

halft wifes

få tt

4

Förrätter.

1. Smördeg till Pasteller och Tårtor.

Man tager så mycket godt hwetemjöl, som man will hafwa degen stor till, och lägger detta i en hög på bakbordet. I midten göres en nedsänkning, hwari man slår ett ägg och en bit wäl urtwättadt smör, af samma storlek som ägget; detta arbetas wäl tillsammans tillika med litet watten, som småningom tillhålles; degen, som ej bör wara hårdare, än att man kan klappa och slå den, tills den blir fullkomligt seg, wäges och lägges orörd en god stund. Till hwar mark sådan deg tages tre qwarts mark twättadt smör, ur hwilket wattnet är wäl utframadt. Då degen stadgat sig, strös mjöl på bordet och äfwen på degen, så att den ej fäster wid fasten. Den utklappas nu på bordet som en kafa, och smöret, som förut klappas i en handduk, utbreddes på ena hälften af degen, hwarester den andra hälften wifes deröfwer, kanterna beströs med mjöl, degen utkaslas så tur i som möjligt, och dermed fortfaras ännu twenne gånger, d. w. s. degen hopwifes och utkaslas.

2. Smördeg till Pasteyer.

Godt smör, som ej har någon bismak, twättas wäl och frätt frön sälta, och lägges i watten, hwar-

efter man gör en deg af ett ägg, $\frac{1}{2}$ stop och så mycket godt hwetmjöl, att deraf blir en deg; denna lägges på ett bord och arbetas så att den blir smidig; den wikes sedermera ihop och lemnas en stund för att stadga sig, och på detta sätt fortsares tre gånger. Degen wäges, och till hwarje skålp. deg tages ett knappt skålp. af det wäl twättade och med ett linnekläde torkade smöret; degen utbakas som en kaka, och likaså smöret, hwilket derefter lägges på degen och wäl tillstrykes. Degen wikes i tre delar på längden och sedan i tre delar på tvären, och med knallen ger man den ett par slag, hwarefter, och sedan den hwilat några minuter, den hastigt utkas, hopwikes åter på samma sätt och står en liten stund. Detta förnyas fyra gånger. — Man bör derwid begagna så litet mjöl som möjligt, hvarsför det är nödwändigt, att denna deg tillredes uti ett kallt rum.

3. Köttfärs till Pastejer.

Godt orkött af innaulåret, tillika med något kalfkött, skrapas fritt från senor; härtill tages lika mycket fett fläsk, som ej är härsket, och en liten rödlök. Alltsammans hackas fint och stötes wäl i en mortel, blandas sedan med god buljong eller dricka, samt litet riswet bröd, starkpeppar och salt efter smak, 2 à 3 ägg, några droppar dragonättika och fint skuren tryffel eller små ättiksgurkor.

4. Fissfärs.

En gädda om 2 à 3 skålp. fläses i ryggen, och alla ben borttagas wäl. Köttet skäres i tunna skifwor, hackas fint och stötes tillsammans med ett

halft skålp. njurtalg och ett halft skålpund smör, så att det blir fint och segt som en deg; derefter anplägges det i ett fat, och en junsfru godt hwetmjöl inarbetas wäl med en sles. Derpå tager man 4 ägg, hwaraf ett i sänder röres in i färsen. Sedan man äfwen inblandat ett och ett halft quarter söt grädde, litet stött muskottblomma, socker och en liten nypa salt, är färsen färdig att läggas i pastej, och kan deraf äfwen göras pudding.

5. Täckta Köttpastejer.

Smördegen utkas så, att den blifwer en god åttondels tum tjock, och deraf utskäras, medelst en liten pastejform, kaffekopp eller ett dricksglas, twenne bitar till hwarje pastej, af hwilka den ena blir botten och den andra lock. Botten smörjes i katterna med watten, och midt derpå lägges ett litet skedblad rå köttfärs. Locket pålägges och tillflämmas wäl rundtomkring. Pastejerna sättas derefter på en plåt och smörjas med en äggula, som blifwit wispad tillsammans med ett skedblad watten, samt insätts i lagom warm ugn att gräddas. Innan de insätts i ugnen, ritas man ofwanpå med en nål ett litet lock på hwarje pastej.

6. Gräddpastejer.

Ett quarter söt grädde wispas till ett hårdt skum, och deri läggas 3 skedblad stött socker, 4 ägggular och skalet af en half citron, som är riswet, samt en stor matsked hwetmjöl, hwilket allt wispas wäl tillsammans. Äggwhitorna wispas wäl och iröras sist. Små pastejformar, belagda med smördeg (se N:o 2), fyllas till hälften med ofwan-

nämnda gräddblandning, hwarefter de insättas i ugn, som ej är för het, och gräddas tills de äro gula. Serveras warma.

7. Kräftpastejer.

Fem tjug kräftor förwällas och renas på wanligt sätt. Köttet, som, jemte rommen och fettet, tages tillwara, skäres i små tärningar. Skalen renas wäl och hackas, tillika med en half mark smör, tills deraf blir en fin, röd massa, som derefter lägges i en kastrull att fräsa en qwarts timme under jemn omröring. Derefter påhålles hett watten, hwari massan kokar en half timme, och sedan aflystes kastrullen, då kräftsmöret, som flyter ofwanpå, affkummas, utan att något spad följer med. Det silas sedan genom ett fint durchslag och hålles till kräftköttet, tillika med $\frac{1}{2}$ jumfru grädde, 2 à 3 skedblad riswet bröd, litet salt samt socker efter smak. Fyra ägg, hwarifrån man borttager en eller twenne hwitor, wispas till massan, som derefter öses i små pastejformar, innantill betäckta med smördeg af en slants storlek. Dessa insättas i ugnen en qwarts timme innan de serveras.

8. Hummerpastejer.

Hummern knäcks och klyfves, allt hummerköttet uttages och lägges ett par timmar i mjölk, så att saltan drages utur det. Skalen och rommen hackas wäl jemte ett stycke smör, och hummersmöret erhålles på samma sätt, som i N:o 7 är sagdt. Det urlakade hummerköttet lägges på en ren handduk, att wättskan må asdragas, hwarefter det hackas och blandas med hummersmöret, 5 sty-

ken wispade ägg samt 2 à 3 skedblad riswet bröd, som förut blifwit blött i söt grädde. Blandningen hålles sedermera i små pastejformar, inwändigt belagda med smördeg, och dessa insättas i lagom warm ugn en qwarts timme innan pastejerna skola serveras.

9. Pastejer på Fiskfärs.

Små pastejformar beklädas inwändigt med smördeg (se N:o 2), och fyllas derefter med fiskfärs (se N:o 4); de öfwerströs med fittadt socker och insättas i ugn att gräddas, hwarefter de äro färdiga att serveras.

10. Omelette med rökt Fläsk.

Tre stycken äggulor samt 8 hela ägg wispas tillsammans med litet riswet muskott uti en och en half eller twenne jumfrur söt grädde. Denna smet hålles i en stekpanna, som förut blifwit smord med smör, hwarefter pannan skakas jemt öfwer frist eld. I omeletten lägges nu skurna och bräckta fläsktärningar, och man fortsar att skaka den öfwer elden, till des omeletten är wäl stannad och erhållit gulbrun färg. Den serveras warm.

11. Omelette med fiskfärs.

Några ägg wispas wäl med litet mjölk eller grädde, och under tiden tillredes en färs af gäddkött, ägg, kalsnjurtalg, muskottblomma, socker och salt samt en nypa mjöl, hwilket arbetas wäl tillsammans, så att man får en smidig massa. Man lägger smör i en pannkakspanna, och deri hålles äggsmeten; pannan hålles öfwer frist eld, och då

omeletten börjar stadga sig, lägges litet af färsen derpå; omeletten wikes då om, och då den är gräddad på den ena sidan, wändes den försigtigt och gräddas på den andra; den anrättas warm.

12. Kotta Ägg med Anjovis.

Man kokar äggen blott så mycket, att hwitan stelnar, men gulan är lös, samt lägger dem i kallt watten, på det skalen må löfna. Då dessa äro astagna, skär man äggen på längden midt i tu; under tiden stekas tunna hwetbrödsstiwor i smör så att de blifwa gulbruna, och en ägghalfwa lägges på hwarje brödsstiwor, hwarefter dessa ställas bredwid hwarandra på karotten, och på hwarje ägghalfwa lägges i fason efter behag strimlor af anjovis. Säs härtill tillredes af en hårdkokad äggula, som man kramat till smulor, ett matskedblad söt grädde, twenne dito ättika, ett dito matolja, jemte något socker samt litet salt, senap och stött peppar. Detta sammanblandas wäl och öses öfwer äggen, hwarefter de serveras kalla.

13. Brädt Skinka med Ägg.

Af en rökt, men lindrigt saltad, skinka skäras tunna stiwor, swälen bortskäres wäl, äfwenksom öfwerflödigt späck. Stiworna bräckas derefter swagt i en stekpanna och uppläggas på en uppvärmd karott. Serveras med förlorade ägg (se längre fram), hwaraf ett lägges på hwarje stiwor.

(Andra rätter af ägg beskriwas längre fram.)

14. Gås-Sylta.

Gåsen delas i så många stycken man will,

twättas wäl och sättas att koka, tillika med ett par kallfötter. Under kokningen bortskummas allt fett wäl och till slut iläggas några nejlifor, peppar och ett par lagerbärsblad. Då gåsen är wäl kokt, upptages den och lägges i en porslinskål, spadet klaras med ett par wispade ägghwitor och silas, hwarefter man slår litet ättika dertill. Finnes ännu något fett qwar, bortskummas det, och då gåsen är kall, håller man derpå spadet, som också bör wara kallt, men ej stelnadt. Serveras med eget gelé och ättika.

15. Gris-Sylta.

Härtill begagnas helst 5 à 6 weckor gamla feta grisar. Då grisen blifwit wäl slagad och putsad samt hufwudet affkuret, delas kroppen i fyra delar, hwilka läggas i watten öfwer natten. Dagen derpå kokas de, saltas litet, och fettett affskummas wäl; några nejlifor, kryddpeppar och ett par lagerbärsblad iläggas. Då grisen är lagom kokt, upptages den och lägges i en kruka; dagen derpå hålles spadet deröfwer, sedan det blifwit utspädt med ättika, hwarefter grisen saltas. Anrättas med ättika.

16. A la Daube på Gås.

Gåsen kokas i watten med peppar, salt, ättika och lagerbärsblad. Då den är lagom kokt, upptages den, spadet silas och sättas att kallna, hwarefter, och sedan fettett blifwit borttaget, ett stycke hårdt hjorthorns-substans lägges i spadet, hwilket åter får koka öfwer frisk eld och klaras med ägghwitor; derefter låter man geléet flere gånger gå genom silduken, tills det blir mycket klart, och om

man vill hafwa kulör derpå, kan man dermed tillfatta berberisfast. Gåsen skäres sönder och lägges i den form, man vill à la Dauben skall hafwa, hwarefter geléet slås öfwer och får kallna; då det är stannadt, uppstjelpes à la Dauben på fatet och, om man så vill, garneras med hårdkockta, sönderskurna ägg.

17. A la Daube på Anta.

Denna tillagas på samma sätt, som à la Daube på gås, samt serveras med amper sås (se Såser).

18. A la Daube på Kalkon.

Denna tillagas som à la Daube på Gås.

19. Marjonad på Ankor.

Stekta ankor skäras, sedan de kallnat, i skifwor, och dessa doppas i marjonadsås (se Såser), uppläggas sedan på fat, garneras med oliver, hårdkockade och sönderskurna ägg, och klar buljong, som stelnat till gelé, eller i brist deraf kall hjerpsås hålles deröfwer, hwarefter marjonaden är färdig att serveras.

20. Potatis-Rulletter med Fläsk.

Stora potåter, omkring 10 till antalet, kokas, skalas och stötas fina med ett fjerdedels skålpund smör, och uppblandas med 4 ägg, litet starkpeppar och salt. Derefter skäres fläskspäck i tärningar och brädes swagt. Då dessa tärningar äro kalla, formaras af potatisblandningen rulletter af ett äggs storlek, och i hvarje rullet instickas 4 à 5 fläsktärningar; derefter wältras de i riswet bröd och stekas i smör, tills de få en gulbrun färg. Serveras

ras warma. Dessa rulletter passa äfwen att använda till hwarjehanda kötträtter, såsom rosbiff, salt kött, m. m., men då tillredas de utan fläsktärningar.

21. Stufwade Makaroner.

Italieniska makaroner kokas i buljong, tills de blifwa mjuka, då man ilägger ett stycke smör (en half mark till ett skålpund makaroner), äfvensom något salt och hwitpeppar, hwarefter makaronerna hwarstals uppläggas med god och amper ost samt öfweröjas slutligen med några skedblad skirt smör. De anrättas till hwad kött som helst.

22. Klyfd Hummer.

Hummern klyfwes midt i tu, klorna krossas och tarmen borttages wäl. Köttet uttages, och om det är mycket salt, lägges det i mjölk och watten, att såltan något må utdragas, hwarefter det uppläggas på rent linne, för att urdraga wättskan. Såsen tillredes af det feta, som sitter i skalen, jemte rommen, hwilket sönderkramas och uppblandas med litet olja, ättika samt starkpeppar, socker och senap. Såsen silas och serveras i skål.

23. Stufwad Hummer.

Sedan hummern blifwit knäckt och klyfwen, uttages köttet och lägges i sot mjölk, att såltan må utdragas. Skalen och rommen hackas och stötas wäl jemte ett stycke smör; härpå slås kokhett watten, hwarmed det får koka en half timme. Det röda hummersmöret affkummas sedan och silas, hwarefter det sammanfräses med litet hwetemjöl och

spådes med grädde. Under det såsen kokar, tillfättes efter smak litet muskottblomma och stött socker, och slutligen ilägges hummerköttet och skakas flitigt öfver elden.

24. Lax-Sallat.

Ett stycke lax wattenlägges dagen förr, än det skall användas. Laxen och lika mycket kokt eller stekt kött, hälften så mycket potatis, äpplen och rödbetor samt ett skedblad kapris och 3 hårdkokta ägg skäras i små tärningar. Derefter skäras tunna skifwor af potatis och rödbetor och med en pipa utskäras små rundlar; en form smörjes med matolja, och deruti läggas de utskurna potäterna och rödbetorna i långa ränder, tills botten och bräddar dermed blifwit betäckta eller beklädda. Derefter öses den tillblandade sallaten warsamt uti, tills formen blifwer alldeles full; en karott lägges ofwanpå och sallaten stjelpes på densamma; dock bör formen qwarligga deröfwer någon stund, så att sallaten får stadga sig. Till sås begagnas wid serveringen grädde, olja, ättika, fransk senap med litet fint stött starkpeppar och socker.

25. Sill-Sallat.

Sedan fillen blifwit wattlagd ett dygn och flädd samt benen borttagna, tillredes deraf sallat på samma sätt, som den nästföregående.

26. Lax i Lådor.

Saltad god lax skäres i tunna skifwor, hwilka wattläggas och uppklappas i linne. 3 blecklådor, som härtill begagnas, hållas några skedblad

smält smör, hwarefter tunna skifwor af kokt och skalad potatis tillika med laxskifworna ställas radtals snedt på kant deri, men ej för tätt. Ett qwarter söt grädde, några äggulor samt litet hackad persilja wispas tillsammans, och deraf hålles i lådorna, så att de blifwa lagom fulla, hwarefter de insättas i ugnen. Då de hunnit stanna, uttagas de och serveras warma.

Rötträtter.

27. Orstek.

Ett stycke kött af låret klappas mycket wäl, fettet skrapas utaf, hwarefter köttet lägges en half timme i watten. Sedan späckas det med fläsk och begjutes med kokande watten; fett eller smör jemte lagerbärsblad, nejlikor, rödlökar, salt och riswet rågbröd lägges deruppå, hwarefter köttet stekes i kastrull eller gryta, under flitig påspädning.

28. Rosbiff.

Härtill tages det köttet, hwarwid njuren sitter; det hultas wäl på alla sidor, derefter sköljes det och lägges i en långpanna jemte 4 i bitar skurna rödlökar, samt watten och litet salt. Steken öfvertäckes derefter med papper, som blifwit smordt med kallt smör, och der ofwanpå lägges rågdeg af ungefär en half tums tjocklek. Derefter insättes steken i starkt eldad ugn, der den bör stå emellan 2 och 3 timmar, hwarunder man ofta efterser om såsen infokat, i hwilket fall kokhett watten påspä-

des. Degen och papperet aftages en timme innan steken skall serveras, och den beströs med litet fint salt och öfweröses med några skedblad af såsen, som är i pannan. Derester bör den stå en full timme i ugnen för att brynas. Såsen tillagas sålunda: litet smör och hvetemjöl fräses tillsammans samt spädes med den sås, som finnes i pannan, till desz att den blir lagom simmig.

29. Biffstek.

Kött af innanläret på oren skäres på tvåren i stycken af en tvårhands bredd och ett fingers tjocklek; dessa klappas med en knifsbak, att de blifwa möra. De beströs på båda sidor med salt och peppar, hwarefter de hastigt stekas med smör i en stekpanna. Då styckena äro stekta och upplagda, strör man litet mjöl i pannan, som skakas öfwer elden; härefter påhålls buljong, så att deraf blir en tunn sås, hwaråt man med ett par droppar soja kan gifwa en wacker färg. Styckena läggas sedan i såsen att hållas warma, men få ej koka. Serveras med warm potatis.

30. Biffstek på annat sätt.

Ett stycke oxkött hackas så fint som möjligt; deraf tagas delar, så stora, som en wanlig kottlett, och utklappas på begge sidor med knifsbaken; derester lägges smör i en stekpanna med litet löf, peppar och salt. När detta fräses, ilägges köttet warmsamt och stekes på begge sidor. Såsen uppspädes med litet buljong eller watten.

31. Halstrad Biff.

Köttet skäres i tunna skifwor och klappas litet,

hwarefter det beströs med peppar och litet salt samt stekes hastigt på halster öfwer stark koleld. Då köttet är hwitgult, lägges det i en kastrull med smält smör eller stark buljong, att hålla sig warmt. Innan det serveras, uppwispas såsen med ett skedblad grädde.

32. Stekt Orhare.

Orhare kallas det kött, som sitter under njuren, bredwid ryggbenen, emellan resbenen och rotenet på en ore. Detta kött skäres från benen, och den seniga hinnan borttages, hwarefter det späckas med fläsk. Den stekes sedan som en wanlig oxstek.

33. Färsst Orbringa.

Orbringan sättes tidigt på elden för att hinna koka wäl; under kokningen ilägges i spadet litet salt och peppar, hwarmed bringan fullkokas. Den serveras öfwerströdd med fint salt och persilja; amper eller oliverjäs begagnas härtill. (Se Såser.)

34. Griljerad Orbringa.

Koft och kallnad orbringa skäres i skifwor. Dessa beströs med litet fint stött salt och starkpeppar, hwarmed de få ligga på hwarandra ett par timmar. Derester doppas de i wispade ägg och rullas i riswet bröd samt stekas i smör eller flott, till desz de blifwa gulbruna. Serveras warma med förlorade ägg eller någon grön rätt.

35. Boeuf à la mode.

Ett köttstycke af innanläret på en ore späckas med wanligt stora fläskbitar, rullade i stött krydd-

peppar, ingefära och salt. Det kokas med en bit smör och 2 eller 3 rödlökar öfver swag eld i ett wäl tilltäppt kokkärl; köttet wändes då och då och tillspädes efter behof med kokt watten eller litet söt mjölk, tills det blir gulbrunt till färgen. Såsen uppmispas öfver elden med litet hwetemjöl, till des den blir lagom fimmig.

36. Kål-Dolma.

Man gör god köttfärs (se N:o 3); derefter förwällas goda risgryn i buljong till en hård gröt, hwilken blandas till färsen, så att blandningen kommer att bestå af dubbelt så mycket färs som risgryn. Ett eller twenne kålhufwuden rensas emellertid, så att stocken och de grofwa stjekarne wäl bortskäras, hwarefter kålen förwälles; sedan lägges ett skedblad färs i hwart blad, som wäl ihoprullas och kokas öfver swag eld i en kastrull med litet god buljong. Under kokningen, som tål i tre timmar, påspädes ofta med buljong. Serveras warm med sin egen sås.

37. Kött-Rulletter.

Utur ett stycke orkött om några marker skäras tunna skifwor, så stora de kunna fås, och bultas wäl med en träklubba; två skifwor läggas på hwarandra och deremellan fint hackad löf och en bit fläsk, hwarefter de hoprullas och omlindas med stark tråd. En gryta smörjes med kallt smör, rulletterna iläggas, jemte några lagerbärsblad, hwarefter man pålägger locket och låter dem brynas på swag eld, hwarwid man litwäl bör wända dem ofta, att de blifwa bruna på alla sidor, hwarefter

de upptagas. Nu lägger man ett skedblad hwetemjöl till det feta, som är i grytan, och låter det fräsa litet, hwarefter uppkokt watten påslås, att det blir tillräckligt sås; när den kokar, omröres den, och rulletterna iläggas ånyo och kokas, tills de blifwa möra.

38. Kallops.

Orkött skäres i tunna skifwor och bultas wäl med en träklubba. All talgen, som suttit på köttet, hackas helt fint och lägges, jemte litet smör, i en gryta med täppt lock, hwarpå köttskifworna iläggas tillika med litet mjöl, hel kryddpeppar, löf, salt och några lagerbärsblad. Sedan köttet blifwit brynt, slås litet buljong derpå, hwarefter det stekes på swag eld.

39. Or-kotletter.

Orköttet af innanläret skäres i tunna skifwor, hwilka bultas wäl möra, hwarefter de doppas i smält smör och beströs med riswet bröd, peppar och salt samt läggas i en panna och stekas med smör öfver stark eld.

40. Köttbullar.

Orkött skäres och skrapas wäl samt hackas fint med ett par rödlökar och litet njurtalg; detta uppblandas med några ägg, peppar och riswet bröd, lagom uppmjukadt i mjölk eller buljong. Allt sammans omblandas wäl, hwarefter deraf formaras små runda bullar, som stekas med smör i panna, och uppläggas på karotten. Vitet smör och hwetemjöl fräses tillsammans i pannan, spädes med

mjölk eller buljong och uppkokas under jemn wijsning, hwarefter denna sås slås öfwer köttbullarne.

41. Pannkött.

Orfkött skäres i breda, något tjocka skifwor, hwilka utbultas med en klubba, så att de blifwa tunna, utan att likwäl gå sönder; derefter doppas de i sönderwispad ägg, utspädda med litet mjölk, och beströs med litet finstött peppar och salt; stekas derefter i panna med smör.

42. Starfhylla.

Fötter, öron, gommar och mulen af en ore förwällas i uppkokt watten; detta affilås, nytt watten påslås, hwarmed det kokar en stund. Sedan iläggas fint skurna rosor eller kålrötter, som kokas mjuka tillika med syltan; äfwen iläggas litet krossad ingefära, hel kryddpeppar och ett par lagerbärsblad. Om såsen är för tunn, afredes den med litet smör och mjöl.

43. Ortunga.

Färsk ortunga lägges i kallt watten och sättes att koka samt saltas litet och skummas wäl wid första uppkokningen. Då den är fullkokt, upptages den, tungrotten bortskäres och tungan slås, hwarefter, och sedan spadet blifwit siladt, tungan lägges deri, för att hållas warm. Såsen göres af sammanfräst smör och hwetemjöl, som spädes med stark buljong. När denna kokar, iläggas litet socker samt fint skurna citronskal.

