^1/_2$ l Puddersukker, 4 Æg, 50 gr knuste Mandler, den revne Skal af $^1/_2$ Citron, $^1/_2$ Teskefuld Kanel en ganske lille Smule stødt Nellike. 1 Teskefuld Bagepulver og $^3/_4$ l Mel. Æggene røres med Sukkeret og blandes derefter med Krydderierne, Melet og Bagepulveret, som i Forvejen er blandet og sigtet. Rulles ud i tynde Stænger, som lægges paa en smurt Plade og bages i omtrent et Kvarter.

Kanelsnegle. $^1/_2$ l Mel, 1 Spiseskefuld Sukker, $^1/_2$ Teskefuld Salt og en toppet Teskefuld Bagepulver blandes og sigtes. Saa gnider man heri 2 Spiseskefulde Smør, og rører saa megen Mælk i, at det bliver en blød Dejg, der udrulles til 1 cm Tykkelse, bestrøs med smeltet Smør, stødt Melis og Kanel og rulles derefter sammen ligesom til Svejtzerruller; skæres i 2 cm tykke Skiver, som lægges tæt sammen paa en godt smurt Plade og bages i en godt varm Ovn.

Kokusklumper. $^1/_4$ kg malet Kokusmasse, 45 gr stødt Melis, 3 Æggehvider, 60 gr Kartoffelmel eller Rismel og 1 Teskefuld Bagepulver, toppet Maal. Æggehviderne piskes til stift Skum; Melet, Sukkeret, Kokusmassen og Bagepulveret blandes godt, hvorpaa Æggehviderne røres i. Dejgen sættes med en Ske i smaa Klumper paa en Plade, belagt med hvidt Skrivepapir, og bages ved ganske jævn Varme.

Kokusstænger. 125 gr stødt Melis, 125 gr Smør, 3 Æg, 1 strøgen Teskefuld Bagepulver, lidt Mælk, 175 gr Kokusmasse og $^1/_4$ kg Mel. Smørret og Melet gnides sammen med en Ske, til Smørret er ganske fint smuldret; saa røres heri Bagepulveret, Sukkeret og de 60 gr af Kokusmassen. Denne Dejg lægges i et Fad; man laver en Fordybning i Midten, hælder piskede Æg deri og arbejder det hele godt sammen. Hvis Dejgen bliver for stiv, maa der tilsættes lidt mere Mælk. Den rulles ud i Stænger paa en Fingers Tykkelse og skæres af i 8 cm lange Stykker, som lægges paa en smurt Kageplade, pensles med et Æg, der er blandet med lidt Mælk og Sukker, overdrysses med Resten af den malede Kokusmasse og bages i en ikke for varm Ovn i 1 Kvarter.

Smaa Chokoladekager. 2 Spiseskefulde Smør, $^1/_4$ l Sukker, $^1/_8$ l Vand, $^1/_3$ l Mel, en lille Smule Salt, 1 Teskefuld Bagepulver, 2 Æg, 4 Spiseskefulde Chokolade opløst i det kogende Vand, og en Teskefuld Vanilleessens. Dejgen blandes som til Kager med Smør i, og bages i Postejforme i en godt opvarmet Ovn.

Brune Kager. 3 Æggeblommer, $^1/_8$ l Smør, $^1/_4$ l Sirup, $^1/_8$ l Mælk, $^3/_4$ l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, en lille Smule Salt og Krydderier efter Smag. Dejgen sættes med en Ske i smaa Klumper paa et Stykke Papir, smurt med Smør, lægges paa en Kageplade og bages i en rigtig varm Ovn.

Frugtkager. $^1/_4$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, 4 Æg, $^1/_2$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, og Æggene slaas i, et ad Gangen; der maa røres i et Par Minutter mellem hvert. Melet blandes med Bagepulveret, røres gennem Sigten og arbejdes med let Haand sammen med det øvrige.

