

My
och
oumbärlig

Hand-Kokbok

för

Stad och Land,
men isynnerhet för
ogifsta Fruntimmer och unga
Husmödrar,

innehållande 400 olika anrättningar,

jemte anvisningar om gasköt,

af

Anna Bergström,
Köckerka.

Elfte, genomsedda och betydligt tillökade upplagan.

Med ett träsnitt.

Stockholm,
P. A. Guldbergs Bokförlags-aktiebolag.

Innehåll:

- Inledning.
Några ord om gästök.
- I. Sopprätter.
 - II. Såser.
 - III. Grönsakers tillredning.
 - IV. Köttätter.
 - V. Flera sätt att tillreda fiskrätter.
 - VI. Puddingar.
 - VII. Kakor, tårter, kompotter, marmelader och krämer.
 - VIII. Sallader.
 - IX. Äggrätter och klimpar.
 - X. Att inlägga och förwara grönsaker.
 - XI. Vatning jemte några högst nödvändiga hushållsuppgifter.
 - XII. Om bärns insyltning och förwaraande. Om tillredning af safter och om några spirituösa dryckers beredning.
- Register.

Inledning.

Som vår affigt varit att kunna lemna en, för begynnande hushållerskor och husmödrar nyttig, samt i och för en god hushållning ofta af behofvet påfallad, men äfwen till priset utomordentligt billig kokbok, har för utrymmets besparande mycket blifwit i denna hjälprede endast i korthet affattadt. Vi hoppas dock att den skall för mången blifwa en wälkommen gäst, då isynnerhet alla, längre tid och större kostnader fordrande rätter och drycker här blifwit utelemnade, men deremot anvisningar gifna, huru med minsta kostnad och på smalligaste sätt det kan åstadkommas, som i hwarje hushåll är af nöden:

Till största besparing leder begagnandet af alla sådana spisar, der hela lågan af den itända weden tvingas omkring kokkärlet, så att ingen eld går obegagnad förlorad. De Bolinderska spisarna äro måhända nog byra, men kunna med någon förändring göras wida billigare, om man på något gjuteri beställer sjelfwa hällen och låter en stidlig murare verkställa underbyggnaden. Äfwen de så kallade Dormsjöspisarna, med hel häll och till hwilka kok-kärl med flat botten begagnas, äro mycket ändamålsenliga, så faller sig wida billigare, än de Bolinderska. Icke heller må här föröglömmas Hr Klemmings patenterade stekugnar, som med billigt pris förena flera utmärkande företräden. Enahanda är förhållandet med Hr Thorells spisar, som icke äro så byra.

På senare åren hafwa äfwen Hr Thorells spisar kommit i bruk; de äro prydliga och upptaga obetydligt utrymme samt kunna med beqwämlighet placeras i en murad spis.

Betydande förmåner erbjuder kokning med wattenånga och gör äfwen den sålunda kokta maten wida smalligare. Sättet att härwid tillgå, är desutom det allra enklaste. Man kan alltid använda hwad slags kärl som helst, dock bäst sådana med raka sidowäggar; sätter på botten ett slags treskot, lägger uppå den en med hål wid hål genomborrad botten af bränd lera, hwarunder wattenet, som icke får stiga upp ända till denna mellanbotten, intager ett rum af ungefär niondebelen af hela kärlets höjd. Bäst är att hafwa flera olika genomborrade bottenar, så att man wid kokandet af gröfre jordfrukter kan begagna en med större hål, och wid finare en med mindre o. s. w. Waten lägges i kärlet och täckes med ett lof, som måste sluta wäl till; likwäl bör genom en öppning i loftet någon ånga kunna strömma ut, så att den icke kan spränga sönder kok-kärlet. Eldningen behöfwer ej heller wara så stark som wid wanlig kokning, och när det en gång är i kok, göres högst obetydlig eld behof. — Kött, kokadt med ånga, mjuknar förr och blifwer wida smalligare. Man behöfwer icke förut lägga det i watten, utan lägger det genast in i watten med salt, jemte nödiga kryddor, i grytan, hwarwid man äfwen får en kraftig köttisoppa såsom biprodukt. — Alla slags grönsaker, såsom kål, morötter och potatis, synnerligast de sistnämnda, äfwen som alla stidfrukter, blifwa på detta sätt kokade wida smalligare, än eljest.

Några ord om gasköf.

Matlagning bör i våra dagar vara en angenäm förströelse för en matmoder i hvarje mindre hushåll, äfvensom för ensamma fruntimmer, när det nu mera icke behöfver komma i fråga att bränna sig framför en sprakande spislåga eller att handfås med sotiga pannor. De på senare åren uppfunna gas- och fotogentöken befrä från ofwännämnda dubbla obehag. Vi begagna därför härmed tillfället att synnerligen rekommendera C. Östlunds patenterade gasköf, (Kornhamnstorg 49) hvilka för mindre hushåll göra en spis alldeles obehöflig. Atminstone är detta fallet med den större sorten gasköf, som kostar pr stycke 12 kronor. På ett sådant stekelätt en stor stek, och man har bertill ett par af de små gaslamporna a 1 kr. med trefot a 75 öre. och ställer stekgrutan öfver trenne sådana. Sedan steken är väl brynt, sftar den sig och fullsteker bäst på dessa, emedan lågan på det stora gasköfet är så stark, att steken eljest fordrar beständig tillsyn. All slags kokning sker hastigt och jemt, såväl i såspanna, som stor buljongkittel. Uppkokning af omkr. ett stop watten sker på 7 minuter. På de mindre gasköken a 5 kr. 50 öre stycket, stekes och kokas lika hastigt och väl, ehuru man der icke bör använda större kittel än högst om en kannas rymd. En wanlig plätt- eller pannkafspanna kan äfwen användas. Strykjern, sådana man begagnar till stryknagar, eldas lätt på ett gasköf, utan att bli sotigt eller rökigt. Bland de många storlekar gasköf, som hos hr Östlund finnas till olika priser, alltifrån 20 kr. finnas äfwen s. k. fickköf, hvilka man beqvämt för med sig, och på hvilka man beqvämt kokar ägg, kaffe, té eller hwilken warm dryck som helst, äfvensom man på dem steker en biffstek eller kotlett. Till de stora gasköken finnes en kittel till imkokning. I en sådan gräddas puddingar utmärkt väl. Fotogentöken äro egentligen bäst för kaffekokning i glaspumpa. Till matlagning äro de, i jemförelse med gasköken, alltför långsamma. På ett gasköf af minsta sort kokas fortare upp än på ett ordinärt fotogentöf. De blifwa både hwad inköp och brännmateriel beträffar, dyrare än gasköken hwarjemte man har den fördelen att till gasköken kunna använda alla slags kokfärl.

L. M.

I.

Sopprätter.

1. Klar Buljong. Ettispund orkött sättes på elden i en kittel med tillräckligt watten, twättas väl med en wisp och upplägges på rent linne att torka, emedan för mycket sköljning af kött till buljong gör denna ofta ljus och ej wacker. Om köttet är friskt, så är det nog med ett watten, ty det blodiga går ändå upp till skum. Sedan lägges det i kitteln med friskt watten och så mycket salt, som fordras; uppkokningen skummas väl, hwarefter hela sopprötter, några morötter, persilja och ett selleri, en bit ingefära, som är krossad, och en purjolök pålägges; sedan bör den endast puttra på jemn kokeld; tiden bertill får man sjelf bestämma, men högst nödwändigt är, att kokningen sker långsamt och på jemn eld. Under tiden skäres sopprötter i fina strimlor och läggas i en liten kastrull att fräsa med ett godt stycke smör och esterses noga att de icke få brännas. När de äro väl frästa, påspädes några skedblad buljong i sänder, så litet, att de endast afdunsta, till des de kännas fullkomligt mjuka. De slås då i anrättningsfålen och den silade buljongen påhälles. Ett halftop skurna rötter

fordras till denna sats buljong. När buljongen är färdig, filas den upp genom en hårsift och ställes att sjunka. När den är kall, borttages allt flottet, och då den sedan skall begagnas, slås den warsamt uti det kok-kärl, hwaruti den åter skall koka upp. Will man hafwa wacker och klar buljong, bör den kokas dagen förut, så att den får sjelf klarna, då den alltid blir bättre. Ser man under kokningen, att den will hålla sig ljus, så iläggen man, om man så har, ett skålpund rått orkött, inemot den är färdig, ty det är ett godt sätt att få den klar, så att man slipper nyttja ägghwitor och filning genom serweter, som annars begagnas till klarning. Serverad i koppar, utlemnas brynta sopprötter.

2. **Buljong med Risgryn.** Sedan risgrynen blifwit väl rensade, öfwergrutas de med kallt watten, blifwa så en stund stående, hwarefter de öfwergrutas med kokhett watten och kokas i buljong, tills de börja krusa sig. Man kan tillsätta litet jelleri, äfwen som citronskal, samt riswa muskott deruti. Wid anrättningen serveras små köttfrikadeller eller rostadt bröd. — Man tager till 6 jumfrur buljong ngefär 4 lod risgryn.

3. **Helgrynsoppa.** Helgrynen rensas och twätas samt halfkokas i watten. När de börja att mjukna, affilas wattnet och påhåles efterbuljong, i hwilken grynen med sopprötter som oswan koka till des de kännas fullkomligt mjuka. I öfrigt förhåles såsom wid risoppa.

4. **Buljong på Höns.** Man kokar en väl rengjord höna, jemte 2 persiljerötter, en purjolök, ett par morötter och jelleri samt litet salt. Hönan upptages derefter, sönderhackas jemte 3 hårdkokta ägg-gulor och lägges åter i buljongen, som kokas,

filas och tillredes på wanligt sätt. Buljong kan också kokas på höns, utan att de sönderhackas, och kunna de sedan skaras och läggas i anrättningskålen. Då afredes buljongen med ett par ägg-gulor, wispade samman med en half jumfru grädde, litet salt samt litet muskottblomma stött med socker.

5. **Ufredd gul Buljong.** Kort förr än soppan skall anrättas, wispas litet godt smör och mjöl tillsammans, samt påspådes med uppkokt buljong. Till en kanna buljong tages fyra ägg-gulor och en jumfru grädde, som wispas i anrättningskålen, och den kokta soppan slås uti, salt och litet stött hwitpeppar efter smak, samt ätes med stekt bröd.

6. **Tyft Sagosoppa.** Man tager potatesmjöl, som, innan det torfas, drifwes genom ett durchslag, hwarigenom man erhåller ett slags gryn, som likna sago. Står buljongen på kok, rör man i den dessa potatesgryn och låter dem koka en halstimme. Den bruna soppan har då en synnerlig likhet med äkta sago.

7. **Buljong med hemgjord nudel.** Hårtill tager man hwetemjöl och några ägg, hwaraf göres en hård deg, som utkastas så tunn som möjligt, hwarefter man låter den torka en stund och sedan skär den i smala remsor. Nudeln förwålles i uppkokad mjölk, hwarefter den lägges i buljongen och kokas ännu en gång. — Vermiceller (ett slags macaroni) sönderbrytas och kokas ungefär en fjerdels timme.

8. **Buljong med Switkål.** Ett väl skrädt hwitkålshufwud sönderskäres helt fint och kokas med litet smör i watten. När kålen är fullkokt upphålles den på ett durchslag att afrinna; nu fräses litet smör och mjöl tillsammans i en kastrull, kålen

ilägges att en stund få brynas under jern omrörning, att den ej må brännas. Sedan påspädes god buljong tills den blir lagom tjock, hwarefter litet salt och peppar pålægges efter smak. Då den skall anrättas, kunna små köttfärsklimpar läggas i skålen.

9. **Switkål med Fläsk.** Ett wäl strädt hwitkålshufwud sönderkåres fint och fräses med ett stycke smör och litet mellansirap. Rimmadt fläsk, afkokt i ett eller par watten, står på elden. Af spadet påspädes kålen, och nu iläggas några korn kryddpeppar och ett par qwistar mejram; och när man anser kålen och fläsket hwar för sig kokadt, slås allt spadet på kålen. Fläsket skåres i bitar och serveras till kålen. — Om man använder saltadt fläsk, bör det watläggas dagen förut.

10. **Krocksfordsoppa.** Dertill tager man ett stycke utaf får, lam eller hammel, hwilket är det samma. Ifall man will använda bringorna till någon anrättning, kunna bogarne wara bäst tjenliga. Är det ett mindre får, kan man taga hela frambdelen, hwilken hugges i så små bitar som ett halft ägg; dessa stekas wäl bruna, men få ej brännas. Är det magert kött, så att det håller sig torrt, kan man slå litet buljong på det; men det måste hållas så lyft som möjligt. Under tiden tager man god orbuljong, lägger smör och mjöl uti en kittel eller kastrull; när det är wäl fräst, påfyller af buljongen, att man får så mycket man will hafwa. Wäl simmig bör denna soppa wara. Morötter, selleri samt ryska ärter eller fina hemtorkade kokas för sig sjelfwa i buljongen eller i litet watten och smör. Sift slås rötterna tillhopa med det brynade köttet jemte allt, hwad det kokat uti. Litet cayennepeppar och salt iläggas efter smak.

11. **Skänst Soppa.** Fyra morötter, ett selleri och en purjolök skåras i fina strimlor; derefter kokas en jumfru risgryn i litet buljong, tillika med ett qwarter små, råskalad potates. När allt detta kännes kokt, spädes det med buljong, afredes med smör och mjölk, litet peppar och finhackad persilja, samt saltas efter smak, då soppan är färdig att serveras.

12. **Flästsoppa.** Denna soppa är både enkel och god och kan kokas af ben och fläskswålar, eller något, som man förut kokt buljong på, endast det hugges sönder smått och kokas för sig sjelf. På ett stycke fläsk om 3 a 4 skålpund slås kallt watten äfvensom salt efter behof och ett stycke krossad ingefära. När fläsket uppkokar, skummas det wäl, och när det är kokt, upptages fläsket, och soppan filas genom ett durchslag. Deri lägges ett qwarter sköljda och halfkokta hel- eller perlgryn, fint skurna morötter och ett selleri samt bra nog mycket råskalad potates. Nu afredes soppan med smör och saltas efter smak, hwarefter tillägges litet grönt, hackadt selleri. Denna soppa kan kokas både på rimmadt och salt fläsk, hwilket senare bör förut urwattnas.

13. **Gula Ärter.** Ärterna läggas i blöt i sjöwatten qwällen före det man will koka dem. De påsättas sedan i sjöwatten, och när detta infokat, påspädes de med affiladt fläskspad, och iläggas krossad ingefära och några strån mejram. Fläsket behandlas såsom i N:o 9. De uppflutna ärtskålen bortskummas efter hand. När ärterna mosa sig, är soppan färdig.

14. **Silad Ärtsoppa.** Wäl afkokta ärter (se N:o 13) filas genom ett fint durchslag, hwarefter det affilade spadet sättes på elden och iläggas litet fin-

stötta korfkyddor. Soppan afredes med fräst smör och mjöl till deß den blir temligen simmig. Till detta serveras hwetebrödstärningar, brynta i smör.

15. **Swartsoppa.** Gåsen slagtas sålunda: Sjådern plockas af i nacken och den skäres med en pennknif tvärtöfwer. Haf då en kruk tillreds med litet ättika och salt uti: låt gåsblodet rinna deruti under ständig wispring. När gåsen är plockad och tvättad, afhuggas hals, wingar och fötter, som skällas och sköljas i watten; nu uttages ur gåsen allt innanmätet, tarmarne uppristas, skrapas och läggas i watten, hwari de böra ligga öfwer natten. Sedan huggas wingar och hals i små stycken, men skinet drages helt af halsen; stora tarmen bör äfwen vara hel för att användas till korfwen; fötterna skäras upp mellan tårna; tarmarna, som äro rengjorda, lindas sedan om benen mellan hwarje tå och fästas med en knut. Örmagen och hjertat skäras i flera stycken; allt inkråmet lägges i en kastrull med tillräckligt watten och salt; när det uppkokar, skummas det wäl; lägg då uti litet ingefära, peppar, sopprötter och litet löf; detta bör kokas tills det kännes mört. Emellertid förwällas ett halft skålpund risgryn i mjölk och få kallna. Stöt så lesjern mycket fin och blanda den med några finstötta mandlar, neglikor, peppar, socker, salt, finhackad löf samt finskuret gäsister, hwilket allt fylles dels i skinet, som man dragit af halsen, dels i den stora tarmen, hwilka derefter sys till. Denna korf lägges till det andra att koka, och upptages när den blifwit kott. Derefter uppsilas soppan och ställes åter att koka; några äppelklyftor ditläggas samt ett skålpund swiskon. Nu uppwispas gåsblodet med litet mjöl, att soppan blir simmig; deruti

slås, under stark wispring, ättika och sirap så, att den får en god sötsur smak; allt framset ditlägges, och den är färdig att serveras.

16. **Grönsoppa.** Morötter, persiljerötter, syra, selleri, spenat och ärtsockor skrapas, rensas, sköljas och skäras fint samt sättas på elden i en kastrull med kott watten. Då allt detta är wäl kott, silas det genom hårsil; derefter fräses i kastrullen ett stycke smör med en näfwe hwetemjöl; det affilade wattnet slås derpå, och, om man så har, slås litet buljong dertill. När soppan åter uppkokar, saltas efter smak, och litet stött hwitpeppar eller socker och muskottblomma ilägges. Då den skall anrättas, wispas två ägg-gulor med två matskedar söt grädde i anrättningskålen, och den heta soppan slås dertill. Serveras sedan med förlorade ägg eller rostadt hwetebröd i skålen.

17. **Grönkål.** Om wären tages dertill små spåda näpflor samt annat smått grönt, såsom molla eller spåda rädisblad: observeras dock, att man aftar sig noga för wilbdörter (då det lidit på sommaren, kan spåd molla ensam med lika fördel begagnas). Detta rensas mycket wäl, sköljes, förwällas och slås på durchslag, att wattnet må wäl afrinna; under tiden hackas tillsammans kyrswel och gräs eller piplöf, en fjerdedel mot kålen. När detta är någorlunda fint, tillägges den förwällda kålen, och alltsammans hackas mycket fint; sedan kokas kålen i buljong tills den är fullkomligt mjuk, då den afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. När kålen anrättas, lägges små klimpar af köttfärs, eller sönderskuren kott släskkorf, i skålen.

18 **Rässelkål.** Om wären, då näpflorna äro spåda, rensas de mycket wäl från snas och skarpa

stjekar; sedan kokas de en timme i watten, uppsilas och watten wrides wäl ur dem i en ren handduk. Derefter hackas de mycket fint tillsammans med litet kyrswel och pipblöt eller, i brist deraf, gräslöt. När detta är tillräckligt finhackadt, ställes det på elden i en kastrull med ett godt stycke smör att fräsa, och omröres flitigt med en näfwe mjöl. Nu har man god buljong tillreds att späda med, så att kålen blifwer lagom tjock, hwarefter den kryddas med litet muskott och hwitpeppar. Till denna kål kan man begagna förlorade ägg eller fisk-frikadeller, då den serveras.

19. **Surkål.** Wanlig inlagd surkål affsköljes med watten, som får wäl afrinna. Sedan ställes på elden en kastrull, hwaruti lägges ett stycke smör och en junsfru sirap, hwarmed kålen får sakta koka, under tätt lock, tills den blifwer mjuk, då den spädes med buljong eller skinkspad; äfwen köttspad kan begagnas. Den afredes sedan med litet i smör upprästä hwetemjöl så, att den blifwer lagom simmig och mörk. När kålen skall anrättas, ilägges kött-frikadeller eller släskkorf, som är skuren i skifwor.

20. **Potatesfoppa.** Man sönderstöter förut koft potates och kokar detta med buljong tills det blir en tunn gröt, hwarefter denna silas. Nu sammanfräses litet smör och mjölk i en kastrull och spädes med god buljong; när detta wäl uppkokar, ilägges den silade potatisen, tillika med några små, råa, hela eller sönderskurna och skrapade potåter; när dessa äro mjuka, saltas efter smak, och litet peppar, eller ock socker och muskottblomma, ilägges. När soppan skall anrättas, wispas ett par ägg-gulor, med 3 eller 4 skedblad grädde, i skålen, innan soppan ditslås.

21. **Hafresoppa.** Ett qwarter hafregryn kokas med en kanna watten en timme, eller tills den blifwer som en tjock wälling; denna silas genom ett fint durchslag eller silduk, att intet gryn medföljer. Nu utspädes den med mjölk, icke mer än att den blir bra nog simmig; sedan ilägges ett par näfwar wäl rensade rusfin, litet skällad mandel, skuren i strimlor, och litet socker samt salt efter smak. När den dermed kokat en knapp qwarts timme, är den färdig att anrättas, och gifwas hwetebrödstärningar stepta i smör dertill. Den, som will, kan, innan soppan upphålles, slå ett qwarter tjock, till skum wispad, söt grädde i anrättningskålen.

22. **Winsoppa.** Man låter winet koka upp förut, hwarefter riswet rågröd, rensade små rusfin, socker, kanel och citronskal slås uti, och får nu alltsammans koka ännu en liten stund.

23. **Dricksfoppa.** Ett stop dricka eller öl, uppblandadt med hälften watten, uppkokas i förtent panna, tillika med en bit krossad ingefära och sirap efter behag. Särskildt kokas en wanlig hvarwells-wälling, temligen simmig. I denna slås det kofta drickat eller ölet, under stark wispling, så att det wäl fradgar sig. Anrättas med samma, och serveras härtill hwetebröd, skuret i tärningar och brynta i smör, eller ock rostadt bröd med smör till.

24. **Mjölksfoppa.** Man låter mjölken, under ständig wispling, koka upp med citronskal, kanel och socker, afredes den med ägg-gulor och anrättar den med brödtärningar.

25. **Ägg-gryns-wälling.** Med 4 ägg wispas så mycket hwetemjöl, att det blifwer såsom en hård deg, hwarefter den arbetas mycket wäl på ett bord; sedan kaflar man ut den mycket tunn och låter den

ligga en timme för att torka. Derefter hackas denna deg fin som gryn och sållas genom ett groft durchslag (om man sedan låter grynen torka i ett varmt rum, kunna de förvaras en längre tid.) Nu påhålls en kanna god, söt mjölk, och när den uppkokar, wispas deruti så mycket gryn, att det blifwer lagom tjockt; socker och salt tillägges efter smak, äfvensom litet kanel, om så behagas.

26. **Mannagryns-wälling.** God, söt mjölk ställes på elden att uppkoka; till en kanna wispas ett halft qvarter mannagryn och får detta koka 10 minuter under ständig wisping. Kanel, salt och socker tillsättes efter smak, och så är soppan färdig.

27. **Perlgryns-wälling.** Ett qvarter perlgryn, wattlagda dagen förut, twättas med en wispa i ljumt watten och sättes på elden, i litet mjölk, att koka en god timme, samt efterses och omröres väl. När grynen blifwit väl inkokta i mjölk, spådas de med koft watten, och ett stycke kanel ilägges, hwarefter de åter så koka; sedan spådes med mjölk och afredes med ett par ägg-gulor samt litet söt grädde, allt efter som man önskar soppan wälsmakande.

Ris- och Perlgryn till wällingar böra, sedan de äro något wattlagda och väl twättade, kokas först i mjölk, så att grynen få must af mjölken, och sedan under kokningen spådas med watten, om så behöfves, och man ej will nyttja endast mjölk. I annat fall komma grynen att smaka magra.

28. **Risgryns-wälling.** Tillredes på samma sätt som föregående, endast att grynen icke behöfwa koka så länge.

29. **Appelsoppa.** Äpplen skrädas väl fria från massbon och dylikt, skäras sönder och läggas genast i watten, att de ej rodna; sönderkokas sedan i

watten med litet citronskal och kanel samt uppfilas genom hårsil; soppan slås tillbaka i kastrullen tillika med några sönderskurna och skalade äpplen; sedan gifwes den god smak af litet franskt win och tillräckligt med sött. Är soppan för tunn, afredes den med litet potatismjöl.

30. **Nyponsoppa.** Väl renjade nypon sköljas och kokas ett par timmar med tillräckligt watten; när de äro väl sönderkokta, silas de genom hårsil; soppan sättes ånyo på elden tillika med litet sönderbruten kanel, russin och citronskal. Litet potatismjöl blötes i watten och wispas i soppan, att den blifwer lagom simmig, och då russinen äro fullkokta, ilägges tillräckligt med sött. Till denna soppa serveras skorpor, litet blötta i mjölk, upplagda på fat och öfvergjutna med till hårdt skum wispad grädde.