44. Kall Ortunga.

Färsk ortunga kokas, såsom i nästföregående

nummer är nämndt; då den är kall, skäres den i tunna skifwor och upplägges på en karott. Såsen tillredes af hårdkokta äggulor, peppar, olja, jemte litet ättika och salt.

45. Kalkfotletter.

Ryggen afhugges jemte ett stycke af resbenen, ungefär ett halft qwarter; derefter åtskiljes hwart ben, och ryggkotan afhugges. Köttet formeras rundt och hackas med knifsbaken, doppas i skirt smör och beströs med riswet bröd, blandadt med litet salt, samt stekes i panna eller på halfter öfwer frisk eld.

46. Rulletter af kalf.

Af ett kalflår skäras tunna skifwor, som klappas wäl; en färs af kalfkött (se N:o 3) lägges på hwarje skifwa, som hårdt rullas tillsammans och ombindes med en tråd, hwarefter rulletterna i en panna wäl brynas med smör på alla sidor. Då detta skett, läggas de att koka i en kastrull med buljong, muskottblomma och salt. Serveras med egen sås.

47. Rulletter på annat sätt.

Ur ett kalflår skäras några tjocka skifwor, hwilka uppklappas wäl och beströs med litet salt och stött peppar, hwarefter en tunn fläskskifwa lägges på hwarje köttskifwa samt rullas wäl tillhopa, omlindas med tråd och kokas i buljong, hwartill kan sättas litet franskt win. Serveras med egen sås, sedan trådarne blifwit borttagna.

48. A la Daube på Kalf.

Koft eller stekt öfwerblifwet kalfkött skäres i

rediga och vackra skifwor, hwilka nedläggas i en form, som i botten är beklädd med färsk persilja, bitar af kokta rödbetor och förlorade ägg. För att få spad till geléet, skällas och tvättas ett par kalfsfötter, hwilka sedan kokas i watten, tills de äro sönderkokta. I detta spad hålles ett par skedblad ättika, hwari inlagda rödbetor legat, 2 à 3 hela fryddnejlikor samt twenne wispade äggwhitor, hwarefter spadet får uppkoka ett par gånger och silas tills det blir klart. Nu hålles det i formen öfwer de deri nedlagda kalfskifworna och sättas i swalt rum att stelna, hwarefter å la Dauben uppstjelpes på anrättningsfatet, sedan man förut hållit formen en kort stund öfwer elden.

49. Spädadt Kalfslår.

Kalfslåret spädkas fint med fläsk och lägges jemte ett stycke smör i en kastrull med täckt lock samt stekes öfwer swag eld, hwarunder des egen saft öses deröfwer. Serveras på fat och ätes med hwilka grönsaker man behagar.

50. Kalfstet.

Bakfjerdingen af en kalf sköljes wäl och lägges i pannan. Smält smör och litet kokande watten hålles deröfwer, salt, citronskal och nejlikor påströs, hwarefter köttet stekes gulbrunt under flitig påspädning. Saften, som finnes i pannan, afredes med litet hwetemjöl och serveras i färskild skål till steken.

51. Griljerad Kalsbringa.

Bringan knäkes wäl, kokas sedan i watten,

hwarefter den på båda sidor beströs med salt och peppar och ställes att kallna. Nu smörjes den med skirt smör och beströs med rismet bröd, hwarefter den på halster stekes öfwer swag koleld, så att den på båda sidor blir gulbrun. Sås göres af litet sammanfräst smör med mjölk samt spadet, deri kalsbringan kokat.

52. Kalfjärpar.

Tjocka skifwor skäras af en stor, fet kalfstek, samt bultas och hoprullas på det sätt, att hwarje skifwa blifwer i fason af en järpe, hwarefter de omlindas med grof tråd, spädkas med fläsk och stekas med smör i kastrull, tills de blifwa möra, hwarunder de spädas med söt grädde. Såsen wispas öfwer elden, en del deraf öses öfwer järparne och det öfriga serveras i såskål.

53. Stekt kalfleswer.

Lefwern sköljes wäl och astorkas med linne, hwarefter den spädkas med finskuret fläsk och stekes med ett stycke smör i en flat kastrull med lock, till des den blifwit gulbrun. Då påspädes ett quar-ter söt mjölk eller grädde, och lefwern får deri fullstekas. Såsen sammanwispas öfwer elden; om den är tunn, tillblandas något hwetemjöl. Den serveras i såskål till lefwern.

54. Kalfleswer på annat sätt.

Sedan lefwern blifwit sköld och astorkad, skäres den i skifwor, hwilka med smör brynas i en kastrull, hwarwid man noga tillser, att de icke brännas; buljong och ett glas franskt win slås

sedan derpå, och litet socker tillsättes. Om såsen skulle vara för tunn, inwispar man något hwetemjöl, sedan lesorn förut blifwit upptagen. Serveras warm.

55. Quugmos.

Kalf- eller färlunga lägges i watten öfwer natten, förwälles derefter i litet salt watten, skäres och finhackas. Derefter fräses en bit smör och litet hwetemjöl i en kastrull, och deri lägges den hackade lungan samt tillräckligt af riswet bröd, hwarjente en del af spadet påhålles; litet socker och ättika äfwen som något salt och peppar tillsätts. Denna blandning låter man åter koka i en kastrull, hwarunder bör nog tillses, att den blir lagom fimmig. Serveras warmt.

56. Kalsbress med förlorade Ägg.

Kalsbressen förwälles, renjas och skäres i stora tärningar; ett stycke godt smör fräses med litet hwetemjöl och den skurna kalsbressen, hwarwid litet grädde påspädes under jemn omröring, tills det blir lagom tjockt, då man ilägger litet stött hwitpeppar och salt, hwarefter det wäl omstakas, uppöses och betäcks med förlorade ägg.

57. Stekt Hammel i gryta.

Steken knäcks, sköljes och spädas med persilja och smör, hwarefter den lägges på kött sidan i grytan jemte ett stycke smör. Då den är brun på ena sidan, wändes den; litet uppkoft watten slås till, och salt ilägger efter smak. När den är färdigstekt, bortskummas det feta af såsen, i hwilken man håller några droppar soja.

58. Griljerad Hammelbringa.

Bringan sönderhugges i lagom stora stycken, hwilka sköljas och kokas möra i buljong; derefter upptagas de och öfwerstrykas med smör och finstötta skorpar, blandade med fint hackad persilja och salt, hwarefter de stekas på halster.

59. Lambringa med Kräftsås.

På en stor bringa afhugges bogen, och bringan förwälles med löf. Skalen af några tjog kräftor stötas och fräsas i smör, hwarefter man påspäder buljong, som kokat en stund och sedan silats. Nu lägges bringan i en kastrull och man låter den wäl koka, slår kräftsåsen deröfwer, jemte salt, muskottblomma och citronskal.

60. Stekt Lambringa.

Bringan knäcks och sköljes wäl, stekes i lyft kastrull, hwarunder man påspäder några skedblad mjölk, om såsen infokat. Då den är mör, upptages den, hwarefter såsen wispas öfwer elden och gifwes i såskål till bringan.

61. Fritasjé på Lam.

Sedan en lambringa eller boge blifwit knäckt och sköljd, kokas den i litet watten med salt och litet ingefära. Då köttet är kokt, upptages det och skäres i nätta stycken. Till sås fräses man smör med litet mjöl, hwilket spädes med det spad, hwari köttet kokat. När detta kokar upp, ilägger litet salt och stött hwitpeppar; man kan äfwen tillsätta såsen med socker och litet citron. Det sönderskurna köttet ilägger, och när såsen dermed bör-

jar koka, ihållas twenne äggulor, sammanwispade med ett skedblad söt grädde. Köttet omröres och skakas warfamt, men får ej koka, emedan såsen då skär sig.

62. Griljerad Fårboge.

Bogen skiljes från bringan och kokas mör i god buljong, hwarefter köttet upptages, öfwerstrykes med äggulor och beströs med finrifwet hwetebröd samt fint hackad persilja, hwilket wäl tillpackas; man dryper skirt smör derpå, och köttet stekes på halfter. Till sås fräses smör med något hwetemjöl, hwartill hålles den buljong, hwaruti köttet kokat; finhackade gurkor och salt efter smak tillsättas äfwen.

63. Lamkotletter.

Kotletterna huggas så, att wid hwar och en finnes ett ben, hwarefter de klappas ut med en klubba och på båda sidor beströs med litet salt och peppar, hwarmed man låter dem ligga en stund; derefter doppas de först i wispade ägg, sedan i rifwet bröd, och stekas slutligen i panna eller på halfter öfwer frisk eld. De ätas med stuswad spenat eller annat grönt.

64. Dillkött på Lam.

En fet lambringa knäcks wäl och lägges i kallt watten att koka med litet salt. Wid uppkokningen skummas wäl, hwarefter färsk dill pålägges. Då köttet kännes mör, upptages det och skäres samt lägges på anrättningsfatet; litet finhackad dill strös öfwanpå. Några droppar ättika hållas till såsen, som derefter afredes med 1 à 2 äggulor.

65. Griljeradt Lamhuswud.

Får- eller lamhuswuden kokas, tills håren lofna, då de upptagas och läggas i kallt watten; derefter borttagas håren wäl och all orenlighet, och huswudena klysas; hjernan tages tillwara, och det hwita skinnets i munnen och på tungan samt allt annat odugligt borttages nätt, hwarefter man låter halfworna omkring tre timmar ligga i friskt watten. Sedan upptagas de, torfas wäl med rent linne och ingnidas med litet finstött salt och peppar. Sedan de på det sättet åter legat en god stund, borttorfas ånyo fuktigheten och halfworna bestrykas med smält smör, hwarjemte fint rifwet bröd och hackad persilja strös öfwer dem; sedan stekas de i stekpannor uti lagom warm ugn, tills de blifwa gulbruna. En liten bit smör fräses med litet hwetemjöl, och deri lägges hjernan, som under omröring får fräsa några minuter, hwarefter den uppöses och serveras till lamhuswudet.

66. Stett Gris.

Sedan en fet mjölkgris blifwit wäl slagad och skallad, gnides den inuti med fint salt, peppar och finstött ingefära, samt ställes på knäna i en långpanna med litet watten att stekas i lagom warm ugn, hwarunder han uttages allt som ofast och swålen gnides med späckfläst eller smör. Då den är wäl stekt, serveras den med något sallat. Om man behagar, kan man, innan grisen stekes, fylla den med i bitar skurna äpplen, hwarefter man syr igen skinnets.

67. Rött Skinka.

Rött skinka urvattnas efter smak och ställes att koka i 5 à 6 timmar. Då skinkan kännes koft, upptages den, swålen afdrages, och skinkan nedlägges åter i sitt spad, tills den skall serveras. Skinkan skäres i tunna skifwor, som uppläggas på fatet med stufwad blomkål eller blåkål, eller ock små brynta potåter i midten. Senap bjudes till skinkan.

68. Stekt Skinka.

En färsk skinka kokas 2 à 3 timmar, så att den är halvkoft; då upptages den, swålen afdrages, och fint stött peppar och salt strös öfwer den, hwarefter den öfversittas med socker och stekes i ugnen, så att den blir gulbrun. Hårtill kan man begagna ett mos af goda äpplen, hwilka skäras i tärningar och kokas med socker, win och litet watten.

69. Glaserad Skinka.

En färsk skinka kokas som wanligt, upptages och flås, hwarefter den öfwerströs med socker och brynes i en warm ugn; i brist deraf kan man äfwen hålla en glödgad skyffel deröfwer, tills den får wacker färg.

70. Fläsk-Rotletter.

Man hugger af resbenen åt ryggen till så långa, som man will hafwa rotletterna stora, och skiljer dem åt, så att ben hör till hwarje rotlett. Der-
 efter bultas de wäl, beströs med peppar och salt, doppas i ägg, sammanwispade med watten, ett skedblad till hwarje ägg, och wältras i riswet bröd; derefter stekas de med smör i en stekpanna, tills

de blifwa gulbruna. Serveras med äppelmos, lifasom skinka (se N:o 68), eller ock med bönor, spinat eller någon annan grön rätt.

71. A la Daube på Skinka.

Man kokar en färsk skinka, som wanligt, med något salt; den upptages, flås och skäres i wackra skifwor. Under tiden kokas ett gelé på kalffötter, hwilka på wanligt sätt aflaras med en ägghwita och silas, hwarefter det åter uppkokas med ett citronskal och något fast. En form beklädes i botten med färsk persilja, bitar af kokta rödbetor och förlorade ägg. Derofwanpå läggas skinkskifworna, tills formen blir full, hwarefter spadet påhålles och alltsammans ställes att kallna. Då den skall serveras, stjelpes den på fat. Ätes med ättika.

72. Renstef.

Ett stycke renstef bultas wäl och lägges 8 dagar i ättika, hwarunder det hwarje dag wändes; sedan späckas det med stora fläskbitar, beströdda med ingefära och salt; med några fläskskifwor och litet watten stekes köttet på jemn eld. Serveras med egen sås, i hwilken, om den är tunn, kan inwispas litet hwetemjöl.

73. Stekt Hare.

Sedan haren blifwit flädd och befriad från alla hinnor, borthugges framdelen, så att endast ryggen och bakdelen återstå. Ryggen knäckes wäl, hwarefter alltsammans späckas tätt med fläsk och stekes med några fläskskifwor och ett stycke smör i kastrull med täppt lock på swag eld. Såsen

spädes under stekningen med litet buljong och afredes med litet smör och mjöl.

74. Stekta Ankor.

Sedan ankorna äro väl rengjorda, tvättade och torkade, stekas de med smör uti kastrull med täppt lock, tills de äro gulbruna, då de upptagas, hwarefter såsen wispas öfwer elden och spädes med litet buljong och grädde samt gifwes i såsfsål till ankorna.

75. Stekt Gås.

Gåsen plockas, putsas och tvättas väl samt torkas med linne; wingarne afhuggas, men af benen endast yttre tårna. Nu har man tillreds små, lösa och väl hackade äpplen; dessa stoppas i gåsen, som igenlys och stekes i gryta eller ugn med smör och litet watten. Serveras med egen sås, som wispas tills den blir simmig.

76. Kotta Kycklingar.

Sedan kycklingarne äro plockade, swedas de nått, urtagas väl och sköljas. Benen få ej afhuggas, utan läggas dubbla, hwarefter kycklingarne kokas med litet smör och watten i en kastrull en timme, hwilket är tillräckligt, om de äro späda; derefter upptagas de, och buljongen, hwari de kokat, silas. Smör och mjöl fräjas hastigt tillsammans i en panna, och den silade buljongen jemte några skedblad söt grädde påspädes. Då detta uppkokar, ihållas några droppar citronsaft. Då kycklingarne serveras, slås något af såsen öfwer dem på fatet och resten upphålles i såsfsål.

77. Stekta Kycklingar.

Kycklingarne plockas, urtagas, swedas och sköljas, hwarefter man i hwarje kyckling instoppar en ball af sammanknåadt smör och persilja af ett litet hönsäggs storlek. Sedan läggas de med bröstsen uppåt wända i en kastrull och stekas sakta med smör under täppt lock, hwarwid de som oftast öfweröjas med det smör, de stekas uti. Då de äro färdigstekta, uppläggas de på fat, och såsen uppwispas öfwer elden med litet söt grädde samt gifwes i såsfsål.

78. Höns med Risgryn.

Sedan hönsen äro plockade, urtagna och sköljda, kokas de i watten med ett stycke smör och en liten rödlök till hwarje höns. Sedan de äro kokta, upptagas de, hwarefter man i buljongen förwäller ett halft qwarter risgryn till hwarje höns; då grynen blifwit kokta till en stadig gröt, iläggas ett stycke smör, litet salt och hwitpeppar, hwarefter de få kallna. Emellertid tillagas en frikasjé-sås af sammanfräst smör och hwetemjöl, hwartill hålles något af hönsbuljongen. Detta wispas öfwer elden, och när det uppkokat, iläggas litet citronsaft, persilja och salt, hwarefter såsen, sedan den åter uppkokat, afredes med äggulor. Nu utbreder hälften af risgrynen på anrättningsfatet, hwarefter hönsen, skurna i lagom stora stycken, läggas på risgrynen och frikasjé-såsen hålles öfwer. De öfriga risgrynen läggas ofwanpå, så att de betäcka hönsen och såsen, hwarefter fatet sättes i en warm ugn, tills risgrynen ofwanpå blifwa gulbruna.

79. Spädade Kapuner.

Kapunerna späckas fint med fläsk, hwarefter de stekas på wanligt sätt i kastrull och serveras på fat med sin egen sås.

80. Stekta Kapuner.

Kapunerna uppsättas och nedläggas, tillika med ett stycke smör, att stekas i en kastrull med täppt lock. Såsen sammanwispas öfwer elden med litet söt grädde och gifwes i såsfål till kapunerna, som anrättas med fallat af winterkräsja.

81. Stekt Kalkon.

Kalkonen, på hwilken bröstbenet nedböjes, uppsättes så, att den ser fyllig ut, hwarefter den lägges i en kastrull med smör att sakta stekas, under täppt lock, hwarwid den som oftast öfweröses med smöret, deri den stekes, och hwilket sedan uppwispas öfwer elden med några skedblad söt grädde.

82. Stekt Tjäder.

Tjädern, på hwilken bröstbenen krossas, uppsättes wäl, späckas tätt med fläsk samt stekes i en kastrull eller gryta med täppt lock, hwarunder den som oftast påspädes med söt mjölk, att den ej må brännas. När den börjar kännas mör, öfwerströs den med litet hwetemjöl och salt samt öfweröses med såsen. Då den är färdigstekt, serveras den antingen hel eller skäres i rediga skifwor. Såsen wispas öfwer elden och gifwes i såsfål.

83. Stekt Orre.

Orrarne stekas och serveras på samma sätt, som i ofwanstående är sagdt om tjädern.

84. Stekta Dufwor.

Dufworna uppsättas och stekas i smör samt späckas med litet watten eller buljong. Såsen afredes med litet smör och hwetemjöl samt gifwes i såsfål till dufworna.

85. Stekt Krams fågel.

Sedan fåglarne äro wäl rengjorda, uppsättas de och stekas med smör i lyct kastrull, tills de blifwa mör. Såsen spädes med litet buljong eller watten, uppkokas och omwispas med en nypa hwetemjöl samt gifwes i såsfål.

Fiskrätter.

86. Koft Gädda.

Gäddan upptages och innanmätet urtages warfsamt, så att gäddan icke går sönder, hwarefter den sköljes wäl och sedan strykes med ättika, då den får ligga en stund, tills den släppt sitt slem, som bortskrapas med en knif. Gäddan skäres sedan på tvären i bitar och kokas i litet watten med litet salt; dock bör den ej koka allt för länge. Den serveras med skirt smör och riswen, rå pepparrot.

87. Krom-Gädda.

Sedan gäddan blifwit urtagen och slemmet bortskrapadt, såsom wid koft gädda är nämndt, skäras den och böjes rund; hufwud och stjert hopbindas, hwarefter den kokas och serveras hel med samma slags sås, som koft gädda.

88. Stekt Gädda.

Gäddan rensas så, att fjäll och skinn väl af- tagas och hufvudet bortskäres, hwarefter gäddan fläses och skäres uti stycken. Dessa beströs med litet fint salt, läggas affides en timme, hwarefter de torkas väl med rent linne; nu doppas de i sönderwispade ägg, wältras i riswet bröd och stekas i panna med skirt smör eller godt wanligt flott.

89. Stufwad Gädda.

Sedan gäddan blifwit rensad och fjällad, skäres den sönder och sköljes i kallt watten, hwarefter styckena läggas i en kastrull tillika med ett stycke smör, riswet bröd, persilja, citronskal, salt samt litet watten, hwarmed de så koka en stund under lof. Då tillsättes litet franskt win eller madeira samt litet socker, och fisken upptages. Såsen wispas derefter öfwer elden med litet grädde och en äggula, hwarefter den slås öfwer fisken.

90. Torra Gäddor.

Gäddorna sönderskäras och läggas i sjöwatten tillika med en liten påse pottaska; då de deruti legat ett dygn, twättas de med en wisp väl rena, hwarefter de läggas i kallt watten att lyft koka på jemn eld. Då fisken är halfkoft, saltas den något, hwarefter man noga måste observera då den blir lös, ty om den får koka för länge, hårdnar den på nytt. Fjällen tagas från fisken då den är färdig att serveras; såsen göres af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet samt finhackad persilja. Ätes med stufwade rötter eller koft potates.

91. Stufwade Kräftstjertar.

Stora krästor förwällas och allt köttet urtages. Derefter fräses man i en väl förtent kastrull ett skedblad smör och en närwe hwetemjöl, hwilket under jemn wisping spädes med söt grädde, så att såsen blir tunn; derefter inwispar man ett par med litet söt grädde sammanwispede äggulor jemte socker och muskottblomma efter smak. Kräftköttet ilägges nu, och kastrullen omskakas öfwer elden, så att den endast upphettas. Om saltade kräftstjertar begagnas, böra de förut sköljas och saltan väl urdragas i ljum mjölk och watten, hälften af hwardera.

92. Kotta Abborrar.

Abborrarne fjällas, urtagas och sköljas väl, hwarefter de kokas i en kastrull med smör, persilja och litet watten samt salt efter smak. Sedan fisken blifwit upptagen, uppwispas såsen med litet hwetemjöl, att den blir simmig.

93. Stekta Abborrar.

Sedan abborrarne blifwit fjällade och urtagna, torkas de väl rena, men så ej sköljas. Derefter skäras och ingnidas de med fint salt och man låter dem ligga en timme, hwarefter de läggas på en handduk, att wättskan väl må urdragas. Sedan läggas de i ett djupt fat och öfwerdjutas med en sammanwisping, bestående af några skedblad mjölk och lika många ägg, hwilket omröres, så att abborrarne deraf blifwa fuktiga. Sedan de derefter blifwit wältrade i sammanblandadt mjöl och riswet bröd, stekas de i panna med smör eller fett.

Sås göres på det sättet, att litet hwetemjöl röres uti ett skedblad af det fettet, hwari fisken stekts, och som spådes tunnt med watten. Då denna sås kokar, ilägges litet brun sirap och ättika för att gifwa den en sötsur smak.

94. Koft Braxen.

Braxen urtages samt torkas med en ren handduk, hwarefter den skäres i stycken och kokas i salt watten. Såsen göres kall af riswen pepparrot, jöt grädde och litet socker samt ättika.

95. Julagd Braxen.

Sedan braxen blifwit urtagen, torkad och skuren i stycken, kokas den med några lagerbärsblad i wäl förtent kastrull, och mellan hwart hwarf af fisken lägges starkpeppar och salt, hwarwid så litet watten som möjligt begagnas. När fisken är kokt, upptager man den och låter den kallna, hwarefter den redlägges i ett djupt kärl. Spadet hålles derpå, sedan det blifwit siladt, hwarefter fisken ställes i källaren, der den kan stå ända till 3 å 4 dagar. Då den serveras, begagnas samma slags sås, som till den föregående, jemte ättika.

96. Stufwad Lake.

Sedan laken är flådd och urtagen, skäres den i stycken samt sköljes wäl, hwarefter den kokas i en kastrull med smör, persilja, riswet bröd, muskottblomma och citronskal. Då den är kokt, tillsättes salt, hwitt win samt socker efter smak. Sedan fisken blifwit upptagen, silas såsen i en panna och afredes, då den uppkokar, med ett par äggulor.