Dejgen rulles ud og skæres i Strimler der lægges i dybe Kageforme, først et Lag paa den ene Led, saa et paa den anden, saa at det danner Kurve, bages ved god Varme og fyldes med glaseret Frugt, der laves paa følgende Maade:

Henkogte Abrikoser eller Ferskner sies, saa al Saften løber fra, skæres i mindre Stykker og blandes med Jordbær, Hindbær eller anden Frugt; hvert Stykke Frugt dyppes først i pisket Æggehvide, og saa i fint Strøsukker, hvorpaa de lægges i Kurvene.

Ingefærkager. $^1/_8$ l Fedt, $^1/_4$ l Vand, $^1/_8$ l Smør, $^1/_4$ l Puddersukker, 1 Spiseskefuld Ingefæressens, 1 Teskefuld Mandel- og 1 Teskefuld Kanelessens, 1$^1/_2$ l Mel, og 1$^1/_2$ Teskefuld Bagepulver. Smørret, Fedtet og Sukkeret røres, til det er ganske blødt og arbejdes derpaa sammen med Melet, som er blandet iforvejen med Bagepulveret og rørt gennem en Sigte, og Essenserne og Vandet. Heraf bliver en temmelig fast Dejg, der udrulles paa det melbestrøede Bord og afstikkes med en Biskuitform til smaa runde Kager, der bages paa en smurt Plade i 8 Minutter i en godt varm Ovn.

Ingefærkager paa en anden Maade. $^1/_2$ l Mel, $^1/_6$ l Sirup, 2 Teskefulde pulveriseret Ingefær, $^1/_8$ l Smør eller Fedt, kn lille Smule Salt og $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver. Melet, Saltet, Bagepulveret og Ingefærret blandes og røres gennem Sigten; Smørret smeltes og hældes i Siruppen, og det hele arbejdes hurtigt sammen. Bordet bestrøs med Mel, Dejgen udrulles meget tyndt og afstikkes med en Kiksform til smaa runde Kager, der bages ved almindelig god Varme i et Kvarter.

Vrøvl. $^1/_4$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, 4 Æg, $^1/_2$ l Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver. Smørret og Sukkeret røres godt, hvorefter Æggene slaas i, et ad Gangen, medens der røres godt mellem hvert. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og røres i det øvrige, og Dejgen udrulles ganske tyndt og skæres i smalle Strimler. Disse trilles mellem Hænderne, til de er runde (de kommer ganske til at ligne Macaronni) og man skærer dem i fingerlange Stykker, der snoes til Kringler, Kranse og lignende Figurer, ligesom man nu selv har Lyst. Kagerne bestrøs med Sukker, sættes paa en smurt Plade og bages i en godt varm Ovn i 10 Minutter.

Citronvrøvl. 1 Æg, $^1/_4$ l Sukker, $^1/_8$ l Smør, $^1/_3$ l Mel, 2 Spiseskefulde Mælk, 1 Teskefuld Bagepulver og Saften af den hakkede Skal af en Citron. Smørret røres med Sukkeret og Ægget; derefter hældes Mælken, Citronskallen og Citronsaften heri sammen med Melet og Bagepulveret. Arbejdes godt sammen, rulles tyndt ud, afstikkes i smaa forskellige Forme og bages i 10 Minutter ved rask Ild.

Nøddevrøvl. $^1/_3$ l Smør, $^1/_2$ l Sukker, 6 Æg, en knap Liter Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 1 Teskefuld Citronessens, $^1/_8$ l hakkede Nødder, blandet med $^1/_8$ l Strøsukker. Smørret og Sukkeret røres til det er helt blødt; saa tilsættes de piskede Æg, Melet, Bagepulveret og Essensen. Bordet bestrøs med Mel, Dejgen rulles temmelig tyndt ud, og afskæres i smaa Kager med en Kiksform; Kagerne dyppes i Sukkeret og de hakkede Nødder, sættes paa en smurt Plade og bages i en hed Ovn i 8—10 Minutter.