31. **Wattsoppa för sjuke.** Litet citronskal och så mycket riswet hwetebröd, att soppan icke blifwer för tunn, slås i kokande watten, hwarefter allt får koka några minuter. Citronskalen silas sedan ifrån, litet socker och salt lägges uti, äfvensom några droppar citronsaft, hwarefter man låter soppan koka upp ännu en gång.

32. **Sagosoppa.** Hwita sagogryn twättas väl rena från all unken smak, wispas i koft watten och kokas med hel kanel, russin och litet citronskal, tills de se klara ut; då ihålles litet franskt win, och soppan göres söt efter smak. Kanelen och citronskalen borttagas, hwarefter soppan är färdig att serveras.

33. **Ägg-öl.** Ett halft stop dricka och lika mycket öl sättes på elden tillika med en bit kanel, 5 a 6 finstötta kardemummor samt socker efter smak, och får uppkoka. Under tiden wispas 5 ägg-gulor med 4 matskedar tjock, söt grädde; när dricksblandningen uppkokar, hålles en tredjedel deraf till ägg-gulorna, hwilket wispas

wäl och hålles sedan till den öfriga blandningen; wispingen fortfar tills det å nyo kokar, då borttages kaneln och soppan anrättas genast, — annars skär den sig.

34. **Äggmjölk.** En fjerdedels kanna söt mjölk fättes på elden att koka med en liten bit vanilj eller ett stycke kanel och litet socker; under tiden wispas ett par ägg-gulor med litet socker uti en skål, hwaruti sedan wispas den kokande mjölken. Under tiden wispas ägghwitorna till hårdt skum, och sedan ägg-gulorna äro iwispade och mjölken å nyo uppkokar, iwispas de fradgande hwitorna. Då detta uppkokar, bildar det en skumfaka, hwarefter soppan genast bör anrättas. Till denna sopprätt serveras torra sockerskorpor.

35. **Öloft.** Man kokar upp mjölken och drickat hwar för sig, och då det wispas tillsammans, tages en tredjedel dricka mot två tredjedelar mjölk.

36. **Risgrynsoppa.** Skälla goda risgryn med kokhett watten och skölj dem sedan uti kallt watten. Inemot de äro fullkokade ilägges i soppan twättade rusfin eller swiskon och i strimlor skurna citronskal; gif soppan smak af socker och win, och när den anrättas, strös socker och kanel deröfwer.

37. **Spenatsoppa.** Ungefär ett stop rensad och wäl sköljd spenat tages. Bladen skäras itu på längden och twären samt fräsas i ett godt stycke smör. Härpå slås nu litet i sänder kokt watten, och låter man det koka lyckt till de bladen kännas mjuka och soppan är simmig. För att få den fullt simmig, är dock bäst afreda den med fräst smör och litet mjöl, hwarå spenatspadet hålles, och får detta uppkoka med soppan. Nu påhåles ett stop kokande mjölk, och afredes derefter soppan med trenne ägg-gulor, wispade samman med en jumfru söt gräbde, litet riswen muskott, socker och salt efter behag.

38. **Körbärsoppa.** En kanna färfa körbär stötas i en stensmortel, så att kärnorna krossas, hwarefter man låter det stötta stå öfwer natten i en kruka. När detta följande dag uppkokat i litet watten, affilar man laken genom hårsift och wrider sedan wäl ur massan. Den affilade saften påsättes och watten påspädes till deß den kännas lagom stark, hwarefter några skifwor citron, litet skållad mandel, skuren i små strimlor, samt socker efter smak ilägges. När soppan uppkokar, afredes den med en jumfru potatismjöl i litet watten, hwilket wispas i den kokande soppan. När den åter uppkokar, uppblås den i anrättningskålen att kallna. Till denna soppa serveras bisquit eller sockerbröd.

39. **Blåbärsoppa.** Man kokar tillsammans en näfwe rusfin, litet citronskal och en bit kanel. Sedan detta kokat ungefär tjugu minuter, påspäder man blåbärsaft efter smak. När soppan uppkokar, afredes den så som i № 38, och behandlas den sedan som denna, samt göres soppan söt medelst socker eller mellansirap. Till sist ihålles en jumfru eller ett halft quarter franskt win. Till denna soppa serveras sockerskorpor.

40. **Hallongröt.** En kanna hallon kokas i en kanna watten i en syltkittel. När lagen kokat upp, silas den genom en hårsift, och den klara saften sättes åter på att koka, med sött efter smak. När detta uppkokar afredes det med ett quarter rismjöl, blött i watten; och låter man gröten koka till deß den tjocknar, då den uppblås att kallna. — Höganäs' lerformar i granna faconer äro lämpliga att uppblå främ uti, som sedan skall stjelpas upp, hwilket är fallet med denna gröt eller främ. — Den ätes kall, såsom sopprätt, med gräddmjölk.

41. **Lingogröt.** En kanna lingon kokas med ett stop watten och ett och ett halft skålpund sockersirap.

Sedan detta kokat en stund, iwispas hvetemjöl eller stålfsiktadt rågmjöl såsom till en wanlig mjölgröt. Den uppöses, när den är färdigkokad, och serveras warm med gräddmjölk.

42. **Smörgröt.** Ett halft skålpund smör smältes öfwer sakta eld, och i detta arbetas in så mycket hvetemjöl man med wispen kan få in. Detta spädes sedan med söt mjölk, som under flitig wispning litet i sänder, ihålles, till des gröten är lagom tjock och fullkokad. Den serveras warm med gräddmjölk samt stött socker och kanel.

43. **Drickskallskal.** Man tager en half kanna friskt, godt swagdricka till en half butelj bayerskt öl, samt sockersirap, ifall man ej will taga socker, saften af en citron samt det gula skalet, skuret i fina sirimlor. Riswet muskott påströs och kryddskorpor begagnas dertill.

44. **Winkallskal.** Man tager franskt (helst s. k. "gammalt franskt") win efter behof och slår lika mycket watten dertill, samt lägger deruti med socker afriswet citronskal efter smak, med eller utan saften af citron. Sedan silas det genom hårsil, och anrättas med wanligt tebröd.

45. **Chocolad.** Man sätter på elden ett halfstop watten och till detta tages en half fjerdedels kaka osokrad chocolad, bruten i 4 a 6 bitar. När detta uppkokar, wispas chocoladen, och får koka till des den sammankokat till ett quarter. Man iwispar nu ett skedblad eller ett par söt gräddmjölk, ilägger socker och låter chocoladen åter koka till des den kännes simmig. Nu har man tillreds till hårdt skum wispad grädde; och när chocoladen serveras i koppar, låter man gräddskålen medsölja, eller lägger man ett skedblad af det hårda skummet öfwerst i

hwarje kopp. Will man icke låta chocoladen koka så länge, kan man taga en tēsked potatismjöl i gräddmjölken, att dermed afreda chocoladen. Till denna anrättning serveras allehandetårtor eller finare småbröd.

 II.

 Såjer.

46. **Senaps-sås.** Ett stycke smör, ett skedblad mjöl och två skedblad senap sammankokas med så mycket fiskspad, att såsen blifwer lagom simmig. Litet socker och en sked ättika ditslås medan det kokar.

47. **Pepparrots-sås.** Smör och mjöl fräses tillsammans och spädes med fiskspad eller buljong, att den blifwer lagom simmig; sist ilägges riswen pepparrot, och sedan det kokat litet, lyftes den af elden.

48. **Dillsås.** Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull; derpå hålles buljong och sammanwispas. När det har uppkokat, afredes den med 2:ne ägg-gulor, hwilka äro uppwispade med litet buljong. Sift ilägges finhackad dill och ditslås litet ättika.

49. **Persiljesås.** Smör och mjöl sammanfräses och uppwispas med litet fiskspad; sedan tillägges litet finhackad persilja och litet salt.

50. **Korinter-sås.** Man tager en jumfru korinter och lägger dem i kallt watten samt sköljer dem med en wispa; sedan slås de upp på ett durchslag, så att watten får wäl afrinna, hwarefter de läggas emellan en ren handduk och astorkas wäl. Sätt smör i en kastrull att fräja med litet hvetemjöl och uppwispadt med koft watten; häruti läggas sedan korin-

terna och kokas en stund; sist ihålles sockersirap och ättika så mycket, att såsen deraf blifwer sötsur.

51. **Rödsås af krästor eller hummer.** Kräst- eller hummerfkal stötas först och hadas sedan i en hackho. Ett stycke smör lägges i en kastrull tillika med kräftskalen, hwilka skola fräsa under slitig omrörning, men aftas att de icke brännas wid. Man späder under hand med kokt watten, hwaruti det får koka tills det röda smöret stiger wäl upp; då affkummas det och slås genom ett durchslag i den kastrull, hwaruti såsen skall lagas, samt fräses med litet mjöl och spädes med swag buljong; salt, litet socker och muskottblomma ditlägges. Sedan läggas kräftstjertarne i såsen, då den är färdig att anrättas.

52. **Marjones-sås.** Ett stycke godt smör fräses med en näfwe godt hwetemjöl och litet engelsk senap; sedan uppwispas det med stark buljong. Då den kokar iwispas 4 ägg-gulor, hwarefter den tages af elden för att kallna. Sedan såsen är wäl kall, ihålles fin matolja, dragon- eller fransk winättika; allt detta blandas mycket wäl tillsammans i den kokta såsen tillika med litet sot gräddde och hwitpeppar. Skulle den wara för tunn, wispas 2 eller 3 ägghwitor till hårdt skum och iröras, ty såsen bör wara som en tjock wälling då den är färdig.

53. **Söt Mjölksås.** Smör och mjöl fräses samt spädes med sot mjölk, att det blifwer lagom tjockt; socker och salt tages efter smak. Denna sås kan serveras till lutfisk, stockfisk, kokt salt strömming m. m.

54. **Kras- eller Kapris-sås.** Man fräser smör och mjöl samt späder med god buljong; när detta har uppkokat, ilägges öfwerhackad krasse eller kapris samt så mycket socker, tillika med salt, att det bryter smaken. Denna sås behöfwer endast uppkoka och är då färdig.

55. **Arraks- eller Konjaks-sås.** Det gula skalet riswes af en citron och saften tages af tvenne; 8 lod socker, ett qwarter watten och 4 ägg-gulor sätas på elden i en kastrull under slitig wisping tills det tjocknar och fradgar sig; då lyftes den utaf, men med wispingen fortfares tills mesta hettan är afgången. Man slår deruti arrak eller konjak efter smak, hwarefter såsen är färdig att serveras.

56. **Winsås.** Den behandlas alldeles på samma sätt som den föregående; men i stället för arrak tages win.

57. **Saftsås.** Ett qwarter brunns watten med det gula skalet af en half citron sättes på elden; när det uppkokar, iwispas potatismjöl, förut upplöst i litet watten. När det är kallt, uppblandas det med god körsbärsaft efter smak.

58. **Sparris-sås.** Ett godt stycke smör och hwetemjöl sammanfräses; sedan uppwispas det med spadet efter kokt sparris, samt saften af en half citron. Såsen får ej wara sur, blott kännas litet bruten.

59. **Anjowis-sås.** Smör och mjöl sammanfräses uti en kastrull och uppwispas med fiskspad. När detta är uppkokt, spädes det med silad anjowislake, hwarefter jemte ilägges några stycken söndersturna anjowisbitar efter behag; ett par ägg-gulor samt litet socker kan äfwen iläggas.

60. **Vaniljsås.** Ett qwarter gräddde uppkokas med ett stycke vanilj och litet socker, under jemn omrörning. När det har kokat en liten stund, afredes det med 3 ägg-gulor.

61. **Röd Smörsås.** Ett stycke färskt smör skires och uppslås i en skål att kallna. När så skett, röres det med en sked eller fin träspade — helst af björk — till des det höjer sig och blir hwitt. Äfwen

röres den färskta smörklimpen som den är kall, hwilket är att föredraga sommartid, då man har swårt att få det skirda smöret att stanna. Det rörda smöret blir också hwitare af ofskirdt smör.

62. **Ostronsås.** Man uppbryster ett par dusfin ostron, och fräntager skägget att särskildt afskafas i swag buljong. Smör fräses med hwetemjöl i en liten kastrull och det silade spadet af ostronskägget påspädes till des såsen blir lagom simmig. När den uppkokar, afredes den ytterligare med twenne ägg-gulor wispade samman med en half jumfru tjock, söt gräbde, ett par skedar franskt win eller ännu hellre maderia, samt socker efter smak. När såsen då åter uppkokar, hålles den öfwer ostronen, hwilka med sitt spad ligga tillreds i såsskålen.

63. **Salt Ostron-sås.** Några sköljda fillmjölkar läggas att wäl urdragas i söt mjölk. De skaras sedan i bitar och läggas i såsen, hwilken anrättas som ofwan. I stället för afskott ostronskägget tages en samt buljong.

64. **Citronsås.** Ett litet skedblad färskt smör fräses tillsammans med ett skedblad hwetemjöl, samt spädes med kokt watten, att, när det, under jern wispning uppkokar, såsen blifwer slät och simmig; då ihålles fasten af två citroner, samt socker efter smak; när det å nyo kokar, wispas fyra ägg-gulor, hwarefter såsen genast lyftes af elden, emedan den eljest skär sig.

65. **Brulé-sås.** Ett $\frac{1}{4}$:dels skålpund socker doppas i watten och lägges i en renskurad jernpanna eller oförtent kopparpanna; den sättes på elden och sockret kokas tills det får brun färg, då hålles derpå ett halft qwarter kokt watten. När det brynsta sockret är smält, hålles såsen öfwer och omkring puddingen, som då bör wara uppstjelt på anrättningsfatet. Denna sås kan användas till flera slags söta puddingar.

III.

Grönslaters tillredning.

66. **Wattenkrasse.** Rensad och twättad wattenkrasse förwålles i kokande watten, hackas sedan och lägges i buljong med litet salt och kokas deruti. Wid anrättningen kan i smör rostadt riswebröd blandas deri, äfwen som förlorade ägg, medwurst o. s. w. serveras dertill.

67. **Selt Swittkålshufwud.** Från ett hårdt hwittkålshufwud skrädas alla gröna blad, och stocken skäres nått bort; ett kors skäres der stocken suttit och deri lägges litet riswet socker eller sin sirap. Hufwudet ombindes med segelgarn, att det håller wäl tillsammans; derefter fräses ett stycke smör i en kastrull, kålhufwudet lägges deruti, tillika med litet salt och stött kryddpeppar, och bör det sedan koka lyft öfwer sakta eld med sin egen saft, tills det blir mjukt och fått en gulbrun färg; men under tiden skakas som oftast på kastrullen, att kålen ej måtte widbrännas. Då det är färdigt, borttages segelgarnet, och kålhufwudet anrättas på 1 rott; det kan serveras till hwarjehanda kötträtter.

68. **Bladfål.** Sedan bladen blifwit wäl rensade och sköljda, förwålles de och hackas i små bitar, hwarefter de kokas i buljong med litet salt. Innan den göres färdig till anrättning, slås i smör rostadt mjöl dertill, och låter men den derefter koka ännu några minuter.

69. **Brynt Surtål.** Inlagd surtål skrädes samt påsättes i en kastrull med ett stycke smör, att brynas på sakta eld. När kålen är gulbrun, spädes den med

litet ättika så, att den får en god och syrlig smak; litet buljong påspädes, hvaruti den får fullkoka. Sedan afredes kålen med litet sammanfräst smör och mjöl, samt brynt socker eller sirap, så att den får en wacker färg, och en nypa stött hwitpeppar påströs. Den omskafas wäl och anrättas på karott, samt ätes till wild fogel, stekt ren eller resbensspjell och salt färkött. Den kan också nyttjas såsom färskild rätt, garnerad med frikadeller. I stället för surkål kan man äfwen begagna hwitkålshufwuden, hwilka då skrädas wäl och hackas fina, samt göras smakliga med lagom tillsats af sött och surt.

70. **Kålrabbi med Blomkål.** Blomkålen rensas, sköljes och lägges i kokande salt watten, hwilket dröjer endast några minuter. Sedan blifwer kålen warsamt upplagd till kålrabbin, hwarefter man låter dem koka upp tillsammans.

71. **Savoyerkål.** De skända bladen bortskäras. de hårda trådarne i de yttre bladen tagas bort och hufwudet delas i 4 klyftor. Sedan förwälles kålen och lägges derefter warsamt i buljong för att koka deri. I smör rostadt riswebröd strös uti, kålen omskafas och kokas upp ännu en gång. Den serveras sedan till nöt- eller färkött.

72. **Hwitkål.** Denna plockas och skäres på samma sätt som Savoyerkålen och kokas upp i watten med salt och litet kummin, hwarefter watten hälls af och ersättes med buljong, hvaruti den å nyo kokas upp. Litet mjöl, som rostats i smör eller njurtalg, samt en rödlök lägges uti, hwarefter kålen omskafas och får koka upp ännu en gång.

73. **Stufwad Surkål.** Ur kålen mycket sur, urwattnas den litet, hwilket eljest icke är af nöden. Derefter öfwergiutes den med buljong eller watten, och kokas deruti. Njurtalg och deri rostadt mjöl fräses till-

sammans och blandas i kålen, hwarefter man låter alltsammans koka upp. Innan man slår i mjölet, kan äfwen hackad persilja eller gräslöt läggas uti, eller också wid anrättningen slås deröfwer. Observeras, att kokningen bör ske i lyct kärl, ty eljest förflygtigas syran.

74. **Stufwad Blåkål.** När blåkålen är rensad, sköljd, förwäld och watten är wäl afrunnet, lägges ett stycke smör, ett skedblad fin sirap och ett quarter stark buljong i en kastrull. Blåkålen lägges deruti att sakta koka under täppt lock, tills kålen blir mör; då afredes den med smör och hwetemöl, peppar och salt efter smak. Emellertid skäras de tjocka kålstockarne i stycken af en fingers längd och förwällas; sedan doppas de i ägg och riswebröd jemte peppar, och stekas gulbruna i skirdt smör. Kålen anrättas på karott med stockarne omkring. Denna stufning ätes till både färskt och salt kött, fläskotletter och fläskkorf.

75. **Blomkål.** Den rensas, och efterjes noga att ingen kålmast finnes qwar mellan klyftorna. Derefter lägges den hel, eller delad i klyftor, i kallt watten. Man har nu på elden en panna med kokande watten, i hwilket man lagt en näfwe, eller mindre, salt, allt efter wattenets myckenhet. När detta uppkokar, ilägges blomkålen, som nu endast fordrar en tio minuters kokning. Den anrättas med sås af rördt smör.

76. **Blomkål med mjölk.** Sedan kålen blifwit wäl rensad och förwäld så, att den blifwit mjuk, stjelpes den på ett durchslag för att afrinna. På elden sättes en kastrull med ett stycke smör, som fräses tillsammans med en näfwe hwetemjöl, hwarefter under jenn wisprung spädes med föt mjölk, att det blifwer såsom en wälling; salt, socker och muskottblomma tillsätts efter smak; den förwälda blomkålen ilägges derefter samt omskafas wäl. Den serveras genast

77. **Purjolöt.** De större bladen rensas ifrån; de spädare lemnas qvar och sönderfäras tillika med löfen; renskölljas och förwällas i watten. Wattnet hålles af och ersättes med buljong, hwari löfen uppkokas. Ett par ägg, wispade med litet mjöl, slås uti. Purjolöt serveras wanligen till fårkött.

78. **Rödlöt.** Några rödlökar skalas och färas i små, fina tärningar, hwarefter de brynas i fräst smör och ätas till warm, nykott, färsk potatis. Litet skirdt smör påhålles den brynta löfen, när den serveras.

79. **Portugisisk Löt.** Löfen skalas och lägges hel med ett godt stycke smör att fräsa i en lyct kopparkastrull, den man ofta skafar, på det att löfen icke må brännas wid. När löfen brynts en stund, påspädes ett skedblad buljong. Med detta fortfares, under slitig omskafning, till des löfen kännes genommjuk och har en wacker, ljus, gulbrun färg. Den anrättas till kötträtter. — Afwen stekes den, som ofwan, sönderdelad i klyftor, och serveras då till smörgåsbord.

80. **Linser.** Dessa rensas, skölljas och kokas i watten. Småskuren rödlöt med litet salt och mjöl fräses upp i smör eller njurtalg och slås i under kokningen. Selleri eller persiljerötter kunna afwen iläggas, afwensom skuren purjolöt. När linserna wäl kommit i kokning, får endast satta eld begagnas och linserna wäl röras om, att de icke må widbrännas. Wanligen serveras de till koft fläsk.

81. **Gröna ärter.** Gröna, torkade ärter rensas och skölljas samt påsättas i kallt sjö- eller regnwatten, hwari man lägger ett skedblad smör. När de börja mofa sig, lägger man ytterligare litet smör, tills de äro fullt mofade. De anrättas till kött- och sillbullar, lutfisk m. m.

82. **Gröna ärter med morötter.** Ärterna, och i smala, aflånga skifwor skurna morötter kokas med buljong, salt och smör. Före anrättningen strös riswebröd och skuren persilja deruti. Man kan afwen fräsa upp ärterna och morötterna i smör samt sätta socker, riswebröd och hackad persilja dertill.

83. **Spritärter med kräftstjertar.** Ärterna tagas medan de äro fina, spritas och kokas i litet watten med en bit smör och en knippa persilja, hwilken borttages då ärterna äro kofta. Under tiden har man tillreds några tjog förwälda kräftor, som äro rensade från skalen, af hwilka senare man gör kräftsmör; kräftstjertarne fräses med litet mjöl samt spädas med buljong och grädde, dertill salt, socker och muskott efter smak; sedan iläggas kräftsmöret och omskafas wäl, men får ej koka. Ärterna anrättas på fat eller karott, och de stufwade kräftstjertarne läggas som en frans omkring lanterna. Utan kräftor anrättas de med smör och persilja, som ofwan.

84. **Ärtskidor.** Sedan de äro rensade och trådarne afdragne, läggas de i litet kokande watten, tillika med smör och en bundt färsk persilja. De kokas lyct i sitt korta spad. När de äro mjuka, serveras de till så wäl kött- som fiskeätter. — Afwen afredas ärtskidor med fräst smör och en nypa mjöl, hwilket påspädes med ärtskidspad till des såsen blifwer simmig. I denna lägges då litet stött socker och riswen muskott.

85. **Färsta bönor.** De rensade, snedskurna eller i små fyrkantiga bitar skurna och sköldda bönorna förwällas genast, hwarefter de läggas i kokande buljong med litet salt; smör och mjöl fräses samman med litet persilja och spädes med buljong, hwarpå bönorna iläggas och få ett uppkok. Finnes ej buljong för han-

den, så kan man koka börnorna i salt watten; behandlingen är för öfrigt densamma.

86. **Insaltade Bönor.** Man slår börnorna i ett fat och håller kokhett watten derpå, hwilket man, för att ursalta börnorna, låter stå qwar, tills det kallnat. Derefter läggas de i durchslag, sköljas med kallt watten och sättas äfwen i kallt watten på elden; så snart de börja koka, hålles wattnet åter af och friskt watten slås dit i stället. För öfrigt behandlas de såsom färska bönor, blott att man tager ännu litet mera persilja till dem. Socker kan äfwen tagas efter behag.

87. **Swärdsbönor.** De sprängda börnorna kokas i watten med en näfwe färsk löf och litet salt, hwarefter wattnet hålles af. Derefter rostar man mjöl i skuren njurtalg, slår litet buljong, eller också kokande watten deröfver, ilägger börnorna och skakar om dem wäl, hwarefter man låter dem koka upp ännu en gång. Sedan serveras de med ättika på bordet, eller, om man så will, slås ättikan uti, medan de ännu koka. — Man kan äfwen förwälla dessa bönor i watten och låta dem koka upp i buljong med litet salt, smör och persilja; då iläggas riswebröd och mustkottblomma.

88. **Hwita Bönor.** De sprängda och wäl sköljda börnorna påsättas i kallt watten och smör, jemte en nypa salt och hwitpeppar. De böra koka lyct i kort spad, och när de mjukna, blandas deri litet friskt win. Har man buljong i stället för watten att koka dem uti är detta så mycket bättre. De anrättas till kötträtter.

89. **Bruna Bönor.** De blötas en timme i kall, watten och sättas derefter med watten och smör på elden att koka; sött och surt pålägges efter smak. Med grå ärter förfäres på samma sätt.

90. **Bön-purée.** Man tager helst bruna bönor och kokar dem så, att de något mosa sig. Derefter

presas de genom en hårsikt. Man fräser smör i en kastrull och deruti lägges den passerade massan samt spådes med litet stark buljong, samt salt och peppar efter smak; derefter uppblandas den med sött och surt.