97. Koft Gös.

Fisken fjällas, urtages, sköljes och skäres i lagom stora stycken, hwarefter den kokas i saltadt watten, och när den är kokt, anrättas warm och ätes med senapsås eller smörås (se Såser).

98. Koft Julagd Äl.

Sedan ålen blifwit flådd, wäl urtagen och skuren i lagom stora stycken, kokas den i en kastrull tillika med dill, litet ostött starkpeppar, salt och så mycket watten, att fisken icke fullkomligt betäcks deraf. Då fisken är fullkokt, upptages den och lägges i en kruk eller burk; spadet får kallna till ett gelé, hwarifrån allt fett borttages, samt sättes åter på elden, då 3 wispade äggwhitor ihållas, hwarmed man låter det friskt uppkoka; derefter filar man det flere gånger genom en yllefilduk, tills det blir klart, och slår det öfwer ålen. Den garneras med grön dill och serveras kall med sitt gelé och ättika. Om ålen är liten, fläkes den, och ryggen och hufwud borttagas, hwarefter man, börjande från hufwudet, hoprullar hwarje halfwa, som ombindes med en tråd. Den kokas och serveras, som förut är sagdt.

99. Stekt Äl.

Älen skäres i lagom stora bitar, hwilka torkas med linne och beströs med litet salt; då den legat en stund, uppflappas den i rent linne, doppas i skirt smör och wältras i riswet bröd samt stekes i panna eller på halster.

100. Kokta Rudor.

Sedan rudorna blifwit fjällade och urtagna,

sköljas de väl och kokas i watten, med litet salt. De serveras med rörd smörås (se Såser), hwari man wispar en äggula och i slår några droppar ättika.

101. Koft Lax.

Sedan laxen blifwit rensad och väl urwattnad, skäres den i stycken, hwilka nedläggas i en kastrull med litet kallt watten tillika med salt, litet ostött peppar, dill och lagerbärsblad. Den kokas på jenn eld och skummas väl, så snart den uppkokar. Ätes warm med citronås (se Såser).

102. Julagd färst Lax.

Laxen rensas, sköljes och klyfmes, hwarwid ryggen borttages, samt skäres i lagom stora stycken, hwilka nedläggas hwarstals att koka i en kastrull med litet watten jemte grön dill, litet peppar, lagerbärsblad, salt och muskottblomma. Wid första uppkokningen astages allt skummet väl. Då laxen är koft, upptages den och nedlägges, sedan den kallnat, i en kruka eller glasburk. Emellertid silas spadet väl och uppblandas med några wispade äggwhitor och litet ättika samt uppkokas åter, hwarefter det silas, tills det blir klart, och hålles öfwer laxen att stelna till gelé. Serveras kall med sitt gelé och ätes som förrätt med ättika och peppar.

103. Lax-Rulletter.

Ett stycke salt lax skäres i tunna skifwor, som läggas i mjölk och watten ett halft dygn, hwarefter de upplappas. Hwarje laxskifwa hoprullas

nu med litet sönderskurna rödbetor och en hårdkoft äggwhita inuti, hwilka rulletter uppställas på anrättningskarotten. Sås göres af hårdkofta, väl sönderframade äggulor, ättika, grädde, socker efter smak, litet olja och starkpeppar. Såsen hålles öfwer rulletterna, som garneras med rödbetor och hårdkofta äggwhitor.

Tillredning af Grönfater.

104. Kålhuswud.

Af ett fast hwitkålshuswud bortskäres stocken, hwarefter huswudet ombindes med segelgarn, att det ej går sönder; sedan lägges det tillika med ett stycke smör, litet peppar och salt i en kastrull att sakta och lyft koka i sin egen saft så länge, att det blir mjukt och gulbrunt. Såsen afredes med litet hwetemjöl och hålles öfwer kålhuswudet, som anrättas på karott och ätes till salt orkött, koft skinka och fläsk-kotletter, m. m.

105. Stuswad Surkål.

Surkålen kokas i kastrull med ett stycke smör och litet watten, hwarwid man då och då påspäder uppkoft watten, att kålen ej må brännas. Den afbrännes med smör och mjölk, hwarefter litet buljong ihålles, att såsen blifwer simmig; några droppar ättika och socker efter smak tillsättas, hwarefter surkålen är färdig att anrättas.

106. Stuswad Blåkål.

Kålen, som bör wara frostbiten, rensas, sköljes

och förwälles, hwarefter den uppöses i durchslag, att wattnet får afrinna. Derefter kokas den sakta i en kastrull med smör och litet swag buljong. När kålen är kokt, afbrännes den med smör och mjöl, hwarefter den öfwerströs med litet peppar, salt och socker. Serveras till skinka eller annat kött.

107. Stufwad Blomkål.

Blomkålen rensas fri från alla gröna blad, hwarefter den sköljes och kokas i en kastrull. Då den är kokt, stjelpes den på durchslag, att wattnet må afrinna, och lägges derefter i ett fat med lock, för att den må hålla sig warm. Såsen göres af ett skedblad smör, sammanfräst med litet hwetemjöl, buljong, socker, muskottblomma, ett par ägggulor, sammanwispade med ett par skedblad söt grädde. Då denna sås uppkokat, hålles den öfwer blomkålen, som serveras till nästan alla slags kötträtter.

108. Kålrabbi.

Sedan rötterna blifwit skalade, skäras de i strimlor, hwilka beströs med fint salt och omskafas, hwarefter de få stå en stund. Nu kokas de mjuka, upptagas och slås på ett durchslag, så att wattnet får afrinna. Ett stycke smör sammanfräses sedan i kastrullen med litet hwetemjöl, detta uppspades med mjölk, och i denna sås lägger man, sedan den kokat upp, den förwälda kålrabbin jemte socker och muskottblomma efter smak. Alltsammans omskafas wäl öfwer elden, dock utan att koka, och kålrabbin är färdig. Serveras till alla slags kötträtter.

109. Brynta Kålrötter.

Kålrötterna skalas, skäras i stycken och läggas i watten att förwällas; upptagas derefter och stekas i smör, tills de blifwa gulbruna. Såsen göres af buljong, litet peppar, salt och socker; häruti stjelpas kålrötterna, omskafas öfwer elden och serveras till kötträtter.

110. Stekta Kålrötter.

Rötterna skalas och stekas i hwad form man behagar; sedan man derefter lagt tillräckligt med smör i en kastrull, nedläggas rötterna deruti, blandade med socker, salt och litet peppar. Locket på kastrullen fastmetas med deg, hwarefter man låter den stå öfwer sakta eld i goda 3 timmar. Wid anrättningen borthålles det klara flottet och deremot tillsättes söt grädde, hwarefter alltsammans omskafas. Serveras till kötträtter.

111. Brynta Roswor.

Desse tillredas på samma sätt, som i föregående nummer är jagdt om brynta kålrötter.

112. Stufwade Roswor.

Små, friska roswor skäras i tärningar, hwilka kokas mjuka och derefter uppslås på durchslag. Såsen tillredes af smör och mjöl, som sammanfräses i en kastrull och uppspades med söt grädde och något af rosspadet. Litet salt, muskott och socker tillsättes, hwarefter rosborna iläggas och omskafas, då de äro färdiga att anrättas.

113. Rosmos.

Rosborna putsas och sköljas wäl samt förwäl-

las och skalas; sedan de kallnat, riswas de genom rifjern. Såsen göres af smör och mjöl samt litet mjölk, hwari, då den uppkokar, moset ilägges jemte litet finstött peppar, hwarefter det fullkokas. Sedan påspädes litet buljong eller grädde, så att moset blir lagom tjockt, hwarjemte litet socker och salt tillsättes efter smak.

114. Stufwade Morötter.

Rötterna skäras i fina, aflånga bitar och kokas med en bit smör, tills de blifwa mjuka, hwarefter de stjelpas på durchslag, att wattenet må afrinna. Smör och mjöl sammanfräses och spädes med morotspadet; härtill sättes något socker och salt samt en näfwe persilja. Häruti läggas rötterna och omskafas en stund öfwer sakta eld, hwarefter de äro färdiga att anrättas.

115. Stufwad Potates.

Potatesen förwälles, skalas och nedläggas i en kastrull med ett stycke smör, finhackad persilja, litet salt och så mycket mjölk, att den står öfwer potatesen. Häruti fullkokas den, tills såsen är någorlunda simmig.

116. Brynt Potates.

Små potåter kokas och skalas; emellertid har man i en stekpanna uppsmält några skedblad godt fett eller smör, hwari potatesen lägges, öfwerströs med litet stött socker och stekes öfwer frisk eld, tills den blir gulbrun.

117. Potatesmos.

Potäterna kokas wäl och skalas; sedan de kall-

nat, sönderkramas de wäl, hwarefter man fräser ett stycke smör i en stekpanna, och häri lägges den sönderkramade potatesen, som under jemn omröring får uppkoka. Om moset då skulle wara för tjockt, spädes det med litet söt grädde. Litet hwitpeppar och salt samt socker efter smak tillsättes.

118. Potates med Smörfås.

Större potåter skrapas och sönderskäras samt förwällas; derefter läggas de i en panna med smör att stekas på sakta eld, tills de blifwa gulbruna, hwarunder de påspädas med god buljong. Salt ilägges efter smak.

119. Potates stekt i persilja.

Fin persilja hackas och brynes i smör, hwarefter rå potates skäres i skifwor, hwilka läggas i persiljan, och litet buljong eller köttspad slås deröfwer. Detta kokas eller stekes sedan öfwer swag eld, hwarefter potatesen serveras till kötträtter.

120. Potates-Plättar.

Koft potates skalas och, sedan den kallnat, riswes på rifjern, hwarefter den blandas uti en smet af några ägg, sammanwispade med litet grädde, ett stycke smör samt litet socker och kardemumma. Blir blandningen för lös, tillsättes mera potates, hwarefter en upphettad plåtpanna strykes med smör och plättarne gräddas på wanligt sätt.

121. Potatesmos med Risgrny.

Då risgrnyen äro kokta och wattenet wäl afsiladt, uppblandas de med ägg, söt mjölk, koft och derefter sönderkramad potates, socker, kardemumma

och salt. Detta blandas wäl och hålles i en form, som är smord med smör, och gräddas på wanligt sätt.

122. Stufwad Spenat.

Spenaten rensas och sköljes, förwälles och upplägges på durchslag, att watten må afrinna; derefter hackas den något och lägges i en kastrull med smör och mjöl att fräsa, samt uppspädes med god buljong eller, i brist deraf, söt grädde eller mjölk. Under kokningen ilägges socker, salt och litet muskott. Spenaten serveras i karott, garnerad med hårdkokta eller förlorade ägg.

123. Spritärter.

Sedan ärterna blifwit spritade, läggas de i uppkokt watten tillika med litet socker och persilja att koka, tills de äro fullkokta; äro de ej nog mogna, afredas de med ett par äggulor, och en bit smör ilägges, hwarefter ärterna aflustas, utan att få koka, genast då smöret är smält.

124. Spritärter på annat sätt.

Ärterna spritas, rensas och sköljas samt läggas i kallt watten att koka med ett stycke smör och finskuren persilja. Då de äro lagom kokta, afredas de med söt grädde; litet muskottblomma strös derpå.

125. Torrade Ärter.

Desa kunna lagas på samma sätt som de båda ofwanstående, sedan de likwäl förut legat i blöt uti uppkokt sjöwatten, som kokhet hålles öfwer dem.

126. Gröna Ärter med Kräftstjertar.

Sedan ärterna blifwit spritade, rensade och skölj-

da, urtager man på wäl kokta kräftor köttet ur flor och stjertar, och detta lägges till ärterna för att koka. Då ärterna äro färdigkokta, upptages alltsammans, hwarefter kräftköttet skiljes från ärterna, som uppläggas på fat och garneras med kräftstjertarne.

127. Släpärter.

Ärter plockas, just när de börja blifwa fullmatade, sköljas och kokas med sina skidor, tills de blifwa mjuka. När ärterna äro nära fullkokta, pålägges litet salt, hwarefter de upptagas och läggas på fat, då, om så behöfwes, ytterligore litet salt strös öfwer dem. Till sås gifwes färiskt skirt smör.

128. Stufwade Soderärter.

Skidor af wanliga så kallade sockerärter eller stora sabelärter afplockas helt späda och innan ärterna ännu hunnit utbilda sig. Sedan yttersta spetsarne och trädarne på fanterna blifwit bortrensade, kokas skidorna i watten med litet smör, persilja, socker och muskott. Då de äro kokta, afredas de med 2 å 3 äggulor och serveras helst till spickemat.

129. Soder-rötter.

Rötterna skrapas wäl rena och läggas en stund i friskt watten med litet ättika, på det de ej må blifwa bruna, hwarefter de skäras i bitar och kokas i uppkokt watten; derefter stjelpas de på durchslag, att watten må afrinna. Såsen göres af sammanfräst smör och mjöl, som spädes med buljong, så att den blir simmig. Då den uppkokar, iwispas

några äggulor, hwarefter rötterna iläggas och omskakas öfwer elden.

130. Jord-Ärtskockor.

Ärtskockorna skrapas wäl rena och läggas i watten, på samma sätt som sockerrötter, hwarefter de sköljas och kokas, tills de blifwa mjuka, då de stjelpas på durchslag, att watten må afrinna. Sås göres af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med buljong, att den blir lagom simmig; äfwen tillsätts några droppar ättika, hwarefter ärtskockorna iläggas och omskakas.

131. Kron-Ärtskockor.

Stjelfken tillika med öfre bladen affkäres, hwarefter ärtskockorna förwällas i lindrigt saltadt watten. Smör och litet mjöl sammanfräses och påspädes med win och watten; litet socker tillsättes äfwen. Då såsen börjar koka, iläggas ärtskockorna, som, då de äro färdigkokta, afredas med några äggulor.

132. Wälsta eller s. k. Bondbönor.

Såse för mycket matade bönor spritas, rensas wäl och kokas, hwarefter de upptagas och watten wäl affilas. Till sås sammanfräses ett stycke smör och en nypa hwetemjöl, som påspädes med koft watten, hwarefter litet hackad rödlök och hackad persilja ilägges. Då detta uppkokar, wispas en äggula, som blifwit sammanwispad med ett skedblad söt grädde, tillika med socker och salt efter smak; derefter iläggas bönorna och omskakas wäl öfwer elden, hwarefter de serveras och kunna ätas till holländsk fill, bräckt skinka, m. m.

133. Swita Bönor.

Bönorna kokas, men ej så länge, att de gå sönder, hwarefter de upptagas och watten wäl affilas. Såsen göres af sammanfräst smör och mjöl, som spädes med god buljong, hwarjemte litet socker, peppar och salt tillsättes. Bönorna läggas häri, omskakas öfwer elden, och när de koka wispas en äggula och litet söt grädde deruti. Serveras till hwad kött som helst.

134. Bruna Bönor.

Bönorna kokas i sjöwatten så länge, att de börja mossa sig, då man ilägger ett stycke smör samt gifwer dem en sötsur smak med litet socker och ättika.

135. Turkiska Bönor.

Ungefär halsmatade skidor rensas och skäras på snedden och kokas med så litet watten som möjligt, hwarunder man likwäl som oftast påspäder med swag buljong. Då de kännas lösa, ilägges finhackad persilja och litet socker, och sedan de dermed kokat en liten stund, afredas de med smör och hwetemjöl, hwarefter litet muskott riswes öfwer, då bönorna äro färdiga att serveras.

136. Salta Turkiska Bönor.

Bönorna förwällas för att urdraga saltan, och derefter stufwas de i mjölk med ett stycke smör och litet hwetemjöl, hwarwid socker och muskott tillsätts efter smak.

137. Rott Sparris.

Sedan sparrisens blifwit rengjord från alla

hinnor, sköljes den och bindes i knippor, hwilka läggas i koft, lindrigt saltadt watten, hwaruti de koka tills sparrisen blir mjuk, då den upptages och, sedan knipporna blifwit upplösta, lägges på ett durchslag, att wattnet må afrinna. Serveras warm med skirt smör eller sparrisås. (se Såser).

138. Stufwad Sparris.

Sedan sparrisen blifwit skrapad och koft, som den föregående, skäres den i en och en half tums långa bitar. Sås göres af sammanfränt smör och mjöl, som påspådes med buljong; då detta kokar, wispas en eller ett par äggulor, förut sammanwispad med lika många skedblad sot grädde, hwarefter sparrisen ilägges och omskafas öfwer elden. Serveras på fat och garneras, om man få har, med stufwade fräntstjertar.

139. Huswud-Sallat.

Friska sallathuswuden rensas, sköljas och skäras i klyftor. Dertill lagas en sås af två eller tre hårdkokta äggulor, som sönderkramas, hwarefter ett par matskedblad winättika samt matolja eller sot grädde tillblandas, och peppar, socker jemte salt strös deröfwer. Denna sås hålles öfwer sallatsklyftorna, som sedan öfwerströs med hackade, hårdkokta ägg och serveras till stekta köträtter.

Puddingar.

140. Blod-pudding.

Härtill kan man begagna swin-, ox-, kalf- eller

fårblod. Till ett halst stop blod tages ett halst skålp. fint skuren njurtalg, ett qwarter sot mjölk, litet stött peppar och ingefära, mejram och ett halst qwarter skirt smör. Detta blandas wäl, hwarefter fyra wispade ägg slås dertill. En form smörjes med kallt smör och beströs med riswet bröd; häri hålles blandningen, och en linnelapp lägges mellan formen och locket, för att hindra watten att inkoka; derefter sättes formen i kokande wattengryta att koka lyft i två och en half timme. Puddingen bör likwäl stå minst en qwarts timme, innan den anrättas, för att stadga sig, hwarefter den stjelpes på fat och serveras med skirt smör i såskål.

141. Fiskt-Pudding.

En 5 à 6 skålp:s gädda fjällas, rensas och urtages, hwarefter den fläkes och alla ben borttagas; skinnet skäres från köttet, och detta hackas fint. Ett skålp. torrt hwetebröd blötes i mjölk och urkramas, hwarefter det, tillika med fisken och två skålp. godt smör, stötes mycket wäl i en stensmortel. Häruti inblandas ett halst tjog ägg samt salt och peppar efter smak. En serwet smörjes med kallt smör och beströs med litet hwetemjöl samt utbredes i en kastrull; häruti hålles blandningen och serwet tillknytes hårdt med segelgarn. Puddingen sättes i kokande watten att koka goda två timmar. Då den skall serveras, astages serwetten, och puddingen stjelpes på fat samt ätes med gul karpis-sås (se Såser).

142. Stodfiskt-Pudding.

God stodfiskt bultas wäl, hwarefter den bör

ligga två dygn i watten, hwilket ömsas 2 å 3 gånger. Sedan upptages den och plockas fri från skinnet, kokas wäl och slås upp på durchslag, att watten må afrinna. Nu borttages alla ben och fisken hackas mycket fin, uppblandas med ägg, blött riswet bröd, ett stycke smör, muskottblomma, socker, salt och litet söt grädde. En form smörjes med kallt smör och beströs med fint riswet bröd; häri slås blandningen och kokas på det sätt, som förut är nämndt om puddingar. Serveras med rörd smörsås (se Såser).

143. Sill-Pudding.

God sill, hwarifrån skinn och ben blifwit borttagna, wattlegges och urklappas wäl i rent linne samt skäres i lagom stora stycken. Hwetebröd, som blifwit blött i mjölk, blandas med fillen, och häröfwer slår man några ägg, wispade till skum, hwarefter alltsammans wäl omröres. Nu tillsätter man litet socker, stött peppar, muskottblomma och hwetemjöl. Formen smörjes och beströs med riswet bröd, hwarefter massan ilägges och gräddas i lagom warm ugn.

144. Sit-Pudding.

Skinn och ben bortskäras, köttet hackas arbetas tillsammans med litet njurtalg, tills blir smidigt. Denna massa uppblandas med ett skedblad hwetemjöl, 2 å 3 ägg och en jumfru mjölk till hwarje skålp. fisk, och tillsättes med peppar, muskott och socker, hwarefter den hålles i en på wanligt sätt smord och med riswet bröd beströdd

form, och gräddas i lagom warm ugn. Ätes med rörd smörsås (se Såser).

145. Kabeljo-Pudding.

Fisken bultas wäl, hwarefter man låter den ligga två dygn i watten, som ombytes några gånger; sedan plockas fisken fri från ben och hackas temligen fin. Denna massa uppblandas med lika mycket risgryn, som blifwit förwälda i mjölk, några ägg, litet socker, några skedblad skirt smör, litet hwitpeppar och salt. En form smörjes med kallt smör och beströs med riswet bröd; häri hålles blandningen och insättes i temligen warm ugn att gräddas, tills den fått en wacker gulbrun färg, då den är färdig att anrättas. Om den skall uppstjelpas på fat, bör den stå en qwarts timme, innan den anrättas, för att stadga sig, och uppstjelpes mycket warsamt. Ätes med rörd smörsås.

146. Ris-Pudding.

Risgrynen rensas och skällas samt förwällas i watten; detta fränslas, och i stället tillslås uppkott söt mjölk jemte ett färskt citronskal och några bittermandlar, hwarmed risgrynen fullkokas. Sedan ställas de att kallna, hwarefter de blandas med 4 å 5 äggulor, ett godt stycke smör, socker och litet salt. En form smörjes med kallt smör och beströs med riswet bröd, men innan smeten ihålles, wispas äggwitorna till hårdt skum och röras till densamma. Såsen tillredes af smör, söt grädde, socker och litet salt, som uppfräses och afredes med några äggulor.

147. Ralf-Dit.

Till grädden efter 2 kannor råmjölk slås så mycket af den skummade mjölken, att alltsammans ntgör ett stop; häri lägges tillräckligt med stött socker samt litet stött kardemumma och kanel. Alltsammans spådes med 2 eller 3 qwarter wanlig söt mjölk, hwarefter blandningen hålles i en form och kokas i swag ugnswärme eller i kokande watten, tills den är stannad.

148. Mandel-Pudding.

Ett fjerdedels skålpund stött hwetebröd blötes i mjölk och urkramas wäl; detta blandas med några skedblad skirt smör och ett fjerdedels skålpund skalade och fint stöta sötmandlar samt några bittermandlar. Denna blandning tillsättes med söt grädde, riswet citronskal och socker efter smak, tillika med 6 ägg, som inarbetas ett och ett i sänder. Formen smörjes med kallt smör och beströs med riswet bröd, hwarefter puddingen kokas, som förut är beskriswet. Såsen göres af win, watten och socker, hwari, då det uppkökar, wispas några ägggulor, och såsen får fullkoka under jemn wispning.

149. Märg-Pudding.

Härtill tages ett skålpund finhackad orsmärg, som är wäl rensad från alla ben och en timme legat i kallt watten, för att urdraga blodet, samt 6 wäl wispade ägg; detta blandas med riswet bröd, som blifwit blött i mjölk, litet kanel, riswet citronskal, socker och litet salt, hwilket allt röres wäl tillsammans. En form smörjes med kallt smör och riswet bröd, och puddingen kokas som förut är om-

nämndt. Serveras med gul win- eller arracksås (se Såser).

150. Märg-Pudding på annat sätt.

Sedan ett skålpund märg blifwit wäl rensad och urwattnad, skäres den i tärningar, hwarefter 8 ägg, 1 stop god mjölk med litet grädde uti wispas tillsammans; halstannat skålp. mjukt hwetebröd skäres i tunna skifwor och alla kanter bortskäras; härtill tages ett och ett halst skålpund rusfin, ur hwilka kärnorna blifwit urtagna. Brödskifworna doppas i den sammanwispade ägg- och gräddblandningen, och nedlägges sedan ett hwarf deraf uti en form, som blifwit smord, hwarefter stött socker samt litet kanel strös deroswanpå. Sedan ilägges ett hwarf af märgen, hwaröfwer strös en näfwe rusfin samt litet salt och stött starkpeppar. Derefter tages åter ett hwarf af brödet och så vidare tills det är slut, då man slår öfwer den qwarblifna smeten samt insätter formen i ugnen att gräddas wid swag värme. Serveras med samma slags sås som ofwanbeskrifne märgpudding.