Skotsk Knækkebrød. $^1/_2$ l Mel, $^1/_4$ l Sukker, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver og $^1/_4$ l Smør. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og gnides sammen med Smørret; derefter hældes Sukkeret i, og Massen arbejdes godt sammen. Udrulles tyndt og afstikkes med en Form i runde eller firkantede Kager, der bages lysebrune ved ikke for stærk Varme.

Spencerkage. $^1/_2$ l Sukker, 8 Æg, $^3/_4$ l Mel, 1 Teskefuld Bagepulver, 2 Spiseskefulde Korianderfrø og 1 Theskefuld Citronessens. Æggene røres med Sukkeret, til de er helt tykke og hvide, og blandes derpaa med Melet, Bagepulveret, Essensen og Korianderfrøet. Heraf bliver en temmelig tyk Dejg, der med en Ske afsættes i Klumper paa en smurt Plade og bages i en godt hed Ovn i 5—6 Minutter.

Specier. $^1/_4$ l Smør, $^1/_4$ l Puddersukker, $^1/_2$ l Mel, 2 Teskefulde Bagepulver, 1 Teskefuld Korianderfrø og 1 Teskefuld Kommen, $^1/_4$ l Mælk og 1 Teskefuld af hver af de følgende Essenser: Kanel- Ingefær- og Muskatessens. Melet blandes med Bagepulveret og sigtes; Smørret gnides i, og alt det øvrige tilsættes. Postejforme fyldes $^2/_3$ med denne Dejg, og sættes i en varm Ovn i 8—10 Minutter, hvorefter Kagerne er færdige.

Dalere. $^1/_4$ l Smør, $^1/_4$ l Sukker, 2 Æg, $^1/_2$ l Mel, $^1/_4$ Teskefuld Bagepulver og 1 Teskefuld Kommen. Smørret og Sukkeret røres til Fløde, og Æggene slaas i, et ad Gangen; man maa røre godt mellem hvert. Melet og Bagepulveret blandes, sigtes og arbejdes sammen med det øvrige til en fast Dejg; hvis det er nødvendigt, tilsættes lidt Mælk. Dejgen rulles ud og skæres af i smaa runde Kager, der bages paa en smurt Plade i en ikke for varm Ovn til de er brune.

Tekager. $^1/_4$ l Smør, $^1/_3$ l Sukker, $^3/_4$ l Mel, $1^1/_2$ Teskefuld Bagepulver og 1 Teskefuld Muskatnødessens. Melet, Bagepulveret og Sukkeret blandes og og rystes gennem Sigten, Smørret gnides i, og Mælken og Essensen tilsættes. Heraf skal blive en lind Dejg, som er let at behandle. Bordet bestrøs med

Mel, og Dejgen udrulles i 2 cms Tykkelse, afstikkes med en Kiksform i smaa Kager der sættes paa en smurt Plade og pensles over med Mælk. De bages i omtrent 20 Minutter ved stærk Varme.

Marengs. 4 Æggehvider piskes til stift Skum og blandes derpaa med $^1/_4$ kg stødt, hvidt Melis; Vanille- eller Citronessens tilsættes for at give Smag. Man pisker nu igen i Hviderne til de er meget stive, hvorpaa de med en Ske afsættes i smaa Klumper paa et Stykke Skrivepapir; hver Kage glattes lidt med en vaad Ske, og Papiret lægges paa en Kageplade, som skydes ind i Ovnen. Ovndøren maa ikke lukkes, og man maa holde godt Øje med Kagerne; saasnart de er stivnede, tages de ud, og naar de har ligget og svalet 2—3 Minutter, løsnes de forsigtigt fra Papiret med en Kniv. Man kan tage noget af Indholdet ud af Bunden med en Ske, fylde Hullet med Syltetøj og lime dem sammen to og to med lidt af det man tog ud af Bundene.