Purée kan äfwen göras på hwita bönor; men då begagnas hwarfen sött eller surt derpå.

91. **Stufwade sockerrötter.** Friska och släta rötter skrapas och läggas i kallt watten och ättika. De skäras sedan i fingerslänga bitar och läggas i en kastrull med kallt watten och en sked smör att koka. Så snart de kännas fullt mjuka, upptagas de och läggas i en hårsikt att afrinna. Nu fräses smör och mjöl samman, och påspådes af det affilade spadet och litet buljong. I detta röres en ägg-gula, wispad med sot grädde, en nypa salt och wuskott. Slutligen iläggas rötterna att uppkoka under jemn omskafning. Denna anrättning begagnas till finare kötträtter af lam, kalf eller höns.

Wärtmerg eller pumpa kan äfwen behandlas som ofwan eller såsom N^o 76.

92. **Päron till swinstek.** Päronen skalas, skäras i fyra delar, kärnhusen uttagas, hwarefter frukten kokas i buljong. Innan de anrättas, slår man litet torrt brunrostadt mjöl öfwer dem, skakar wäl om dem och låter dem koka upp ännu en gång.

93. **Rosmos.** Sedan rosworna äro skalade, skäras de i klyftor och läggas i en kastrull med täppt lock, och helt litet watten slås derpå; låt dem sedan sakta koka tills de gå alldeles sönder och blifwa såsom ett tjockt mos, hwilket drifwes genom ett durchslag. Derefter sammanfräses man litet smör och mjöl samt påspäder litet sot mjölk; salt, socker och mustkottblomma lägges dertill, och då det uppkokar, iläggas rosmoset att smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras till något slags (helst salt) kötträtt.

94. **Majrofwor.** Skalade, sköljda, i aflånga bitar sönderskurna rofwor förwållas i watten, hwilket sedan hålles af och ersättes med buljong; i smör eller njurtalg gulrostadt mjöl slås uti, rofworna omskakas wäl, litet salt tillsättes, och låter man sedan allt koka ännu en gång. Medwust serveras härtill.

95. **Stufwade rofwor.** Gula och fasta rofwor skalas och skäras i stora tärningar samt läggas i kokande watten att koka till deß de blifwa mjuka, hwarefter de läggas på durchslag att spadet får afrinna. Smör och mjöl fräses samman och spädes med rofwor till deß det blir en simmig sås, i hwilken lägges litet salt, socker och muskott. Rofworna läggas i denna sås att hastigt uppkoka, och serveras till salt fårkött, strömming m. m.

96. **Brynta rofwor.** Dessa behandlas som ofwan, hwarefter de, i stället för att koka, läggas i en kastrull att fräsa i ett stycke smör och godt skinkflott samt ett skedblad brun sirap. När de blifwa gulbruna, påspädes litet buljong, och få de en stund koka lydt till deß de mjukna. Litet salt och peppar efter behag. De serveras till köttträtter. — Brynta kålrötter anrättas på samma sätt, eller ock anrättas de lika med N^o 94.

97. **Stufwade morötter.** Dessa skrapas, skäras i aflånga stycken och kokas, med en knippa persilja, i buljong, eller också i watten med smör och litet salt, tills de blifwa möra. Sedan fräses samman smör och en nypa mjöl, som uppvispas med litet morotspad. I denna sås läggas morötterna tillika med finhackad persilja och ett skedblad smör att hastigt uppkoka. Det bör wara kort sås till denna anrättning, som, upphåld på karott, serveras till köttträtter. Man kan äfwen blanda hackad persilja dertill.

98. **Spenat.** När den är plockad, sköljd och förwäld, uppfilas den samt urkramas wäl och hackas med litet mjöl. Smör fräses uti en kastrull och dertill lägges spenaten samt omröres och spädes efter behof med söt mjölk, hwarefter den endast får koka upp. Litet salt muskott och socker tillägges efter smak. Efter nyare sätt att bereda spenat användes hwarefter mjölk eller socker och mycket litet mjöl. Den spädes med kokt watten, och tages då drygare af smör.

99. **Sparris.** Stor, hwit sparris rensas, skrapas och jemnas i den afbrutna ändan; derefter hopknippas den och får ligga en liten stund i kallt watten, hwarefter den lägges i en kittel med kokande watten och litet salt. Tiden för sparrisens kokning beror på deß godhet. Då den är färdig, upplöses knipporna, och sparrisen upplägges på fat med en bruten serwet derunder, samt anrättas med skirdt smör eller smörsås.

100. **Stufwade macaroni.** Grofwa pipmacaroni sönderbrytas, så långa eller korta man will hafwa dem, och läggas sedan i kokt watten med smör uti; när de äro mjuka, uppslås de, och uti samma kastrull fräses smör och mjöl, hwilket uppvispas med litet spad och god buljong. Derefter ilägges macaroni, samt omskakas tillika med litet grädde eller mjölk, och påströs salt, hwitpeppar samt sist två näfwar parmesan-ost.

101. **Potatis till orkött.** Den rensköljda potatisen kokas eller skrapas medan den är rå, skäres i stycken, slås med lagom salt i buljong och kokas deri bra nog länge, hwarefter riswebröd, rostadt i smör eller njurtalg, strös deröfwer. Will man ha selleri dertill, så måste denna putsas och skäras, innan den kokas upp i buljong eller watten. Man kan äfwen uppblanda den med persilja och några sönderskurna charlottenlökar, som blifwit uppfrästa i smör eller njurtalg.

102. **Syrad potatis.** Man låter lök stekas i sönderskuret späck, slår litet mjöl uti och låter det brynas; derefter påhålls ättika och buljong eller watten med salt; koft, skalad och sönderskuren potatis lägges uti, hwarefter man låter alltsammans koka en stund.

103. **Potatismos.** Potatisen skalas rå och påfättes ett koka; får kallna, stötes och sönderkramas wäl. Smör, tillika med finhackad rödlök, fräses, och moset lägges sedan deruti; man omrör det wäl och påspäder derefter med söt mjölk; litet salt strös deruti, hwarefter det är färdigt att anrättas.

104. **Potatis, stufwad med mjölk.** Sedan potäterna blifwit förwälda och skalade, nedläggas de i en kastrull med ett stycke smör, litet salt och fint hackad persilja, samt så mycket söt mjölk, att det står wäl öfwer potatisen. Då de deruti blifwit fullkokade, och såsen är någorlunda simmig, äro de färdiga att anrättas.

105. **Smokt potatis.** Någorlunda jemnstor potatis skalas rå och lägges i kallt watten. Om man har gas- eller fotogenköt med imkokare är detta bästa sättet att koka potatisen; i annat fall lägges den i ett durchslag med kant, som passar till en djup kittel; denna får wara half med kokande watten, eller så, att icke wattnet når potatisen. Loef pålægges och potatisen får kokas af wattenångan. När den upplägges på fat, kan man genom ett hårsift ge den litet salt. Öfwen kan man koka råskalad potatis i en wanlig lyft kopparkastrull med litet watten och salt, men då afhålles wattnet innan de blifwa fullt kokade, och kastrullen ställes wäl lyft, nära elden, eller i en warm kafe-ugnsnisch eller ugn, men man esterser noga att icke potatisen brännes och kastrullen bör flitigt omskafas.

106. **Nåstekt potatis.** Sedan man skalat och skurit rå potatis i strimlor eller bitar, strös litet fint

salt öfwer dem; de rullas sedan i frityrdeg och stekas i flottyr.

107. **Stufwad sparris.** Koft och kallnad sparris (se N:o 99), skäres i två tums långa bitar. Ett drygt skedblad smör fräses med mjöl och spädes med litet buljong. I detta röres en ägg-gula wispad med söt grädde, en nypa salt, muskottblomma och socker. När detta kokar, ilägges sparris och får ett uppkok under jemn omskafning. Serveras till kötträtter.

108. **Wärtmerg.** Hwita och icke fullt utwärtä äro de bästa; en sådan skalas och skäres i stora stycken; kärnhuset bortskrädes med en silfwerked, som wid wanliga gurfors rensning. Bitarne förwällas hastigt i saltadt watten, upptagas och skäras i två tums långa, fingerstjocka bitar; dessa stufwas som blomkål med mjölk (N:o 76). Serveras till kötträtter samt rökt mat.

Man kan öfwen anrätta wärtmerg som sparris, då den ätes med rörd smörsås.

109. **Chamignonier, frästa i smör.** Champignonerna skrädas, de största delas i två, fyra delar; allt efter som de äro rensas de kastade i kallt watten, blandadt med litet ättika, hwilket håller dem hwita; de få sedan wäl afrinna på en fyrdubbel handduk, och läggas i en såskastrull med färskt smör, salt och peppar; de få nu fräsa ungefär en quarters timme eller något mer och anrättas warma. Om de koka för länge bli de alltför lösa och förlora smaken.

Man afreder såsen med litet söt grädde med samma champignonerna skola anrättas.

110. **Rulletter af risgryn som leggm.** Ett halft skålpund rensade och sköljda Carolina-risgryn kokas i buljong tills de börja spricka och blifwa som en stadig gröt; då ilägges en nypa sött hwitpeppar, hwar-

med det väl omröres, lyftes af elden samt upphålles att kallna. När massan kallnat, formeras deraf ruletter af ett hönsäggs storlek, som rullas i riswebröd, doppas i wispade ägg och wältras åter i riswebröd, hwarefter de några minuter få ligga och torfa; der-
 efter kokas de i skirdt smör, tills de blifwa gulbruna; sedan serveras de till hwad slags kött som helst.

111. **Nabarber-spenat.** Bladen egna sig bäst härtill om wären, men kunna äfwen användas senare på året. De gröfsta trädarne afrepas, sedan bladen först blifwit väl sköljda, hwarefter de förwällas i tre särskilda watten; men emedan de, särdeles wårtiden, äro ganska löskocta, måste det ske endast en kort stund i hwardera watten, hwarefter massan uppstjelpes att afrinna. Sedan förhålles dermed som med spenat. (N:o 98).

112. **Filad på grönsaker.** Härtill tages flera grönsaker, såsom spritärter, bondbönor, turfska bönor, gröna sockerärtskidor, morötter, sparris, selleri och jord-
 ärtskockor, hwilket allt skäres i små tärningar. Ett stycke smör smältes på sakta koleld i en kastrull och deri fräses det gröna under jemn omrörning; när det är väl fräst spädes det med buljong, eller, i brist deraf, med litet kott watten, hwarmed det får koka tills det kännes mjukt. Derefter afredes det med 3:ne ägg-gulor, en jumfru grädde, ett skedblad mjölk, litet muskottblomma, salt och socker efter smak samt litet finskuren persilja. När det är väl omskafadt, anrättas filaden på fat med brödcretonger omkring och ätes som mellanrätt.

113. **Jord-ärtskockor.** De skrapas råa och läggas i ättika och watten, så att de icke blifwa rödaktiga. De läggas sedan i kokandew atten med litet smör uti att hastigt förwällas, hwarefter de uppläggas på durchslag att få afrinna. Man fräser nu smör och litet mjöl

jamman, och spädes detta med det affilade spadet och litet buljong. När den simmiga såsen uppkokat, wispas ett par ägg-gulor, förut wispade i en jumfru söt grädde, litet salt, muskott och socker. Ärtskockorna läggas i såsen, omskafas och serveras genast till kötträtt.

114. **Kron-ärtskockor.** Man afflipper de hwassta taggarne på ärtskockorna och affår stocken. De sköljas i kallt watten och läggas sedan i kokande watten med salt. De böra koka en god timme. De upptagas då att afrinna, men få icke kallna. Härtill serveras rörd smörsås eller skirdt smör.

IV.

Kötträtter.

115. **Om stekar.** Stek är ännu den mest omtyckta mat, hwarföre man äfwen företrädeswis må tillse, att den blir smaklig och icke för torr. Af de olika stekmetoderna är den i ugn mest att rekommendera, och sedan jernspisar numera blifwit temligen allmänt spridda, går detta mycket lätt, då i alla dessa från minsta till högsta storlek, finnas stekugnar. Man behöfwer således icke för stekning enkom uppeldade en ugn, hwilket är både kostsam och beswärligt, utan med samma eld som kokas buljong eller hwad annat man har till midagen stekes den i spisugnen insatta steken. Man må dock iakttaga att ugnen är riktigt upphettad innan stekpannan med köttet insättes. Man lägger då i stekpannan en bit smör och det med litet salt bestrukna köttet, samt låter det få en fräsning innan man börjar att fjuda det, hwilket först sker med litet varmt watten. Sedan det saftat sig, begjuter man det med

deß eget fett. Särskildt må anmärkas, att ju flitigare steken begjutes, desto saftigare blir den. Äfwen är det fördelaktigt att om wintern låta köttet, willebrådet och fogeln hänga i fria luften flera dagar och om sommaren några dagar innan de stekas, och köttet blifwer derigenom wida mörare, synnerligast hwad willebråd beträffar. Är det till stek bestämda köttet fett nog, behöfwes icke något fett tagas dertill.

116. **Orstek.** Ett stycke orfkött, helst innanlår eller reffstek, lägges i stekpanna eller stekgrnra, med en bit smör eller njurtalg, att brynas. När den är lagom brynt, påspädes, litet i sänder, warmt watten; en portugisisk löf, lagerblad och peppar, jemte salt pålægges med samma steken brynes. När den kännes tillräckligt genomstekt och mör, upptages den; det ljusa flottet afskummas och i den bruna sås, man lemnar, låter man litet mjöl under rörning med wispen fräsa, hwarefter man, under jemn wispling späder med buljong eller warmt watten till deß man fått en simmig sås.

117. **Roast-Beef.** Härtill tages köttet der njuren sitter, och är det angeläget att det må wara af ungt och fett orfkött, äfwen som att det bultas wäl och får hänga ett par dagar för att blifwa mört. Det bultas då åter innan det lägges att stekas. Ett par rödlökar och salt lägges i stekpannan, med steken, som öfwerdjutes med litet watten när den insättes i den starkt warma ugnen. Man ser dock efter att icke steken brännes, och öfwerdjuter den litet emellanåt med buljong. När den kännes mör och är färdig, håller man hälften af spadet på anrättningsfatet kring steken. Det andra brynes öfwer elden med litet hwetemjöl och påspädes buljong eller stekens saft, om man har god råd på sådant, till deß man får en simmig sås.

118. **Surstek.** Ett godt stycke benfritt orfkött

lägges med några lagerblad, chalotter eller rödlökar och nejlikor i ättika, hwarest det får qwarligga i åtta dagar, innan det tages upp, då det sköljes wäl och spädas med släckstrimlor, som blifwit wältrade i stött peppar och nejlikor, hwarefter det är färdigt att stekas. Efter behag kan man påspäda steken med watten eller mjölk, blandad med watten. Vid afredningen af såsen brynes stekspadet med hwetemjöl och påspädes mjölk, då såsen får smak af wildt eller fogelsås, i annat fall spädes med buljong.

119. **Stekt orhare.** Refsteken, stycket längs utmed ryggen och ofwanför bringan på oren, hugges temligen lång och den s. k. haren skäres nätt från benen och spädas tätt med finskurna släckstrimlor. I stekgrntan eller pannan fräses en bit smör och haren nedlägges med litet salt, lagerblad och några korn kryddpeppar. Den wändes ofta, så att den endast får bli gulbrun och när den är tillräckligt mör, förfäres med såsen såsom i N:o 117.

120. **Stuswadt orfkött med ättika.** Man lägger ett stycke wäl sköljdt kött uti ett fat, slår 2 delar ättika och en del öl deröfwer, så att köttet är wäl öfwerköljdt, och låter det stå på ett swalt ställe i 2 a 3 dagar. Lagg sedan strimlor af spädkläst på botten i en kastrull, köttet deruppå, samt lagerblad, rödlök, citron och salt; lå sedan litet ättika öfwer alltsammans och låt det långsamt koka lyft.

121. **Ryftt orfkött.** Magert orfkött skäres i fingerstjocka skifwor, klappas wäl och inriswes på båda sidor med smör, hwarefter skifworna nedläggas i en stekgrnra tillika med buljong, litet brunrostadt mjöl och rödlök, lagerblad, litet nejlikor och salt och få så koka tills de blifwa färdiga.

122. **Hamburger orfkött.** Ett stycke bringa för-

wälles i kokande watten; till 5 marker tager man 2 näfwar salt och litet salpeter, hwarmed köttet wäl ingnides. Derefter låter man det stå i 3 dagar på ett smalt ställe, hänger det sedan 3 a 4 dagar upp i skorstenen och lika så länge i fria luften. Man kokar det sedan som wanligt oxkött och serverar det med senap.

123. **Färst oxbringa.** Ur bringan stor, hugges den i twenne eller flera stycken, allt efter behof, sköljes wäl och sättes på elden att koka, med litet salt och watten; skummas wäl wid uppkokningen; ett selleri samt två morötter läggas hela på bringan, men tagas upp, när musten wäl blifwit dragen ur dem. Bringan förblifwer i sin buljong tills den anrättas. Den serveras med pepparrots-, krasja- eller kaprisfås.

124. **Griljerad oxbringa.** Om man har öfwerblifwen kokt färst bringa, och det är ett jemnt, wacker stycke, uppkokas det i litet buljong, upptages och öfverströfkes med wispade ägg, samt öfverströfs med riswet bröd, som är uppblandadt med mjöl och finhackad persilja. Den sättes uti en ej för varm ugn att blifwa gulbrun, samt serveras med krasja- eller kaprisfås. (N:o 54).

125. **Rimsaltad samt salt bringa.** Man tager en färst bringa och knäcker benen på densamma. Sedan ingnides bringan med litet salpeter och socker samt neblägges uti en ren bytta; i fall man ej har köttlake, saltar man på botten af byttan samt öfwer bringan. Det tål ligga så i 8 dagar, men bör wändas hwarje dag. Då bringan skall användas, twättas den i ljumt watten och tål koka 2 a 3 timmar; men kokas sakta och ses noga efter, att den ej går sönder. När benen löfna, är bringan kokt. När bringan skall anrättas, skrädes den wäl och öfverströfs med riswetbröd och finhackad persilja. På sam-

ma sätt förfäres med salt bringa, utom det att den behöfwer wattläggas dagen förr än den skall kokas.

126. **Biffstek.** Det fina köttet af innanläret på en ore skäres i tjocka skifwor och bultas på båda sidor; men aftas att de ej gå sönder, och besörös på båda sidor med salt och peppar; derefter stekes det hastigt med smör i en stekpanna. Då allsammans är stekt och upplagdt, fräses litet mjöl i pannan, spådes sedan med buljong eller kokt watten, att deraf blifwer en tunn sås, åt hwilken gifwes färg med några droppar soja. Biffstekarne böra icke anrättas förr än de skola serveras, emedan de lätt bli sega om de stå. Såsen hålles öfwer dem, och de ätas med warm kokt eller stekt potatis.

127. **Orsylvta.** Rântan skrädes och rengöres med mycken omsorg samt skäres i små stycken. Mjöl brunrostas i smör och ströfs öfwer styckena, som läggas i watten och salt med finskuren löf och några kryddor, hwarefter ättika slås uppå. Kärlet, der allt lägges, lyckes wäl till och sättes om aftenen i bakugnen.

128. **Ko-njure.** Njuren blifwer wäl urwattnad, kokas i saltwatten, tills den blifwit mör, får kallna och skäres i skifwor, hwilka wältras i ägg med riswetbröd och peppar, samt derefter stekas, tills de blifwa bruna. Serveras med sur sås.

129. **Kalops.** Oxkött skäres i tunna skifwor och bultas wäl mörkt med en träklubba. Sedan hackas all talgen, som suttit på köttet, helt fin och lägges med litet smör i en gryta med täppt lof, derefter köttskifworna hwarstals, men mellan hwarje hwarf ströfs litet sammanblandadt hwetemjöl, salt, peppar, lagerblad och finhackad löf; grytan sättes på sakta eld, efter ses som oftast, och, om det behöfwes, spådes med kokt watten, att det blir tillräckligt med sås. Då det

få lunda kokat i 2 a 3 timmar, och köttet kännes mört, är det färdigt att anrättas med koft eller stekt potatis.

130. **Dolma.** Till väl skrapadt och från hinnor och senor befriadt, hackadt oxkött, tages goda risgryn, hvilka förwällas i buljong till en hård gröt, ungefär hälften emot köttet, som dermed uppblandas. Emellertid förwällas ett par hwitkålshufvuden, hwar utur stocken och alla grofwa stjekar väl bortskäras, hwarefter ett litet skedblad färs lägges i hwart och ett af bladen, som då väl ihoprullas och läggas tätt intill hwarandra i en flat kastrull, hwarpå hälls god buljong, att stufwas på sakta eld, men esterfes noga att de ej blifwa brända. Om de ej sakta sig, påspädes mera buljong; då de synas gulbruna äro de färdiga. Anrättas med sin egen sås.

131. **Köttbullar med sås.** Oxkött skäres, skrapas väl fritt från alla hinnor och senor, samt hackas fint med litet njurtalg; detta uppblandas med några ägg, peppar och riswet bröd, blött uti så mycket mjölk, eller buljong, att det blir lagom hårdt. När alltsammans är väl omblandadt, formeras deraf små runda bullar, som stekas i smör. Då de äro färdiga, uppläggas de på karotter; litet smör och mjöl fräses tillsammans i pannen och spädes med mjölk eller buljong, hwilketdera som är i köttbullarne; saltas efter smak och får under jemn wisping uppkoka. Såsen slås sedan öfwer köttbullarne, som på detta sätt serveras. Härtill serveras finhackad, i smör brynt löf, och warm potatis.

132. **Frikadeller af koft oxkött.** Ett stycke smör fräses tillsammans med ett par näfwar godt hwetemjöl och spädes med litet buljong eller watten; salt, peppar och muskott iläggas, och då såsen dermed kokat en stund och är temligen tjock, inblandas finhackadt koft oxkött, litet riswet bröd samt ett sönderwispadt ägg; detta om-

blandas väl, och formeras sedan deraf små runda bullar, som rullas i hwetemjöl och kokas i smör eller flottyr.

133. **Syltsylta.** Syltan skäres i smala strimlor, sköljes i kallt och skällas sedan i kokhett watten, lägges sedan i uppkoft watten att koka en stund; sedan lägges deri roswor eller kålrötter, äfwen skurna i smala strimlor, och då dessa äro mjuk-kokade uppsilas de tillika med syltan. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med syltspadet, och när det uppkokar, iläggas syltan tillika med litet fint stött peppar, ingefära och salt. När det dermed kokat en stund, är det färdigt att serveras.

134. **Kalkstek.** Härtill tages det nära framdelen afhuggna läret af en gödkalf, och will man hafwa steken väl smulter och mör, lägges den dagen förut i söt mjölk. Wid stekning lägges kalfläret med njuren uppåt wänd i stekpannan, som förut är smord med kallt smör. Litet salt ingnides i steken, några qwistar grön persilja påläggas, och ett qwarter watten påhålls, när den insättes i temligen warm ugn, der den lätt brynes. När den så fräst en stund wändes den och öfwergrutes med buljong och den saft som bildat sig i stekpannan. Skulle ugnen i början synas för het, så att steken will brännas, påspädes litet mera watten. När steken är tillräckligt mör upphålles af dek sky på anrättningsfatet; det öfriga fräses med mjöl och spädes med buljong eller söt gräbde. Härtill serveras allehanda grönsaksrätter och steksylter, såsom lingon, gurkor m. m.

135. **Späckad kalkstek.** Med denna förfäres på samma sätt såsom i No 134. Man kan härtill använda magrare kalflår, som tätt späckas med finskurna fläststrimlor innan den lägges i stekpannan.

136. **Späckad kalkleswer.** Man lindar en med fläststrimlor tätt späckad leswer af gödkalf i sin hinna

och nedlägger den med litet salt och smör att fräsa i stekpannan samt späder den med söt mjölk. När den kännes mör, afredes såsen med litet hwetemjöl och spädes med gräddmjölk. Afwen kan man späda lefvern med buljong, och dermed afreda såsen, då man ger den smak med litet riswet citronskal och socker.

137. **Kalkfött med Sardellsås.** Väl kokadt kalkfött lägges i en kastrull med smör, citronskifwor och litet kapris, hwarefter man låter det koka i spadet. Nu tillsättes wattenlagda och hackade sardeller; man låter dessa afwenledes koka och tillägger ännu några citronskifwor. Wid anrättningen kan man afwen wispa några ägg-gulor i spadet.