151. Kött-Pudding.

Twenne skålpund orkött, hwilket man rensat från alla senor, samt ett halst skålpund njurtalg hackas och bultas uti en stensmortel, till deß det blir nog smidigt. Derefter tillsättas 2 fint hackade rödlökar, ett qwarter mjölk, ett fjerdedels skålpund skiradt smör och några ägg jemte salt och peppar efter behof. Sedan denna blandning blifwit tillräckligt arbetad, lägger man den uti en smord form, som blifwit beströdd med riswet bröd, och alltsam-

mans får koka uti kokande watten under två timmars tid. Formen bör derunder naturligtwis wara täckt med lock. Puddingen serveras med skiradt smör.

152. Potates-Pudding.

Härtill tages helst något stor potates, som wäl twättas och kokas en dag förut, innan den skall användas. Sedan skalas den och riswes på jern eller stötes till mos, hwarefter tillblandas skiradt smör, 4 à 6 ägg, allt efter mängden af potates, samt litet grädde eller god mjölk, hwilket allt wäl omblandas, och tillsättes något socker, salt och muskottblomma efter smak, hwarefter blandningen omröres än ytterligare. Alltsammans slås sedan uti en smord form, beströdd med riswet bröd eller mjöl, samt gräddas i ugn eller spis med lock. Utas till fötträtter.

153. Lax-Pudding.

God, insaltad lax skäres i skifwor och urwattnas, hwarefter den lägges på rent linne, att watten må wäl afrinna. Derefter smörjes en form med kallt smör och riswet bröd strös deruti. Uti formen lägges först ett hwarf af i tunna skifwor skuren, kokt och skalad potates och derpå ett hwarf lax, hwarmed fortfares tills formen är nära full. Något smör, socker och peppar lägges emellan hwarje hwarf. Till en form om en kannas rymd tages ett halft qwarter söt grädde eller mjölk, twenne hela ägg samt 3 gulor, som wispas tillsammans och slås ofwanpå i formen. Denna insättes i ej alltför warm ugn att gräddas en half timme, hwarefter puddingen serveras warm.

154. Lax-Pudding på annat sätt.

Wäl urwattnad och i skifwor skuren lax lägges i mjölk, hwarefter den klappas upp och hackas fint. Laxen blandas sedan med risgryn, som blifwit kokta i buljong, eller ock mjölk, samt hunnit wäl swalna. Widare tillsättes skiradt smör, några ägg samt socker och muskottblomma efter behof, hwarjemte blandningen uppspades med något söt mjölk, i händelse den skulle wara för tjock. Derefter slås alltsammans uti en smord form och gräddas i ugn. Serveras med skiradt smör eller sötsur sås.

155. Leswer-Pudding.

Härtill användes riswen eller sönderstött leswer efter en gödkalj. Sedan leswern blifwit silad genom durchslag, sammanblandas den med i mjölk blött riswet bröd, omkring ett halft skälpund fint hackad njurtalg, en hand full korinter, 5 à 6 ägg, som blifwit sammanwispede med litet söt grädde, hwarjemte socker, salt, peppar och muskottblomma tillsättes efter smak. Blandningen slås sedan uti en form, som blifwit smord och beströdd med riswet bröd eller mjöl, hwarefter puddingen gräddas i ugn och serveras med skiradt smör.

156. Kål-Pudding.

Ett någorlunda stort och tätt hwitkålshufwud rensas wäl från alla gröna blad, hwarefter kålen skäres i klyftor och förwälles en half timme i watten med litet salt och smör. Derefter upptages densamma, urkramas wäl, och en förut tillagad föttfärs eller fiffärs lägges hwarstals med kålen uti en smord och med riswet bröd beströdd form,

få att käl kommer att ligga både underst och öfwerst. Emellan hwarje hwarf kan man strö litet wäl stött starkpeppar och muskottblomma, äfwen som, när formen är fylld, lägga litet smör ofwanpå. Puddingen ätes med sås, tillredd af buljong eller kälspadet, som uppwispas med smör jemte litet salt samt afredes med grädde och äggulor.

157. Bröd-Pudding.

Sedan skorpan blifwit skild från mjukt hwetebröd, skäres ett halft skålpund deraf i tunna skifwor, och ett stop uppkokad mjölk slås deröfwer jemte en jumfru skiradt smör. Då det blötta brödet fallnat, lägges ett hwarf deraf uti en smord form, hwarefter lägges ett hwarf sylt, så åter ett hwarf bröd, tills det är slut. Emellan hwarje hwarf strös ett par theskedar sammanblandadt socker och kanel. Öfwer sista hwarfwet hålles litet grädde, hwari man wispat några äggulor, hwarefter formen inställes i warm ugn.

158. Bröd-Pudding på annat sätt.

Sedan ett halft skålpund mjukt hwetebröd blifwit affskildt från de hårda kanterna, uppblötes det uti het uppkokad mjölk. Dertill blandas åtta stycken ägg, ett fjerdedels skålp. smör, ett halft skålp. rusfin, ett halft quarter söt grädde samt ett fjerdedels skålpund fint stött socker. Sedan massan blifwit nedlagd uti en smord form, håller man litet wispad grädde och ägg deröfwer, samt insätter formen i en warm ugn.

159. Äppel-Pudding.

Äpplen skalas och skäras i tunna skifwor, hwilka

läggas i ett fat och öfwerjutas med litet win. Derefter skäres mjukt hwetebröd i tunna skifwor, som stekas i smör. Sedan dessa fallnat, lägger man ett hwarf deraf jemte litet smör uti en smord bleckform, derpå nedlägges ett hwarf äppelskifwor, som beströs med något socker och kanel, derpå lägges åter bröd o. s. w., så att brödet slutligen kommer öfwerst. Puddingen gräddas sedan i lagom warm ugn.

160. Rusfin-Pudding.

Man lägger hwetebröd, mer eller mindre, allt efter puddingens storlek, uti ett djupt fat och slår deröfwer tillräckligt med söt mjölk, så att brödet blir wäl blött. Sedan blandar man deruti ett halft skålpund renfäde rusfin, ett fjerdedels skålp. smör samt litet socker, stött bittermandel och citronskal efter smak, hwarjemte åtta stycken ägg wispas i moset. Alltsammans slås derefter uti en smord och med riswet bröd beströdd bleckform, som sättas uti kokande watten eller uti en warm ugn. Serveras med citronsås (se Såser).

161. Mjöl-Pudding.

Man uppkokar tillsammans ett stop mjölk samt ungefär ett fjerdedels skålp. smör. Då mjölken kokar, tillblandar man godt hwetemjöl så tillräckligt, att den blir såsom en lagom gröt, som lossnar från pannan. Derefter uppöser man den och låter den swalna något, samt irör sedan 15 eller 16 ägg, det ena efter det andra, ett par nås war rusfin eller korinter jemte stött socker och litet riswet citronskal efter smak. Alltsammans slås sedan

uti en form, som blifwit smord och beströdd med mjöl och riswet bröd, hwarefter puddingen nära tvenne timmar gräddas i ugn. Den ätes med bärfräs (se Såser).

Mjöl-, Mjölk- och Äggrätter.

162. Hafregryns-Gröt.

Tvenne matskedar hafregryn wispas uti ett quarter kott het mjölk jemte litet smör samt något salt, hwarefter blandningen kokas, tills det blir en lagom tjock gröt. Man kan äfwen tarfligare koka gröten med watten i stället för mjölk.

163. Krossgryns-Gröt.

Krossgrynen kokas med mjölk och omröras under kokningen. Smör och salt tillsättes efter smak.

164. Risgryns-Gröt.

Risgrynen böra först twättas uti ljumt watten och kokas sedan uti mjölk under ständig omröring. Smör och salt tillsättes efter behof. Till ett halft skålpund risgryn bör tagas minst ett stop mjölk. Serveras med mjölk jemte stött socker och kanel.

165. Ugustekt Gröt.

Hafre-, kross- eller risgryn kokas, såsom ofwan nämndt är, till gröt, hwilken sedan slås uti en smord form, då smörbitar här och der instickas. Gröten öfvergjutes med litet grädde, hwaruti, om man så will, man kan wispa ett eller två ägg, samt öfwerströs med stött socker, hwarefter den in-

fättes i en varm ugn, eller också stekes den uti spis med glödlöck öfwer, så att den blir wäl brun. Serveras warm med mjölk.

166. Swit Mjölgröt.

Man uppkokar sött mjölk och wispar deruti under kokningen godt hwetemjöl, så att gröten blir tillräckligt tjock, hwarefter man ilägger en bit smör samt litet salt efter smak. När gröten är färdig, lägges den upp på fat och öfwerströs med socker och kanel. Serveras med mjölk.

167. Potatesmjöl-Gröt.

Fyra skedar potatesmjöl uppwispas wäl uti litet mjölk. Derefter låter man ett halft stop mjölk koka upp och rör hastigt det uppwisgade potatesmjölet uti mjölken samt rör flitigt om, så att gröten blir tillräckligt tjock, då man tager den af elden. Serveras beströdd med socker och kanel.

168. Smörgröt.

Uti ett halft skålpund skiradt smör inwispas öfwer elden så mycket hwetemjöl, som det kan upptaga, hwarefter det under ständig wisping spädes med så mycket uppkott mjölk, som fordras, tills gröten blir lagom tjock. Salt tillsättes om så behöfwes. När gröten blir upplagd, kan man, om man så tycker, beströ den med litet stött socker. Serveras med mjölk.

169. Krusbärs-Gröt.

Sedan ett halft stop omogna krusbär blifwit wäl renfäde och sköljda, stufwas de i litet watten med ett quarter brun sirap, en bit kanel och ett stycke

citronskal. Då frusbären blifwit mjuka och mosiga, slås gröten upp och serveras med söt mjölk, uppvispad med litet grädde.

170. Äppel-Gröt.

En half kappe goda äpplen skalas, skäras i skivor och kokas till mos. Derjemte sköljer man ett skålpund risgryn i ljumt watten och kokar dem uti watten med litet kanel och citronskal till en tjock gröt, som blandas wäl med äppelmoset jemte tillräckligt socker. Gröten uppöses sedan och garneras, om man så will, med gräddskum, hwarefter den serveras antingen kall eller warm, tillika med uppvispad söt mjölk.

171. Röstokta ägg.

Äggen kokas tre eller högst fyra minuter uti kokande watten, hwarefter man upptager dem och lägger dem i kallt watten. Serveras öfvertäckta med serwet, och kunna ätas till rött skinka och dyligt.

172. Hårdkokta Ägg med sås.

Man låter äggen koka ungefär åtta minuter, hwarefter de läggas i kallt watten och skalen afstagas. Sedan skäras de midt itu på längden och uppläggas på karott samt öfvergjutas med en sås af söt grädde, som uppvispas med litet mjöl och smör, salt, socker och muskottblomma.

173. Förlorade Ägg.

Sedan man låtit watten koka upp uti en kastrull, slår man sönder äggen och nedlägger dem, ett i sänder, så warsamt, att de icke fastna tillsammans, hwarefter de kokas sakta, till deß hwitan

stelnat. Man upptager dem försigtigt med en hålsked, låter wattnet afrinna samt putsar dem. De kunna serveras så wäl till kött som till grönsaker.

174. Förlorade ägg i smör eller stekta Ägg.

Man smälter smör uti en panna, sönderslår äggen och nedlägger dem warsamt att stekas. De upptagas så snart hwitan tillräckligt stannat, putsas med en knif och anrättas till biffstekar, kotletter o. s. w.

175. Äggkofetter.

Af hårdkokta ägg skäras små tärningar; till sås fräses ett skedblad smör tillsammans med ett skedblad hwetemjöl samt utspådes med ett quarter grädde. Detta uppkokas under jemn wisping, hwarefter man ilägger litet stött starkpeppar samt några korn salt. Häruti läggas de sönderskurna äggen samt nedröras, och när de kallnat, rullar man klimpar deraf, ungefär så stora som walnötter, hwilka wältras i riswet bröd, doppas i wispade ägg och derefter åter i riswet bröd. Sedan låter man dem ligga ett par timmar, hwarefter de kokas, till deß de blifwa gulbruna, uti skiradt smör eller godt flott. Serveras warma. Denna rätt kallas äfwen äggrulletter.

176. Senapsägg.

Man kokar äggen, så att de blifwa hårda, hwarefter de skalas och hwarje ägg skäres midt itu på längden. Sedan uppläggas de på karotten, så att gulorna wändas uppåt, och öfvergjutas med senapsås (se Säser), som man afredt med en eller twenne äggulor samt ett skedblad grädde.

177. Äggröra.

Sex stycken ägg, ett halft qvarter mjölk eller grädde, ett stycke smör samt litet finhackad persilja slås uti en kastrull och omröres öfwer elden. Då blandningen stelnat, är äggröran färdig att serveras, hwilket sker till rökt skinka eller annan spicemat. Man kan äfwen inblanda deruti skurna fläskbitar, köttkorf och dyligt.

178. Fattiga Riddare.

Uf ett qvarter mjölk, litet hwetemjöl, twenne ägg samt något salt tillredes en stadig smet, hwaruti man wältrar hwetebrödsfiskwor, som förut blifwit uppblötta i mjölk, hwarefter de gräddas i smör eller flott och serveras warma med socker och kanel.

(Pannkaka och andra mjölk- och äggrätter: se längre fram.)

Såser.

179. Sötsur Sås.

Ett skedblad smör och litet hwetemjöl sammanfräses samt spädes med uppkoft watten under jemn wisping. Sedan ilägges en hand full rensade korinter samt litet ättika och brun sirap. Kokningen fortfar tills korinterna swälla upp.

180. Kapris-Sås.

Litet smör och mjöl sammanfräses och spädes med buljong, hwarefter man ilägger hackad kapris samt låter såsen koka upp.

181. Senaps-Sås.

Ett stycke smör och litet hwetemjöl sammanfräses och spädes med fiskspad, hwarefter man tillwispar mer eller mindre senap efter smak och låter såsen koka upp. Derefter tillblandas något stött socker. Man kan äfwen afreda såsen med en äggula.

182. Pepparrots-Sås.

Sedan pepparroten blifwit skalad och riswen, sammanfräses litet smör och hwetemjöl och spädes under ständig wisping med buljong. Då såsen kokar, ilägges af pepparroten så mycket, att såsen blir lagom stark, hwarefter den är färdig. Om man will, kan man tillblanda litet stött socker eller ett ägg.

183. Persilje-Sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans och spädes med tillräckligt fiskspad eller buljong, hwarefter rensad och finhackad persilja jemte litet salt tillblandas och såsen får uppkoka.

184. Röt-Sås.

Fint hackad rödlöt stekes med litet smör uti en kastrull, till deß den blir tillräckligt mjuk. Då ilägges en sked mjöl, hwarjemte buljong samt ett skedblad ättika påhålles, och alltsammans kokas, tills såsen blir lagom tjock.

185. Gräslöts-Sås.

Litet smör, hwetemjöl samt ett par skedar fint skuren gräslöt sammanfräses och spädes under wisping med fiskspad, hwarefter såsen får koka en liten

stund. Begagnas mest till rimsaltad kokad fisk, i synnerhet strömming.

186. Citron=Sås.

Fyra wispade äggulor, ett par stycken citronskifwor, en bit smör jemte litet lagerbärsblad och peppar kokas uti buljong under jemn wispning. Denna sås anrättas till kalf- eller fårkött.

187. Vin=Sås.

Ett stycke färskt smör fräses tillsammans med något hwetemjöl, franskt win och kokt watten, hwarjemte något socker tillsättes, dock så, att såsen ej blir för söt. Under kokningen inwispas twenne äggulor, hwarefter såsen är färdig att anrättas. Man kan äfwen tillaga denna sås med arrack eller konjak i stället för win.

188. Marjonad=Sås.

En bit smör fräses tillsammans med hwetemjöl, hwarpå spådes med litet stark buljong. Då detta kokar, inwispar man deruti twenne äggulor och, om man så will, ett par skedar grädde, hwarefter såsen aflystes och får kallna. Ett par hårdkokta äggulor, som blifwit sönderörda med litet matolja, senap, peppar och socker, blandas sedan med såsen, så att den blir lagom tjock, hwarefter den silas genom hårsikt, och det köttet, hwaraf marjonad skall tillagas, doppas sedan deruti. Gör man marjonad af fisk, tillredes samma sås, men i stället för buljong betjenar man sig af fiskspadet.

189. Ägg=Sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes

med fiskspad eller kokt watten, så att såsen blir lagom simmig. Då den kokar, iläggas twenne hackade, hårdkokta ägg, hwarefter den är färdig. I stället för sönderhackade ägg kan man äfwen under kokningen hålla uti såsen ett par äggulor, som man sammanwispat med litet grädde, hwarefter den är färdig att serveras.

190. Smör=Sås.

Ett stycke smör sammanfräses med helt litet hwetemjöl, påspådes med fiskspad eller uppkokt watten, och får uppkoka under jemn wispning. Deretter ilägges åter ett stycke smör, som smältes under fortsatt wispning, hwarefter såsen är färdig.

191. Rörd Smör=Sås.

Litet smör och hwetemjöl fräses tillsammans och påspådes med kokt watten eller fiskspad, så att såsen blir lagom simmig. Sedan ilägges ett stycke smör, så stort som ett wanligt ägg, hwarefter såsen wispas öfwer elden till dess smöret hunnit smälta och såsen fradgat sig, då den är färdig.

192. Sparris=Sås.

Ett stycke smör sammanfräses med hwetemjöl samt spådes med kokt watten till dess såsen blir lagom simmig. Några droppar citronsaft drypas deruti, för att gifwa den en syrlig smak, dock bör det wara helt litet.

193. Amper=Sås.

En bit smör och litet hwetemjöl sammanfräses och påspådes med buljong, så att såsen blir lagom tunn; under kokningen ilägges en sked kapris och

några fint skurna ättiksgurkor jemte litet socker, hwarefter såsen serveras.

194. Kräft-Sås.

Man fräser kräftsmör med litet hwetemjöl och påspäder med kalsbuljong, hwarefter litet socker och citronsaft tillsättes efter smak. Sedan man ilagt litet kräftstjertar, är såsen färdig att serveras.

195. Kall Bärsafts-Sås.

Ett quarter brunnsvatten med ett stycke citronskal och litet socker får koka upp, hwarefter lägges ungefär 4 lod potatesmjöl, som förut blifwit uppblött i vatten. Sedan såsen fått svalna uti en skål, tillblandas försbärs- eller hallonsaft, hwarefter den serveras.

196. Warm Bärsafts-Sås.

Litet smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med buljong, hwarefter tillblandas kokad försbärsaft eller ock litet syltade försbär jemte något socker, så att såsen får en söttjur smak. Denna sås kan användas både till kokt skinka och färskt kokt oxkött.

197. Rusfin-Sås.

Man låter buljong med några citronskifvor koka en liten stund, hwarefter läggas rensade rusfin, som få koka tills de blifwa mjuka. Sedan iröres litet socker och ättika, jemte, om man så will, sönderstötta pepparkakor eller rostadt risbröd, och såsen är derefter färdig att serveras.

Soppor.

198. Buljong.

Ett stycke oxkött eller kalskött tvättas sålunda, att man sätter det på elden uti en kittel med vatten och sköljer det med en wisp, tills watten blifwit ljumt. Då afhålles det begagnade watten och nytt tillhålles, hwaruti köttet får koka tillika med litet salt. Under uppkokningen skummar man wäl och ilägger några morötter, litet filleri, ingefära, palsternackor och ett par purjolökar, hwarmed det får sakta koka med lock till deß köttet är wäl kokt. Sedan silas buljongen genom hårduk och man afskummar flottet, hwilket sedan kan användas till stekning af kött, m. m. Skall buljongen användas såsom soppa, bör den afredas med sammanfräst smör och mjöl samt litet peppar, och salt tillsättes efter behof, hwarefter den serveras med förlorade ägg (se N:o 173), rostadt bröd eller klimpar (se N:o 245 och följande).

199. Klar Buljong.

Ox- eller kalskött tvättas mycket wäl, på samma sätt som i föregående nummer är nämndt, hwarefter det upplägges på en handduk tills watten afrunnit. Derefter låter man det få koka uti nytt watten, med tillsats af litet salt, samt skummar det wäl, då det börjar koka. Sedan läggas morötter, filleri, en bit ingefära och en purjolök, hwarmed det får koka tills buljongen blir lagom stark, då den silas och på nytt sättes på elden uti en ren kastrull. Då den sålunda åter kokat upp,

upphålles den och får kallna. När buljongen skall begagnas, borttager man wäl allt det stelnade fet-
tet, och buljongen kokas upp, hwarefter den serveras i koppar.

200. Buljong med Risgryn.

Risgrynen rensas och twättas wäl, hwarefter de läggas i en skål och öfswergjutas med kokhet watten, och kokas sedan i buljong, tills de blifwa krusiga. Litet muskott och en bit citronskal tillsättes, om man så will. Serveras antingen ensamt med risgryn, eller också tillägger man för-
lorade ägg eller klimpar (se N:o 245 och följande). En jumbro risgryn är tillräcklig till ungefär en kanna buljong.

201. Buljong med Perlgryn.

Perlgrynen kokas uti litet watten, hwartill sedan påspädes buljong. Då soppan kokar, tillsättes peppar och salt efter smak.

202. Buljong med Helgryn.

Sedan helgrynen blifwit rensade och twättade, pågjutes kokande buljong, hwarmed de sedan få koka tills de blifwa mjuka.

203. Buljong med Hwitkål.

Ett hwitkålshufwud skrädes, sönderskäres fint och lägges med litet smör i watten att koka. Då kålen blifwit genomkokt, låter man watten af rinna genom ett durchslag, hwarefter den lägges uti en kastrull, hwaruti man sammanfräst litet smör och mjöl, och får så koka en liten stund, hwarunder den flitigt omröres, på det den ej må brännas.

Sedan påspädes god buljong, så att kålen blir lagom tjock, och peppar och salt tillsättes. Då den serveras, kan man, om man så will, ilägga små kött-
klimpar (se N:o 3).

204. Hönsbuljong.

En höna, som blifwit wäl rengjord, kokas tillika med några persiljerötter, morötter, litet filleri och en purjolök jemte salt. Då hönsköttet är kokt, upptages det, hwarefter buljongen silas och tillredes på wanligt sätt. Då den skall anrättas, skäres hönan i skifwor, som läggas i soppskålen.

205. Buljong med Roswor.

Buljongen kokas på wanligt sätt, men utan rötter. I deras ställe sönderskär man späda ros-
wor i fina strimlor, hwilka brynas i smör och läggas i buljongen, sedan flottet afrunnit.

206. Färfött-Soppa.

Soppan kokas på färfött, men för öfrigt såsom andra kött-soppor. När den har kokat upp och blifwit skummad, ilägges litet ingefära, löf och peppar, hwarmed den åter får koka. Sedan silas den och afredes med smör och mjöl, hwarefter späda roswor läggas deri och muskott riswes deröfwer, då den skall serveras.