Valnøddevafler. $^1/_4$ kg Puddersukker, $^1/_4$ kg knuste Valnøddekærner, 2 Spiseskefulde Mel, $^1/_2$ Teskefuld Bagepulver, $^1/_2$ Teskefuld Salt og 2 Æg. Sættes med en Ske i smaa Klumper paa smurte smaa Kageforme og bages ved god Varme.

Kageglasurer og forskellige Slags Fyld.

Mandelglasur. 3 Æggehvider, Saften af $^1/_2$ Citron, $^1/_2$ kg knuste Mandler, $^1/_8$ kg Sukker og 1 Teskefuld Orangeessens. Mandlerne blandes med lidt af Sukkeret og stødes i en Morter, indtil de er blevne til en ganske fin Dejg, saa tilsættes Æggeblommerne, Resten af Sukkeret, Essensen og Citronsaften, og man støder endnu nogle Minutter i Massen, for at faa den blandet godt, hvorpaa den hældes op i en Skaal og bruges efter Anvisningerne.

Klar Chokoladeglasur. 100 gr Chokolade smeltes med 100 gr Glasursukker og nogle faa Draaber Vand i en Kasserolle, indtil det er bleven helt blødt; man maa uafbrudt røre i det, ogsaa noget efter at det er taget af Ilden. Bruges som anvist ved de forskellige Kager.

Almindelig klar Kageglasur. $^1/_4$ kg Glasursukker lægges i en Skaal og røres godt med 2 Æggehvider og en Spiseskefuld Citronsaft, hvorefter Kagen overhældes hermed. Er Kagen ikke varm nok til at Glasuren tørrer, kan man stille den ind i en halvkold Ovn.

Klar Glasur. 1/2 kg fint hvidt Strøsukker koges med 1/4 l Vand, indtil det er bleven en meget tyk Sirup; saa rører man hurtigt i den med en Træske, indtil den bliver hvid og flødeagtig. To Teskefulde Vanilleessens tilsættes nu, og Glasuren hældes varm over Kagen.

Kongeglasur. 4 Æggehvider, 3/4 kg Glasursukker og Saften af 1/2 Citron. Sukkeret og Citronsaften hældes i en Skaal og Æggehviderne røres i med en Træske, en ad Gangen. Naar alle Æggehviderne paa denne Maade er rørt i, maa der røres godt 10 Minutter endnu i Glasuren, inden den er færdig til Brug.

Creme til Fyld i Kager. 1/4 kg Sukker, 3/4 l Mælk, 3 toppede Spiseskefulde Hvedemel, 5 Æggeblommer, 1 Spiseskefuld Smør, 2 Teskefulde Vanilleessens. Mælken ophedes i en Mælkekoger; Melet udrøres med lidt kold Mælk og hældes heri. Der maa røres til det hele er ganske jævnt, saa hældes Sukkeret i, den koges igen i 4 Minutter, tages af Ilden og Citronessensen tilsættes, hvorpaa den afsvales og er færdig til Brug.

Cremefyld No. 2. 1/4 l tyk Fløde piskes til Skum og blandes med 1/8 l fint Strøsukker og 1 Teskefuld Vanilleessens. Denne Creme maa bruges straks.

Kokusfyld. 1/4 l Kokusmasse (man kan købe den færdig til Brug hos Konditoren) 1/4 l Sukker, 1/4 l Mælk og 2 Æg røres sammen og koges i 5 Minutter.

Chokolade-Cremefyld. 1/2 Kage Chokolade rives og blandes med 1/5 l Mælk, 1/8 l Sukker, 1 Spiseskefuld Smør, en lille bitte Smule Salt og 1 Teskefuld Vanilleessens. Det hele koges sagte til det er tykt.