138. **Kalkfött med släktärningar.** Köttet hugges i små stycken och blancheras d. w. s. kokas upp ett par gånger i sjudhett watten, hwarefter det fullkokas med watten, salt och löf. Till såsen skär man släsk i tärningar, rostas dem med litet riswebröd, blandas dem med väl rensad timjan eller mejram, slår litet buljong deruppå och låter allt koka väl tillsammans, hwarefter såsen är färdig till servering.

139. **Kalkfött med ris.** Köttet kokas tillfyllest med ett stycke smör, litet salt och citronskifwor. De rensade risgrynnen kokas med salt och smör, icke för tjocka. Wid anrättningen med köttet riswer man muskott deröfwer.

140. **Kalkarbonad.** Man skrapar köttet utefter reffbenen, så att det blifwer hängande på undersidan, klappar kotletterna med köksknifwen, rullar dem först i sönderslagna wispede ägg och sedan i riswebröd, hwarefter de hårdt stekas i en panna med smör.

141. **Frikasé på kalf.** Sönderstyckadt kött stekes något hårdt med smör på sakta eld. Sedan hålles buljong och strös litet mjöl deröfwer; en morot eller persiljerot lägges uti, och allt kokas tillsammans med litet

salt och citronsaft. Till sås begagnas citronsås, hwari några ägg-gulor blifwit wispede.

142. **Kalfbringa med dill.** En kalf-framsjering knädes och twättas väl, samt kokas med litet salt och dill i kort spad. Då köttet är mört, upplägges det och kan då anrättas antingen med ättika och sitt spad, eller ock med följande sås: då spadet friskt uppkokas, ihålles, under stark wisping, 2 ägg-gulor, som förut blifwit wispede med 2 a 3 matskedar söt grädde; derefter ihålles en half matsked ättika, och bör det sedan ej koka, ty i sådant fall skulle såsen skära sig.

143. **Kalkkotletter.** Sedan kotletterna blifwit skurna, så att ett ben qwarfitter wid hwarje, formeras köttet rundt och hackas öfwer med en knif (men ej med den hwasfa sidan), derefter beströs de med salt och peppar, doppas i skirdt smör, wältras i riswebröd, som är blandadt med finhackad persilja, stekas i tackjernspanna och serveras till grönsaker eller stekt potatis.

144. **Njurbullar.** Njuren med allt det feta och lika mycket kött af kalfsteken hackas fint samt uppblandas med ett par näfwar riswebröd, 5 ägg, ett quarter mjölk, finhackad persilja samt socker, salt och peppar efter smak; detta omblandas väl och deraf göres sedan små bullar, som wältras i riswebröd och stekas gulbruna i smör. De ätas till äppelmos eller grönsaker, hwilket man behagar.

145. **Stufwadt kalfhufwud.** Hufwudet kokas, likasom köttet, i watten och salt, hwarefter skummet borttages och en korintersås (N^o 50), med i smör rostade hwetebrödstärningar göres deruppå. Man kan också anrätta det med sur sås, med timjan eller mejram uti; de rostade hwetebrödstärningarna måste då kokas upp i ättika.

146. **Kalfhufwudsylta.** När hufwudet har le-

gat i watten och allt blod är wäl urdraget, kokas det i salt watten; då det är kokt upptages det, och alla ben samt allt annat odugligt plockas ur. Gufwudhalfworna läggas på ett flatt fat att kallna och spadet silas genom hårsift. Gufwudföttet skäres i wackra tärningar, och dertill skäres äfwen i tärningar en half mark kokt späcksläsk. En kastrull sättes på elden med ett stycke smör af ett äggs storlek, som fräses med litet mjöl och spädes med spadet af kalfhufwudet, att det blifwer simmigt, fryddas med litet hwitpeppar, en jumfru kryddättika och salt efter smak. Sift iläggas de skurna tärningarna, som wäl omröras och ställas att kallna. Sedan wärmes kastrullen något litet, och syltan uppstjelpes samt skäres i skifwor och ätes med ättika.

147. **Kalfrås med äggsås.** Kråset rensas wäl, kokas och sönderskäres, hwarefter man afreder litet buljong med win eller ättika, citron, ett par ägg-gulor och litet mjöl, lägger litet smör uti, låter såsen koka upp ännu en gång och slår den sedan öfwer kråset.

148. **Lungmos.** Kalf- eller lamlunga, wätlägges, så att blodet blir wäl urdraget, hwarefter den kokas i salt watten tills den blifwer mör; sedan bortskrädes det odugliga, spadet uppsilas och ett quarter korngryn förwälles deruti. Lungan hackas, men ej alltför fin; mejram söndernuggas och iströs efter smak. Ett stycke flottyr fräses och deruti lägges det hackade, som sedan spädes med lung- eller köttspad; när det är wäl kokt, ditläggas grynen och alltsammans omröres wäl, hwarefter litet stött ingefära, peppar och salt iläggas. Uppslaget i form med sitt spad, ätes äfwen denna anrättning kall med ättika och rödbetor, inlagda i ättika.

149. **Kalshjerna.** Den sköljes i kallt watten, förwälles litet, rensas wäl från hinnor och hackas fint tillsammans med riswebröd. Ett stycke smör påsättes

att fräsa; i detta röres den hackade hjernan, kryddad med salt och stött peppar. Till sist påhålles söt grädde, så att det blir såsom en tjock sås. Denna anrättning serveras till smörgås wid frukostbordet, men egentligen är den affedd såsom sås till Griljeradt färhufwud (se N^o 156).

150. **Griljerade kalf-fötter.** Wäl skällade och twättade kalf-fötter kokas i saltadt watten till deß de kännas mjuka. De upptagas att kallna. Benet urskäres, köttet skäres i bitar och dessa doppas i äggsmet och rullas i riswebröd, samt brunstekas i smör eller flottyr. — Man bör wara noga om, att det smälta köttflottet (flotttyren), som först häftigt sjuder i stekpannan, tyfnar innan bitarne iläggas. Detta bör iakttagas wid all stekning i flottyr.

151. **Kalfbress.** Bressen — det hwita, krettelformade kött, som sitter wid bringan på kalfwen — tagges härtill. Sedan det legat en stund i watten, kokas det lätt i watten med litet smör och salt. Hinnorna borttagas och bressen skäres i tärningar. Ett stycke smör fräses med hwetemjöl och spädes med buljong till en simmig sås. I denna wispas en ägg-gula, wispad i litet grädde, samt socker, muskottblomma och win efter smak. Denna sås slås öfwer den skurna bressen, och anrättas den på karott och garneras med frästa murflor eller champignoner; äfwen med små, stekta bröd-tärningar eller i flottyr kokta tärningar af smördeg och kräftstjertar.

152. **Kalf-färs.** Skifwor, skurna af kalf-lår, skrapas wäl rena från senor. Köttet hackas fint och bultas sedan i en stenmortel tillsammans med kallt smör. När det är fint som deg, uppblandas massan med två ägg till hwarje mark kött, litet hwetemjöl, salt och peppar, samt arbetas detta in tillika med buljong eller söt

gräbde. Färsen lägges derefter i en med kallt smör bestruken form, hwilken med lock, ställes att koka i sjudande watten.

153. **Lam- eller Färstek.** Sedan läggen bort-huggits, knäckas alla ben och steken gnides med litet salt. Den brunstekes i smör eller buljongsfett, och bör man lägga persilja i smöret eller, hwad bättre är, späcka steken med färsk persilja. Den spädes med buljong och stekes med jemn ugnswärme eller på sakta eld till deß den kännes mör. Såsen afredes med mjöl, brynt i stekens flott, och spädes med buljong, samt silas genom hårsigt innan den serveras. Warm potatis eller Savoyerkål serveras härtill.

154. **Färbringa med kräftsås.** Bogen afhugges och bringan halfkokas i watten med en nypa salt. Sedan sönderstötas skalen af några tjog kräftor; detta fräses i smör och påspädes med buljong, och när det dermed kokat en stund, uppsilas det genom hårsil. Bringan nedlägges i en kastrull tillika med muskottblomma, salt och riswet citronskal; kräftsåsen slås deröfwer, och då bringan kännes mör, afredes såsen med några ägg-gulor, hwarefter det genast serveras.

155. **Stufwadt eller stekt färlår.** Man twät-tar lären mycket noga, flappar dem dugtigt på båda sidor, späckar dem med skalade chalotter och strör mejram deröfwer. Sedan läggas de i stekgrntan och kryddas med rödlök, citronskal, litet peppar, stötta nejlikor och salt, hwarefter så mycket watten påhålles, att icke köttet är deraf öfwerköldt. En hwitlöksklyfta kan äfwen tilläggas. Synnerligt smakligt blifwer det om äfwen några skifwor saltgurka läggas deruti. Nu lägger man locket öfwer pannan och låter det sela. Man kan lägga råa, skalade potatisar under och omkring färlåret samt låta dem stekas på samma gång lyfta i pannan. Äfwen så anrättas koft potatis dertill.

156. **Griljeradt färhuswud.** Ett wäl skälladt färhuswud hugges midt itu och lägges i watten att urdraga; den hwita hinnan, som sitter inuti munnen, bortskäres och örnen renas rena. Det doppas derefter i äggsmet och riswebröd, blandadt med hackad persilja och salt, och stekes i smör. Hjernan urtages och anrättas såsom kalshjerna, men tungan klyfwas och griljeras. Detta anrättas med hjernsås (se N^o 149.)

157. **Frikasé på färtungor.** Tungorna skrappas wäl rena, sköljas och kokas med litet win, watten, timjan, ingefära, peppar och salt. Då de äro mjuka, upptagas de och ställas att kallna, hwarefter de skäras i tre delar på längden; derefter fräses litet smör med fint hackad persilja och lök, tungorna läggas härtill, tillika med litet socker, muskottblomma och riswet bröd; när det dermed fått fräsa en stund, påspädes buljong, och får det dermed koka lyft öfwer sakta eld; såsen afredes med ägg-gulor; salt och citronskifwor tilläggas efter smak.

158. **Frikasé på lamfötter.** Håret affskällas och fötterna twättas wäl samt klyfwas midt itu; derefter låter man dem fräsa en stund med litet smör, öfwerströr dem med mjöl och omrör wäl, hwarefter så mycket watten tillslås, att det blir lagom sås; litet socker, muskottblomma, ingefära, salt och riswet citronskal lägges dertill, och får det dermed koka lyft tills fötterna kännas mjuka; då afredes såsen med ett par ägg-gulor, litet ättika slås dertill, hwarefter det är färdigt att serveras.

159. **Carbonad på hammel.** Kotletter skäras ur köttet, hwilka flappas, tills de blifwa möra, hwarefter de wältras, först i ägg, sedan i hwetemjöl eller riswebröd med litet salt och peppar. Sedan stekas de i smör eller på halster.

160. **Klappadt hammelfött.** Tunna skifvor skäras ur låret och klappas väl; emellertid finhackas litet purjolök, som sammanfräses med smör, hwarefter köttet jemte den hackade löken lägges i en gryta med litet peppar och salt och får så koka lyct; wanligtwis måste man späda efter med buljong eller watten.

161. **Rimmadt fårkött.** Benen inäckas på en färhog, som gnides med salt, salpeter och litet socker. Så får det ligga några dagar. Kofas sedan lyct i kort spad och ätes med brynta rosor. (Se N^o 94).

162. **Salt fårkött.** Kofas såsom N^o 161, men bör watläggas dagen förut. Härtill rosor såsom mos eller på annat sätt.

163. **Stekt skinka.** En färst skinka insättes, med ett quarter eller halfstop watten, allt efter skinkans storlek, i en temligen het ugn. Då swålen blifwit mörkbrun, uttages skinkan och swålen slås derifrån. Nu beströr man den fladda skinkan med en blandning af riswebröd, mjöl, salt och peppar, samt sätter den å nyo in i ugnen att steka. När den synes gulbrun, är den färdig att anrättas. Applemos eller brynt kål serveras härtill.

164. **Kott skinka.** Salt skinka watläggas under ett par dagar, och ombytes wattnet hwarje dag. Man kofar den först på mycket sakta eld, och affilar det första spadet, samt äfwen ett andra, om det kännes för salt, och påhåller då koft watten. Den tål koka ett par timmar. När den anrättas, afdrages swålen och skinkan öfwerströs med riswebröd. Till denna anrättning brukas warm potatis i skinkans spad samt senap.

165. **Gräddad skinka.** Sedan skinkan blifwit urwattnad och sköljd, affäres swålen, hwarefter skinkan helt och hållet öfwerdrages med bröd-deg, lägges på en plåt och sättes in i ugnen. Den gräddas nu med bröd-

degen; sedan degen kallnat, aftages den, och skinkan är färdig att anrättas.

166. **Griljerad skinka.** Sedan skinkan blifwit kofad och swålen afdragen, öfwerströs den något tjockt med sammanblandadt socker, riswebröd och fint hackad persilja. Detta tillklappas väl, hwarefter skinkan insättes i en lagom warm ugn, att få wacker färg.

167. **Resbensspjell.** Sedan ett resbensspjell blifwit väl knäckt, ingnides det på båda sidor med fint stött peppar och salt; derefter lägges det, med köttfidan nedvänd, i en långpanna; ett godt quarter watten påslås, hwarefter det insättes i en väl warm ugn att stekas. Då det är halfstekt, uttages pannan och köttfidan wändes uppåt samt öfweröses med det feta af såsen; en quarters timme derefter uttages det å nyo, hwarefter det insättes i ugnen att få wacker färg. Serveras sedan som stek, men utan sås, endast med syltade lingon eller äppelmos.

168. **Resbensspjell på annat sätt.** Sedan resbensspjellet blifwit knäckt och ingnidet, nedlägges det i en flat kastrull med täppt lock, att öfwer sakta eld stekas gulbrunt på båda sidor, påspädes med koft watten och får dermed fullstekas; serveras sedan warmt, antingen till äppelmos eller grönsaker.

169. **Stekt gris.** En urtagen, sköljd och skälad gris gnides inuti med salt och peppar, och lägges på rygg i en med flott smör, långpanna. Litet watten påhålls, och sättes pannan in i en temligen het ugn. Man må dock noga efterse att icke grisen brännes, utan ofta uttaga den och wända den på ömse sidor samt lägga den på knäna. Hwarje gång den tages ur ugnen gnides swålen med späckfläst och smör, inknutet i en linnelapp. När den fått en jemn, ljusbrun färg, upplägges den på anrättnings-

fatet, med knäna böjda under sig. Den serveras med sitt spad, uppvispadt med buljong. Syltade lingon eller äppelmos brukas härtill.

170. **Fläsk-kotletter.** De skäras så, att det blifver ett ben för hvarje kotlett, och bultas väl samt beströs med riswebröd, salt och peppar. Sedan de så legat en half eller hel timme, stekas de i smör öfver jern eld. De ätas med sitt spad och anrättas med brynt kål, äppelmos eller macaroni.

171. **Karbonad på swin.** De fränskurna kotletterna klappas så möra som möjligt, wändas i smör- och ägg-gulor, hwarefter de wältras i riswebröd och litet peppar, samt stekas lindrigt ljusbruna i smör, dock så, att de blifwa mjuka och fastiga.

172. **Att koka rökt skinka.** Skinkan lägges en halftimme i ljumt watten för att urwattnas, afföljes med kallt och lägges i en kittel med watten, så att detta står jernhögt med skinkan; derefter ilägges rödlök, och låter man det sedan koka i 4 timmar. Förmärkes den då tillräckligt mjuk, är skinkan färdig; men skall den anrättas kall, måste den koka längre, emedan den hårdnar wid affwalningen. Wid anrättningen beströs den med kryddor.

173. **La daube på gris.** På en fet digris, wäl slagad och skallad, affäres hufwudet och grisen klyfwes. Hwarje halfwa skäres i wackra bitar, fyrkantiga eller aflånga, och fötterna för sig. Detta allt lägges i friskt watten ett par timmar, för att urdragas det blodiga, hwarefter det uppkramas och lägges med skinnsidan nedwänd uti en kastrull med watten och litet salt. Det skummas wäl wid uppkokningen, hwarefter ilägges hel kryddpeppar och 4 lagerblad; det tål ej länge koka. Styckena upptagas hwart för sig och läggas på ett flatt fat, på samme

stida som de äro kofta. Spadet silas genom en silduk öfwer köttet, som är lagdt i en form. Då spadet stelnat och grisen anrättas, stjelpes den ur formen och ätes med marjones-sås eller ättika.

174. **Press-sylta.** Ett swinshufwud klyfwes, sköljes och lägges i watten, hwarefter det kokas tillsammans med en stek och bog af en späd kalf. Kalfwen, såsom mera löskoft, upptages, så snart man känner den tillräckligt mör, och får swinshufwudet koka till det köttet lofnar från benen. När alltsammans är koft, borttages swålen af hufwudet så noga som möjligt och utbreddes på en i kallt watten förut doppad handduk, och nedlagd i ett djupt, rundt stensat. Det från swinshufwudet rensade köttet skäres i tjocka skifwor eller bitar; så ock kalfköttet. Det lägges sedan hwarstals ofwanpå den i handduken lagda fläskswålen. Mellan hwarje hwarf strös litet finstött salt, peppar och nejlifa. Litet fläskspad, uppkokadt med en jumfru kryddättika slås öfwer. Nu hopbindes handduken hårdt med segelgarn, sättes i en låg träbalja eller hackho, och ett skärbräde med dugtiga tyngder sättes härpå, sedan man wäl utbredt handdukens hörn så, att tyngden kan trycka jemnt. När syltan kallnat, borttages handduken. Man lägger derpå syltan i saltlake, der den länge kan förwaras. Anrättas kall i tunna skifwor, med ättika och inlagda rödbetor.

175. **Willebrädsstek.** Ett stycke willebråd, wäl putsadt och någon tid wattenlagdt, späckas och stekes i panna. Till påspädning sammanröres sur grädde, smält smör och fett; blifwer spadet för tjockt, slås kokande watten deruti. Om 3 a 5 timmar är den färdig; sedan kan den öfwerströs med riswebröd. Willebrådet kan också förut läggas några dagar i ättika med citronskifwor, chalotter, nejlifor, salt och

lagerblad, då man äfwen till påspädning begagnar sig af denna marionad.

176. **Harstek.** Haren flås och alla hinnor borttagas. Bogarne fränfkäras så, att bröstet jemnt med ryggraden blifwer qwar wid låren. Sedan haren är väl putsad och sköljd, spädas den med fina släskstrimlor. Ryggbenen knäckas och steken påsättes att fräsa i smör i en väl lyct stekgryta. Den spädes med mjölk eller buljong. När den kännes mör och fått en wacker, brun färg, sönderskäres den i bitar och anrättas med sallader. Gåsen uppfräses med mjöl och spädes med söt grädde eller buljong.

177. **Stufwad hare.** Haren flås, framfötterna afhuggas och köttet lägges några dagar i ättika. Sedan upptages det, skäres sönder och spädas. Emellertid kokas framfötterna i watten och ättika, eller läggas också med det andra sönderskurna köttet, jemte riswebröd, nejlikor, peppar, citronskifwor och några lagerblad, i stekpannan, hwari hålles af ättiklagen, och sedan pannan blifwit väl igenmetad, sättes den i ugnen.

178. **Stekta kaniner.** Kaninerna flås, urtagas och sköljas samt nedläggas i en kruka med watten och två jumfrur ättika, att stå ett halst dygn. De stekas som kyckling, med persilja, eller anrättas som hare. Serveras med sallader.

179. **Stekt gås.** När gåsen skall slagtas och blodet tages till swartsoppa, plockas fjädern af i nacken och man skär med en pennknif der tvärsöfwer, hwarefter blodet får väl afrinna under beständig wisping i ättika. Ur gåsen fet, måste den med stor warsamhet plockas; de små fjädrarne, äfwen som fötterna, af hwilka den hårda huden måste flås, skallas rena i hett watten. Derefter lägges gåsen i kallt watten, urtages, fettet afföljes, hals, wingar och fötter afhuggas

i lederna och hängas upp. Magen och lefwern rengöras och kokas med de affurna bitarne. Ur lefwern stor kan man tillreda den färskildt. Gåsen blifwer nu urtwättad inwertes och inrifwes med salt och litet mejram. Man kan fylla den med goda matäpplen och goda, skalade kastanjer, äfwen som finskuren, skalad mandel, rensade swiskon och med i smör fräst riswebröd, hwarefter den lägges i stekpannan och slitigt påspädes. Ur gåsen fet, lägger man ett ark papper deröfwer, ty när den väl blifwit brun, dryper icke något fett mera ur honom, hwilket flere gånger måste affkummas. På 3 timmar blifwer gåsen fullkomligt stekt.

180. **Stufwad gås.** Wingar, hals och ben huggas af den rengjorda gåsen, hwarefter de kokas upp i watten en gång, läggas sedan i stekgrytan, öfwerjutas till hälften med ättika och till hälften med watten; nejlikor, peppar, löf, citronskal och basilika iläggas; grytan täckes väl och gåsen kokas deri till fullo.

181. **Stekt gåslefwern.** Den wattenlagda gåslefwern skäres i tumstjocka skifwor, beströs med salt, ingefära och peppar, hwarefter skifworna wältras om en stund i ägg-gula och derefter i riswebröd. Derpå stekas de bruna i hälften fett och hälften smör.

182. **Koft gås.** Gåsen kokas hel i buljong och anrättas med brynt kål eller roswor. Säs tillredes af spadet, afredt med litet smör och mjöl.

183. **A la daube på gås.** Gåsen kokas i watten med pålagd peppar, lagerblad, salt och ättika. Då gåsen är koft, tages den upp, spadet silas och får kallna; sedan borttages fettet, och ett stycke hård substans af hjorthorn blandas tillsammans med gås-spadet, hwilket sättes på frisk eld att koka, och klaras med ägg-hwitor; will man hafwa kulör derpå, kan man slå litet berberis-saft deri, under det geléen går flere gånger genom siktduken, till deß den blir

klar. Gåsen skäres i stycken och lägges i den form, som a la dauben skall ha; sedan slås geléspadet öfver och får kallna. När a la dauben är stannad och skall anrättas, sätttes formen några sekunder i kokande watten och a la dauben uppsjelpes derefter på fat och garneras med förlorade ägg eller ostron. Serveras med marjones-sås eller olja, ättika och peppar.

184. **Aukstef.** Samma förberedelser göras härmed, som med gås, dock affäras icke här hals och wingar, äfwensom magen och lefwern stekas med i pannan. Lefwern hackas och uppblandas med riswebröd, smör och ägg, och fylles ankan dermed, eller med äpplen, eller helt enkelt med koft och skalad potatis.

185. **Stekt kalkon.** När kalkonen är plockad, swedd och urtagen, krossas bröstbenet med en klubba, hwarwid tillses att skinet ej går sönder; sedan uppsätttes den, att bröstet ser fylligt ut. Nu lägges ett stycke smör i en kastrull, hwari kalkonen lägges med bröstet uppåt, och sätttes på swag eld, hwilken sedermera ökas, att stekas lyft; men tillses noga, att kalkonen ej fastnar wid botten; den bör ock esomoftast öfweröfas med såsen. Af hals och wingar k. kas en soppa, hwarmed såsen spädes. Anrättas sedan på fat, garnerad med grön sallad, om sådan finnes.

186. **Höns med risgryn.** Sedan en höna är plockad, urtagen och skallad, kokas den i watten med litet salt. Efter första uppkok skummas spadet, och ilägges nu en bit smör och en liten bit ingefära, hwarmed hönan får fullkoka. Den upptages nu och buljongen silas. En bit smör fräses med mjöl och spädes med hönsbuljongen till en simmig sås, i hwilken lägges några citronskifwor och litet socker. Till sist tröres en i grädde wispad ägg-gula. Under tiden har man kokat risgryn i watten och smör, till det de swält ut till en

stadig gröt. Hönan styckas i bitar och lägges midt på fatet, risgröten rundtomkring, och serveras såsen härtill i såskål.

187. **Stekta kycklingar.** Kycklingar plockas, urtagas, swedas, sköljas, uppsättas, och benen läggas i kors öfwer öppningen. Man fyller dem med hackad persilja, sammangnodd med ett stycke smör, hwarefter kycklingarne läggas i en kastrull med smör och litet salt. Locket bör hålla täppt, så att kycklingarne stekas sakta, och bör man noga tillse att de icke brännas, men blifwa wackert ljusbruna. De spädas med buljong och såsen uppwispas med jöt grädde. De serveras med grön sallad, gurkor och lingon.