207. Fisk-Soppa.

Fisken kokas med litet salt, persilja och en skalad löf, hwarefter spadet silas och något deraf blandas till mjölk, som kokas i en kastrull jemte en bit smör och litet muskottblomma. Då soppan kokat upp, afredes den med ett par äggulor, som

blifwit sammanwispade med några skedblad grädde, hwarefter den serveras.

208. Swart-Soppa.

En gås slagtas, plockas och innanmätet uttages, sedan afhugges hufwud, wingar och fötter, från hwilka sistnämnde, jemte halsen och örmagen, skinnet afredes. Tarmarne rengöras och sköljas wäl, hwarjemte de, utom den stora tarmen, som måste lemnas hel, uppristas och lindas omkring benen samt fästas wid tärna, som afhuggas. Allt detta jemte örmagen och hjertat, hwilka blifwit sönderskurna i skifwor, lägges i en förtennt kastrull att tilltäppt koka med watten. Under kokningen skummas, och en bit ingefära, en rödlök och salt iläggas. — Gåslefweren stötes emellertid fint och deraf — tillika med litet i mjölk kokade risgryn, förwälda rusfin, i fina tärningar skuret gåsister, ett skedblad skradt smör, ett par skedar grädde, twenne ägg, ett par näsuar riswet bröd, litet finskuren löt, stött ingefära, peppar, socker och salt — göres en korffmet, hwilken instoppas i det afdragna halsskinnet samt den stora tarmen, hwilka, sedan de blifwit igensyddas, läggas att koka tillsammans med det öfriga gåskräset ungefär en timme. När köttet hunnit koka tillräckligt, så att det kännes mört, uppsilas soppan, hwarefter den åter sättes på elden. Då den åter kokar upp, wispas gåsblodet, som man förut sammanwispat med en handfull hwetemjöl, och soppan får åter koka under fortsatt wispsning. Derefter iläggas några skalade och i bitar skurna äpplen tillika med ättika och socker

(eller sirap) och salt, om så behöfwes. När äpplena blifwit mjuka, upphälles soppan, det kofta gåskräset och korfwen iläggas, hwarefter svart-soppan är färdig att bäras till bordet.

209. Swittkål med Fläsk.

Sedan ett hwittkålshufwud blifwit wäl skrädt, skäres det i små stycken och lägges i en kastrull, jemte ett skedblad smör, en matsked brun sirap, en bit ingefära samt oswanpå detta ett skålpund fläsk. Är fläsket ej färskt, bör det wäl affsköljas. Sedan detta, wäl tilltäppt och öfwer swag eld, fått koka en timme, hwarunder det stundom omröres, spådes det med kött- eller fläskspad eller ock endast watten, hwarjemte peppar, litet mejram och salt efter smak tillsätts. Derefter får det åter koka några timmar, till des kålen är mör, då den afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. Fläsket sönderskäres i bitar och lägges till soppan, hwarefter den serveras.

210. Swittkål med Korf.

Denna rätt tillagas alldeles på samma sätt, som hwittkål med fläsk, blott med den skilnad, att härtill användes fläskkorf i stället för fläsk.

211. Surkål.

Surkålen brynes i en kastrull med ett stycke smör och twenne matskedar brun sirap, hwarunder omröres, så att den ej brännes. Då kålen är mjuk, påspådes buljong eller färskt fläskspad och afredes med litet smör och mjöl, så att spadet blir simmigt. Serveras med skifwor af fläskkorf. — Obs.,

ett om jurkålen är gammal, bör den först affköljas, på det syran ej måtte blifwa allt för stark.

212. Blåfål.

Frostbiten blåfål skrädes wäl och sköljes, hwarefter den förwälles och, sedan watten afrunnit, sönderhackas mycket fint, hwarunder litet hwetemjöl tillblandas. Derefter kokas den i buljong, då man äfwen, om man så önskar, kan ilägga fläsk eller fläskkorf. När kålen kokat, så att den blifwit mör, afredes den med sammanfräst smör och mjöl, och litet muskott och socker eller salt tillsättes om så erfordras. De tjocka stjekarne, som äfwen blifwit förwälda, skalas nu och skäras i aflånga, smala bitar, hwilka wältras i riswet bröd och stekas med litet smör. Dessa iläggas, då kålen serveras, äfwen som fläskkorfwen, om man kokat sådan.

213. Grönfål.

Späda näflor, som uppskjuta om wären, eller (fram på sommaren) späd molla, rensas wäl, sköljes och förwälles. Derefter upplägges den på durchslag, på det watten må afrinna, och under tiden sammanhackas ungefär en fjerdedel så mycket körsvel och piplöf. Sedan blandas detta med kålen och alltsammans hackas åter mycket fint och kokas i buljong. När den är tillräckligt mjuk, afredes den med smör och mjöl. Den serveras med i bitar skuren fläskkorf eller med förlorade ägg, som läggas i soppan.

214. Grön-Soppa.

Palsternackor, morötter, persiljerötter, filleri, löf och spenat rensas och sköljas wäl, hwarefter allt

sönderskäres fint och lägges i en kastrull med koft watten, som sättes på elden. Då det kokat tillräckligt, hålles det upp och silas, hwarefter det affilade watten jemte tillräckligt buljong slås uti en kastrull, hwaruti man sammanfräst litet smör och hwetemjöl. Sedan detta åter uppkokat, tillsättes socker, salt, starkpeppar och muskottblomma. Då soppan är färdig, wispas twenne äggulor och ett par matskedar söt grädde uti skålen, hwari soppan sedan hålles. Förlorade ägg och rostadt bröd iläggas äfwen, när soppan serveras.

215. Annan Grön-Soppa.

Morötter, palsternackor, filleri, löf och persiljerötter skäras i fyrkantiga bitar, hwarjemte litet spenat skäres fint. Allt detta får en timme under jemn omröring koka med litet smör och mjöl uti en kastrull. Derefter pågutes buljong, och då den kokat, fryddas soppan med socker, stött peppar och salt. Serveras med fiskebitar.

216. Potates-Soppa.

Kokad potatoes sönderstötes och kokas med buljong, så att det blir en tunn gröt, hwarefter den silas. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl uti en kastrull och påspädes med buljong, som får koka upp. Då iläggas potatesmoset jemte några råa, skrapade potåter, som kokas och fryddas med salt och peppar, eller litet socker och muskottblomma efter smak. Ett par äggulor och några skedblad söt grädde wispas i soppaskålen, innan soppan upphålles till servering.

217. Potates-Soppa med Risgryn.

Ett par eller tre morötter, ett filleri och en löf sönderskäras i fina bitar, hwilka, tillika med en jumfru risgryn och ett qwarter små, råa och wäl skrapade potåter, kokas uti litet watten. Derpå spådes sedan buljong, och soppa afredes med litet smör och mjöl. Peppar, persilja och salt tillsättas efter smak, hwarefter soppa är färdig att serveras.

218. Ärtter med Fläsk.

Ett stycke färskt fläsk, eller ock salt fläsk, hwilket likwäl bör wara wäl urwattnadt, kokas uti watten, hwarefter spadet silas. Uti detta spad kokas sedan gula ärter, hwilka blifwit renjade och legat öfwer natten i sjöwatten. Mejräm, hel kryddpeppar, salt och litet ingefära tillsättas, hwarmed ärtarna få koka, till deß de blifwa mosiga, då de äro färdiga att serveras. Fläsket skäres i skifwor och lägges i soppstålen.

219. Ärt-Soppa.

Ärtarna kokas på samma sätt, som uti nästföregående nummer är beskrifwet, till deß de blifwa tillräckligt mosiga, då de drifwas genom ett durchslag, åter uppkokas samt derefter afredas med sammanfräst smör och mjöl. Serveras med i tärningar skuret hwetebröd, som blifwit stekt i smör, och hwilket fringjudes på en liten karott.

220. Grön Ärt-Soppa.

Morötter och persiljerötter skäras fint och kokas i watten tillsammans med friska spritärter och spenat.

Då detta kokat wäl, påspådes god buljong, hwarefter soppa afredes med sammanfräst smör och mjöl. Salt, socker och peppar jemte litet finhackad persilja ilägges efter smak, och soppa är färdig att serveras. — Man brukar äfwen servera denna soppa med kräftstjertar, hwaraf då ett par tjog förwällas och renjas samt iläggas under det soppa kokar.

221. Annan grön Ärt-Soppa.

Morötter, persiljerötter och litet purjolöf skäras fint och, tillika med renjade spritärter, kokas i watten med litet smör. När de äro tillräckligt kofta, ilägges litet persilja, stött muskott, peppar, socker och salt efter smak. Ett par äggulor och några skedblad grädde wispas sedan till soppa, hwarefter den är färdig att serveras.

222. Hafre-Soppa.

Till ett qwarter hafregryn tages ungefär en kanna watten, hwaruti grynen kokas en timme, tills det blir en tjock wälling, hwilken sedan silas genom hårsil, så att ej några gryn medfölja. Derpå efter påspådes så mycket söt mjölk, att soppa blifwer lagom tunn, hwarjemte iläggas ett par näfwar renjade rusfin, några skällade och fint stöta bittermandlar, litet citronskal och smör samt sirap eller socker, hwarefter soppa åter får koka några minuter. Den serveras med stekt hwetebröd, skuret i tärningar.

223. Risgryns-Soppa m. fl.

Sedan risgrynen blifwit med en wispa twättade

i ljumt watten, kokas de i sådant tills de blifwa mjuka. Derefter iläggas ett skålpund swiskon och ett par näswar rusfin, några citronskifwor, en bit kanel samt litet socker, hwarmed soppan får koka en liten stund. Litet win tillblandas sedan i sopp-skålen, då soppan är färdig att serveras.

På samma sätt kan man äfwen koka wattsoppa med perl- eller helgryn. Deras tages ungefär 2 jumfrur till 10 à 12 quarter watten. I brist af win eller fast syras de med litet ättika, äfwen som de kunna göras söta med sirap i stället för socker.

224. Risgryns-Wälling.

Risgrynen twättas, såsom nyß är nämndt, och kokas med mjölk, tills de blifwa mjuka. Under kokningen spädes med litet watten, om man will hafwa wällingen tunnare, hwarjemte ett skedblad smör och litet kanel iläggas. Serveras med stött socker och kanel.

Perlgrynswälling samt Korngrynswälling och Helgrynswälling tillredas på samma sätt som Risgrynswälling.

225. Fläsk-Soppa med Helgryn.

Ett stycke färskt eller wäl urwattnad salt fläsk kokas i watten med litet hel starkpeppar. Under uppkokningen skummas wäl, hwarefter soppan silas och åter sättas på elden jemte ett par eller tre jumfrur helgryn, några morötter, råa, skrapade potåter samt ett filleri. Då den kokat upp, afredes den med sammanfräst smör och mjöl, hwarefter den är färdig att anrättas.

226. Sago-Soppa.

Sagogrynen wispas i koft watten och kokas jemte ett stycke kanel och litet citronskal, tills grynen blifwa klara. Då iläggas rensade rusfin jemte litet franskt win, hwarefter soppan sötas och är färdig att serveras. I brist af sagogryn kan man äfwen använda potatesgryn.

227. Nypon-Soppa.

Twenne quarter nypon kokas i watten, till des de blifwa wäl mjuka, då de silas och pressas genom hårsil, hwarefter soppan åter kokas med litet rusfin, kanel och citronskal. Då soppan kokar, blötes litet potatesmjöl i watten och wispas, så att den blir lagom fimmig, hwarjemte den göres söt med socker eller sirap och syras med litet win eller bärtsaft.

228. Äppel-Soppa.

Sedan äpplena blifwit skalade, skäras de i skifwor och läggas i watten, på det att de ej må blifwa rödaktiga till färgen. Derefter kokas de i watten, jemte litet kanel och citronskal, till des de gå sönder, då de kramas genom hårsil och soppan sedan, spädd med watten, om så fordras, åter får koka upp en stund med litet rusfin och några skalade, i skifwor skurna äpplen. Soppan sötas ester smak, och, om man så will, tillsättes litet win, då den är färdig.

229. Körbärs-Soppa.

Torkade körbär sköljas och stötas, så att kärnorna inuti dem blifwa krossade. Derefter kokas

de wäl i watten och silas sedan genom en härfil, och soppan får derefter åter koka med litet kanel, citron och ett par näfwar russin, samt afredes med litet potatesmjöl. Ätes med sockerskorpor. Brukas både warm och kall; i senare fallet serveras den i koppar med bisquit.

230. Soppa af Bärsaft.

Bärsaften spädes med watten, till des den är lagom stark, hwarefter den kokas jemte litet kanel, citron och en näfwe russin. Då soppan kokat en stund, afredes den med potatesmjöl, och socker iläggas efter behof.

231. Ölsupa.

Ett stop mjölk kokas med tillräckligt hwetemjöl till en lagom tjock wälling och wispas under kokningen wäl, så att det ej blir klumpar. På samma gång sättes ett stop swagdricka på elden och skummas, sedan det kokat upp, hwarjemte sirap tillblandas deruti. Derefter hålles swagdrickat uti den kokande wällingen under ständig wispsning, hwarefter soppan är färdig att serveras.

232. Ölsupa på annat sätt.

Swagdricka uppkokas samt skummas och sirap tillblandas deruti. Under tiden låter man lika mycket mjölk koka med litet kanel, hwarjemte ett par äggulor, litet smör och mjöl wispas deruti under kokningen. Sedan wispas drickat till mjölken, hwarefter ölsupan är färdig.

233. Öloft.

Ett stop mjölk samt ett och ett halst qwarter

swagdricka uppkokas hwar för sig, hwarefter drickat wispas till den kokande mjölken.

234. Äggöl.

Ett stop swagdricka kokas med litet kanel, en bit citronskal jemte fem eller sex kardemummor. Fyra eller fem äggulor wispas emellertid uti soppskålen tillika med några matskedar söt grädde och tillräckligt socker, hwarefter drickat, då det är uppkokt, upphålles i skålen under jemu wispsning.

235. Äggmjölk.

Ett stop söt mjölk får koka upp med ett stycke kanel, hwarefter ett par äggulor uppwispas med några skedblad grädde och litet stött socker och blandningen wispas uti den kokande mjölken.

236. Chokolad.

Ett stop söt mjölk och lika mycket watten blandas tillsammans och uppkokas. Derunder riswes ett fjerdedels skålpund chokolad på risjern och wispas till den kokande mjölken, hwarefter socker efter smak tillsättes. Om man så will, kan man äfwen wispa twenne äggulor till chokoladen. Wispsningen bör då fortsara till des fragga uppkommer.

237. Stäntmjölk.

En kanna mjölk får koka upp, hwarunder man sammanwispar twenne ägg, ett par skedar söt grädde jemte litet hwetemjöl och socker. När mjölken har kokat upp, doppas wispen uti äggblandningen och drypes deraf uti den kokande mjölken, till des smeten är slut. Serveras med kanel.

238. Potates-Wälling.

Ser qwarter mjölk sättas på elden att koka upp. Under kokningen wispas så mycket potatesmjöl, att wällingen blir lagom, hwarefter den afredes med ett par äggulor. Socker och salt tillsättes efter smak, hwarjemte, om man så behagar, stött kanel strös öfwer wid serveringen.

239. Dricks-Kallskål.

Litet sockersirap wispas uti ett stop friskt swagdricka, hwarefter tillsättes saften af en citron och litet riswen muskott samt, om man så will, litet förut kokta och swalnade russin. Serveras med kryddskorpor.

240. Vin-Kallskål.

Twenne qwarter win blandas till dubbelt så mycket watten, hwartill sedan sättas tillräckligt socker samt litet citronsaft. Serveras med kryddskorpor. Kan äfwen om somrarne begagnas i stället för thé, men serveras då i glas med sockerbröd.

241. Bärsafts-Kallskål.

Till ett stop watten blandas ett qwarter försbärs-, hallon- eller winbärsaft. I brist af sådan saft kan man utpressa saften ur mogna bär och begagna den, hwarwid dock socker samt litet citronsaft blir behöfligt. Serveras med kryddskorpor.

242. Jäsmjöll.

En eller flere kannor sur mjölk hålles uti en ren handduk, hwilken hopknytes och upphänges, så att wafslan afrinner. På det att detta må kunna

ske, bör mjölken hänga minst en dag, hwarunder den då och då försigtigt omröres. Då mjölken skall användas, uppwispas litet sur grädde med söt mjölk, hwaruti jäsmjölken lägges uti lagom stora klimpar.

243. Vaniljmjöll.

En kanna söt mjölk sättas på elden med en hel skida vanilj. När mjölken uppkokat, upptages vaniljen och tillräckligt socker tillsättes. Serveras antingen warm eller kall.

244. Warm Mandelmjöll.

När ett stop söt mjölk kokar, röres deri 3 lod söt- samt ett lod bittermandel, som blifwit skällad och fint stött. Socker tillsättes, så att mjölken blir lagom söt. Skulle den wara för mandelstark, spädes den med söt mjölk. Serveras i koppar.

Klimpar att lägga i föttsoppor.

245. Fiskfärs-Klimpar.

Fiskfärs tillredes på samma sätt, som uti N:o 4 är beskrifwet, endast att det ej göres så mycket. Deras tages sedan med en sked små klimpar, hwilka kokas i buljong.

246. Kött-Klimpar.

Köttet kokas och uppblandas med litet njurtalg, ett par ägg, riswebröd, jemte något salt och rödlök. Deras göras små klimpar, som stekas i smör.

247. Mjölkt-Klimpar.

Uti ett qwarter kokande mjölk iwispas så mycket riswebröd och hwetemjöl, att det blifwer en bra tjock gröt. Vidare iröras ett par ägg, några skålade och sönderstötta sötmandlar samt litet salt och socker. Deraf göras sedan små klimpar, som få koka några minuter i kokhet buljong.

248. Hwetebröds-Klimpar.

Ett halst qwarter riswet hwetebröd sammanröres med twenne matskedar söt grädde, tre eller fyra skedblad smält smör, twenne äggulor, litet hwetemjöl samt socker, salt och muskottblomma efter smak. De deraf beredda klimparne kokas sedan i buljong.

249. Potates-Klimpar.

Åtta eller tio någorlunda stora potåter kokas, skalas och riswas, hwarefter moset röres tillsammans med ett fjerdedels skålp. smält smör, 2 eller 3 ägg, jemte litet persilja och salt. Den sålunda beredda degen öfwerströs med mjöl, och med en sked tagas små klimpar deraf, hwilka sedan kokas i salt watten.

K o r f.

250. Köttkorf.

Tio skålpund oxkött rensas från alla senor samt bultas och hackas tillsammans med två skålpund njurtalg, till desz massan blir mjuk och smidig,

hwarefter tillblandas två qwarter godt öl, litet mejram, fin purjo samt peppar och salt. Sedan detta blifwit wäl sammanarbetadt, instoppas det i stora, wäl rengjorda fet-tarmar, som förut legat några dygn i swagdricka och salt. Sedan korfwarne blifwit ihopsydd, nedläggas de till förwaring i träkärl och koft saltlake hålles på dem.

251. Kött Köttkorf.

Korfwarne tillredas på samma sätt, som i nyss föregående nummer är anfördt, hwarefter de inläggas i salt. Sedan de sålunda legat en wecka, äro de färdiga att rökas.

252. Fläskkorf.

Härtill användas alla smärre köttbitar, som skaras undan wid sönderhuggningen af fläsk. Dessa renskrapas från senor samt bultas och hackas wäl, hwarefter tillblandas hälften eller tre fjerdedelar så mycket fläskspäck, som blifwit skuret i små tärningar. Kryddor, såsom salt, starkpeppar och nejlikor, tillsättas efter smak, hwarjemte slutligen massan öfwerdjutes med kall buljong, som blifwit kokad på ben, swålar och de skradda senorna, samt derafter silad och wäl affkummad. Sedan buljongen inblandats i korfmaten, stoppas denna i blåtarmar, som blifwit wäl rengjorda, hwarefter korfwen förwaras antingen färsk i iskällare, eller ock uti kokad saltlake, som då kall påhålles densamma. I senare fallet måste den wattleggas innan den begagnas.

253. Metwurst.

Åtta marker oxkött hackas och bultas fint, hwar-
E. Petterssons Hush.- och Kokbok.

efter tillblandas 4 skålp. i tärningar skuret spädfläsk, ett halst quarter buljong samt ett halst quarter konjak. Salt, nejlikor och stött starkpeppar tillsättes efter smak och arbetas väl in uti massan. Denna instoppas derefter temligen hårdt uti rensade orfett-tarmar, hwilka igenknytas med segelgarn på det sätt, att en liten ögla lemnas, hwari korfwen kan upphängas. Korfwarne nedläggas sedan hwarstals i en bytta, med salt och salpeter emellan hwar hwarf. Då de så legat trenne dagar, upp tagas de och torkas, hwarefter tre eller fyra träspjelor hårdt bindas omkring hwarje korf. Derefter upphängas korfwarne genast till rökning med kall rök under tre dagars tid, efter hwars förlopp spjelorna astagas och metwurstn till förwaring upphänges i kallt rum.

254. Risgrynskorf.

Twå skålp. risgryn sköljas väl samt förwällas i mjölk till en stadig gröt. Derefter tagas de af elden och uppblandas med ett skålp. njurtalg, som blifwit fint skuren, jemte 16 à 20 lod russin och twenne fint hackade och i smör frästa rödlökar. Vidare tillsättes två ägg, tre jumfrur riswen leswer jemte sirap eller socker, salt, mejram, muskott och peppar efter smak. Allt detta arbetas väl tillsammans, hwarefter massan stoppas i väl rengjorda fet-tarmar, hwilka hopsys, och under tre quarters timme kokas korfwarne i saltadt watten. När de skola användas, stekas de gulbruna på kol eller i en warm ugn och serveras med skiradt smör.

255. Korngrynskorf.

Tillagas alldeles på samma sätt som risgrynskorf, blott att korngryn användes i stället för risgryn, äfwen som man kan taga något mera gryn och leswer samt, om man så will, utesluta äggen.

256. Sackkorf.

Leswer, lungor, hjertan samt köttet emellan bröstet och magen hackas fint tillsammans samt uppblandas med fint skuren löf, mejram, peppar och salt, hwarefter det instoppas hårdt i väl rengjorda blåtarmar. Sedan dessa blifwit tillknutna, nedläggas korfwarne i en större bytta och öfwerjutas med saltlake, så att laken ständigt står öfwer dem. När de skola användas, kokas de och serveras med smält smör.

257. Blodkorf.

Till sex quarter filad blod tages tre quarter jöt mjölk, hwaruti wispas tillräckligt med sammanmalet rågmjöl, så att det blir som en lagom tjock wälling. Då tillblandas ett skålp. finskuren njurtalg eller swinister jemte stött peppar, mejram och salt efter smak. Sedan detta är väl inblandadt, öses massan i rengjorda fet-tarmar, hwilka ihopsys, hwarefter korfwarne så koka i lindrigt saltadt watten. De ätas helst stekta, då de skaras i tjocka skifwor på snedden och stekas i panna, hwarefter de serveras med skiradt smör eller lingonsylt.

258. Salt.

Dertill beredes smeten på samma sätt som till blodkorf, med undantag blott, att man tager något

mera mjöl, samt swagdricka i stället för mjölk. När massan är färdig, formas deraf med händerna paltar, hwilka kokas mycket wäl i saltadt watten. Ej förr, än de synas torra och pipiga, då man får itu dem, äro de färdigkoka.

Kakor, Tårter, Bakelser och Krämer.

259. Äppeltaka.