Chokoladefyld. 1/4 Kage reven Chokolade, 1/8 l Mælk, 1 Æggeblomme, 1/4 l Sukker og 1 Teskefuld Vanilleessens. Sukkeret, Chokoladen og Mælken koges til det er tykt; Æggeblommen røres i, Massen koges endnu lidt hvorpaa Essensen tilsættes, og Fylden er færdig til Brug.

Chokoladefyld No. 2. 5 Spiseskefulde reven Chokolade, 1/4 l Sukker, lidt Fløde til at røre Chokoladen ud i, 1 Æg og 1 Teskefuld Vanilleessens. Ægget piskes godt, røres sammen med Chokoladen og Sukkeret og koges til det er tykt; derpaa røres Essensen i, og Fylden er færdig til Brug.

Citronfyld. Den revne Skal af 2 Citroner, Saften af dem og 2 Æggehvider, 1/2 l Sukker, 1/4 l kogende Vand, 2 Spiseskefulde Mel udrørt i koldt

Vand og 1 Spiseskefuld smeltet Smør. Koges i en dobbelt Kasserolle (de saakaldte Mælkekogere); de piskede Æggehvider hældes i tilsidst.

Orangefyld. Tilberedes ligesom Citronfyld; man tager blot $^1/_8$ kg Sukker og Oranger i Stedet for Citroner.

Figenfyld. $^1/_4$ kg hakkede Figen, 2 Spiseskefulde Sukker, 3 Spiseskefulde kogende Vand, 2 Spiseskefulde Mel udrørt i koldt Vand og 1 Spiskefuld Citronsaft. Koges i en dobbelt Kasserolle til den er tilstrækkelig tyk.

Frugtfyld. 4 Spiseskefulde fint hakket Citron, lige saa meget hakkede Sultanarosiner, $^1/_4$ kg hakkede søde Mandler, $^1/_8$ kg hakkede Figen, 3 piskede Æggehvider og $^1/_4$ l Sukker. Hviderne piskes med Sukkeret, Frugten hældes deri, og det hele røres godt sammen.

Fyld af Blommer og Mandler. $^1/_4$ kg store tørrede Blommer sættes i Blød Natten over og dampes derpaa, til de er bløde og møre, hvorpaa Stenene tages fra. Naar de er kolde blandes de med $^1/_4$ kg hakkede Mandler og 3 Æggehvider, piskede og rørt sammen med $^1/_8$ l stødt Melis.

TILLÆG.

INDHOLDSFORTEGNELSE.

Side.

Almindelige Regler for Bagning af Kager med Bagepulver 2
Engelsk Hvedebrød 2
Husholdningsbrød 3
Grahamsbrød 3
Grahams Frokostbrød 3
Rugbrød 3
Brunt Brød 3
Brunt Bostonerbrød 4
Brød af Havremel 4
Amerikansk Majsbrød 4
Lækkert Grahamsbrød (til Syge) 4
Smaa Frokostbrød 4
En anden Slags Frokostbrød 5
Franske Simler 5
Grahams Simler 5
Mælkesimler 5
Frugtsimler 5

Varme Bisquits 5
Frokost Bisquits 5
Ægge-Bisquits 5
Sandwich Bisquits 6
Rosinbrød 6
Skotske Kiks 6
Mælkekiks 7
Kartoffelkiks 7
Nøddekiks 7
Te-Boller 7
Engelske Boller 7
Æggeboller 8
Boston Boller 8
Grahamsboller 8
Boller med Majsmel 8
Havremelsboller 8
Risboller 9
Søde Boller 9
Boller af Rugmel 9
Hvedeknopper 9
Ris-Knopper 9
Graham-Knopper 9
Tarvelige Hvedeknopper 10
Johwny-Kage 10
Tebrød 10
Briocher 10
Korskager 10
Liverpool-Boller 10
Skotske Boller 11
Smørkager 11
London-Teboller 11
Tyske-Sneboller 11
Bakkelser af Grahamsmel 11

Side.