188. **Höns à la Reine.** På ett kokadt och kalladt höns skäres ett aflångt hål i bröstet, som fylles med en kokad färs och betäckes med tunna fläskskifwor; stekes i ugn och anrättas med en sås af den buljong, hwari hönsfet kokat, afredd med litet ägg-gulor och litet smör.

189. **Röttbullar af höns.** Röttet af ett eller flera stekta och kallnade höns hackas och uppblandas med riswebröd, blött i grädde eller mjölk, jemte ägg-gulor, socker och mustkottblomma. Häraf göras små bullar, som doppas i ägg, rullas i bröd och stekas i smör. Garneras med brynt persilja.

190. **Färserad kapun.** En wälling kokas af bröd och grädde; sedan den swalnat omröres deri något hackadt kött af stekt kapun, $\frac{1}{4}$ skålp. njurtalg, persilja, lök, i smör förwälda champignoner, salt, peppar och 3 ägg-gulor. Med denna blandning fylles hönsfet, beströs med bröd, öfwerdroppas med smör och gifwes färg i ugn. Anrättas sedan med någon pikant sås.

191. **Späckad kapun.** En kapun uppsätttes såsom wanligt, och späckas med fläsk; stekes derefter i kastrull, och anrättas med sin egen sås.

192. **Kapuner med roschor.** Kapunen kokas såsom wanligt, och anrättas med stufwade roschor omkring på fatet.

193. **Fogelfärs.** Ett tjäderbröst skiljes från benet samt skrapas fritt från senor och hinnor. Dertill tager man ett halft skålpund renskrapadt oxkött och ett halft skålpund späckfläsk; allt detta hackas och bultas wäl, tills det blifwer smidigt, då det uppblandas med 3 ägg och en half näswe hwetemjöl samt spädes med den buljong, som blifwer efter det kokade tjäderskrofwet, litet salt och hwitpeppar, hwilket allt wäl sammanblandas.

194. **Stekt tjäder.** Härtill äro tjäderhönorna bäst, emedan de äro både finare och läckrare än tupparne. Sedan tjädern är plockad och urtagen, twättas den ett par gånger i lumt watten, hwarefter bröstbenen krossas, och tjädern uppsättes; den, som will, kan sedan späcka den tätt med fina fläskstrimlor, eller ock stekes den lyckligt, med fläskfärschor öfwer och under; esterses noga, att det ej brännes, och påspädes med söt mjölk. In emot den är färdig öfwerströs den med en nyssa hwetemjöl och litet salt, och då den dermed fått fräsa en stund anrättas den på fat. Såsen spädes med söt gräddde, wispas starkt öfwer elden och serveras i såskål.

195. **Ragu på tjäder.** En stekt tjäder skäres i nåtta stycken, och en sås beredes af sammanfräst smör och mjöl med buljong, hwartill lägges en halottenlöf, socker och salt, skalet af en citron, äfwen som win, om man så will. Då denna sås wäl kokat, ilägges köttet, och då det blifwit warmt, serveras det.

196. **Marjonad på tjäder.** Det fallnade köttet af en stekt tjäder garneras med en frans af det innersta på falladshufwuden samt hårdkokta ägg, ut-

firas med kapris, strimlor af wingurkor och röbbetor; serveras med olja och ättika.

197. **Orre.** Tillagas på samma sätt som Tjäder.

198. **Stekta hjerpar.** Sedan hjerparne äro rengjorda och uppsatta såsom wanligt, späckas de med fläsk på bröstet, läggas i en kastrull bredwid hwarandra med bröstet uppåt, att fräsa med en bit smör, dock så, att de ej brännas. De spädas med litet söt mjölk och behöfwa icke stekas mer än högst tjugu minuter. Såsen afredes med söt gräddde. De serveras med grön sallad, sockerlingon och syltgurkor.

199. **Kapphöns.** Behandlas på samma sätt som kycklingar: späckas i bröstet och stekas i pannan under flitig påspädning af smör, hwarefter de öfwerströs med riswebröd.

200. **Kramsogel.** Dessa foglar kan man steka utan att taga ur dem; de påspädas med smör. Will man urtaga dem, måste man akta, att icke fettet följer med på samma gång. När foglarna äro stekta, öfwerströr man dem med riswebröd. Till lärkor fräses man winbär i stekfett och strör öfwer dem socker och kanel.

201. **Stekta bedasiner.** De urtagas ej, endast kräfwan borttages och uppsättes med näbben fäst wid ryggen. En fläskfärschor bindes öfwer bröstet på hwarje fogel, hwarefter de läggas i en kastrull att stekas med smör. Anrättas med rostadt bröd under dem på fatet.

V.

Fisrätter.

202. **Koft karp.** Sedan karpfen blifwit fläkt, sönderskuren och på ett fat bestänkt med winättika, lägges den med några lökar, lagerblad och riswet rågbröd i kokande watten, och tages ungefär en näfwe salt till 2 a 3 marker fiff. I allmänhet är saltning en hufwudsak wid fiffkokning, hwarföre man bör smaka på spadet om det har tillräcklig sälta. Så snart fisken är färdigkokt, uppläggas styckena med fiffspadet på ett fat så, att mellanstyckena, rommen och mjölken komma i midten, men stjerten och hufwudet utanföre fatet, hwilket nu täckes, på det fisken må få en wacker blå färg, hwarefter den garneras med persilja.

203. **Karp i polst sås.** Sedan karpfen blifwit fläkt, urtwättas den i en skål ättika, så att intet af blodet går förloradt. Till 2 marker karp tager man en half mark smör, 2 a 3 rödlökar, litet nejlifor, en sönderskuren morot, selleri, lagerblad och ättikan, som blifwit blandad med blodet, slår alltsammans tillika med fisken och salt i en half kanna watten, i hvars ställe man äfwen kan taga swagdricka, och låter den koka deruti.

204. **En annan karp sås.** I smör rostadt mjöl blandas med buljong, litet win, en klufwen rödlök, nejlifor, muskottblomma, ingefära, salt, citronskifwor och lagerblad, som kokas tillsammans, hwarefter fisken ilägges och behandlas som ofwan.

205. **Fiffsås.** En gädda om 2 marker släkes och sköljes, innaumätet och alla ben borttagas, och skinn-

net affskrapas, hwarefter köttet skäres i tunna skifwor, hackas och bultas i en stenmortel, tillsammans med smör, att det må blifwa hwitt och fint som en deg; är njurtalg till hands, tages deraf en knapp mark och hackas på samma gång. Detsamma arbetas sedan med 4 äggulor, en i sänder, en jumfru hwetemjöl, ett quarter grädde, salt och peppar. Agghwitorna, wispade till hårdt skum, blandas till sist uti färsen. Detta stötes å nyo och blandas wäl, att det blir smidigt som en deg. Denna färs brukas till pastejor, klimpar i soppor m. m.

206. **Koft gädda.** En frisk gädda uppskäres och urtages wäl, hwarwid aftas att gallen ej går sönder, hwarigenom den skulle få en besk smak. Derefter skäres gäddan tvärsöfwer i lagom stora bitar och lägges att lyct koka i helt litet watten med litet salt. Den serveras sedan med skirdt smör och riswen pepparrot, eller ock med följande sås: smör och mjöl sammanfräses, påspädes med koft watten och något af spadet; då det uppkokat, ilägges pepparrot, hwarefter såsen afluftes. Den anrättas äfwen med skirdt smör och riswen pepparrot, suktad med litet ättika, och med ett tesat öfwer afietten att pepparrotten ej må afdunsta.

207. **Krom-gädda.** Gäddan skorras och kromas rund, hufwud och stjert hopbindas; kokas för öfrigt som wanlig gädda. Denna anrättning är den mest använda.

208. **Gädda med anjovis.** Gäddan får ej fjällas, utan man rakar den med en skarp knif, att gäddskinnet blifwer hwitt, derefter skorras och urtages gäddan, och då den är wäl ren, späckas den med anjovis, hwarefter den lägges i en smord långpanna med papper öfwer, och föres in uti swag ungswärme att gräddas; anrättas sedan med anjovissås. (N:o 59).

209. **Stekt gädda.** Smärre gäddor släkas, urtagas, och då benen äro borttagna, sönderskäras de i

bitar. Sedan dessa blifwit saltade med litet fint salt, och derefter orörda en timme, torfas de wäl med en ren handduk, doppas derefter i sönderwispade ägg, wältras i riswebröd och läggas i en panna att stekas i skirdt smör eller skirdt fett, affsummadt af buljong och stek-såser. Till sås sammanfräses smör och mjöl, hwarpå slås koft watten; korinter samt litet ättika lägges dertill.

210. **Torkade gäddor.** Sedan gäddorna äro sönderskurna, läggas de i sjöwatten tillika med en nypa pottaska, inknuten i en linnelapp; då de deruti legat ett dygn twättas de wäl med en wisp, hwarefter de läggas i tillräckligt kallt watten att koka lyct öfwer frisk eld. Då fisken är halfkoft, saltas den, hwarefter noga bör esterses när den kännes lös, då den bör aflystas, ty annars hårdnar den å nyo. Fjällen tagas från fisken, hwarefter den är färdig att serveras, antingen till stufwade rötter, eller ock till koft potatis samt en sås af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet samt fint hackad persilja.

211. **Rimsaltad gädda.** Om wären, då det är tillgång på större gäddor, urtagas de wäl och aftas att gallen ej går sönder; sedan släkas de och ryggen benet tillika med hufwudet och stjerten fräntages. Gäddan saltas nu och kan användas dagen derpå, då den endast sköljes, sönderskäres och lägges i friskt watten att koka; under kokningen skummas den wäl och när den är koft tagas fjällen wäl utaf. Den lägges sedan i en kastrull, och något fiskepad silas deröfwer, för att hålla gäddan wäl warm. Den anrättas med potatis omkring och ätes med gräslöksås.

212. **Kofta abborrar.** Friska, lefwande abborrar fjällas och urtagas wäl, men aftas att de ej blifwa gallsprängda, hwarefter de sköljas i friskt watten och nedläggas med ryggen uppåt wänd, tätt tillsammans i

en wid kastrull med en dryg bit smör, fint hackad persilja och litet salt, samt så mycket watten, att det står öfwer fisken; låt den dermed koka öfwer frisk eld. När fisken är färdig, afredes såsen med godt hwetemjöl.

213. **Koft lake.** Laken rensas och slås så snart den kommit ur watten, ty eljest äter den upp sin egen lefwer; derefter skäres den i lagom stora bitar, sköljes och lägges att afrinna. Sedan lägges laken i kallt watten att koka, och då den är mjuk, saltas den och upplägges. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med fiskepadet; franskt win efter smak iläggas; då såsen uppkokar iläggas laken. Låt det sedan på sakta eld smått koka en stund, hwarefter kastrullen då och då sakta skakas, att det ej fäster wid botten. Då det anrättas, riswes mustott deröfwer.

214. **Stufwad lake.** Då laken är rensad och sköljd, såsom den föregående, smörjes en kastrull med kallt smör; fisken lägges hwarstals deruti, med riswebröd, socker, muskottblomma och riswet citronskal mellan hwarje hwarf, och så mycket watten, att det mest står öfwer den. Låt den dermed koka lyct öfwer sakta eld tills den blir mjuk; då saltas den, och litet franskt win slås derpå, hwarefter den anrättas på täckfat.

215. **Foreller.** Dessa släkas, urtagas och sköljas, såsom de föregående. Watten, ättika, rödlöt, lagerblad, kryddor och salt slås i en kittel, som sättes på elden tillika med forellerna, hwilka legat en liten stund i winättika; innan de äro färdigkokta, håller man winättika på dem, hwarigenom de erhålla en wacker blå färg. Skuren persilja strös öfwer dem wid anrättningen.

216. **Stufwade simporn.** Simporna sköljas samt kokas i salt watten; då de äro nära kofta, plockas de upp på ett durchslag, att spadet får wäl afrinna. Smör

och mjöl fräses i en kastrull, och påspådes utaf fiske-spadet, att det blifwer en lagom tjock sås; deri lägges några citronskifwor samt litet muskott och finhackad persilja. I denna sås läggas simporna bredwid hwarandra att sakta färdigkoka.

217. **Koft heljeslundra.** Ett stycke af en heljeslundra sköljes och skäres i bitar, från hwilka skinnen lossas. Man gnider in bitarne med citron, på det att de må bli riktigt hwita, och låter dem småjuda i salt watten en timmes tid, hwarefter fisken serveras warm med gul kapris= (N^o 54), senaps= (N^o 46) eller ostronsås (N^o 62), eller ock med skirbt smör och hårdkotta, finhackade ägg.

218. **Stekt heljeslundra.** Fisken behandlas som ofwan och saltas lindrigt. Derefter klappas den i linne, doppas i wispad ägg-gula, wältras i riswebröd och stekes i smör. Den serveras warm med sötsur= eller korintersås, (N^o 50) eller grönsaker, såsom spenat (98) och ärtskidor (84).

219. **Stekta slundror.** Slundrorerna rensas och det hwasfa skinnen affläs, hwarefter de saltas lindrigt, doppas i wispade ägg och riswebröd, samt stekas i smör eller flottyr. De serveras warma med sötsur sås. (N^o 50).

220. **Rödspottor.** Fisken rensas wäl och hufwudet bortskäres. De behandlas och stekas som ofwan. Får man fisken genast efter det den är upptagen ur sjön, behandlas den som ofwan, men skärras i rutor och kokas i salt watten, att ätas warm med persiljesås (N^o 49) eller smält smör med pepparrot.

221. **Koft lindare.** Sedan lindaren blifwit ingniden med salt, släkt och sköljd, kokas den på samma sätt som karp och serveras med sur sås.

222. **Lindare med smör och persilja.** Lindaren

kokas, öfwerströs med hackad persilja och öfwerdjutes med skirbt smör.

223. **Stufwade rudor.** Då rudorna äro fjällade, rensas de, sköljas och kokas i watten med litet salt; men aftas att de ej gå sönder, emedan de äro mycket fina och lösa i köttet. De serveras sedan med smörsås, hwari hålles några droppar ättika.

224. **Stufwade rudor.** Då rudorna äro fjällade och rensade affkåras de på midten, och behandlas för öfrigt alldeles lika med stufwad lake.

225. **Koft ål.** Ålen flås, sönderskäres och sköljes, lägges i en kittel, med salt och kryddpeppar, hwarefter en half jumfru ättika och så mycket watten ditflås, att ålen är wäl betäckt. Derpå låter man den koka och serverar den med ättika eller skarpsås. Ätes helst kall med ättika.

226. **Ål med brun sås.** Sedan ålen blifwit flädd och kokad, göres följande sås: Mjöl sammanfräses i smör med finskurna chalotter, hwarefter citronskifwor, kapris, litet ättika och socker ilägges och kokas tillsammans. Sedan lägges ålen deruti och får koka upp några gånger dermed.

227. **Röft ål.** Med salt ingnides både den inre och yttre sidan på ålen, hwarefter den får ligga i 3 dagar. I skorstenen uppsättes ett halster, som betäcks med papper, hwarpå ålen rökes i 4 à 5 dagar. Skall den kokas, måste den flås förut, men man kan äfwen äta den spiken till gröna ärter, eller också steka den i smör.

228. **Kokad braxen.** Då braxen är fjällad, rensad och sönderskuren, sköljes den och lägges i en kastrull med salt, peppar, lagerblad och så mycket watten, att det står öfwer fisken. Då den dermed fullkokat, upplägges den att kallna hwarefter den nedlägges i en

krufa, och spadet, som äfwen bör wara kallnad, hålles beröfwer. Den ätes sedan kall med sitt spad och ättika; eller ock med föt gräbde, litet socker, riswen pepparrot och ättika.

229. **Kofad id.** Denna behandlas lika med kofad braxen, och ätes med samma slags sås.

230. **Kofad gös.** Gösen fjällas, rensas och kokas några minuter i friskt watten, med litet salt. Här till anrättas senaps-sås eller skirdt smör med hårdkotta, finhackade ägg. Kring fisken upplägges imkott potatis; den garneras äfwen med kotta krästor och kräftstjertar.

231. **Kofad sik.** Siken fjällas, urtages och sköljes wäl, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Såsen göres af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet, litet sött och surt, samt afredes med ett par ägg-gulor.

232. **Saltad sik, koft.** Denna bör ej ligga i watten mer än ett dygn, hwarefter den fläkes, och fullkokas i watten. Ätes sedan till stufwade morötter, brynta kålrötter eller roswor.

233. **Stekt sik.** Siken fjällas och fläkes, samt torkas med rent linne. Sedan doppas den i ägg, som förut blifwit wispade i litet föt mjölk, och wältras i sammanblandadt riswebröd och fint hackad persilja, samt stekes gulbrun i smör. Ätes sedan med sötsur sås (N^o 50).

234. **Saltad kabeljo.** Kabeljon urwattnas wäl, hwarefter den skäres i lagom stora stycken, som läggas i kallt watten, att fullkoka. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, koft watten, samt så mycket af spadet, att såsen blir lagom salt; då den under jern wispning kokat en stund ilägges fint hackade, hårdkotta ägg.

235. **Stockfisk.** Först klappas stockfisken mycket wäl, lägges sedan i strömwatten, och derefter en timme

i stark aflut; men är luten mindre stark, kan fisken äfwen 24 timmar ligga deri. Nu lägger man honom i kallt watten, för att urluta honom, hwarefter han skäres i stycken, hwilka genast läggas i grytan, eller rullar man ihop honom med fjällsidan utåt och lägger honom i strömwatten. Derefter sättes han på elden och får endast blifwa så warm, att det står ett hwitt skum öfwer honom; sedan upptages han. Man låter watten rinna af, hwarpå fisken saltas och upplägges på fatet. Den serveras med flera slags sås, och äfwen till gröna ärter. — Den hwita stockfisken är den bästa.

236. **Stekt nors.** Sedan norsen är wäl rensad, sköljes den i flera watten, hwarefter den saltas och får ligga en stund; derefter klappas den emellan en ren handduk, doppas i ägg, som förut blifwit wispade med litet föt mjölk, och wältras i hwetemjöl blandadt med riswet bröd; stekes derefter i smör eller god flottyr.

237. **Färst strömming, koft.** Färst strömming rensas wäl; hufwudet och stjerten afskäras, hwarefter den sköljes; nedlägges sedan i en kastrull hwarstals med litet bill, hel kryddpeppar, salt, ett par sönderbrutna lagerblad, och litet watten. Låt den sedan en stund smått koka på sakta eld, men akta att den ej går sönder. Då den är färdig, anrättas strömmingen på fat; såsen afredes med ett par ägg-gulor och gifwes i såsfil dertill. Den kan ock serveras med ättika.

238. **Färst strömming, stekt.** Då strömmingen är rensad och sköljd, som den föregående, skorras den tätt, saltas litet med fint salt och får ligga ett par timmar, hwarefter den upplägges på en ren handduk att urdragas. Derefter behandlas den och stekes på samma sätt som stekt nors. När strömmingen är stor fläkes den.

239. **Anjovis, att inlägga.** Till en åtting
Kokbot. 3

anjovis tages ett skalp. pudersocker, 3 skalp. Lüneburgerfalt, 2 lod salpeter, 2 lod röd sandel, 5 lod groft stött starkpeppar, 2 lod sönderbrutna lagerblad, 1 halft lod stötta nejlifor, 8 lod pulveriserade ostronskal, 1 halft lod spansk humle, och 1 lod stött ingefära. Då allt detta blifwit väl sammanblandadt, strös ett par näfwar deraf i botten på åttingen, derefter ett hwarf af nyßfångad orensad hwaßbuf, med ryggen nedvänd; deröfwer strös åter af fryddblandningen, så åter hwaßbuf och dermed fortfares tills åttingen är full; men på första och sista hwarfvet hålles en matsked ättika, hwarefter en botten och pres påläggas. När det på detta sätt blifwit stående i fjorton dagar, affilas och uppfofas laknen, ställes att kallna och hålles åter öfwer hwaßbuden; botten och pres påläggas ånyo och det får stå i 8 dagar, efter hwilken tid laknen åter affilas, uppfofas, ställes att kallna och hålles tillbaka i åttingen. Då hwaßbuden sedan fått stå orördi några veckor, är den både till smak och utseende fullkomligt lik utländsk anjovis.

240. **Stekt sill.** Sedan fillen blifwit väl urtvättad, trädes den upp på en flicka, tvärt igenom ögonen, och hänges att skinntorka några timmar. Sedan renjas den väl och en skära skäres i ryggen på hwar sill, och deruti instoppas några små rödlöksfiskvor; derefter vältras fillen i litet hwetemjöl, hwarefter den stekes i smör eller på halster tills den blir gulbrun på båda sidor. Ätes sedan med sötsur sås.

241. **Inlagd sill.** Man lägger den några dagar i watten, som ombytes morgon och afton, hwarefter den upphänges några dagar i skorsten och sedan stekes på halster. Derefter lägges den i en kallnad lag af uppfoft ättika med nejlifor, lagerblad, pepparkorn och några citronsfiskvor.

242. **Sill-bullar.** Sedan fillen är väl urwatt-

nad, flås och renjas den väl, hwarefter den fläses och alla ben borttagas; derefter hackas den fint tillika med lika mycket koft och skalad potatis. Detta uppblandas sedan med ett par ägg, litet mjölk, riswebröd, fint hackad persilja, socker och muskottblomma, hwaraf formeras små nätta bullar, som doppas i sot grädde eller mjölk, rullas i riswebröd och stekas gulbruna i smör. Ätas sedan med sötsur sås.

243. **Färsst lax, koft.** Laxen renjas, klyfves och skäres i lagom bitar, som sköljas väl; derefter sättes watten på elden med några qwistar bill, fryddpeppar, lagerblad och salt. När watten uppfofar, ilägges laxen, och då det sedan å nyo uppfofar, skummas väl. Då laxen är färdig, upplägges den på fat, och spadet hålles för sig; då båda delarne äro kallnade, hålles spadet öfwer laxen på fatet, hwarefter den är färdig att serveras med ättika.

244. **Lax-rullader.** Sedan god fet lax blifwit skuren i tunna skifwor, lägges den ett halft dygn i sot mjölk; hwarefter den uppflappas mellan linne. Derefter utbredas inlagda rödbetsfiskvor på botten af en karott, hwarefter laxfiskworna, en i sänder, hårdt ihoprullas, med en rödbetsfiska inuti hwarje laxfiska; sedan ställas rulladerna tätt tillsammans på rödbetsfiskworna i karotten, och öfvergjutas med en sås af 3 hårdkosta och sönderframade ägg-gulor, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar rödbetsättika, 3 matskedar sot grädde, litet socker och stött starkpeppar efter smak. Sedan garneras rulladerna med fiskvor skurna hårdkosta ägg, inlagd spansk löf och rödbetor, hwarefter rulladerna äro färdiga att serveras.

245. **Lutsiff.** Man väljer hwit, stor och hård siff. Den sönderskäres, lägges i kallt watten och beströs med salt. Derpå kokas den väl upp, lägges på

ett durchslag att afrinna och anrättas med skirdt smör eller smörsås. Härtill serveras kofta gröna ärter.

246. **Krästor.** Watten sättes på elden i en kittel med dill och tillräckligt med salt. Då watten uppkokar, läggas kräftorna hastigt uti, men ses noga efter att ej några förut blifwit döda, hwilka då böra borttagas. Då kräftorna äro fullkokta och fått en högröd färg, anrättas de garnerade med färsk dill eller persilja.

247. **Stufwad hummer.** När allt hummerköttet är urtaget, lägges det i söt mjölk, ifall hummern är salt; är den åter färsk, lägges den genast i såsen. Skalen och rommen hackas och stötas wäl tillsammans med ett stycke smör, sätts på elden att fräsa något, hwarefter man påslår koft watten, hwaruti den får koka en fjerdedels timme, eller något mera; sedan afskummas det röda hummersmöret, samt fräses tillsammans med en näfwe hwetemjöl och spådes med söt grädde. När den kokar iläggas litet muskottblomma och socker efter smak, samt sist hummerköttet; detta omskafas wäl öfwer elden, hwarefter hummern är färdig att anrättas och kan begagnas så wäl till för- som mellanrätt.

248. **Fisfärs.** En god gädda om tre skålpund fläses i ryggen; innanmätet, ryggbenet och alla andra ben borttagas, blodet astorkas wäl med en ren handduk, och gäddköttet skäres nätt från skinnen samt skrapas och hackas wäl tillsammans med ett skålpund njurtalg och ett halft skålpund smör; sedan bultas hela blandningen en timme med en träklubba; derpå inarbetas 6 ägg i färsen, men blott ett i sänder, en näfwe hwetemjöl, ett qwarter mjölk, litet socker, salt och hwitpeppar efter smak. Kokas i form, eller i en servet, uti litet watten.