Ett tillräckligt antal äpplen skalas och skaras midt itu samt befrias från kärnhusen. Derefter kokas de med litet watten, socker och citronskal uti en täckt kastrull, så att det blir ett mos. Under tiden brynes riswet hwetebröd, kryddlimpa eller ock stötta sockerskorpor i smör och deraf strös litet uti en med kallt smör smord form. Derefter läggas äppelmoset och riswebrödet hwarstals i formen, så att både det första och sista hwarwet består af riswebröd. Ett par skedblad smält smör hålles sedan öfwer alltsammans och kakan gräddas i en warm ugn.

260. Risgrynskaka.

Ett quarter risgryn sköljes wäl och förwälles i mjölk, till des det blir en lös gröt, då det tages af elden och deruti iröres ett par skedblad skiradt smör, några näswar rensade russin eller korinter, stött socker samt litet skållad, finskuren sötmandel. Slutligen, när grynen swalnat, wispas 4 eller 5

ägg och hålles uti blandningen, hwarefter alltsammans slås uti en smord form och gräddas i ej alltför het ugn.

261. Söt Gräddkaka.

Twå quarter god, söt grädde wispas till skum, hwarefter 5 äggulor sammanwispas med ett halst quarter godt hwetemjöl och nedröras deruti. Derefter tillsättes 8 lod stött socker jemte litet riswet citronskal och slutligen uppwispas äggwitorna till ett hårdt skum, som iröres. Sedan gräddas kakan wid swag ugnswärme uti en form så länge, till des den blir ljusgul och höjer sig, då den är färdig att serveras.

262. Sur Gräddkaka.

Tillagas af tjock, sur grädde, men för öfrigt på samma sätt, som söt gräddkaka. Denna kaka fordrar dock något mera socker.

263. Ostkaka.

Twå kannor god, söt mjölk wärmes i en kastrull, så att mjölken blir ljum, då den aflystes, hwarefter 4 äggulor och 4 skedblad hwetemjöl wispas tillsammans med ett half quarter wanligt ostflöpe och nedröres i den ljumma mjölken. Derefter lägges ett tätt lock på kastrullen, och mjölken får stå tills den ystar sig. Sedan aföses wafplan och ostmassan slås uti en med kallt smör smord form och gräddas i ugn, sedan man påslagit ett halst quarter söt grädde, sammanwispad med litet socker, kanel och några kardemummor, hwilket förnyas twenne gånger under gräddningen, så att ett

och ett halft qwarter grädde inalles pågjutes. Kakan tål wid att stå i ugnen nära två timmar.

264. Kalsdans.

Fyra qwarter råmjölk, två qwarter söt mjölk, några skedblad stött socker jemte litet kanel och stötta kardemummor wispas tillsammans och hålles i en form att gräddas wid swag värme (jemsför N:o 147).

265. Kalsdans-Kaka.

Wäl stadgad kalsdans befrias från wasflan och drifwes genom ett durchslag. Derefter sammanblandas 4 eller 5 wispade äggulor med en och en half jumfru smält smör, riswet citronskal, några skedblad söt grädde jemte litet fint riswet hwetebröd och några finstötta kardemummor, hwilket allsammans röres i kalsdanssen, som sedan slås i en smord form och gräddas i ugn.

266. Soder-Kaka.

Tio stycken äggulor wispas wäl, hwarefter deruti nedröres ett halft skålpund godt smör och ett halft skålpund stött, florsiktadt socker, hwarefter wispingen fortsättes en half timme åt samma led. Widare nedröres ej fullt ett halft skålpund hwetemjöl och litet riswet citronskal. Några af äggwhitorna wispas sedan till skum och blandas till det öfriga, hwarefter allsammans slås uti en smord form, eller, om man så will, i smorda papperslådor, att gräddas wid lagom ugnswärme.

267. Korf-Kaka.

Ett skålp. risgryn sättes på elden att koka med

söt mjölk till en tjock gröt, hwilken, sedan den swalnat, uppblandas med en riswen kalsleswer, ett halft skålp. skuren njurtalg, 4 eller 5 wispade ägg, litet fint riswebrod, mejram, peppar och salt, hwilket allt sammanfräses med en finskuren rödlöt, hwarjemte slutligen ilägges ett halft skålp. rusfin. Socker och sirap tillsättes, om man så behagar. Blandningen öses sedan i en smord kaksform samt gräddas i lagom warm ugn.

268. Potates-Kaka.

Potates kokas, skalas och krossas med en trästöt till mos, hwarefter den uppblandas med några ägg, skirt smör, socker, peppar och salt. Denna smet gräddas sedan i en smord form wid lagom ugnswärme. Kakan serveras wanligen till spicken skinka eller annan kötträtt.

269. Ugn-Pannkaka.

Ett halft stop mjölk sammanwispas med 4 eller 5 ägg, 2 jumfrur skirt smör samt litet godt hwetemjöl. Smellertid fräses ett stycke smör i en wanlig stekpanna, och deruti hålles smeten, hwarefter kakan gräddas wäl i ugn eller spis med eldlof.

270. Tunna Pannkakor.

Ett qwarter mjölk, lika mycket söt eller sur grädde, litet skirt smör samt 5 ägg wispas tillsammans med litet godt hwetemjöl. Häraf gräddas pannkakorna på båda sidor uti en så kallad pannkakslagg, som förut smörjes med smält smör.

271. Pantäng eller Sylt-Pannkakor.

Af samma slags smet, som i föregående num-

mer beskriswes, gräddas pannkakor på båda sidor, hwarefter de uppläggas på ett fat, hwarstals med fylt emellan pannkaforna. Den öfwersta pannkakan beströs med stött socker, hwilket, om man så behagar, gläseras med en glödgad skyffel, hwarefter kakan serveras warm.

272. Fläsk-Pannkaka.

Ett stycke späckfläsk skäres i tärningar, som fräsas i en stekpanna. Emellertid tillagas samma slags smet som till ugnspannkaka, dock utan smör. Denna smet hålles till fläsket i pannan, som der- efter insättes i ugnen, der kakan wäl genomgräddas.

273. Plättar.

Desja tillagas af samma slags smet, som tunna pannkakor, men gräddas i plättpanna. Serveras, liksom pannkakor, med socker och fylt.

274. Äppel-Plättar.

Gräddas som wanliga plättar, endast med den skilnad, att i hwarje rum i plättpannan lägges en tunn äppelskifwa, hwarefter smeten hålles öfwer den.

275. Grädd-Wäfflor.

Ett och ett halft quarter söt eller sur grädde wispas tillsammans med 3 ägg och litet godt hwetemjöl. Här af gräddas wäfflor uti ett förut upphettadt wäffeljern. Hålla ej wäfflorna, wispas litet mera mjöl till smeten.

Man kan äfwen tillaga wäffelsmeten med watten; då tages lika mycket watten som grädde, hwilken bör wara sur, hwarjemte, utom hwetemjöl och

några ägg, äfwen tillblandas smält smör. Wid gräddningen måste jernet wara wäl warmt samt smörjas med hwitt wax. Serveras med socker.

276. Grädd-Munkar.

Ett quarter tjock, sur grädde wispas tillsammans med några skedblad stött socker, 2 eller 3 äggulor, litet hwetemjöl samt ett par stötta kardemummor. Ägghwitorna wispas till skum och blandas till smeten, hwaraf sedan gräddas munkar i en smord munkpanna.

Äfwen munkar kunna tillagas med watten.

277. Pös-Munkar.

En tjock gröt kokas af ett halft stop söt mjölk, litet stött socker och riswet citronskal samt godt hwetemjöl. När denna gröt kallnat, tillblandas, ett och ett i sender, 5 ägg, och med en sked tagas små klimpar af smeten och gräddas i kokande smält smör, tills de blifwa gulbruna.

278. Mandel-Tårta.

Ett skålp. sötmandel samt ett lod bittermandel skållas och stötes fint. Deretter wispas 15 à 18 äggulor jemte ett par hwitor tillsammans med ett skålp. fint stött socker, och efter en stunds förlopp ilägges mandel samt ungefär ett fjerdedels skålp. hwetemjöl, hwilket, det ena efter det andra, wäl inarbetas under fortsatt omröring åt en och samma led. De återstående ägghwitorna, som emellertid blifwit wispade till hårdt skum, iröras sist, hwarefter hela smeten öses uti en form, som man smort med urtwättadt smör, samt gräddas i helt swag ugnswärme, öfwertäckt med ett smordt

papper. Efter en timme är tårtan färdig, då den urtages och uppstjelpes. Om man behagar, kan tårtan glaseras på det sätt, att den helt och hållet öfwerstrykes med några äggwitior, som blifwit wispade till hårdt skum med fint socker. Den insättes derpå åter en liten stund i ugnen, på det glasyren må torka.

279. Smör-Tårta.

Smördeg tillredes och utkaflas såsom i N:o 1 är nämnt, hwarefter af densamma utskäras 6 eller flere tunna kakor af samma storlek som fatet, hvar på tårtan skall serveras. Dessa kakor naggas nått med en uddhvarf knif och läggas hvar för sig på en smord plåt att gräddas i lagom ugn. Derefter uppläggas de på fatet, med sylt emellan hvarje par af kakorna. Äppelmos och dyligt kan äfwen användas. Derefter glaseras tårtan, såsom wid mandeltårta är beskrifwet, insättes en stund i ugnen, och är derefter färdig att serveras.

280. Bröd-Tårta.

12 à 14 äggulor, twenne hwitor och tre fjerdedels skålp. socker sammanröras åt en led tills det höjer sig, då vidare iröres ett halft skålp. skålad och stött sötmandel jemte ett halft skålp. fint riswen limpa samt stött kanel och nejlikor. Äggwitorna, wispade till skum, iröras sist, hwarefter massan gräddas wid swag ugnswärme i en smord form.

281. Spaust-Tårta.

Ett skålp. smör skires och röres till skum, hwarefter 15 à 16 äggulor wispas och blandas med

smöret tillika med ett skålp. florsiktadt socker, lika mycket hwetemjöl samt litet riswet citronskal, som väl omblandas. Äggwitorna wispas emellertid till skum och iröras sist. Massan hålles slutligen i en smord form samt gräddas wid swag ugnswärme, öfwertäckt med smordt papper.

282. Wiener-Tårta.

Ett halft tjog äggulor wispas en half timme åt en och samma led. Då ilägges under fortsatt wispling ett halft skålp. florsiktadt socker, och efter ännu en stunds fortsatt wispling iröras några skållade och finstötta bittermandlar. Derefter wispas äggwitorna till skum och iläggas, och slutligen iröres något potatesmjöl, blandadt med hwetemjöl. Denna massa hålles i en platt form och gräddas wid swag ugnswärme, hwarefter den uppstjelpes att kallna, då tårtan klywes försigtigt, så att man får två lika stora bottenar. På den understa bredes någon sort fin sylt, hwarefter den öfra åter pålägges. Tårtan glaseras derefter på wanligt sätt.

283. Smör-Bakelser.

Sedan smördeg (se N:o 1) blifwit tillagad och utkaflad, skäres den i stycken af den form, man will att bakelsen skall ega. Dessa sättas sedan på plåtar, öfwerstrykas med äggula, sammanwispad med watten, och beströs med groft socker, hwarefter de gräddas i warm ugn.

284. Struswor.

Man sammanwispar 6 à 8 äggwitior med en eller twenne gulor och deruti nedröras 12 lod

florsiftadt socker samt lika mycket hwetemjöl. Af denna smet hålles sedan en matsked uti en tratt med fin pip, hwilken hålles öfwer kokande smör, som står på elden. Tratten röres fram och åter så att smeten, ringlar sig i smöret men bör hållas så högt, att smeten nedfaller i pannen såsom en smal stråle. När den på detta sätt bildade strufwan blir gulbrun på ena sidan, wändes den försigtigt, så att den andra sidan äfwen blir gulbrun, då den upptages. När strufworna äro färdiga, serveras de öfwerströdda med socker.

285. Smörstänger.

Smördeg (se N:o 1) beredes på wanligt sätt, den utkaslas och deraf skäras aflånga remjor af en half tumens bredd och fem eller sex tumens längd. Dessa wridas sedan ett par hwarf, läggas på en plåt och öfwerströs med socker, hwarefter de gräddas i warm ugn.

286. Grädd-Bakelser.

Ett qwarter tjock grädde sammanwispas med litet socker till hårdt skum. Derefter tillblandas ett par skedar godt hwetemjöl, 4 äggulor, några skedblad stött socker, litet riswet citronskal samt slutligen 4 äggwhitor, som blifwit uppwispade till skum.

Denna massa omröres wäl, hwarefter deraf wid lagom ugnswärme gräddas bakelser i små, med smör och hwetemjöl smorda, formar.

287. Soderspån.

Ett halft qwarter skiradt smör omröres en stund, hwarefter 2 jumbur finstött socker iröres åt

samma led jemte ett halft qwarter hwetemjöl, två ägg samt litet riswet citronskal. Allt detta blandas wäl och massan utbreder derefter på skrifpapper till en qwarts tum tjocka plättar, hwilka öfwerströs med hackad mandel och insättas i swag ugnswärme tills de höjt sig litet, då de genast uttagas och läggas öfwer en rund kaswel der de få kallna, hwarefter de äro färdiga att serveras.

288. Mandelspån.

Ett halft skålpund socker stötes fint tillsammans med ett halft skålpund fötmandel, några bittermandlar samt ett citronskal. Denna massa arbetas wäl tillsammans, hwarefter den utbreder på en med hwitt wax smord plåt, öfwerströs med stött socker och gräddas i lagom stark ugnswärme. När massan blifwit gulbrun, uttages den, lossas warsamt från plåten och skäres i lagom stora remjor. Dessa läggas på en kaswel att torkas, hwarefter de torkas wid swag värme.

289. Marenger.

Fem stycken äggwhitor wispas till hårdt skum, hwarefter tillsättes ett fjerdedels skålpund florsiftadt socker och några droppar cedro, hwilket allt sammanwispas under en qwarts timme åt en led. Deraf tages med en sked små plättar, som läggas på sockradt papper och gräddas wid swag ugnswärme på jernplåtar. Så snart de få gulbrun färg, uttagas de, och en plätt fästes ofwanpå dem med karamellsocker. Sedan torkas de wid swag värme och öfwerströs med socker.

290. Mandel-Bisquit.

Tre fjerdedels skålpund fötmandel samt ett fjerdedels skålpund bittermandel stötes till en fin massa. Emellertid wispas ett skålpund florsiktadt socker tillsammans med tre stycken äggulor; mandeln iröres, och då allt är väl sammanblandadt, tagas små plättar deraf med en sked och gräddas på plåt wid swag värme.

291. Citron-Bisquit.

Ett skålpund florsiktadt socker, åtta äggulor samt något riswet citronskal wispas väl tillsammans, och litet godt hwetemjöl tillsättes, att smeten blir någorlunda tjock. Slutligen wispas ägghwitorna till skum och iröras. Sedan hålles smeten i små, väl smorda formar, och gräddas wid lagom ugnswärme.

292. Soderbröd.

Ett halft skålpund florsiktadt socker röres tillsammans med 5 stycken äggulor en half timme åt samma led. Sedan ägghwitorna blifwit wispade till skum, iröras äfwen de, tillika med 8 cedro-droppar. Sift wispas så mycket godt hwetemjöl, att alltsammans blir en lagom lös deg, hwaraf med ett litet glas uttagas små kakor, som sättas på sockradt papper, öfwerströs med socker och gräddas wid lagom värme.

293. Godrån.

En lös deg beredes af ett qwarter söt grädde, ett fjerdedels skålpund socker, 6 à 7 äggulor och 3 à 4 skedblad smör jemte tillräckligt hwetemjöl.

Denna smet utbredes sedan i råjernet, som bör först upphettas och smörjas med hwitt wax. När råna blifwit gula, äro de färdiga att serveras.

294. Tunrån.

Samma slags smet, som till godrån, med undantag af äggen och smöret, tillagas. Deraf hålles uti ett upphettadt och med wax smordt råjern, som wändes öfwer koleld, till deß rået blifwit gult. Då uttages det och hoprullas på en tjock, rund pinne, der det får kallna, hwarefter pinnen uttages. När alla råna äro färdiga, serveras de med socker.

295. Pepparkakor.

En lös deg tillagas af ett qwarter brun sirap, ett godt fjerdedels skålpund twättadt smör, ett fjerdedels skålpund stött socker, några skedblad grädde, 3 à 4 äggulor jemte hwetemjöl, ett theskedblad pottaska och något litet kryddor, såsom ingefära eller pomeransskal. Denna deg får hwila öfwer natten. Följande dagen tillsättes mera mjöl, degen utkaflas, och pepparkakor i hwad form man behagar utskäras deraf samt gräddas wid swag ugnswärme på smorda plåtar.

296. Grädd-Kräm.

Twå qwarter söt grädde kokas upp med socker och citronskal under flitig wispning. Emellertid wispas åtta ägghwitor till skum och nedröras deruti. Sedan lyftes pannan af elden, men wispingen fortsättes, tills krämen swalnat något. Krämen uppöses sedan på karotter och garneras med sylt. Serveras kall.

297. Citron-Kräm.

Ett qwarter watten, ett qwarter franskt win, fyra äggulor och lika många hela ägg, fasten samt de risna skaln af ett par citroner jemte tre fjerdedels skålpund socker uppkokas under jemu wisping, hwilken fortsättes äfwen sedan krämen är aflyftad, tills den swalnat litet. Serveras kall med bakelse.

298. Bärjafts-Kräm.

Någon god forts bärjaft uppblandas med watten, och socker efter behof tillsättes, hwarefter allsammans uppkokas med litet citronskal och kanel. Efter uppkokningen skummas, och litet potatesmjöl, som blifwit blött i kallt watten, wispas. Sedan aflystes krämen, men wispingen fortsättes till den starkaste hettan afgått. Krämen uppöses sedan, garneras med gräddskum och serveras med kall bakelse.

299. Äppel-Kräm.

Sedan äpplena blifwit skalade och skurna i skifwor, kokas de med litet watten och socker uti en täppt kastrull. Då de kokat sönder, kramas de genom ett durchslag, hwarefter de få kallna. Emellertid sammanwispas söt grädde med socker till hårdt skum, hwilket blandas wäl tillsammans med äppelmoset, hwarwid något mera socker tillsättes om så fordras. Derefter upplägges krämen och, om man så will, garneras med bisquit eller små sockerbröd.

300. Äppelkräm på annat sätt.

Äpplena kokas och drifwas genom durchslag,

såsom i nästföregående nummer är nämndt. Sedan moset kallnat, upplägges det på fat och garneras med gräddskum. Serveras sedan med grädde eller söt mjölk, till hälften uppwispad med grädde.

301. Swit Kräm.

Twå qwarter söt grädde, åtta äggwhitor och ett halft skålpund stött socker sammanwispas med ett stycke vanilj och ett halft lod skallad och stött bittermandel. Derefter sättes blandningen på elden att under fortsatt wisping uppkoka. Då aflystes krämen, men wispingen fortsättes tills den starkaste hettan är förbi. Derefter uppöses krämen och garneras med fin sylt.

302. Hjortrons-Gelé.

Ett halft qwarter brunns watten, 2 qwarter franskt win, den urframade fasten af två citroner samt tillräckligt med socker blandas wäl tillsammans. Sedan wispas ett par äggwhitor samt ett halft skålpund hjortrons-substans, och blandningen sättes på elden samt får uppkoka ett par gånger tills den skurit sig, då den genom en tät silduk silas i anrättnings-skålen, hwarefter den får stelna.

303. Hjortrons-Substans.

Ett skålpund hjortron sköljes och kokas täppt tillsammans med en kanna brunns watten så länge, tills watten kokat in till ett qwarter och hjortronet kännes fullkomligt mjukt. Sedan substansen derefter blifwit uppsilad och fått klarna, är den färdig.

Tillredning af Sylter och Saster.

304. Lingon-Sylt.

Sedan lingonen blifwit rensade och sköljda, läggas de uti en wanlig syltkittel att koka upp, hwarunder ständigt omröres och skummas. Ett skålpund sockersirap slås derefter till hwarje kanna lingon jemte ett stycke kanel och förwälda pomeransskal, som blifwit skurna i strimlor. Kokningen fortsättes, till des bären blifwit klara, då syltet är färdigt och uppöses i burkar.

305. Hallon-Sylt.

Till hwarje skålpund hallon tages nära ett skålpund sockersirap. Sirapen uppkokas, hwarefter hallonen, som blifwit rensade, iläggas, och kokningen fortsättes under flitig skumning. Då bären äro genomkokta, aflystas de och omskafas tills starkaste hettan afgått, hwarefter de uppöses i burkar.

306. Körsbärs-Sylt.

Körsbären rensas och stenarne uttagas samt krossas i en mortel, hwarwid de inneslutna kärnorna fränskiljas och blandas tillsammans med körsbären. Dessa wägas emellertid, och lika många skålpund socker som bär fordras till syltningen. Socker doppas i watten och kokas i en malmgryta under flitig skumning. När sockerlagen är riktigt klar, iläggas bären, som sakta så uppkoka under ständig skumning. När bären synas klara, är syltet färdigt. Det uppöses derefter i glasburk.

307. Syltade röda Winbär.

Stora och wackra röda winbär repas af

qwistarne och wägas. En lika stor wigt socker doppas i watten och kokas till en tjock sockerlag, som skummas wäl. Derefter iläggas bären, som kokas under flitig skumning, till des de blifwa klara, då de uppöses i glasburk, som öfwerbindes såsom wanligt med papper, då syltet kallnat.

308. Syltade swarta Winbär.

Sedan bären blifwit rensade af stjellarne, wägas de och kokas med lika wigt socker, alldeles såsom röda winbär. Då bären blifwit klara, lyftas de af elden och skafas om, tills starkaste hettan afgått. Förwaras i burk.

309. Hjortron-Sylt.

Stora hjortron wägas. En lika stor wigt socker kokas tillsammans med något watten till en simmig sockerlag, som, sedan den affwalnat något, hålles öfwer bären. Dagen derefter affilas lagen och kokas, hwarefter bären iläggas att sakta uppkoka. Förwaras i burkar.

310. Krusbärs-Sylt.

Röda krusbär rensas wäl och sköljas. Derefter wägas de, och lika stor wigt sockersirap kokas. Sedan sirapen swalnat, nedläggas bären deruti. Dagen derefter kokas de, till des de synas klara, då de lyftas af elden och skafas tills starkaste hettan förswunnit. Förwaras i burkar.

311. Syltade Päron i Lingonsaft.

Lingonen kokas, såsom i N:o 304 beskrifwes, med sirap, kanel och pomeransskal. Under kokningen iläggas förwälda päron, som blifwit skalade,

och, om de äro mycket stora, klufna på längden. När päronen äro genomkokta eller synas klara, upptagas de och förvaras i burkar. De kunna sedan ferberas med eller utan grädde i stället för främ.

312. Syltade Äpplen i Vingon.

Äpplena skalas och befrias från kärnhusen, hwarefter de skäras i två eller flere delar samt syltas på samma sätt, som i föregående nummer är nämndt om päron.

313. Syltade Plommon.

Från stora, väl mogna gula plommon aftages skinet och kärnan uttages. Derefter vägas de, och så mycket socker som ungefär tre fjerdedelar af bärens wigt kokas uti en stengryta samt skummas väl. När sockerlagen blifwit lagom tjock, iläggas plommonen, som så sakta koka till dess de börja att synas klara, då de uppösas och förvaras liksom annat sylt.

314. Äppel-Kompott.