Yankee Bakkelser 12
Yorkshire Frokostkiks 12
Amerikanske Tvebaksboller 12

Fritturer og Vafler.

Almindelig amerikansk Fritturedejg 12
Engelsk Fritturedejg (I—II) 13
Indbagte Æbler 13
Indbagte Bananer 13
Indbagte Brombær 13
Frugtfritture 13
Indbagte Appelsiner 13
Risfritture 13
Indbagte Annanas 14
Vafler 14
Tyske Vafler 14
Bløde Vafler 14
Risvafler 14
Virginiavafler 14

Engelske Syltetøjskager.

Syltetøjskager med Æg 15
Riskager 15
Genevakager 15
Grahamssandkager 15
Majskager 16
Boghvedekager 16
Pandekager 16
Engelske Pandekager 16
Franske Pandekager 16
Skotske Pandekager 16

Kager.

Kager med Smør blandes 17
Kager uden Smør blandes 17
Vink angaaende Kagebagning 17

Vægt og Maal.

Adelaide Kage 18
Mandelkage 18
Brudekage 18
Flødekager 18
Fløde-Lagkage 19
Chokoladekage 19
Chokoladelagkage (I—II) 19
Chokoladeglasur til Chokoladekager 20
Citronkage 20
Korendekage 20
Kommenkage 20
Kokus Lagkage (I—II) 20
Kokus-Marengskage 21
Kaffekage 21

Side.
Kompositionskage 21
Hertugindekage 21
Irsk Kage 22
Engelsk Kage 22
Figenkage 22
Fransk Kage 22
Mørk Frugtkage 22
Lys Frugtkage 22
Ingefærkage 23
Ingefær Svampekage 23
Ingefærbrød 23
Blødt Ingefærbrød 24
Grahamskage 24
Guldkage 24
Nøddekage 24
Kejserkage 24
Gelékage 24
Schweitzerruller 25
Citronkage 25
Citron-Kokuskage 25
Lady-Kage 25
Prinsessekage 26
Boston Frokostkage 26
Bjergkage 26
Marmorkage 26
Sirupskage 27
Nøddekage 27
Orange Kage 27
Fersken Kage 27
Rundkage 27
Lilys Pundkage 28
Dronningens Kage 28
Reception-Cake 28
Riskager 28
Risboller 29
Lækker Pundkage 29
Spansk Kage 29
Sandwichkage 29
Svampekage 29
Svampekage med Mandler 29
Berwick Svampekage 30
Creme Svampekage 30
Solskinskage 30
Sølvkage 30
Skotsk Kage 30
Vanillekage 31
Hvid Bjergkage 31

Side.
Vild Rose Kage 31
Webster Kage 31
Vinkage 31

Smaakager.

Aniskager 32
Dronningens Kager 32
Smaakager med Kokus 32
Bløde Smaakager 32
Albertkager 32
Smørboller 32
Kanelstænger 32
Kanelsnegle 33
Kokusklumper 33
Kokusstænger 33
Smaa Chokoladekager 33
Brune Kager 33
Frugtkager 33
Ingefærkager 34
Ingefærkager paa anden Maade 34
Vrøvl 34
Citronvrøvl 34
Nøddevrøvl 35
Skotsk Knækkebrød 35
Spencerkager 35
Specier 35
Dalere 35
Tekager 35
Marengs 36
Valnøddevafler 36

Kageglasurer og forskelligt Slags Fyld.

Mandelglasur 36
Klar Chokoladeglasur 36
Alm. klar Kageglasur 36
Klar Glasur 37
Kongeglasur 37
Creme til Fyld i Kager 37
Cremefyld (II) 37
Kokusfyld 37
Chokolade-Cremefyld 37
Chokoladefyld (I—II) 37
Citronfyld 37
Orangefyld 38
Figenfyld 38
Frugtfyld 38
Fyld af Blommer og Mandler 38