249. **Sill-sallad.** Sillen lägges ett dygn i watten, hwarefter den flås, fläses och alla ben borttagas;

derester skäres den i små tärningar, med lika mycket koft och skalad potatis, lika mycket stekt kött, samt äpplen och inlagda rödbetor, hälften så mycket som fillen; några hårdkokta ägg skäras äfwen i tärningar, hwarefter alltsammans omblandas wäl. Derester öses saladsblandningen uti en form, och tillpackas sakta, tills formen blir alldeles full; då uppstjelpes den på fat, hwarefter formen bör qwarligga en stund tills saladen stadgat sig, då den garneras med fint skurna potåter, rödbetor och hårdkokta ägg. När den serveras, gifwes olja, ättika, söt grädde, starkpeppar, senap och fint skuren rödlök dertill.

250. **Lax-salad.** Ett stycke salt laxsida lägges ett dygn i watten, hwarefter deraf göres salad, lika med Sill-salad.

251. **Bön-salad.** Swita bönor kokas uti watten med en bit smör uti, tills de blifwa mjuka, men ej sönderkokta (så äfwen med gröna bönor); om de äro saltade, så wattenläggas de för att wäl urwattnas, kokas sedan wäl ur, så att de blifwa som färsta; derpå tagas båda bönsorterna, hwilka böra wara fria från allt watten, samt i små bitar sönderskuren urwattnad fill, rödbetor, potatis och äpplen. Nu göres en sås af grädde, olja, ättika, hwitpeppar, senap och socker, allt detta omblandas wäl och ätes som en rätt för sig, eller om man har koft kall gös eller någon annan sorts fisk, så kan man lägga den midt på fatet och slå marjones-sås öfwer den, samt sedan garnera med saladen.

252. **Fisk-salad.** Gädda, gös, sik eller hwad sorts fisk som helst, kokas och upplägges för att kallna. Sedan sönderplockas fisken uti stycken, fria från ben; nu lägger man potatisfiskwor, rödbetor, fisk och fill, om man så behagar, samt sönderskurna ägg hwarf-

tals på fatet; detta upplägges högt och öfvergjutes med marjones-sås samt garneras med ägg, rödbetor och gröna lagerblad så, att det ser prydligt ut.

VI.

Puddingar.

253. **Kött-pudding.** Två skålp. kalf- eller oxkött skäres och skrapas väl fritt från senor och hinnor samt bultas och hackas tillsammans med 2 skålpund späckfläsk tills det blifwer helt fint och smidigt; då uppblandas det med ett och ett halft quarter söt mjölk eller buljong, 3 a 4 ägg, 2 a 3 små finhackade rödlökar, samt peppar och salt efter smak. Denna massa omarbetas väl och formeras till en rund eller aflång pudding, som lägges i en med smör smord kastrull, att öfwer koleld något stufna; då späckas den med fint skuret späckfläsk och sättes åter på lindrig eld att smått fräsa med eldlof öfwer. Puddingen efterses som oftast och, om det behöfves, spådes med litet buljong, och bör kastrullen emellanåt sakta skakas, att puddingen ej må fastna wid bottnen. När den sålunda jemt kokat i dryga två timmar är den färdig att uppläggas på sitt fat. I den uti kastrullen warande såsen läggas några sönderskurna syltade lökar; när den dermed uppkokar, inwispas ett par skedblad söt grädde, och då den sedan kokat en stund, slås en del af såsen öfwer puddingen, och resten i en såssfål.

254. **Fisk-pudding.** Sedan en gädda om 6 marker blifwit fjällad, fläkes den i ryggen och alla ben

borttagas, hwarefter den torfas med en ren handduk. Derefter skäres köttet nätt från skinnet i tunna skifwor och hackas fint i en hackho, tillsammans med en mark väl skrädd njurtalg, hwarefter fisken lägges i en stensmortel tillika med en mark godt smör och ett par nåswar godt hwetemjöl, och stötes deri tills den blir seg och smidig som en deg. Denna färs uppblandas sedan med 2 $\frac{1}{2}$ quarter tjock söt grädde, 10 a 12 ägg, allt som de äro stora till, hwaraf endast ett i fänder iröres, samt litet salt, socker och muskottblomma efter smak. Sedan smörjes en form med smör och beströs med fint hwetemjöl; massan öfes deruti, och formen nedjättes, med eldlof öfwer, uti en kastrull med kokande watten, att sålunda kokas i 3 timmar, hwarefter puddingen uppsjelpes på sitt fat, och ätes med följande sås: Ett godt stycke smör fräses med litet hwetemjöl och påspådes med watten, franskt win, socker och muskottblomma efter smak.

255. **Fiskfärs.** En gädda om tre marker fläkes och behandlas som ofwan samt hackas i en väl ren hackho tillsammans med en mark smör. Då fisken är väl hackad, lägges den i en stensmortel och stötes mycket fin, hwarefter den uppblandas med fyra a fem ägg, en jumfru hwetemjöl, ett quarter söt grädde, eller mer, allt som färsen skall wara lös till, samt litet salt och peppar. Den som älskar sött kan äfwen ilägga socker och muskottblomma efter smak. Nu kan här af göras såwäl pudding som klimpar till buljong. Till fiskfärs brukas mest kräft- eller hummersås (N^o 51).

256. **Kall citron-pudding.** Af tjugu ägg-gulor, fyra citroner, ett quarter hwitt franskt win och ett halft quarter uppsmält, hård hjorthornssubstans eller motswarande gelatin och socker efter smak, kokas en citronkräm; sedan mesta hettan är afgången, hålles den

i vackra puddingsformar. När puddingarne äro väl stelnade uppstjelpas de och garneras med sylt och sockerbröd. När formen skall uppstjelpas hålles den först några sekunder i kokande watten.

257. **Arraks-pudding** göres likasom den föregående, men då uteslutes fransk winet, och arrak tages i dess ställe.

258. **Brynt bröd-pudding.** Fint, mjukt hvetebrod skäres i tunna skifwor, hwilka på ena sidan stekas gulbruna i skirdt smör, och på den andra lägges hwad sylt man behagar; en form smörjes med kallt smör och beströs med litet riswebröd, hwari de påbredda bröd skifworna läggas i kors om hwarandra; till ungefär en stopsform, ett halft stop tunn grädde, tre ägg samt litet socker och kardemummor, hwilket hålles i formen öfwer brödet. Puddingen gräddas i swag ugnswärme, eller i imkokare (se gaskök). Den anrättas med arraks- (N^o 55) eller win-sås (N^o 56).

259. **Riswebröds-puddin** Till en form om ett stops rymd tages ett rågadt ~~part~~ flötta hweteskorpor, hwarpå hålles ett halft quarter skirdt smör; sedan detta är väl omrördt tillhålles ett halft stop söt mjölk, fem väl wispade ägg, två skedblad stött socker, ett litet skedblad skallad och fint stött bittermandel och en rågad tésked stött kanel; hwilket senare dock kan undwaras och man tager i stället litet riswet citronskal. När allt detta är väl omblandadt, bör formen wara väl smord med kallt smör och beströdd med riswebröd; då blandningen ihålles insättes formen genast i lagom warm ugn eller i imkokare. Den anrättas med citronsås (N^o 64).

260. **Sill-pudding.** Sillen urwattnas, släkes och rensas från ben och skinn, hwarefter den uppflappas i en ren handduk. Under tiden kokas och skalas god

potatis och skäres i tunna skifwor. Äfwen kokas 3 jumfrur goda och väl sköljda risgryn med mjölk, något mer än halftokta till en stadig gröt och ställas att falla. I denna gröt inblandas sedan 5 ägg, som förut blifwit wispade med ett halft quarter tjock, söt grädde, några matskedar smör, samt litet stött peppar. Derefter smörjes en form med smör och beströs med riswebröd; sedan bägges deri, kring botten och kräddar, ett hwarf af grynmassan, så ett hwarf af fillen, och deröfwer ett hwarf potatis, deruppå åter gröt, och så fortfares tills formen är full, men öfwerst bör wara gröt, som beströs med riswet bröd. Derefter införes puddingen i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den serveras warm med följande sås: En bit färskt smör fräses med litet hwetemjöl och påspädes med fiskspad, och så många anjovisar läggas deri, att såsen blir lagom salt; ett skedblad fransk win, litet socker och muskottblomma lägges dertill, och då såsen dermed kokat en stund, borttagas anjovisbenen och såsen afredes med en ägg-gula, som förut blifwit wispad med ett skedblad grädde.

261. **Lax-pudding.** Sedan god lax blifwit urwattnad, skäres den i tunna skifwor, som uppläggas på rent linne. Emellertid skäres koft, skalad och kallnad potatis äfwen i skifwor. En form smörjes med kallt smör och beströs med riswebröd, och deruti nedläggas sedan potatis- och laxskifworna hwarstals, men första och sista hwarfwet bör wara potatis, och emellan hwarje hwarf lax strös litet stött peppar, och några bitar smör läggas här och der i formen. Till en form af $\frac{3}{4}$ kannas rymd tages ett quarter söt grädde och 3 ägg, som wispas väl tillsammans och slås öfwer i formen, hwarefter puddingen införes i ugnen att väl stanna, och sedan serveras den med serwet kring formen.

262. **Blod-pudding.** Tre quarter blod upp-blandas med ett quarter söt mjölk, eller godt swagdricka, litet brun sirap, salt, peppar, ingefära och fint gnuggad mejram, och deruti wispas så mycket sammanmalet rågmjöl, att det ringlar sig efter wispen då den upp-lyftes. Derefter fräsas 2 a 3 finhackade rödlökar i smör och läggas i blodsmeten tillika med en half mark fint skuren njurtalg eller något mindre swinister. Allt-sammans omblandas wäl och hålles uti en med smör smord form med täppt lock som sättes i en kittel med kokande watten, att koka wid frisk eld i nära 3 timmar. Observeras att formen ej får hållas full, emedan puddingen swäller, och locket då lätt kunde asträngas. Då puddingen är färdig bör den stå orörd nära en quarters timme för att stadga sig, hwarefter den upp-sjelpes på fat och ätes med skirdt smör.

263. **Potatis-pudding.** Jemnstor potatis skalas och skrapas rå samt lägges i kallt watten, sättes i friskt watten på elden att halstoka; när den fått kallna riswes den fint, att inga klimpar quarblifwa. Man tager till en wanlig form af en kannas rymb en god half kanna af den risna potatisen, hwilken med 12 sked-blad smält smör arbetas tills den blifwer smidig och börjar höja sig; då wispas 6 ägg-gulor ganska wäl och röras till potatisen (arbetas alltid åt en led), litet mu-skott och salt tillägges äfwen. Då allt detta är wäl omblandadt, iröres 3 quarter söt mjölk eller grädde; formen smörjes med kallt smör och mjölas; till sist iröras några till skum wispade äggwhitor; hwarefter den sättes i ugnen att gräddas och anrättas warm.

264. **Maccaroni-pudding.** Stora pipmaccaroni sönderbrytas samt sköljas i warmt watten. Till en half kanna maccaroni tages omkring en knapp kanna buljong, hwaruti de fullkokas; sedan affilas den och der-

uti wispas några ägg-gulor. Nu smörjes en form och mjölas, sedan lägges ett hwarf maccaroni och derpå hålles litet af soppan, hwar i dessa kokat, deröfwer strös något parmesan- eller annan skarp ost samt några bitar smör; på detta sätt fortfares tills for-men är inemot full, då något riswebröd och litet skirdt smör hålles öfwerst; derefter sättes formen i ugn att brynas endast en kort stund.

265. **Ris-pudding.** Ett skålp. risgryn skällas och twättas i både ljumt och kallt watten, hwarefter de halstokas i mjölk till en stadig gröt. Derefter upp-öfas de, och medan de ännu äro heta, iröres ett stycke färskt smör, af ett wanligt hönsäggs storlek. Då gry-nen äro kallnade, ilägges 4 lod skällade och fint stötta sötmandlar med några bittermandlar, det yttre gula skalet, riswet af en citron, samt en jumfru fint stött socker. Sedan smörjes en form med smör och beströs med riswebröd, derefter wispas 8 ägg med en jumfru söt grädde och hålles i grynblandningen, hwilken der-efter omblandas wäl och hålles i formen, som ge-nast införes i en lagom warm ugn för att gräddas.

266. **Ris-pudding på annat sätt.** Risgryn skällas wäl i hett watten; sedan förwällas grynen uti mjölk till en lagom gröt. Till en gröt på ett skålp. gryn tages ungefär en kanna mjölk. Sedan de äro förwälda och kallnat, uppblandas de med nå-got skällad och stött sötmandel samt några bittermand-lar, jemte riswet citronskal och socker efter smak, samt förwälda korinter; nu iröras 6 ägg-gulor, en i sät-der. Switorna wispas till hårdt skum, samt iröras, då formen blifwit smord med smör och beströdd med riswebröd. Nu hålles blandningen i en form och föres in i ugnen, der den ställes i en efter formen passande panna med kokande watten, som bör nå

halfwa puddingformen. Nu bör ugnsluckan stå på glänt, så att det ej inmar; på detta sätt bör formen qwarstå tills puddingen höjt sig, då den är färdig. Då den affwalnat något, uppstjelpes den samt ätes med saftsås, eller garneras med kokta äpplen med deras sås, jemte socker.

267. **Äppel-pudding.** Goda äpplen skalas, sönderskäras samt kokas i watten med tillräckligt socker och en bit kanel tills de blifwa mjuka, då de uppläggas att swalna; emellertid skires godt smör (fritt från salt) och deri doppas omkring en half tums tjocka hwetebrödsstifwor, med hwilka den form beklädes inuti, hwari puddingen skall gräddas; sedan lägges hwarstals med de kokta äpplena och det i smör doppade brödet; sista hwarfwet bör wara bröd. Den, som behagar, kan variera med sylt och äpplen hwartannat hwarf. Då puddingen synes gulbrun, är den färdig att tagas ur ugnen, men får ej genast uppstjelpas, utan bör stå qwar i formen omkring en quarters timme för att stadga sig.

268. **Brulé-pudding.** En $\frac{1}{4}$ kanna söt grädde uppkokas och ställes att kallna; sedan wispas deri 6 ägg, som förut äro uppmispade. Några skedblad watten och ett stycke socker sättes på elden att koka tills det blir gulbrunt, men får ej brännas. En slät form bestrykes dermed, och det, som är qwar uti kastrullen upplöses med litet söt grädde och hålles uti gräddblandningen, som omwispas och slås i formen, hwilken sättes i kokande watten, med en jernplåt öfwer och några koleroswanpå. Den tål koka en half timme. När blandningen är stannad, är den färdig att upptagas för att affwalna. När den skall anrättas, urstjelpes den och ätes med sin egen sås.

269. **Brulé-pudding på annat sätt.** Till $\frac{3}{4}$ kanna söt mjölk, kokad med vanilj eller citronskal, tages

ett skedblad mjöl och tvenne ägg-gulor, hwilket, då det kokat, upphålles att kallna, men röres esomoftast, att det ej skinnar sig. Sedan iröres 18 ägg-gulor, en i fänder. Femton ägg-hwitor wispas till hårdt skum, hwilka sist sakt nedröras; socker iläggas efter smak. Nu kokas ett halft skålp. socker med litet watten tills det blir brunt, men ej brändt; detta slås uti formen och fringsqwalpas så, att den blifwer jemnt klädd, hwarpå man låter det kallna; derefter ihålles blandningen, och formen sättes uti swag ugnswärme att gräddas tills den ser lös ut. Urstjelpes ej förr än den kallnat.

270. **En enklare Brulé-pudding.** Ett halfstop söt mjölk uppkokas och får kallna. I detta wispas nu 6 ägg. Ett par matskedar mellansirap hålles i en form, som wärmes öfwer elden, hwar- efter sirapen får rinna kring i formen. Nu ihålles det sammanwisgade och gräddas brulen i warm ugn samt uppslås på fatet, när hettan asdunstat.

271. **Saft-gelé-pudding.** Man tager ett quarter försbärsaft, tillika med ett quarter friskt brunns- watten; detta sättes på elden att uppkoka och skummas under kokningen; derefter ihålles husblås-substans (kokt på fyra lod) och blandningen silas genom hårsift uti en kristallskål eller form. Den tål frysa 2 a 3 timmar.

272. **Blanc-manger-pudding.** En half kanna söt grädde wispas till hårdt skum; under tiden tager man en bit vanilj och ett skålp. socker, hwilket man kokar uti substans tills det blott blir ett halft quarter qwar. När detta är affwalnadt, hålles det i det uppmispade skummet och röres en stund: deraf tager man och lägger i botten på en kristallskål, derpå ett hwarf med äppelkompott, så åter blanc-manger, och derefter ett hwarf med plommon; så fortfares tills

skålen blir full, men sista hvarfwet bör wara blanc-manger med någon wacker garnering.

273. **Kalk-substans.** Fyra skållade och klufna kalk-fötter läggas öfwer natten i friskt watten att urdragas. Derefter sättas de på elden med twenne kannor brunswatten att koka, tills det blir endast $\frac{1}{4}$:dels kanna qwar af substansen när den är silad. Denna substans användes endast till puddingar och man tager då deraf ester behof. Då man will begagna sig af substansen, sättas den på elden att litet koka, och man ilägger då det, hwaraf man will att den skall hafwa smak, såsom vanilj, citron m. m.

274. **Husblås-substans.** Fyra lod husblås är tillräckligt till en form om en $\frac{1}{2}$ kannas rymd. Husblåsen brytes sönder i bitar och lägges en timme i kallt watten att blötas; derefter sättas det på elden i samma watten att koka tills det ser klart ut. Sedan silas det genom ett durchslag. Substansen bör wara hopkott till ett halft qwarter, då den är färdig.

275. **Hjorthorns-substans.** Man tager 5 skålpund raspadt hjorthorn, sköljer det wäl samt sätter det på elden med 4 kannor brunswatten, hwarmed den får koka lyftt på sakta koleld, men omröres derunder och esterses att det kokar jemt. Det kokas till det hjorthornet är mjukt, hwilket pröfwes om man upptager litet af spånen med en sked och känner ester om det är så mjukt, att man mellan fingerändarne kan klämma det som mjöl. Då det är hopkott till en $\frac{1}{2}$ kanna uppsilas det. Man kan sedan slå på hjorthornet en kanna watten och låta det koka ett par timmar, för att få litet klenare substans. Substansen ställes sedan att klarna.

Obs. Man köper numera utländskt gelatin, hwit eller röd.

Sex lod sådan lägges i ett halfstop watten och kokas i samma watten under rörning med wisp. När det sammankokat till ungefär hälften är det lagom att använda. Ett stop gräddes till Blanc-manger eller winblandning till gelée tages härtill.

VII.

Kakor, Tårter, Kompotter, Marmelader och Cremer.

276. **Korrfaka.** En $\frac{1}{4}$ kanna krogryn kokas i mjölk, men ej så, att de blifwa för mjuka, och ställas sedan att kallna. Emellertid rensas 12 lod russin från kärnorna, och ett halft skålpund njurtalg skäres i tärningar. En finhackad rödlök fräses tillsammans med finsiktad mejram, peppar och ingefära samt litet salt; deruti blandas en finriswen kalkfleswer, 3 ägg, uppwispade med litet mjölk, och allt omröres wäl. Derefter öses smeten i en smord form och ställes att gräddas en timme i en lagom warm ugn. När den anrättas, lindas en servet kring formen och skirdt smör gifwes dertill i såskål. Korrfaka med risgryn tillagas på samma sätt.

277. **Risgrynskaka.** Ett halft skålpund wäl twättade och affokade risgryn förwällas i mjölk så, att de blifwa som en lös gröt, i hwilken iröres 6 lod färskt skirdt smör. När den är kall wispas 6 ägg, hwilka, tillika med socker, litet stött mandel och ett fjerdedels skålpund russin röras i den kallnade risgröten, hwilken derefter hålles i en smord kafform, som införes i en lagom warm ugn att gräddas en

tredjedels timme. Derefter uppstjelpes kakan på ett fat, öfwerströs med finsittadt socker och serveras genast.

278. **Mannagryns-kaka.** Till ett bord för 12 personer tages 3 qvarter söt mjölk, som sättas på elden med en bit färskt smör samt $1\frac{1}{2}$ qvarter manna-gryn, hvilka ej få vara unknä. Grynen vispas i den kokande mjölken, sedan omröres med en slef samt ilägges under kokningen litet socker efter smak. Gröten får endast uppkoka, och lyftes då af elden. Sedan den kallnat, uppblandas den med risvet citronskal efter smak samt 6 ägg-gulor; hwitorna vispas till hårdt skum, hvilket nedröres, då formen, hwari kakan skall koka, är smord med smör och beströdd med riswebröd. Smeten hålles nu i formen, hvilken sättes i ugn att grädda; ätes med win-saft eller vanilj-sås.

279. **Gräddkaka.** En $\frac{1}{2}$ kanna söt gräbde vispas till hårdt skum, och deri lägges det risna skalet af en citron samt 6 skedblad florsittadt socker; 12 ägg-gulor, sammanvispade med ett halft qvarter godt hwetemjöl röras sedan deri. Derefter slås 6 ägg-hwitor till hårdt skum och nedröras sista i smeten, hvilken slås på ett djupt porslinsfat och öfwerströs med finsittadt socker och insättes i ugnen, att i swag värme höja sig och blifwa ljusgul. När den har höjt sig, bör den genast serveras.

280. **Sur gräddkaka.** En $\frac{1}{4}$ kanna tjock sur gräbde vispas med ett halft qvarter finstött socker, 8 ägg-gulor och litet risvet citronskal; ett halft qvarter hwetemjöl invispas. Nu vispas ägg-hwitorna till hårdt skum, som sakta iröres, och slås smeten genast derefter i en smord kafform samt ställes i god ugnswärme då den är gräddad inom tjugu minuter. Då den höjt sig och är ljusgul, är den färdig att serveras. Härtill serveras sylt.

281. **Äppelkaka.** Äpplen skalas och kokas såsom till äppelmos, med litet citronskal och kanel. En eller ett par kryddlimpor riswas och stekas med smör uti en tackjernspanna. En stor kafform smörjes med kallt smör och beströs med riswebröd. När begge delarne blifwit kalla lägges ett hvarf bröd i formen och derpå äppelmos; med detta fortfares tills formen blir full, men sista hvarfwet bör vara bröd. Derefter insättes den i ugnen att gräddas. När kakan är färdiggräddad och sedan något affwalnad, är den färdig att anrättas. Härtill serveras vanilj-sås.

282. **Tunna pannkakor.** Ett qvarter söt gräbde vispas med litet socker, 2 jumbfrur hwetemjöl, 4 ägg-gulor samt 2 jumbfrur skirdt smör. Nu spådes smeten med ett qvarter friskt watten. Pannkakspannan smörjes första gången, men ej de öfriga; dessa pannkakor gräddas så tunna, att de ej behöfwa wändas, ty de blifwa ändå styfwa. Man kan wika dem öfwer en träpinne, som ett tunnrå, eller hur man behagar.

283. **Glacerade pannkakor.** Fyra ägg-gulor och 2 hwitor, ett qvarter gräbde och lika mycket mjölk samt ett halft qvarter skirdt smör och litet hwetemjöl vispas tillsammans och deraf gräddas tunna pannkakor, hvilka gräddas på en sida och läggas på ett fat. Emellan hwar tredje pannkaka breddes äppelmos, och någon sockersylt utan lag. När kakan är så hög, man will hafwa den, öfwerstrykes den med hårdt vispad äggwhita och socker samt insättes en stund i swag ugnswärme.

284. **Plättar.** Ett qvarter mjölk och 2 jumbfrur gräbde vispas med litet socker och 3 ägg, deruti vispas så mycket hwetemjöl, att smeten blir lagom tjock, hwarefter dithålles en jumbfru skirdt smör. Sedan gräddar man plättar deraf.

285. **Äppelplättar.** Skalade äpplen skäras tvärs öfver i tunna skifvor, 5 ägg vispas väl, dertill slås ett quarter söt grädde; ett quarter friskt brunsvatten, ett quarter hvetemjöl och ett quarter skirdt smör vispas deruti. När plättpannan är väl upphettad, läggas äppelskifvorna i smeten, hvaraf en i händer lägges i hvarje rum af plättpannan, och påfyller af smeten så mycket som får rum; gräddas sedan gulbruna på båda sidor. De böra anrättas väl warma samt öfversiktas med socker.