Sedan väl mogna äpplen blifwit skalade och kärnhusen uttagna, skäras de i bitar, som genast läggas i kallt watten, på det de ej må rodna. Emellertid kokas en tunn sockerlag af ett stycke socker, litet watten jemte något citronskal och kanel. När sockerlagen är färdig, läggas äppelstyckena deruti samt koka sakta till dess de mjukna. Derefter uppläggas de på anrättningsstatet samt öfwerösas med sockerlagen. Man kan äfwen förwara detta liksom annat sylt.

315. Hallon-Saft.

Bären rensas, hwarefter de böra stå litet i en kruka för att sakta sig. Sedan sönderkramas de väl och saften kokas med socker eller sockersirap och skummas väl. När saften kokat under ständig skumning, till dess den tjocknat och blifwit klar, aflystes den och ställes att swalna. Sedan hålles den på krus och buteljer, som kokas och hartsas, hwarefter de förvaras i källare.

316. Swart Winbärs-Saft.

Bären repas af stjeltarne, hwarefter de sönderkrossas med en sles och kokas med watten. Då de kokat sönder, upptagas de och kramas genom en silduf, hwarefter saften får swalna. Tappas sedan på krus, som kokas och hartsas, samt förvaras i källare.

317. Röd Winbärs-Saft.

Beredes på samma sätt, som i föregående nummer är beskrifwet om swart winbärs-saft.

318. Vingon-Saft.

Two kannor lingon kokas med ett halfstop watten, hwarefter saften affilas. Saften uppkokas sedan med ett skålpund socker till hwarje halfstop samt skummas väl under kokningen. Då den kallnat, tappas den på buteljer, som förvaras, kokade och hartjade, i källare.

319. Rörbärs-Saft.

Bruna rörbär, som äro väl mogna, stötas så, att kärnorna krossas, hwarefter de hållas i en stenkruga, der de få stå till påföljande dag, då

fasten affilas. Denna kokas sedan tillsammans med halfwa sin wigt socker. När den uppkokat ett par gånger under ständig skumning, aflystes den och ställes att swalna. Tappas sedan på buteljer, som korkas och hartsas, samt förwaras i källare.

320. Dragon-Ättika.

En butelj fylles till hälften med dragonblad, hwarefter god winättika påhålles tills buteljen blir full, då den korkas wäl och ställes på ett varmt ställe, såsom en warm kafelugn, der den får stå 2 à 3 weckor. Den filtreras sedan genom gråpapper, hwarefter den är färdig till begagnande. Om man så will, kan den äfwen spädas med swagare ättika.

321. Hallon-Ättika.

Mogna hallon krossas och fasten affilas. Till en kanna sådan saft tages ett stop fransk winättika jemte tre skålpund socker, som kokas tillsammans och skummas wäl. När fasten är klar, aflystes den, och, sedan den kallnat, fylles den på buteljer, som korkas och hartsas samt förwaras i källare.

Tillredandet af några Winer och andra Drycker.

322. Körsbärs-Win.

Körsbären krossas tillika med kärnorna och läggas i en stor bytta. Till två pund bär tagas

sju kannor brunnswassen, som kokas så länge tills blott fem kannor återstå, och då största hettan afgått, hålles watten öfwer bären i byttan. Denna öfwertäckes sedan och lemnas några dygn orörd. Derefter affilas fasten, blandas med 14 à 16 skålpund pudersocker och tappas på en halfankare, hwaruti man förut förwarat win, dock så, att ankaren ej blir alldeles full. Den tillsprundas när jäsningsjusningen upphört, hwarefter den bör ligga minst 8 à 10 månader i källaren, då winet, utan att ankaren rubbas, tappas på buteljer.

323. Winbärs-Win.

Twå pund röda winbär krossas och pressas genom hårduf, hwarefter fasten tappas i en ankare, hwaruti varit win förut. Emellertid kokas åtta eller nio kannor watten med 14 à 15 skålpund groft pudersocker uti en wäl förtent kittel och allt grummel affkummas. Derefter aflystes kitteln, och sedan watten swalnat till ljunt, hålles det till fasten i ankaren, som dock ej får helt och hållet fyllas. Så snart ingen jusning märkes mera, tillsprundas ankaren och flyttas i källaren. Efter 8 à 10 månaders förlopp tappas winet på buteljer.

324. Krusbärs-Win.

Twå pund krusbär, som ej äro fullt mogna, krossas uti en wäl rengjord bytta och öfweröses med en kanna brunnswassen, som blifwit uppkoft, men åter fått swalna. Denna massa omröres wäl, hwarefter den under 24 timmar lemnas öfwertäckt uti ett swalt rum. Sedan affilas fasten,

blandas med omkring 15 skålpund pudersocker och omröres tills sockret smält. Då silas saften åter och tappas på en halfankare, hwaruti warit win förut, men så, att öfwer en kannas jäsningsrum lemnas. Sprundet tillsättes löst, men sedan jäsningen upphört, påhålls samma slags saft, till deß ankaren blir full, hwarefter den täppes fullkomligt och hartsas. Den förwaras sedan minst fyra månader i källaren. Saften tappas på buteljer, som korkas wäl.

325. Punsch.

En citron skalas wäl och saften deraf pressas ut på två skålpund socker. Sedan öfwerdjutes sockret med ett stop kokhett watten och omröres wäl till deß sockret smält. Då tillhållas två buteljer arrack af wanlig styrka, hwarefter punschen är färdig.

326. Bischoff.

Ett skålpund socker smältes uti två buteljer Bordeaux-win och omröres wäl, hwarjemte en färsk fkerad pomerans tillsättes.

327. Lemonad.

Saften af en citron utpressas öfwer ett skålpund socker, hwarefter en kanna kokhett brunns-watten hålles på sockret. När sockret smält och lagen fallnat, ihålles en butelj franskt win, hwarefter lemonaden är färdig.

328. Äggtoddy.

En äggula, fri från hwita, lägges uti ett glas och 3 theskedar stött socker iröres med en thesked

till deß blandningen höjer sig, då litet kokande watten jemte rom eller arrack tillblandas efter smak.

Brödbakning.

329. Spisbröd.

Tre kannor watten wärmas och deruti upplöses ett halft quarter salt. Wattnet, som ej får wara kokhett, hålles derefter uti ett baktråg och deruti inarbetas tre pund sammanmalet rågmjöl jemte ett halft stop färsk jäst. När degen är färdig, öfwerströs den med litet mjöl och öfwerhöljes, hwarefter den får jäsa under ett par timmar. Deraf göras sedan wanliga hålkakor, som så jäsa, samt gräddas i lagom warm ugn, hwarefter de upphängas på spett att torka och förwaras sedan i lårar eller tunnor.

330. Knäckebröd.

Härtill beredes degen på samma sätt som till spisbröd, blott med tillsats af någon krydda, såsom kummin. Tunna kakor göras sedan, piggas och krusas samt gräddas i warm ugn.

331. Fint Knäckebröd.

En kanna mjölk wärmes till deß mjölken blir ljum, då den hålles uti ett tråg, och deruti inarbetas hälften skrädt mjöl och hälften hwetemjöl jemte ett halft stop jäst till en lagom deg, som får jäsa. Derefter tillblandas två quarter skiradt smör samt åter en kanna ljum mjölk och tillräckligt mjöl, så att degen blir lagom stadig, hwar-

efter den åter får jäsa upp. Den arbetas derefter på wanligt sätt, utkafas till tunna kakor, som krusas och piggas samt, sedan de äro wäl jästa, gräddas i lagom warm ugn.

332. Sötsura Limpor.

Tre stop watten wärmes och hålles uti ett tråg, hwarefter iröres skrädt rågmjöl, som sedan dagen förut bör hafwa stått i ett warmt rum. Deraf tillwerkas en lös deg, som sedan öfwerhöljes. Emellertid sammanröres ett stycke surdeg och ett qwarter ljumt watten i en kruka, som sättes på ett warmt ställe. När det jäser, tillsättes mera ljumt watten och mjöl, och det får åter jäsa. Efter en stund inarbetas surdegen i den förut tillagade degen, som derpå får stå att jäsa. Emellertid uppkokas ett halft stop sirap med ett halft qwarter pomeransikal, som äro fint skurna, jemte en jumsfru fenkål och litet stött ingefära. Då detta är ljumt, inarbetas det jemte mera mjöl i degen, som sedan åter får jäsa. Derefter bakas limpor, som stjelpas upp och ned på kuddar, till des de fulljäst, då de omstjelpas, piggas och öfwerstrykas med warmt watten samt insättas i en warm ugn, der de tåla att stå en timme. Då de uttagas, öfwerstrykas de åter med hett watten, hwarefter de utbredas att swalna.

333. Hwetebröd.

Ett skålpund smör smältes uti två kannor uppvärmd mjölk. Dertill tages ett pund hwetemjöl och deraf, jemte ett qwarter färsk jäst och ett skålpund anis, göres en deg, som arbetas wäl

till des den släpper händerna, då den öfwerhöljes och lemnas att jäsa. Sedan bakas deraf bullar, som ställas på formar, hwilka blifwit smorda, samt gräddas uti lagom warm ugn. Sedan bullarne uttagits, öfwerstrykas de genast med watten, hwaruti man wispat en äggula. Om man så will, öfwerströs de med socker.

334. Saffransbröd.

En deg tillredes af ett halft pund godt hwetemjöl, en kanna uppvärmd mjölk och ett halft qwarter färsk jäst. Denna deg arbetas en god stund, hwarunder man uti ljum mjölk uppwispar 6 à 8 ägg, några lod skallad och stött jötmandel, socker efter smak samt ett halft lod saffran, som blifwit upplöst i litet bränwin. Denna blandning, jemte ett skålpund godt, twättadt smör samt ett skålpund rensade och sköljda rusfin, inarbetas wäl i degen, då den jäser. Sedan öfwerhöljes degen med en warm filt eller kudde. Efter en stunds förlopp bakas deraf bullar, som, sedan de fått jäsa, öfwerstrykas med ägg, sammanwispad med socker och kanel, samt gräddas wid lagom ugnswärme på smorda plåtar.

335. Soderstorpor.

En wanlig hwetebrödsdeg tillredes, såsom ofwan (N:o 333) är nämndt, hwarwid likwäl anisen uteslutes. Då den uppjäst, inarbetas deruti några ägg, uppwispade med litet ljum mjölk, några kardemummor samt socker. Sedan degen åter uppjäst, bakas deraf små bullar, så stora i omfrets som en liten kaffekopp. Dessa sättas att

jäsa på warma, smorda plåtar, hwarefter de gräddas i lagom warm ugn. Sedan de uttagits och hunnit riktigt kallna, skäras de itu med en hwarf knif och torkas wid swag ugnswärme.

336. Kryddstörpor.

En wanlig hwetebrödsdeg utan anis tillredes samt lemnas att jäsa. Emellertid kokas sockersirap, mer eller mindre efter degens storlek, tillsammans med sönderskurna pomeransskal, litet ingefära, fenkål och anis, hwilket allt wäl arbetas in uti degen. Då denna åter jäser, bakas deraf störpor af hwad form man behagar, hwilka ställas att jäsa på warma och smorda plåtar samt gräddas. Sedan de äro uttagna och kallnat, skäras de itu och torkas, hwarefter de förwaras i burkar.

337. Fina Kringlor.

Af hwetemjöl, ett stöp uppvärmd mjölk, ett skålpund smält smör, ett halft skålpund stött socker samt 6 à 8 ägg och ett par skedar jäst tillredes en lös deg och, när den uppjäst, bakas deraf små kringlor, som gräddas wid lagom värme. Sedan de äro tagna ur ugnen, öfwerstrykas de med warmt watten.

Brygd.

338. Öl.

Det far, hwaruti ölet skall bryggas, bör hafwa twenne bottnar, den nedersta en wanlig fast botten, men ett qwarter högre upp en annan lös botten,

som hwilar på lifter. Denna öfre botten bör wara lifasom ett såll tätt genomborrad med hål, äfwen som en tapp bör finnas emellan de båda bottnarne, och karet bör stå så högt, att wörten kan tappas i ett annat nedanförl stående kar. På öfre botten i karet lägges ett tjockt hwarf skällad halm och der ofwanpå ett tunnare. Maltet tömmes nu på halmen, och hett watten pågjutes småningom under ständig omröring och klappning med det så kallade mäskrodret till det maltet blifwer som en tunn gröt. Mera watten pågjutes efter hand och hwarje gång omröres. Sedan tages tappan ur karet och wörten får afriinna i den nedanförl stående sän, hwarefter wörten hålles i bryggpannan och uppkokas. Då den är kokt, hålles den åter i karet samt astappas återigen och kokas, hwarefter den ännu en gång hålles i karet och astappas o. s. w., till det den blir klar när den astappas. Af denna eller hufwudwörten tages till öl och kokas med i hett watten sköld humle, mer eller mindre, allt efter som man will hafwa ölet beskt. Under kokningen, som tål ett par timmar, efterses att det ej kokar öfwer samt skummas och spädes emellanåt med en skopa friskt watten, så att det efter kokningen är lika mycket som förut. Derefter silas ölet uti en så, som lemnas att swalna. När det hunnit blifwa lagom swalt, skall, enligt någras förmenande, bäst kunna utrönas derigenom, att man låter en talgdroppe af ett brinnande ljus nedfalla i ölet: sprider den sig då och smälter, så är ölet för hett, men om den deremot genast stelnar och flyter ofwanpå så-

som en hinna, hwilken kan borttagas, så är ölet lagom swalt. Den, som förwärfwat någon liten erfarenhet i brygd, uttröner detta lifwäl säkraft blott genom handens neddoppande i ölet. När nu ölet är swalt, tillsättes genast god färsk jäst, en kanna till en wanlig tunnså öl, och ölet öses wäl om samt öfwertäcks, på det att det samma hastigt må komma i jäsning. Då jästen samlar sig och en hwit fradga betäcker ölet, skummas det samt tappas derefter på förut wäl rengjorda och swaflade tunnor eller fat, hwarwid något jäsningrum lemnas. Sedan jäsningen upphört, omlindas sprundtappen med blås och fatet tillsprundas wäl.

339. Swagdrika.

När wörten till ölet är aftagen, påspädes kokhett watten, och sedermera förfäres på samma sätt, som oswan är beskrifwet om öl. Om man wid drikats jäsning ihåller litet öl, jäser det både bättre och fortare.

Tillägg.

Att förwara Grönsaker, Kött m. m.

340. Att insalta Turkiska Bönor.

Möra och goda turkiska bönor rensas och skäras fint och nedläggas hwarstals i en tät bytta med fint salt, som ströses emellan hwarje hwarf. En botten med tyngd lägges på bönorna och

byttan tillslutes med lof, hwarefter bönorna förwaras i källare.

341. Att torka Turkiska Bönor.

Sina bönor snoppas samt kokas med litet salt watten en kort stund, så att de icke hinna blifwa mjuka. Sedan de swalnat, trädas de på trådar och hängas upp i en wind, dock så, att solen ej kommer åt dem. De kunna äfwen torkas i swagt uppvärmd ugn. När de äro torra, förwaras de i papperspåsar, och när de skola användas, läggas de i ljunt watten att blifwa mjuka. Sedan behandlas de som färsta bönor.

342. Att torka Ärtskidor.

Ärtskidorna rensas och uppträdas på trådar, hwarefter de helt litet kokas i watten med något persilja. Då de upptagits och watten wäl af-runnit, läggas de på stensfat och torkas i swalnad ugn. De förwaras sedan i burkar.

343. Att torka Äpplen.

Mogna äpplen skalas och skäras itu, hwarwid kärnhusen borttagas. De utbredas derefter på plåtar, som man belagt med papper, samt torkas i swagt uppvärmd ugn.

344. Att torka Päron.

Stora päron läggas i kokande watten att förwällas, hwarefter de skalas samt torkas i ugn. Emellertid kokas saften ur de aftagna skalen och några hela päron, och i denna saft doppas päronen, när de blifwa genomheta. Derefter torkas päronen ännu en gång och förwaras sedan i burkar.

345. Att förwara Stidelbär.

Innan bären ännu äro mogna, asplockas de och instoppas i buteljer. När dessa äro fulla, forkas de wäl och ställas i en gryta eller panna, hwari hålles så mycket watten, att det går upp till buteljhalsarne. Litet hö nedstoppas emellan buteljerna, på det de ej må stöta tillsammans. Wattnet får derefter koka till deß bären ljusna, då buteljerna upptagas och ställas att swalna, hwarefter de hartas, och bären kunna sedan ett helt år förwaras i källare.

346. Att inlägga Saltgurkor.

Gurkorna läggas öfwer en natt i watten, hwarefter de upptagas och utbredas på linne för att torka. Sedan strös ett hwarf af swarta winbärsblad, små försbärsblad samt litet dill uti en bytta, helst af ek, hwarefter gurkorna nedläggas deruti och omgissas wäl med blad, så att de ej komma åt hwarandra. Emellertid tillagas en lake af friskt brunns watten och salt, så att till hwarje kanna watten tages ej fullt ett halst skålpund salt. Denna lake kokas wäl, och följande dagen ilägges ett halst lod stött alun till hwarje kanna watten, och laken omröres wäl, hwarefter den slås öfwer gurkorna, hwilka sedan i twenne dygn lemnas att jäsa. Om något af laken går bort i jäsnigen, bör mera finnas att fylla på. Derefter förwaras gurkorna i källare.

347. Att inlägga Pressgurkor.

Små, ej för mycket mogna, gurkor skäras i skifwor. Dessa inläggas i ett stenfat och beströs

hwarstals med fint salt, hwarefter ett lod med en liten tyngd lägges på dem. Då de sålunda stått ett dygn, upptagas de och läggas i glasburkar samt förwaras i kallt rum.

348. Att inlägga Rödbetor.

Stora rödbetor förwällas till deß de blifwa halfkotta, då de upptagas och få swalna, hwarefter skalen astagas och rödbetorna skäras i skifwor samt nedläggas hwarstals i en stenburk med kummin och litet hel kryddpeppar, då slutligen god ättika tillhålles, så att den stiger litet öfwer rödbetorna.

349. Att inlägga Spansk Löf.

Löfen rensas, hwarefter den ett eller två dygn får ligga i stark saltlake och kokas sedan hastigt uti kokande ättika jemte några nejlikor, muskott och kryddpeppar. Derefter uppslås alltsammans kokhett uti en stenburk, som öfwerbendes med en mångdubbel handduk. Då löfen kallnat, förwaras den, öfwertäckt med papper, uti en glasburk.

350. Att fylla Surkål.

Sedan hwitkåls hufwuden blifwit wäl skradda, hackas de fint samt nedpackas med en träklubba hwarstals i en stor bytta. Emellan hwarje hwarf strös färsta berberisbär, dillfrö, kummin och påhålles litet ättika. Då sista hwarfwet af kålen är nedlagdt, påläggas en botten med tyngd, och kålen lemnas sedan i ett varmt rum, att den snart må jäsa. Då jäsnigen upphört, astages tyngden, och det mögel, som samlat sig, affkum-

mas, hwarefter locket åter påläggas, men med en mindre tyngd, och kålen förvaras i källare.

351. Att insalta allt slags Kött, så att det blir mört och håller sig wäl.

Köttet hugges i stycken, och all blod urkrasmas wäl, hwarefter det ingnides med salpeter, koksalt och litet socker, och får sedan ligga till den följande dagen. Då nedläggas styckena så tätt som möjligt uti en bytta och lake påhålles. Denna lake tillagas på så sätt, att till hwarje kanna brunswatten tages 2 skålpund koksalt, 3 fjerdedels skålpund socker samt 2 lod renad salpeter, hwilket allt kokas tillsammans öfwer sakta eld, hwarefter det skummas, och, sedan laken kallnat, hålles den öfwer köttet, så att den omgifwer detsamma fullkomligt. Botten med tyngd påläggas sedan och köttet förvaras i källare.

352. Att röka Skinka.

Skinkan ingnides wäl med salpeter, och, sedan den så legat ett dygn, ingnides den hwarannan dag under två weckors tid ytterligare med tre å fyra skålpund sammanblandadt salt och pudersocker samt litet stötta enbär. Sedan rökes den på wanligt sätt med enris under fyra weckors tid, hwarefter den är färdig.

353. Att förwara Skinkor.

En deg tillredes af finstött svartpeppar och litet watten, och denna deg smetar man in uti alla hål och sprickor, som finnas uti skinkorna, hwarefter man upphänger dem på ett swalt men ej fuktigt ställe, eller ock inpackar dem i hö och

förwarar dem i en tunna eller stor bytta på ett swalt ställe.

354. Att förwara Ägg.

Så mycket salt upplöses i watten, att watten blir fullkomligt mättadt med salt. Derefter nedläggas äggen i denna lake, och när äggen sjunka till botten, upptagas de och torkas wäl, hwarefter de, förwarade i ett mörkt rum, kunna gömmas hur länge som helst.

355. Att förwara Frukter.

Frukten håller sig frisk ända till följande årets höst, om man strör wanlig träaska öfwer botten af den tunna, hwari frukten skall förvaras, samt sedan strör aska emellan hwarje hwarf af frukten, då den nedlägges. Härigenom bibehåller sig frukten frisk och god; dock bör man aldrig på en gång upptaga mera frukt, än hwad som för tillfället behöfwes, emedan den lätt svartnar, sedan den någon tid varit i beröring med luften.

356. Att hindra Mjölk från att sura.

Wanliga träkol, som blifwit sköljda i watten, så att de befriats från sot och dam, läggas i mjölken, eller också stoppas de uti en linnepåse, som lägges i mjölken. Man kan äfwen, när mjölken förvaras i träkär, bränna dessa inuti så att de kokas, och då erfordras inga lösa kol. Likaledes förhindras mjölkensurning, om man blandar till den litet mjölk, som redan furnat. Genom dessa medel kan man äfwen förekomma att öl furnar.

357. Att länge bibehålla Fisk wid lif.

Detta sker derigenom, att man doppar en bit

mjukt bröd uti bränwin och sticker den in uti fiskens gap.

358. Nytt och enkelt sätt att bereda Smör.

Grädden hålles uti en dubbel linnepåse, hwilken hopknytes och nedgräfwes en half aln i jorden, antingen uti en trädgård eller annanstädes, eller också, såsom om wintern, då marken är tillfrusen, kan den nedgräfwes uti en sandhög i en wanlig källare. När den så legat i 25 timmars tid, upptages den och öppnas, och smöret är färdigt. Genom detta enkla sätt att tillverka smör blir smöret dels mera wälsmakande, dels erhålles det till större mängd än genom den wanliga mödosamma och tidsödande tjärningen, och man kan desutom äfwen derigenom med lätthet förskaffa sig färskt smör för hwarje dag.

Skulle man likwäl tycka, att smöret, på detta sätt beredt, erhåller allt för stark smak af grädde, behöfwer man blott genom twättning med litet kallt watten åter försätta smöret i flytande form, då en tjock grädde erhålles, hwartill ytterligare en liten quantitet watten kan tillblandas, och denna grädde wispas sedan några minuter utan uppehåll i en stor kruka, då man erhåller ett smör, som, sedan det blifwit wederbörligen saltadt, icke gifwer det bästa smör efter i wälsmaklighet.

359. Att tillreda Sötmjölksost.

Söt, ofkummad mjölk ljummas och löpwatten tillsättes, hwarmed mjölken får stå till des osten skiljt sig och sjunkit till botten, hwarefter man

hopframmar den och lägger den i formen, der den ytterligare frammas och sedan urtages och wändes om och åter frammas, o. s. w., flere gånger, hwarwid osten wid uttagandet alltid doppas i den warma wafslan. Sedan den sålunda blifwit wäl utframad och befriad från all wafle, lägges den i formen, beströs med salt och öfwertäckes med tyngd samt lemnas till följande dagen, då den upptages samt lägges i ett lustigt rum att torka, hwarunder den dagligen wändes. Då den är wäl torr, förwaras den i humle.