286. **Gräddmunkar utan ägg.** $\frac{1}{4}$ kanna god sur grädde uppvispas till hårdt skum, och deruti röres så mycket hvetemjöl, som fordras; sist en god jumfru watten. Munkpannan sättes på elden och smörjes väl med skirdt smör, och lägges ett skedblad af smeten i hvarje hål; de gräddas på jemn koleld, hwarefter de upptagas och läggas bredwid hvarandra på grått papper för att draga ur det mesta flottet. De anrättas högt, när de serveras.

287. **Gräddwäfflor.** En $\frac{1}{4}$ kanna söt eller sur grädde uppvispas till hårdt skum, och deruti röres så mycket mjöl, att det kännes någorlunda tjockt för wispen; sist ihålles ett quarter watten. Under tiden upphettas wäffeljernet på elden och smörjes med litet hwitt wax; derefter gräddas wäfflor af smeten. Första wäfflan pröfwas; skulle den vara för hård, så spädes smeten med watten, är den för lös, tillägges mjöl.

288. **Äpplen, stekta i smör.** Härtill tagas wackra äpplen, som ej äro maskätna, och på hwilka blomfnaset och halfwa stjelen borttagas. Sedan torfas de väl och pickas tätt med en gaffel. Under tiden sättes färskt smör uti en kastrull att fräsa och deruti läggas äpplena bredwid hvarandra; de omskafas under stekningen eller wändas nätt. Socker eller mel-

lansirap påhålles under stekningen. De anrättas sedan med öfwerströdt socker.

289. **Struswor.** 12 ägg-hwitor och 3 gulor vispas väl tillsammans, sedan vispas deri ett halft skålp. socker och 18 lod hvetemjöl. En slät kastrull sättes på elden med skirdt smör eller flottyr uti, och när detta kokar hålles ett skedblad af smeten uti en sprit-tratt (en wanlig tratt kan äfwen begagnas, men det går långsammare). Tratten hålles högt öfwer det kokande smöret samt föres fram och åter i ringlar. När struswan är gulbrun, wändes den nätt; när den är jemnt brun, upptages den och lägges på ett gråpapper för att urdraga det feta. De anrättas på ett fat och öfwerströs med fint socker.

290. **Struswor på annat sätt.** Fem ägg vispas väl, sedan påhålles $\frac{1}{4}$ kanna ljum mjölk, litet saffran, korinter, ett par skedblad god jäst samt så mycket mjöl, att det ringlar sig efter wispen; ställes så, helst i en stenrukka med en duk öfwer, för att jäsa. Då det synes jäst, hålles en sles smet uti en så kallad strustratt, som föres fram och åter öfwer kokande smör. Smöret bör koka helst i en liten jernpanna, som ej bör vara widare, än man will hafwa strusworna stora till; när struswan synes gulbrun, wändes den försigtigt samt upplägges på ett grått papper, så att det feta urdrages. Utas warma, öfwerströdda med socker och kanel.

291. **Windböjtlar.** En $\frac{1}{4}$ kanna mjölk och ett skålpund smör sättes på stark eld tills det börjar koka; sedan röres deruti ett skålpund mjöl, hwarefter det aflystes, och sedan det kallnat, röres deri 9 hela ägg och 6 gulor; hwarefter det upplägges på en plåt i fasoner. De gräddas i lagom ugnswärme och beströs med socker.

292. **Äpplen i nattrost.** Lösa goda äpplen

skalas, kärnhuset urtages väl med en äppelpipa, sedan fylles deruti socker och kanel; låt dem nu ligga en stund för att draga sockret till sig; om sockret smält ifyllas åter äpplena. Tag sedan vanlig smördeg och skär deraf lagom stora stycken, och lägg dem väl omkring äpplena. De infättas nu på en plåt i en lagom varm ugn och böra qvarstå tills de se gulbruna ut, då de uttagas samt öfverströs med socker medan de äro warma.

293. **Äppeltårta.** Af ett halft skålp. socker, ett halft skålp. smör, ett skålp. mjöl och 2 ägg blandas en deg, som utkafas till en speciedalers tjocklek. Goda äpplen skalas och skäras i tunna skifwor, hwilka öfverströs med tillräckligt socker och kanel; man låter dem ligga en god stund för att draga sockret till sig. Nu kafflas degen ut, så stor man will hafwa tårtan till, i twenne lika delar; de sockrade äpplena läggas nu på degen bra högt, eller så hög man will hafwa tårtan; sedan lägges den andra tårt-degen öfwer så, att äpplena ej synas, utan den ena degen wifes upp och den andra bör gå öfwer, så att det blir dubbelt omkring kanterna. Nu hopwifes en pappersremsa, som bör vara lika hög som tårtan, och fästes rundt omkring henne, eljest bibehåller den ej sin form. Pappersremsan bör vara flerdubbel. Sedan den är påsatt och med en nål hopfäst, öfverstrykes tårtan med en ägg-gula, uppwispad i watten, samt sockras. Tårtan tages af bakbordet med en brödspade, eljest går den sönder, samt sättes på en smord plåt och införes i en bra nog varm ugn.

294. **Napoleons-tårta.** Ett halft qwarter skirdt smör arbetas åt en led, tills det börjar hwitna, hwarefter iröres ett halft qwarter finsiftadt socker, ett halft qwarter godt hwetemjöl och det risna skalet af en citron; sedan iröres 10 ägg, ett och ett i sänder. När

detta är väl blandadt har man tillreds skrispapper, som är klippt rundt efter fatets form och så många bottenar deraf, som man will hafwa. Af blandningen strykes på papperet ett sjerdedels tum tjockt, men ej för nära kanten, hwarefter bottenarne ställas på plåtar att gräddas i swag ugnswärme, men efterses noga att de ej blifwa bruna. Då de äro gräddade, lossas de genast från papperet och läggas på anrättningsfatet, med sylt emellan hwarje botten. Denna tårta glaceras med gräddskum och beströs med kulörsocker, samt ätes kall.

295. **Äppel-marmelad.** Lösa och väl mogna äpplen skäras i tunna skifwor och kokas med litet watten till en mos, hwilket pressas genom en hårsift. Man tager dubbelt med socker mot mosets wigt, doppar det i watten och lägger det till moset i syltkitteln, hwilket får koka under jemn omrörning. Då det synes klarna och tjockna, öses det genast i burkar att förwaras. Marmelader kunna kokas af krusbär och alla slags frukter samt behandlas på samma sätt.

296. **Äppelkompott.** Äpplen skalas, skäras midt itu och rensas från kärnhuset, hwarefter de läggas i en kastrull jemte socker uppblött i litet watten samt några orangedroppar, och kokas så länge, tills de mjukna och bli klara, då de, ett efter annat, försigtigt upptagas med en silfversked, så att de icke gå sönder, hwarunder de flera gånger måste omskafas i kastrullen. De serveras på en flat kristallskål, och lagen, hwari de kokat, hålles deröfwer. De garneras med förbärs-sylt, ett bär på hwarje äpple.

297. **Baron-kompott.** Goda matpäron skalas och kokas lindrigt i hälften watten och hälften win med socker, kanel och citronskal, hwarefter de rangeras på ett fat, och lagen, som kokas litet mera tillsammans, hålles öfwer dem; socker strös deröfwer.

298. **Torkad frukt.** All torkad frukt sköljes väl i varmt watten och kokas med citronskal och litet socker i rent spad och lyctt kärl, dock så, att spadet alltid bibehålles. Frukten upptages, spadet infokas litet mera och hålles öfwer frukten, som beströs med socker.

299. **Bärsafts-kräm.** Saften af winbär, blåbär, eller andra sura bär, blandas med litet watten och socker efter smak, samt sättes på elden att uppkoka med litet skal af en citron; sedan blötes litet potatismjöl i watten och wispas i den kokande saften, så att det blir lagom tjockt, samt wispas flitigt, så att det ej klimpar sig. När krämen anrättas, garneras den med gräddskum och ätes kall med söt grädde till.

300. **Äppel-kräm.** Äpplen skalas och kokas lyctta med litet watten och tillräckligt socker. När de äro sönderkokta som ett mos, pressas de genom en grof hårsift och ställas att kallna. Man wispar söt grädde till hårdt skum, samt låter det stå för att sjunka, derefter tages så mycket af skummet, som det är mos till samt uppblandas med socker och det rifna skalet af en citron; detta röres väl tillsammans, och krämen upplägges på ett fat samt garneras med bisquits och något slags grann bakelse.

301. **Frusen Sylt-kräm.** En $\frac{1}{4}$ kanna tjock söt grädde uppwispas till hårdt skum, då det öfre skummet aftages och lägges uti ett fat; derefter wispas åter och skummet borttages efter hand; på detta sätt fortfares tills grädden är slut. Deruti röres sedan blandadt sylt, såsom hallon, försbär och hwad slag man behagar. Derefter packas krämen uti en form, hwilken ställes på is att frysa med litet salt omkring. När den skall serveras, doppas formen i hett watten och astorkas, hwarefter den uppstjelpes på fat.

302. **Saft-gelé.** Man tager ett och ett halft quarter försbärs- eller hallon-saft, samt dertill ett quarter brunswatten eller mer, efter smak, ifall saften skulle vara för tjock. Detta sättes på elden i en malmgröta, och tillägges substans eller 5 lod husblås, detta silas sedan genom en ny florsift, och när géleén har kallnat, slås den i en wacker form att frysa omkring 3 a 4 timmar.

303. **Win-gelé.** Twenne skålpund socker, ett halft stop friskt brunswatten, en butelj rhenskt win, en gammalt franskt och ett quarter sherry, det tunna skalet af twenne citroner och den utpressade, silade saften påsättes i en väl förtennt kopparkittel, att uppkoka med 8 lod fin gelatin. Under tiden wispas 5 a 6 ägg-hwitor till hårdt skum. Vid första uppkokning läggas de i winblandningen, man låter denna sedan ett par gånger hastigt uppkoka till dess det skär sig och lagen ser klar ut. Nu har man en tät duk, spänd öfwer en upp och nedvänd stol. Lagen upphålles i duken och silas i geléeskål eller form, samt sättes i kallt rum att stelna. Skall formen urstjelpas, doppas den först i hett watten.

304. **Stufwade sticelbär.** Då halfwyrna sticelbär äro afplockade, bortrensas stjelen och blomfnaset, hwarefter de sköljas väl och helt hastigt förvällas i kokande watten. Emellertid kokas en sirap af ett godt stycke socker med litet watten; deri läggas bären, tillika med litet riswet citronskal och en bit kanel, att under beständig skafning litet koka, hwarefter de upphållas, och, om det skulle behöfwas, öfwerströs de sedan med fint stött socker. Serveras kallt, med söt grädde.

VII.

Salader.

305. **Hufwud-salad.** Sedan ett saladshufwud blifwit wäl skrädt och sköljdt, skäres det i klyftor och öfwerdjutes med följande sås: 3 hårdkokta ägg-gulor fönderframmas wäl med en sked och uppblandas med 3 matskedar fin matolja, 3 skedar ättika, litet stött peppar och salt; allt blandas wäl tillsammans och hålles öfwer saladen, som omröres wäl, hwarefter den anrättas på karott och garneras med fint hackade hårdkokta ägg-hwitor.

306. **En annan forts grön salad.** Krasse och laktul, lika mycket af hwardera, rensas och sköljes wäl och tillredes sedan alldeles lika med hufwudsalad; men den, som så will, kan, i stället för de hårdkokta ägg-hwitorna, garnera denna salad med fint hackade inlagda rödbetor (se följande) eller också med båda sorterna gemensamt.

307. **Inlagda rödbetor.** Af den stora sorten tages helst och kokas. På det de må blifwa mindre hårdkokta, läggas de förut uti en handduk, swepas wäl om, bultas litet och nedläggas med hö i grytan. Då de blifwit kalla, skalas de, skäras i skifwor samt läggas i en glasburk. Dertill lägges äfwen hel kryddpeppar och klufna nejlikor. Derpå slås god winättika; dock observeras, att ej för mycket tillagas på en gång, ty de hålla sig ej länge.

308. **Pres-gurkor.** Färsta gurkor skalas och skäras i tunna skifwor, läggas på en tallrik samt beströs med litet fint salt, hwarefter en annan tallrik ställes

öfwanpå gurkorna och en tyngd af ett frykklod, eller hwad man har för händer, lägges härpå. När gurkorna fått stå så några timmar, anrättas de med fin matolja och ättika, lika mycket af hwardera, samt beströs med litet stött hwitpeppar. Man garnerar gurk-afietten med en frans af finhackad persilja.

309. **Pickles.** Till detta tager man små gröna gurkor, små ärtskidor, små turkska bönor, stora gröna ärter och får detta ligga 5 dagar i saltlake, som gjorts af ett halft qwarter salt till en kanna watten. Sedan lägges det gröna på linne att afrinna och derpå i en jyltkittel med stark ättika att det står wäl öfwer och får långsamt koka tills det blir grönt. Hwitpeppar, senapsfrö, spansk peppar, litet krossad ingefära, muskottblomma, lagerblad och några kryddnejlikor få koka med i ättikan. Små morötter och blomkål förwällas i saltlake och läggas till det gröna, äfwen tilläggas små krasfnopp, förut kokad i ättika och några små insyltade lökar. Då alla sorterna äro färdigkokta, blandas de om hwarandra i flaskor eller små burkar. Ättikan kokas nu åter upp att det må få amper kryddsma. Derefter fränsilas kryddorna och ättikan slås kall på saladen, som öfwerbindes wäl. Hel muskottblomma låter man wara qwar i saladen.

310. **Paradis-äpplen.** Hålfwa stjeltarne aflippas och bären läggas i en burk. Till ett halfstop bär kokas en half kanna krydd-ättika med ett halft skålpund socker och slås kokhet på bären. De öfwerbindas först då lagen kallnat. Begagnas som salad till feta kötträtter, såsom resbensspjell, gås, gris m. m.

311. **Ättiks-körbär.** Härtill tagas wäl mogna, bruna körbär. Stjeltarne aflippas och bären läggas i en glasburk. Till ett stop bär tages ett halfstop franskt win och lika mycket winättika, ett lod nejlikor,

ett lod kanel, 6 a 8 kardemummor, några lagerblad. Detta uppfokas och skummas väl. När lagen är kall slås den på bären, som öfwerbindas och förvaras i kallt rum.

312. **Kofta hjortron.** Väl mogna hjortron rensas så, att de hårdaste läggas i ett kärl, de lösare i ett, och de mest grötiga för sig. Dessa sönderkramas och gnidas genom hårsift. När all fasten på detta sätt är utpressad, sättes den på elden i en malmgryta, och de hårdaste bären iläggas att sakta koka till deß de kännas mjuka; då iläggas de lösare bären, och all eld drages från grytan, hwilken blifwer stående en stund på asfmörjan, tills de senare ilagda bären blifwa väl uppfokta. Nu uppöfas de i burkar. När de äro kalla bindes waxpapper, eller smältes wax öfwer dem, att de icke må mögla. (Se vidare bland inläggningar).

IX.

Äggrätter och Klimpar.

313. **Schwabisk äggkaka.** Man kokar upp ett qwarter mjölk, sammanwispar 4 skedar hwetemjöl i litet warm mjölk och rör detta i den kokande mjölken. Derefter wispar man 4 ägg-gulor, slår dem i massan, strör litet salt deruti och lägger sedan skummet af 4 ägg-hwitor deri. När nu allt detta är mycket väl rördt tillsammans, skires ett stycke smör i en kastrull, degen slås deri, locket påsättes, kol läggas öfwer och under kastrullen, hwarefter man låter kakan hastigt gräddas.

314. **Äggkaka med släff.** Riswebröd och några ägg röras tillsammans i mjölk och slås i en panna med litet smör och stekt släff, som sedan gräddas tills kakan blifwit brun.

315. **Fattige riddare.** I mjölk uppblötta hwe-tebrödsstifwor wältras i wanlig ägg- eller pannkaks-smet, gräddas i smör eller flottyr och öfwerströs med socker och kanel.

316. **Kofta ägg.** Ägg, kokade i sjudhett watten 3 a 3½ minuter, blifwa behagligt lösa, men litet längre kokade, hårda. Läggas de sedan i kallt watten, släppa skalen lätt.

317. **Ägg med hwit sås.** Man kokar äggen så, att de kunna sönderskäras i halfwor eller fjerdedelar samt upplägger dem på karott, som ställes på spis-hällen, för att hållas warma; nu röres en sås på följande sätt: Smör och mjöl fräses tillsammans; har man nu grädde, eljest god mjölk, påspädes detta, och då den kokar, ilägges litet socker och muskottblomma; sist inwispas några ägg-gulor, hwarefter såsen ej får koka, utan hålles så öfwer äggen, som serveras warma.

318. **Förlorade ägg.** En ren stekpanna ställes på elden. Under tiden sönderslås friska ägg på en flat tallrik och, när wattenet sjuder, iläggas de warligt. De upptagas, när de stannat, samt jemnas med en rund form.

319. **Äggröra.** Till hwarje ägg tages twenne skedblad mjölk. Detta wispas väl samman, med en nypa salt. Nu skires litet smör i en kastrull och när det fräses ilägges äggwispingen. Allt efter som det stannar, tages det nått upp med en matsked. Den serveras till skinka, rökt lax och rökta kötträtter.

320. **Mjölklimpar.** Swetebröds- och släfftärningar brynas och arbetas med warm mjölk, mjöl, litet salt och ett ägg. till en den hwaraf klimpar göras,

som kokas en halftimme i en kittel, fylld till hälften med saltadt kokande watten. Tager man hälften riswebröd och hälften mjöl, så blifwa klimparne bättre. De kunna äfwen kokas i ättika. Serveras med kokta päron eller swifkon.

321. **Potatis-klimpar.** Till 15 stora, kokta och risna potatisar, tager man ett halft skåp. skirrt smör, 4 ägg, hackad persilja och litet salt, hwilket allt arbetas till en deg. Sedan strör man mjöl på denna, gör klimpar deraf och kokar dem i salt watten. Under kokningen behöfwer man icke wända dem. De öfwer-gutas med brynt smör och beströs med riswebröd.

322. **Swetebröds-klimpar.** Man tager 5 lod hwetebröd, hwarifrån de större smulorna äro affäl-lade, eller ock stötta skorpor, slår derpå 3 skedblad smält smör, och gnider det wäl hwitt med en sked. Derefter tillägges 3 matskedar söt grädde, 2 ägg-gulor och litet salt, socker och muskottblomma efter smak. Deraf tager man med en sked små klimpar, som kokas i buljong, och äro sedan färdiga att anrättas. Härwid, äfwen som wid efterföljande klimpar af lösare beskaffenhet, mär-kes, att man, såsom prof, först bör koka en klimp, och om den då sönderfaller, tillsätta litet hwetemjöl.

323. **Smör-klimpar.** Fyra lod smör slås till något mjölk, hwartill lägges 3 ägg, och alltsam-mans omröres tills det wäl blandat sig, hwarefter iröres 3 matskedar hwetemjöl och något muskott. Deraf tages små klimpar med en i warmt watten förut doppad sked, hwilka läggas i kokande buljong, och då de flyta upp, äro de färdiga.

324. **Klimpar af fiskfärs.** En liten gädda om 1 mark släses, och alla benen borttagas, sönderskäres i tunna skifwor, hackas och stötes fint, jemte 6 lod njur-talg och 6 lod smör, att det blir såsom en deg, hwari

man sedan med en sles inarbetar en nypa hwetemjöl, och inrör sedan i massan 2 ägg efter hwarandra, ett halst qwarter söt grädde, litet salt, socker och muskottblomma. Häraf tages med en sked små klim-par, som kokas i buljong.

325. **Kött-klimpar.** Hårtill kan man begagna stekt, kokt, eller också färskt kött, hwilket kokas och uppblandas med litet njurtalg, rödlök, salt, ägg och riswebröd. Deraf göras små klimpar, som brun-stefas i smör.

326. **Klimpar i kött-soppa.** Två skedblad smör arbetas med en träsked i 5 minuter, sedan iblandas 3 jumfrur söt grädde, 4 ägg-gulor och 2 hwitor samt godt hwetemjöl, litet socker, salt och muskottblomma efter smak. Man tager af smeten med en tesked och formerar deraf små klimpar, samt kokar en så-dan till prof, och derefter rättas smaken.

327. **Frikadeller till kal.** Två skålpund ox-köttfärs, med ett skålpund fläskfärs, hackas och bul-tas tillsammans att det blifwer såsom en deg; dertill arbetas 5 ägg, litet söt grädde, muskott, hwitpeppar och salt, hwarefter formeras med twenne skedar min-dre eller större frikadeller, som kokas i buljong och nyttjas i hwit- eller surkål.

328. **Bröd-crétonger.** Man tager ett stort franskt bröd, som bör vara något gammalt, och skär det i skifwor tvärt öfwer. Sedan fasonerar man det med en knif i uddar eller såsom en blomma; det senare göres med en form, som köpes hos bleck-slagare. Crétongerna doppas i grädde och ägg samt kokas i flottyr. Med dessa kan man garnera grönsaker; de nyttjas äfwen till soppor och puréer. Man gör dem större, då man will begagna dem att gar-nera med, och mindre till soppor.

329. **Äppelklimp.** Äpplena skalas, skäras i stycken och röras med några ägg, mjölk och mjöl till en deg, af hwilken man tager klimpar med en sked, hwilka man låter koka i sjudande watten. Wid anrättningen beströs de med socker och kanel och serveras till fastsoppor.

330. **Kroppkafor.** Koft, riswen potatis upp-blandas med mjölk samt hwetemjöl, litet socker och salt. Skinka eller släff samt kallt kött af hwad sort som helst skäres i små tärningar och brädes helt litet i en stekpanna, samt kryddas med litet peppar. Nu göras bullar af mjölksmeten, så stora man behagar, med en grop i midten, hwari lägges ett skedblad af föttblandningen*). De kokas lyft helt sakta i saltadt watten omkring en timme, samt wändas helt warligt, att de ej gå sönder; det bör wara mera mjöl än potatis i blandningen, och äro de för lösa, iröres ett ägg eller mera mjöl. Liksom då man kokar palt, profwar man med en wispmist om kroppkafan är genomkoft.

X.

Att inlägga och förwara Grönsaker.

331. **Att inlägga skärbönor.** Härtill wäljer man företrädeswis späda swärdsbönor, hwilka man afrepar och skär i tunna strimlor, förwäller dem i kokande watten och breder dem tunt på en duk att torka. Kärlet, hwari man ämnar förwara dem, sköljes med warmt watten, som kokas med bönkål och

*) Sebermera rullas bullarne så, att färsen kommer i midten.

kyndel. Bottnen beströs med salt, hwarpå man lägger ett hwarf bönor, trycker wäl till dem, och fortsfar så hwarstals, tills kärlet är fullt. Nu täckas bönorna med ett hwitt linne, ett lock lägges deruppå och på detta en tyngd af jern eller sten. Efter 12 dagar borttager man den ofwanpå bildade skorpan och orenligheten, och betäcker kärlet som förut.

332. **Att inlägga turkiska bönor på annat sätt.** Späda rensade och finskurna bönor blandas med salt, hwarefter de läggas hwarstals i en stekruka med ännu litet mera salt emellan. Bottnen kan äfwen täckas med winbärsblad samt sådana äfwen läggas ofwanpå, men i brist deraf äfwen pepparrottsblad. I öfrigt är behandlingen densamma som föregående.

333. **Att torka bönor.** Späda, gröna bönor snoppas och kokas med salt i watten, dock icke tills de blifwit mjuka, hwarefter man torkar dem i ugn eller fria lusten; de kunna äfwen trädas upp på trådar och hängas i taket. Man kan äfwen skära bönorna i strimlor, sedan de blifwit snoppade, och koka dem mjuka i salt och watten, samt torka dem i icke för warm ugn eller i lusten, i hwilket fall man först pressar watten ur dem; torkade förwaras de i påsar, och när man will använda dem, mjukas de först upp i ljumt watten, hwarefter de behandlas såsom färiska bönor.

334. **Att salta spenat.** Man wäljer härtill mör och grofbladig spenat, hwilken rensas fri från stjeltar, samt sköljes wäl en dag förr än spenaten skall saltas, samt låter den wäl afrinna; sedan saltas den med wanligt salt, och uti en torr bytta lägges först på bottnen salt och sedan ett hwarf spenat, hwarmed fortsfares tills spenaten är slut; sista hwarfwet ditlägges bra nog tjockt med salt. Derpå lägges en enkel linneduk, pas-

fande efter byttans widd; på detta sätt får den blifwa stående ett par dagar, så att saltet får wäl smälta; derpå lägges sedan en botten och en sten till tyngd. När deraf skall kokas lägges spenaten att förwällas uti kallt watten, i en syltkittel eller malmgröta; när den har litet mer än blott uppkokat, slås den på ett durchslag, att watten får wäl afrinna; derefter lägges den i kokande watten, hwarefter den sedan uppfilas och urkramas. Den lagas såsom färsk spenat.