360. Att tillreda Mesost.

Litet söt mjölk blandas till ostwafle och detta sättas på elden att koka öfwer swag eld och under ständig omröring. När wafslan mörknar och börjar tjockna, aftages den, och omröringen fortsättes till des wafslan hunnit swalna. Då slås den uti en form, der den tryckes och omwändes till des den torkat, då den upptages och är färdig.

Matsjedlar.

361. Smörgåsbord.

Färskt Smör.
 Flere sorter Bröd.
 Engelsk Ost.
 Caviar.
 Anjovis.
 Sardeller.
 Kött och salt Tunga.
 Graflax.
 Små Smörgåsar.
 Förlorade Ägg med Kräftstjertar.
 Halstrad Potates.
 Holländsk Sill.
 Halstrad Ä.
 Gåslefwer=Pastej.
 Finspäckade och skurna Färpbröft.
 Porter, m. m.

Färskt Smör och Bröd samt Ost.
 Caviar med rostadt Bröd.
 Strömmingslådor.
 Kött Rentunga.
 Gåsbröft.
 Fläsk-Omelett.
 Hårdkokta, hackade Ägg.

Rättika eller Rådisor.
 Lefwer.
 Korf.
 Holländsk Sill.

Färskt Smör och Bröd och ett par sorter Ost.
 Korf Sill.
 Kalsbref.
 Hummer.
 Ostron.
 Små Varlådor.
 Fläskkorf i skifwor.
 Kött Lar.
 Rejon-Ogon.

362. Middagsbord.

Grönsoppa.
 Stufwad Lake.
 Rofsbiff med Löt.
 Oxhare med Silleri.
 Citron-Pudding.
 Färpar med Sallad.
 Ost-Omelett.
 Apple-Gelé med Bakelse.
 Desfert.

Grön Ärt-Soppa.
 Koft färsk Lar med Marjonad-sås och Potates.
 Stekt Kyckling med Sallad.
 Mandelpudding med Winsås.

Järpar.
 Appelfompott.
 Desert.

Buljong med Pastejer.
 Helkott Gös med skiradt Smör och hackade Ägg.
 Warm Ortunga } med Legumer.
 Kalkotletter }
 Sparris med rördt Smör.
 Stekta Järpar med Sallad.
 Desert.

Buljong med Klimpar.
 Kromgädda med Pepparrottsås och Potates.
 Gröna Arter, garnerade med Frikadeller.
 Kalkstek med Sallad.
 Gräddfräm med Bakelse.

Grönsoppa, Saftoppa.
 Stufwade Abborrar med imkott Potates.
 Kalkstek med Franska Arter. 
 Äggfräm med Bakelse.

Lax-Sallad.
 Hvitkål med Fläsk.
 Orstek med Ringon och Saltgurkor.
 Appelmunkar.

Kott salt Bringa med Turkiska Bönor.
 Perlgröns-Soppa med Katrinplommon.
 Stekt Gris med Sallad.
 Gräddkaka med Sylt.

Stufwade Abborrar.
 Mannagrönsvälling.
 Tjäder med Sallad.
 Appelskaka.

363. Afthonbord.

Smörgåsbord af diverse med Öl, Porter, Mjöst.
 A la daube på Kalkon.
 Stufwad Hummer.
 Glaserad Skinka med Ryska Arter.
 Kalkotletter med Spenat.
 Stekt Orre med Sallad.
 Ost, Smör, Cakes.
 Glace.

Smörgåsbord.
 Fiskpudding med Kräftjäs.
 A la daube på Gås.
 Stekta Järpar.
 Citronfräm.

Smörgåsbord.
 Små Lamkotletter.
 Helstekt Gös med stufwade Champignoner.
 Franska Arter.

Små Biffstekar.
Wienertårta eller Gräddkaka.

Smörgåsbord.
Koft inlagd M.
Biffstek med imkokt Potates.
Kalkfotletter med Blomkål.
Stekt Tjäder.
Hvit Kräm.

Kött-Frikadeller med Turkiska Bönor.
Fiskpudding med Kapris-Sås.
Kall Kalkstef med Sallad.
Grädd-Wäfflor med Sylt.
Mjölk.

Stekt Gädde med Äppelmos.
Frikasjé på Höns.
Gräddplättar med Sylt.
Dloft.

Kalkhufswud=Sylta.
Kroßgrynsgröt med Mjölk.
Äppelkompott.
Drre med Sallad.

Larbullar med Spenat.
Ragout på Fogel med Gurksås.
Äppelkaka.
Thé eller Mjölk.

Innehåll.

N:o	Sid.	N:o	Sid.
Förrätter.			
1.	Smördeg till Bakelser och Tårtor.....	3	38. Kallops.....
2.	Smördeg till Pasterjer....	—	39. Dr-Kotletter.....
3.	Köttfärs till Pasterjer....	4	40. Köttbullar.....
4.	Fiskfärs.....	—	41. Pannkött.....
5.	Täckta Köttpasterjer.....	5	42. Starfsylta.....
6.	Grädd-Pasterjer.....	—	43. Ortunga.....
7.	Kräst-Pasterjer.....	6	44. Kall Ortunga.....
8.	Hummer-Pasterjer.....	—	45. Kalkfotletter.....
9.	Pasterjer på Fiskfärs.....	7	46. Kulletter af Kalf.....
10.	Dmelette med rökt Fläsk.....	—	47. Kulletter på annat sätt..
11.	Kotta Ägg med Anjovis.....	8	48. A la Daube på Kalf....
12.	Bräckt Skinka med Ägg..	—	49. Späckadt Kalfslår.....
13.	Gås-Sylta.....	—	50. Kalkstef.....
14.	Gris-Sylta.....	9	51. Grillrad Kalfbringa....
15.	A la Daube på Gås....	—	52. Kalfjärpar.....
16.	A la Daube på Anka....	10	53. Stekt Kalkfleswer.....
17.	A la Daube på Kalkon..	—	54. Kalkfleswer på annat sätt
18.	Marjonad på Ankor.....	—	55. Lungmos.....
19.	Potat-Kulletter m. Fläsk	—	56. Kalfbrej med förlor. Ägg
20.	Stufwade Mataroner....	11	57. Stekt Hammel i gryta..
21.	Rysd Hummer.....	—	58. Grillrad Hammelbringa
22.	Stufwad Hummer.....	—	59. Lambringa med Kräftfås
23.	Lar-Sallat.....	12	60. Stekt Lambringa.....
24.	Sill-Sallat.....	—	61. Frikasjé på Lam.....
25.	Lar i Väddor.....	—	62. Grillrad Fårboge.....
26.	Drstef.....	13	63. Lamfotletter.....
27.	Rosbiff.....	—	64. Dillkött på Lam.....
28.	Biffstek.....	14	65. Grillradt Lamhufswud...
29.	Biffstek på annat sätt....	—	66. Stekt Gris.....
30.	Halstrad Biff.....	—	67. Koft Skinka.....
31.	Stekt Oxhare.....	15	68. Stekt Skinka.....
32.	Färst Oxbringa.....	—	69. Glasrad Skinka.....
33.	Grillrad Oxbringa.....	—	70. Fläsk-Kotletter.....
34.	Boeuf à la mode.....	—	71. A la Daube på Skinka..
35.	Kål-Dolma.....	16	72. Renstef.....
36.	Kött-Kulletter.....	—	73. Stekt Hare.....
37.			74. Stekta Ankor.....
			75. Stekt Gås.....
			76. Kotta Kycklingar.....
			77. Stekta Kycklingar.....
			78. Höns med Risgryn.....
			79. Späckade Kapuner.....
			80. Stekta Kapuner.....

N:o	Sid.	N:o	Sid.
81. Stekt Kalkon.....	30	123. Spritärter.....	42
82. Stekt Ljäder.....	—	124. Spritärter på annat sätt ..	—
83. Stekt Orre.....	—	125. Lorkade Arter.....	—
84. Stekta Dufwor.....	31	126. Gröna Arter med Kräft- stjertar.....	—
85. Stekt Kramsfogel.....	—	127. Släpärter.....	43
Fisfrätter.			
86. Koft Gädde.....	—	128. Stufwade Sockerärter... ..	—
87. Krom-Gädde.....	—	129. Socker-rötter.....	—
88. Stekt Gädde.....	32	130. Ford-Artstokkor.....	44
89. Stufwad Gädde.....	—	131. Kron-Artstokkor.....	—
90. Torra Gäddor.....	—	132. Wälfka eller s. k. Bend- bönor.....	—
91. Stufwade Kräftstjertar..	33	133. Hwita Bönor.....	45
92. Kofta Abborrar.....	—	134. Bruna Bönor.....	—
93. Stekta Abborrar.....	—	135. Turkiska Bönor.....	—
94. Koft Braren.....	34	136. Salta Turkiska Bönor.. ..	—
95. Inlagd Braren.....	—	137. Koft Sparris.....	—
96. Stufwad Lake.....	—	138. Stufwad Sparris.....	46
97. Koft Gös.....	35	139. Hufwad-Sallat.....	—
98. Koft Inlagd Äl.....	—	Puddingar.	
99. Stekt Äl.....	—	140. Blod-Pudding.....	—
100. Kofta Rudor.....	—	141. Fiff-Pudding.....	47
101. Koft Lax.....	36	142. Stöckfiff-Pudding.....	—
102. Inlagd färff Lax.....	—	143. Sil-Pudding.....	48
103. Lax-Kulletter.....	—	144. Sil-Pudding.....	—
Tillredning af Grönsaker.			
104. Kålhuswud.....	37	145. Kabeljo-Pudding.....	49
105. Stufwad Surkål.....	—	146. Ris-Pudding.....	—
106. Stufwad Blåkål.....	—	147. Kalf-Dst.....	50
107. Stufwad Blomkål.....	38	148. Mandel-Pudding.....	—
108. Kålrabbi.....	—	149. Wärg-Pudding.....	—
109. Brynta Kålrötter.....	39	150. Wärg-Pudding på annat sätt.....	51
110. Stekta Kålrötter.....	—	151. Kött-Pudding.....	—
111. Brynta Roswor.....	—	152. Potates-Pudding.....	52
112. Stufwade Roswor.....	—	153. Lax-Pudding.....	—
113. Rosmos.....	—	154. Lax-Pudding på annat sätt.....	53
114. Stufwade Morötter.....	40	155. Leswer-Pudding.....	—
115. Stufwad Potates.....	—	156. Kål-Pudding.....	—
116. Brynt Potates.....	—	157. Bröd-Pudding.....	54
117. Potatesmos.....	—	158. Bröd-Pudding på annat sätt.....	—
118. Potates med Smörfås.....	41	159. Appel-Pudding.....	—
119. Potates stekt i Persilja ..	—	160. Rusfin-Pudding.....	55
120. Potates-Plättar.....	—	161. Mjöl-Pudding.....	—
121. Potatesmos med Risgryn ..	—		
122. Stufwad Spenat.....	42		

N:o	Sid.	N:o	Sid.
Mjöl-, Mjölf- och Äggrätter.			
162. Hafregryns-Gröt.....	56	201. Buljong med Persgryn.....	66
163. Krofgryns-Gröt.....	—	202. Buljong med Helgryn... ..	—
164. Risgryns-Gröt.....	—	203. Buljong med Hwittkål... ..	—
165. Ugnstekt Gröt.....	—	204. Hönbuljong.....	67
166. Hwit Mjölgröt.....	57	205. Buljong med Roswor... ..	—
167. Potatesmjöl-Gröt.....	—	206. Färfött-Soppa.....	—
168. Smörgröt.....	—	207. Fiff-Soppa.....	—
169. Krusbärs-Gröt.....	—	208. Swart-Soppa.....	68
170. Appel-Gröt.....	58	209. Hwittkål med Fläff.....	69
171. Löskofta Ägg.....	—	210. Hwittkål med Korf.....	—
172. Hårdkofta Ägg med Säs ..	—	211. Surkål.....	—
173. Förlorade Ägg.....	—	212. Blåkål.....	70
174. Förlorade Ägg i smör el- ler stekta Ägg.....	59	213. Grönkål.....	—
175. Äggkofetter.....	—	214. Grön-Soppa.....	—
176. Senapsägg.....	—	215. Annan Grön-Soppa... ..	71
177. Äggörö.....	60	216. Potates-Soppa.....	—
178. Fettiga Riddare.....	—	217. Potates-Soppa med Ris- gryn.....	72
Såfer.			
179. Sötnur Säs.....	—	218. Arter med Fläff.....	—
180. Kapris-Säs.....	—	219. Art-Soppa.....	—
181. Senaps-Säs.....	61	220. Grön Art-Soppa.....	—
182. Pepparrots-Säs.....	—	221. Annan Grön Art-Soppa.....	73
183. Persilje-Säs.....	—	222. Hafre-Soppa.....	—
184. Löl-Säs.....	—	223. Risgryns-Soppa m. fl.. ..	—
185. Gräslöfs-Säs.....	—	224. Risgryns-Wälling.....	74
186. Citron-Säs.....	62	225. Fläff-Soppa med Helgryn ..	—
187. Win-Säs.....	—	226. Sago-Soppa.....	75
188. Marjanad-Säs.....	—	227. Nypon-Soppa.....	—
189. Ägg-Säs.....	—	228. Appel-Soppa.....	—
190. Smör-Säs.....	63	229. Korbärs-Soppa.....	—
191. Rörd Smör-Säs.....	—	230. Soppa af Bärfaft.....	76
192. Sparris-Säs.....	—	231. Öslupa.....	—
193. Amper-Säs.....	—	232. Öslupa på annat sätt... ..	—
194. Kräft-Säs.....	64	233. Öloft.....	—
195. Kall Bärfafts-Säs.....	—	234. Äggöl.....	77
196. Warm Bärfafts-Säs... ..	—	235. Äggmjölf.....	—
197. Rusfin-Säs.....	—	236. Chokolad.....	—
Soppor.			
198. Buljong.....	65	237. Stänkmjölf.....	—
199. Klar Buljong.....	—	238. Potates-Wälling.....	78
200. Buljong med Risgryn... ..	66	239. Driks-Kalkkål.....	—
		240. Win-Kalkkål.....	—
		241. Bärfafts-Kalkkål.....	—
		242. Jäsmjölf.....	—
		243. Vaniljmjölf.....	79
		244. Warm Mandelmjölf... ..	—

N:o	Sid.	N:o	Sid.
Klimpar att lägga i Kött-foppor.			
245. Fiffjärs-Klimpar.....	79	282. Wiener-Lårta.....	91
246. Kött-Klimpar.....	—	283. Smör-Bakelser.....	—
247. Mjölk-Klimpar.....	80	284. Strufwor.....	—
248. Smetebrods-Klimpar.....	—	285. Smörstänger.....	92
249. Potates-Klimpar.....	—	286. Grädd-Bakelser.....	—
Korf.			
250. Köttkorf.....	—	287. Sockerspån.....	—
251. Kött Köttkorf.....	81	288. Mandelspån.....	93
252. Kläffkorf.....	—	289. Marenger.....	—
253. Metwurst.....	—	290. Mandel-Bisquit.....	94
254. Risgruskorf.....	82	291. Citron-Bisquit.....	—
255. Korngruskorf.....	83	292. Sockerbröd.....	—
256. Hackkorf.....	—	293. Godran.....	—
257. Blodkorf.....	—	294. Tunnrån.....	95
258. Palt.....	—	295. Pepparkakor.....	—
Kakor, Lårter, Bakelser och Kråmer.			
259. Äppelkaka.....	84	296. Grädd-Krämm.....	—
260. Risgruskaka.....	—	297. Citron-Krämm.....	96
261. Söt Gräddkaka.....	85	298. Bärjasts-Krämm.....	—
262. Sur Gräddkaka.....	—	299. Äppel-Krämm.....	—
263. Ostkaka.....	—	300. Äppelkräm på annat jätt.....	—
264. Kalsdans.....	86	301. Gwit Kräm.....	97
265. Kalsdans-Kaka.....	—	302. Hjorthorns-Gelé.....	—
266. Socker-Kaka.....	—	303. Hjorthorns-Substans... ..	—
267. Korf-Kaka.....	—	Tillredning af Sylter och Safter.	
268. Potates-Kaka.....	87	304. Lingon-Sylt.....	98
269. Ugn's-Pannkaka.....	—	305. Hallon-Sylt.....	—
270. Tunna Pannkakor.....	—	306. Körsbärs-Sylt.....	—
271. Pannkäng eller Sylt-Pannkakor.....	—	307. Syltade röda Winbär.....	—
272. Kläff-Pannkaka.....	88	308. Syltade swarta Winbär.....	99
273. Plättar.....	—	309. Hjortron-Sylt.....	—
274. Äppel-Plättar.....	—	310. Krusbärs-Sylt.....	—
275. Grädd-Wäfflor.....	—	311. Syltade Päron i Vingonfast.....	—
276. Grädd-Munkar.....	89	312. Syltade Äpplen i Vingon.....	100
277. Pös-Munkar.....	—	313. Syltade Plommon.....	—
278. Mandel-Lårta.....	—	314. Äppel-Kompott.....	—
279. Smör-Lårta.....	90	315. Hallon-Saft.....	101
280. Bröd-Lårta.....	—	316. Swart Winbärs-Saft.....	—
281. Spanst-Lårta.....	—	317. Röd Winbärs-Saft.....	—
		318. Lingon-Saft.....	—
		319. Körsbärs-Saft.....	—
		320. Dragon-Attika.....	102
		321. Hallon-Attika.....	—

N:o	Sid.	N:o	Sid.
Tillredandet af några Winer och andra Drycker.			
322. Körsbärs-Win.....	102	341. Att torfa Turkiska Bönor.....	111
323. Winbärs-Win.....	103	342. Att torfa Ärtstidor.....	—
324. Krusbärs-Win.....	—	343. Att torfa Äpplen.....	—
325. Punsch.....	104	344. Att torfa Päron.....	—
326. Bischoff.....	—	345. Att förwara Stickselbär.....	112
327. Lemonad.....	—	346. Att inlägga Saltgurkor.....	—
328. Äggtoodny.....	—	347. Att inlägga Preßgurkor.....	—
Brödbakning.			
329. Spisbröd.....	105	348. Att inlägga Rödbetor.....	113
330. Knäckebröd.....	—	349. Att inlägga Spanst Lök.....	—
331. Fint Knäckebröd.....	—	350. Att sylta Surtäl.....	—
332. Sötjura Limpor.....	106	351. Att insalta allt slags Kött, så att det blir mört och håller sig wäl.....	114
333. Smetebrod.....	—	352. Att röka Skinka.....	—
334. Saffransbröd.....	107	353. Att förwara Skinkor.....	—
335. Sockerstorpör.....	—	354. Att förwara Ägg.....	115
336. Kryddstorpör.....	108	355. Att förwara Frukt.....	—
337. Fina Kringlor.....	—	356. Att hindra mjölk från att surna.....	—
Brygd.			
338. Öl.....	—	357. Att länge bibehålla Giff mid lif.....	—
339. Swagdricka.....	110	358. Nytt och enkelt sätt att bereda Smör.....	116
Tillägg.			
Att förwara Grönsaker, Kött m. m.			
340. Att insalta Turkiska Bönor.....	—	Matsedlar.	
		361. Smörgåsbord.....	118
		362. Weibdagabord.....	119
		363. Aftonbord.....	121

Till salu hos alla Bokhandlare:

Swensk Bref- och formulärbok,

innehållande, jemte Rättsskrifningslära, anvisning till uppsättande af ej mindre alla slags Bref, än äfwen legala Skrifter och Handlingar, såsom Bönneskrifter, Ansökningar, Kontrakter, Fullmakter, Stuldebref m. m., af N. G. Andersson. Pris: 1 krona..

Skål!

En samling af Gratulationer, Tal och Skålar wid Nyår, Födelse- och Namnsdagar, Förlofningar, Bröllop och Fadderkap samt andra Familsehögtider och glada gillen, jemte **Berfer för minnesböcker.** Pris: 1 krona.

Nyaste Intresse-Uträknaren

å 7, 6, 5, $4\frac{1}{2}$ procent samt Provisionsprocent å $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, 1, 2, 3, 8, 10, 12, 15 och 20 procent. Af G. Andersson. Pris: 75 öre.

Förskrift

för Tektare, Broböfer, Läderare, Skyltmålare, Glasflipare, Förgyllare, Sten- och Bildhuggare, innehållande **Engelsk och Tysk Skrifstil** samt **Stilar till Tektning**, hvaraf 2:ne alphabeter äro indelade i grundlinier. Pris: 75 öre.

Ny Breställare för Ålfkande,

af Herman Viljestängel.

Pris: 75 öre.

Hästbok

för Sveriges Allmoges och Landthushållare m. fl. Anvisningar till Hästens rätta uppfödande och behandling i helso- och sjukdoms-tillståndet af S. Andersson. Pris: 75 öre.

En ny Kast-Bok,

eller Odets afflöjade hemligheter. Ett tillförlitligt Orakel, som gifwer swar på alla möjliga slags frågor, till ett nöjsamt tidsfördrif i glada sällskapskretsar. Pris: 50 öre.

Till salu hos alla bokhandlare:

Låtom och leka!

Lekar och nöjen för unga och gamla.

Innehåll: Spring- och kastlekar m. m. Sällskapslekar utan pant. Sällskapsspel med kort. Lekar med sång och dans. Sällskapslekar med pant. Pantlösningar och Pantstraff. Wad, Skämtlekar och Gåtor. Pris: 1 krona.

Carl XII. Historiskt Sällskapsspel. Pris: 75 öre.

Wägen till Kronan.

Nytt Sällskapsspel.

Pris: 50 öre.

Kast-Bok eller Svets afflöjade hemligheter. Pris: 50 öre.

Nyaste Tusenkonstnären.

Innehållande mer än 200 Kortkonster, Sällskapslekar och Räknekonster. Pris: 50 öre.

Robinson Crusoe's

märkvärdigaste äfventyr. Med 8 illustrationer. Bunden 1 kr. Häft. 75 öre.

Jernhufwudet.

Historiskt berättelse från Carl XII:s tid, med 4 tafvor. Pris: bunden 1 krona, häftad 75 öre.

Baron Münchhausens

underbara resor och äfventyr till lands och watten. Med 6 tafvor. Pris: bunden 1 krona, häft. 75 öre.

Till salu hos alla bokhandlare:

Swenske Amerikanaren.

Praktisk lärobok i Engelska språket, innehållande språklära jemte en samling af de i skrift- och umgängespråket mest förekommande ord, talesätt och språkegenheter. Med utfatt uttal. För Emigranter och Resande, af J. Zengerlein.

Pris: 1 krona.

Den engelske Reskamraten.

Praktisk handledning i Engelska hvardagspråket för Swenskar, som resa till England och Amerika.

Pris: 1 krona.

Den tyske Reskamraten.

Praktisk handledning i Tyska hvardagspråket för Swenskar i Tyskland.

Pris: 1 krona.

Den franske Reskamraten.

Praktisk handledning i Franska hvardagspråket för Swenskar som resa i Frankrike.

Pris: 1 krona.

My Gratulationsbok

Berfer, Tal och Skålar wid ättilliga fester och gillställningar. Walb samling af Herman Viljestårn.

Pris: 75 öre.

My Dröm- och Spåbok

eller Underwisning i flera Frädomskonster med fort jemte ett förut ofändt sätt att Spå i Kaffe.

Pris: 25 öre.