335. **Att torka spritärter i ugn.** Härtill tagas af hwilken sort man will: åker-, mergel- eller sockerärter. De böra sorteras, de små från de stora. Derefter läggas de i en gaz-påse, och förwällas hastigt i en malmgröta med kokhet watten och en qwaft persilja. De upptagas efter tio minuter. Sedan allt watten wäl fått afrinna, bredas ärterna ut på papper i en stekpanna eller på ållor och insättas en stund i ugnen: de uttagas och en ny panna insättes. Efter en stund uttages denna, och den första torkpannan insättes åter. Så fortsares, under jemn omrörning, till de ärterna äro nära torra, då man utbreder dem på en linneduk i ett varmt rum. Då man will koka torrade ärter, böra de sköljas i ljumt watten, och sedan ligga 2 a 3 timmar i nytt ljumt watten, hwarefter de i detta watten med en bit smör påsättas att koka.

336. **Att salta blomkål.** Tätta, hårda blomkålshufwuden skäras i stora klyftor, som rensas wäl. Derefter lägger man dem i en påse af gaz, eller gardintyg, att hastigt förwällas, och breder man dem på linne att afrinna. En bytta, som har tapphål, guides med hwitt, finstött salt; i botten ett saltlager. Derpå lägges ett hwarf blomkålsklyftor, och så fortfarande, hwarf för hwarf, salt och blomkål. Öfwerst strös ett tjockare lager salt; en botten, utan tyngd, pålägges, och

byttan ställes i källare. Så snart man warsnar lake i byttan, astappas den. När man will begagna kålen, tager man warsamt med handen upp ett hwarf, lägger kålklyftorna i ljumt watten samt byter om ljumt watten, till de saltan kännes urdragen. Till sist lägges den i en kastrull med kokande watten, tages upp med durchslag och anrättas som färsk blomkål. Den bör helst watläggas en dag innan den skall begagnas, så att den får urwattnas långsamt och i tillräckligt watten.

337. **Att infoka stikelbär.** Bären tagas medan de äro omogna (helst af den engelska sorten), hwilka man snoppar lätt utan att skära i dem. Derefter läggas de på buteljer, som ej hafwa för tränga halsar (buteljerna böra wara wäl sköljda och torra innan bären iläggas), skakas så, att bären packa sig, och fyllas så mycket som går uti dem, kokas mycket wäl samt öfwerbindas med ståltråd. Buteljerna nedfattas i en pannmur eller kittel så tätt bredwid hwarandra som möjligt, samt emellan hwarje butelj så mycket hö, att det skiljer dem åt. Derefter påhåles så mycket kallt watten, att det står nära till kofken, hwarefter watten får koka tills bären synas hwita. Då tagas buteljerna warsamt upp, och sedan de blifwit kalla, hartas de. Nedsättas sedan i källaren och bibehålla sig året om. Man kan äfwen förwara bär i buteljer, utan att koka dem, blott buteljerna äro wäl torra, wäl forkade och hartfode.

338. **Att inlägga saltgurkor.** Ett hwarf körsbärs- och swarta winbärsblad samt dill och spåda winrankor lägges i botten på kärlet och deröfwer ett hwarf goda gröna gurkor, som legat 24 timmar i kallt watten, hwarmed fortsares tills kärlet är inemot fullt. Derefter kokas en saltlake, som ljum slås öfwer gurkorna i kärlet, så att de täckas af den. Derpå låter man dem

på ett varmt ställe komma i jäsning, affkummar det orena, som flyter ofwanpå och betäcker dem med en botten, som pålägges tyngd, hwarefter de förwaras i kallt rum. Saltlaken får icke göras för stark.

339. **Att inlägga gurkor på annat sätt.** Fläcklösa, köttiga gurkor afplockas i torrt wäder och torkas rena med en handduk, hwarefter man låter dem ligga utbredda på en duk öfwer natten. Dagen derefter nedlägger man dem hwarstals med dill, försbärs- och swarta winbärsblad i en förut sköljd kagge. Emellan hwarje hwarf strös litet finskurna winrankor och litet stött winsten, hwarefter kaggen slås igen och påfyller genom sprundet med saltwatten, som blifwit författ med litet winättika. Sedan kaggen blifwit väl igensprundad och tillsmetad, ställer man den på ett varmt ställe, der den dagligen måste wändas om, och snart kan man af ett slags brusande inuti densamma, märka att den är i jäsning. Sedan flyttas den i kallrum, och om 14 dagar äro gurkorna färdiga att ätas.

340. **Ättikgurkor.** Små, fingerslånga, gröna, fläcklösa gurkor sköljas, beströs med salt och ställas 24 timmar i ett fat, hwarefter de astorkas, läggas på ett rent fat och öfwerkjutas med ättika. Dagen derpå kokas denna samma ättika och hålles änyo öfwer gurkorna. Tredje dagen låter man gurkorna koka upp en gång med ättikan. Sedan gurkorna hunnit swalna, läggas de med peppar och nejlikor hwarstals i krukor. Man kan äfwen strö dill, lagerblad, små pepparrotsskifwor och fenkol deremellan. Ättika slås öfwer gurkorna, och krukorna öfwerbindas och förwaras i kallrum.

341. **Späckade gurkor.** Härtill begagnas stora gurkor, hwilka skalas, och kärnorna borttagas med en desertsked. Sedan läggas gurkorna i friskt watten under 3 a 4 dagar; men hwarje dag ömsas watten derpå.

Derefter läggas de på en linne duk att afrinna, hwarpå de späckas med finskuren kanel och nejlikor. Emellertid uppkokas ättika, som skummas väl, hwaruti lägges några bitar kanel och några blad muskottblomma. Då detta litet kokat, iläggas gurkorna, som få koka en stund, men ej så, att de blifwa mjuka. Derefter läggas gurkorna för sig i en burk, som öfwertäcks, och ättikan uti ett annat kärl, äfwen betäckt. Då båda äro kallnade, hålles ättikan på gurkorna, hwilka förwaras i kallt rum, öfwerbundna med dubbelt papper. Man kan äfwen härtill använda gröna pumpor, men de låta sänre förwara sig.

342. **Att inlägga spansk löf.** Den tages innan någon frostnatt infaller, rensas väl från den yttersta huden, men aftas att icke löfen iskäres eller skaras. Sedan plockar man de större och mindre ifrån hwarandra, ty annars blifwa de icke jemnt kokade. De läggas derefter i en skarp saltlake i 2 dygn, hwarefter den bortslås och något swagare påhålles, och dermed står löfen ännu i 2 dygn, uppslås derefter på fäll, och sedan på linne. När den nu är färdig, sättes så mycket ättika på elden, som tillräckligt kan skyla löfen; deruti lägges kryddpeppar, nejlikor, lagerblad och muskott, och, när ättikan härmed uppkokat, äfwen löfen, som kokar tills den synes klar, men bör icke wara mycket mjuk. Den upptages då hastigt med durchslag, utbreddes på fat att swalna, och när den är kall, nedlägges den i sin burk, hwarpå äfwen ättikan, fullkomligen kallnad, slås öfwer, ombindes och ställes i en god källare eller ett rum der det icke fryser.

XI.

Bakning, äfvensom några högst nödvändiga
Hushållsuppgifter.

343. **Att baka godt bröd.** För att få brödet riktigt godt, smaktigt och närande, måste man skräda mjölet och sila watten genom groft linne, innan det uppblandas med mjölet. Rent och friskt brunns-watten gifwer bästa brödet.

344. **Spisbröd.** Till 6 lispund sammanmalet rågmjöl, wärmas 6 a 8 kannor watten med ett qwar-ter salt; watten får ej vara warmare, än att man kan hålla händerna deri; sedan slås det till mjölet i ett baktråg och arbetas wäl tills man får en lagom hård deg, då 3 qwarter jäst wäl inkrådas; derefter jemnas degen och öfwerströs med mjöl samt öfwer-täckes wäl och ställes i ett warmt rum att jäsa. När degen är wäl jäst, uppkrådas den med litet mjöl, och kummin ditlägges; sedan upplägges den på bakbor-det och deraf utkastlas med en wanlig brödkasle kaker (som urtagas med bledmått för att få dem lika stora; ett litet hål urtages wid sidan på hwarje kaka, för att sedan kunna hänga upp dem), som piggas och ställas på bråden för att jäsa. Under tiden eldas ug-nen, och när det är nedbrunnet, slås den igen, men kolen få ligga qwar, så att ugnen blir jennwarm. När brödet är wäl jäst, sopas ugnen, och brödet in-föres för att gräddas. Sedan brödet blifwit wäl kallt, uppträdes det på spett och upphänges i taket i ett warmt rum för att torka. Då det kännes wäl

torrt, nedtages det och förwaras i tunnor eller rödlårar med lock på.

345. **Hwetebröd.** Man tager ett lispund mjöl; två kannor söt mjölk (mer eller mindre mjölk kan ej bestämmas, utan beror på mjölets godhet) sättes på elden att blifwa ljum, sedan hålles detta till mjö-let och arbetas wäl med ett qwarter färsk tjock jäst; när degen är så arbetad, att den släpper händerna, mjölas litet öfwer den och bre-des en serwet deröfwer, hwarefter den ställes i warmt rum att jäsa; när den wäl jäst upp, arbetas den åter med litet mjölk, som förut blifwit ljummad, ett skålpund socker-sirap samt två lod fint stötta kardemummor; deraf bakas nu bullar eller skorpor, som ställas på smorda plåtar för att jäsa, hwarefter de smörjas med wis-pade ägg och piggas, sedan införas de i en lagom warm ugn för att gräddas.

346. **Smördeg.** Färskt smör twättas wäl ur all sälta, samt lägges i friskt watten. Derefter göres en lös deg af ett qwarter watten, ett ägg och en half jumfru bränwin. Detta wis-pas först samman och sedan arbetas in fint hwetemjöl. Degen upplägges på bak-bordet, der den får ligga för att mjölet må swälla. Den arbetas sedan och får stundtals hwila. Till en mark deg tages sedan en mark smör, som i en handduk ut-flappas till en halfrund kaka, liksom man utkastlat degen till en helrund. Smörkakan lägges på ena deg-halswan, den andra wifes öfwer. Man klappar detta samman några tag och kastar ut det hastigt till en tunn kaka, som åter wifes hop, slås med kasweln och ånyo utkastlas. På detta sätt förfares 6 a 8 gånger till des smeten är jenn och smidig. Den bör arbetas och ut-kastlas i kallt rum, och med så litet mjöl som görligt är. Denna deg begagnas till pastejer, tårtor och bakelser.

347. **Smör-bakelser.** Smördeg (se n:o 346) utkafklas tunn och skäres sedan med sporre i fyrkantiga bitar. Med sporren utskäres en strimla i alla fyra hörnen; på midten lägges sylt eller tjock äppelmos och de fyra strimlorna wiskas öfwer. Bakelsen, som bildar en stjerna, insättes på mjölade spjell i lagom varm ugn att gräddas. När de höjt sig och blifwit gulbruna uttagas de att kallna. De göras äfwen som sneda rutor, då trenne ränder sporras i hwarje bakelse. När dessa äro gräddade och kalla, beströfkas de med ägghwitsskum, blandadt med florsiktadt socker, och insätts i swal ugn att sakta glaceras.

348. **Canapéer.** Smördeg utkafklas till en tumstjocklek, och skäres sedan i halfqwarters breda remsor, som uppläggas på kasweln, längs utåt densamma, och afskäras på tvären, medelst en fin ståltråd, i tunna skifwor. Dessa läggas på rena plåtar, med tillräckligt mellanrum, och gräddas i swal ugn. När Canapéerna anrättas, lägges sylt, äppelmos eller bärgelée mellan twenne bitar, och ströses socker öfwer dem när de äro upplagda på fatet.

349. **Sockerbröd.** Florsiktadt socker, mjöl och ägg, wäges lika, ett halft skålpund af hwardera. Sockret sammanröres en half timmes tid med ägg-gulorna åt en led, och fem till hårdt skum wispade ägg-hwitor iröras sedan sakta med mjölet, men allt åt en led. När man så arbetat smeten en timme, tages med en sked runda plättar, hwilka läggas på wäl smorda plåtar, att gräddas i god värme. Äfwen kan smeten hållas i mjölade papperslädor. Den gräddade kafan skäres då i skifwor.

350. **Pepparkakor.** Ett halfstop mellansirap arbetas tills den skummar sig. Då ifnådas en mark twäntadt smör, en half tesked stötta nejlifor, en hel dito kanel, en half dito stötta kardemummor, finskurna pome-

rans-skål, två ägg-gulor, en jumfru sur grädde, en tesked renad pottaska. Detta arbetas med mjöl som en wanlig bröd-deg och utkafklas. Den får så ligga en timme. Derpå kafklas den ut tunnare, och med bleckformar uttages åtskilliga fasoner, som sedan läggas på mjölade plåtar att gräddas i god ugnswärme.

351. **Att bereda god potatisjäst.** För att erhålla en kanna god potatisjäst, tages 6 marker potäter, hwilka kokas och sönderkramas i en gryta; en $\frac{1}{4}$ kanna ljunt watten slås deruti, hwarester man med händerna wäl arbetar hela massan och rör den igenom en härskift. Skulle icke massan helt och hållet gå derigenom, så kan man efter hand utspäda den med ett halft qwarter ljunt watten, till des man fått alltsammans igenom. Nu slås denna helt fina potatismassa i ett dertill passande kärl, helst med raka väggar och försedt med lock; ett qwarter god dricksjäst hålles deruti och omröres med en wisp, att det wäl blandar sig, hwarester man låter den stå orörd i 3 a 4 timmar. Sedan den uppjästa massan wäl lagt sig, slår man ännu en $\frac{1}{4}$ kanna färsköl eller dricka deruti, och omwispas allt ånyo. Stiger jästen i höjden, slår man den, tills den helt och hållet lagt sig. Man kan förwara denna synnerligen goda jäst om sommaren 14 dagar i en kallare och om wintern i warmt rum 5 a 6 dagar.

352. **Lübf Medwurst.** Till 6 marker skrapadt och fint hackadt oxkött tages 4 marker lika fint hackadt swinkött, och 4 marker i fina tärningar skuret späckfläsk, hwilket arbetas tillsammans som en deg samt uppblendas med en $\frac{1}{4}$ kanna rödt win; stött starkpeppar, kryddpeppar, nejlifor, muskottblomma och salt ilägges efter smak. När detta är wäl omblandadt, stoppas massan, det hårdaste man kan, i rena ox-fettarmar, från hwilka fettet förut är wäl bortskrapadt, hwar-

efter korfvarne omknytas hårdt wid ändarne med segelgarn samt bestrykas med sammanblandadt fint stött salt och salpeter; sedan nedläggas de i ett dertill passande käril, hwari de blifwa liggande trenne dygn, men wändas en gång om dagen; häræfter upptagas de och rökas med kall rök, samt kunna derefter ätas spicka.

353. **Att förwara Smör.** Smöret urtwättas i friskt watten; derefter blandar man ett skålpund salt, ett halft skålpund renad salpeter och ett halft skålpund stött socker tillsammans, tager af denna blandning ungefär 2 lod på hwarje skålp. smör och arbetar in det i smöret, som sedan nedpackas i stenkrukor. I början har wäl smöret en underlig smak, men som efter några wecfor helt och hållet försvinner. — Ett annat sätt: Smöret urtwättas flere gånger i friskt watten i smärre portioner, hwarefter det ställes på ett swalt ställe, också i friskt watten. Dagen derefter urtwättas det ännu en gång, och ett halft skålpund salt arbetas in i 8 skålp. smör, salt strös i botten af stenkrukan och smöret inpackas hårdt; ofwanpå strös salt å nyo, hwarefter krukan wäl täckes och förwaras på ett lustigt ställe. Sedan smöret stått i åtta dagar, slås en stark saltlake deröfwer, så att den icke allenast tränger sig in på sidorna, der smöret möjligen lofnat, utan äfwen står öfwer det samma. Innan man begagnar smöret, bör det urtwättas och genomnådas med färsk grädde och omsaltas.

354. **Att hindra smör, sett o. s. w. att härskna.** Styckena inlindas i linne, som blifwit wäl fuktadt i en lut, gjord af watten och pottaska.

355. **Att insalta kött.** Kött ingnidet och beströs med salt, det nedlägges i ett fat. Åtta dagar derefter upptager man det och låter det koka en half timme, på det saltet icke må intränga för mycket och göra köttet hårdt, hwarefter man låter det ligga på bordet

till följande dagen. Då nedlägges det å nyo och en saltlake göres så stark, att den bär ett ägg; denna hålles i fatet, tills den står öfwer köttet, hwarefter locket pålägges. Sålunda håller sig köttet länge och wäl.

356. **En god lake för insaltning af nöt-, swin- och fårkött.** Till 2 kannor brunswatten tages 4 skålp. salt, 1½ skålp. fint socker och ⅛ skålp. renad salpeter, hwilket allt kokas öfwer sakta eld, affkummas wäl och ställes att swalna, hwarefter det slås öfwer köttet. Likwäl måste man krama allt blodet wäl ur köttet och ingnida det med salt samt noga tillse att köttet är wäl fringslutet af lake. Det segaste kött blifwer mört och håller sig wäl i denna lake. Det till skinka bestämde köttet upptages efter 14 dagar, torkas och afriswes med fli, samt öfwerdrages med papper, för att bewaras för smuts och insekter. Ungt swinkött är på 4 a 5 dagar fullkomligt mört. Lagerblad, enbär, timjan, o. s. w., kunna äfwen läggas uti lake.

357. **Att på kort tid göra ankor feta.** Korn, som förut legat i watten, lägges i hög för att gro, hwarefter det sedan utbreddes att torka. Wid nymåne instängas ankorna i ett hus, som är wäl underhålladt, och utfodas med ofwannämnda malt, som helt obetydligt fuktas med watten. Det utströdda fodret måste först vara wäl uppätet, innan något nytt utkastas.

358. **Att förwara gåsfett.** Fettet stäres i små stycken och saltas, hwarefter det lägges i en stenkruka, som täckes wäl och igenfittas med warmt wax, så att ingen luft kan intränga; krukan förwaras under sommaren på ett swalt, men icke fuktigt ställe.

359. **Surkål.** Friska, hårda huswuden, från hwilka de lösa bladen rensas och stränkarne affkåras, klyfwas itu och finhackas, hwarefter kålen lägges hwarfals i det dertill bestämde kärlet med salt, tummin och

dillfrö, äfvensom stötta enbär och senapskorn samt skurna winrankor. För bättre smaks skull, kan man äfwen lägga goda matäpplen emellan hwarfwen. Bottnen plägar mången beströ med hassel-löf, salt, kummin och enbär, hwar på ett hvarf käl istampas, och sedan fortfarande werelwis med samma mellanhvarf. Små kärl äro bättre än stora, och gamla, redan nyttjade, bättre än nya, emedan dessa senare måste först urwattnas och impregneras med ättika. Kålen istampas med ren trästöt, dock bör manakta sig att icke taga för stora quantiteter till ett hvarf, emedan de då swärligen kunna tillräckligt tillstampas. Lock pålägges med tyngd uppå, och kärlet ställes på ett varmt ställe, att kålen kommer hastigt i jäsning, hwilket alltid är en stor förmån. I nya kärl måste man slå litet surdeg, upplöst i ättika. När mycken wättska samlat sig ofwanpå, afhåller man den och behåller den till vidare påspädning, eller i brist deraf, gör man lake och begagnar den till det samma, ty kålen måste alltid vara öfwerhöljd dermed. Ibland händer, att jäsningen länge fördröjes, eller icke blir nog stark, hwilket wanligtwis är händelsen, då kålen är för nycket saltad; då afhåller man den ofwanstående laken, tager lika mycket watten dertill och uppfokar den med litet winättika, hwarefter man håller denna ännu varm på kålen. Efter jäsningen flyttas kärlet i en smal källare, kålen tillstampas ännu ytterligare och täckes med ett linne, hwarefter lock med derpå liggande tyngd pålägges. Swarje åttonde dag måste både linne, lock och tyngd rengöras. Rring locket bör man desutom lägga en sammanwriden linneflut, som liktidigt med de andra rengöres, att ingen luft må slippa in i kärlet.

360. **Att göra surkål, som efter 24 timmar kan begagnas.** Kålen uppblandas, sedan den blifwit färdighackad, med salt och dill, och nedlägges i trä-

bytta; ättika slås deröfwer, hwarefter man låter den stå med tillräcklig tyngd till följande dagen och fokar den, som wanligt.

361. **Att förefomma att öl och mjölk surna.** Träkärnen, hwar i dessa wätwaror förwaras, låter man kola inwändigt, eller lägger i dem små kol samt öl och mjölk, som redan surnat, hwarigenom de befrias från all syrlighet. Man kan äfwen använda en påse med grofstötta kol af hwad träslag som helst, dock icke af för gammal wed, och sedan koldammet blifwit wäl af-twättadt.

362. **Att röka kött.** Man tager färskt nyflagadt kött, wältrar det i 32 delar koksalt och en del salpeter samt öfwerströr det med hwad slags kli som helst på alla sidor, hwarefter det omlindas med ett hvarf makulatur och upphänges i röken.

363. **Att förwara skinkor.** Swartpeppar stötes och siktas samt redes med litet watten till en deg, hwarmed man bestryker alla skinkans håligheter och sprickor. Sedan upphänges skinkan på ett varmt ställe, der det hvarken är varmt eller fuktigt. Det är icke bra, om de rökte skinkorna äro utsatta för frisk luft, medan de förbrukas, ty de bästa delarne förflygtigas då, och skinkorna blifwa torra. Bättre är det att packa in dem i hö och lägga dem i ett winfat, som förwaras på ett swalt ställe.

364. **Att steka späck utan fara.** När späcktärnigarna skola stekas, slås så mycket salt, som man tänker använda, med dem i den öfwer elden stående pannan; skulle späcket då taga eld, flyger det icke upp i wädrät.

365. **Att förwara frukt.** Bottnen i ett fat beströs med wanlig träaska, och deruppå lägges ett hvarf frukt, och så hwarstals om hwartannat; derigenom behåller frukten sig ända till Augusti följande året lika så

friskt, som om den plöckats från trädet. Dock får icke mera frukt upptagas ur fatet, än man behöfver, ty efter tvenne dagars utsättande för lusten, svartnar den.

366. Mandelkli af wilda kastanjer. Kastanjerna skalas, risvas så fint som möjligt och torkas i ugnen. Will man dermed rena huden, bör kliet först upplösas i varmt watten.

XII.

Om bärs insyltning och förvarande; om tillredning af Safter, och om några spirituösa Dryckers beredning.

367. Lingonsylt. Lingonen rensas, sköljas väl och uppläggas på linne att torka. Till en kanna lingon tages ett halfstop mellansirap, hwilket får uppkoka med litet finskurna pomeransskal och några bitar kanel. Derefter läggas lingonen, hwilka, under slitig skumning, få koka tills de synas klara. Lingon, syltade med socker, böra tagas temligen omogna. Till hwarje skålpund lingon tages $\frac{3}{4}$ -dels skålpund socker, hwilket doppas i watten och uppkokas till lag innan bären ihållas. Inga kryddor tagas till detta sylt.

368. Blåbärs- och swarta winbärs-sylter. Sedan de mest fullmogna bären äro rensade, läggas de i en af lika wigt socker, som bären utgöra, infokad sirap, der de under slitig skumning få koka och förvaras sedan i syltburkar.

369. Att sylta hallon. Vanlig sockerlag kokas

och skummas, och då den är klar, iläggas de förut rensade hallonen att sakta koka tills de äro klara och säsen af dem fått tillräcklig färg, då syltet är färdigt.

370. Att sylta klara körsbär. Körsbären rensas, stenarne urtagas och krossas, och kärnorna iläggas, en i hwarje bär. Socker tages till lika wigt med bären, kokas i syltkitteln och skummas tills det är klart, hwarefter bären iläggas att koka en fjerdels timme på sakta eld, då lagen bör wara tillräckligt tjock; men skulle bären förr börja blifwa skrynfliga, så astagas de och ställas med sin lag till den andra dagen. Då afhålles den och hopkokas tillräckligt samt slås öfwer de kallnade bären, som då omswalpas, att de blifwa fyllda med sockerlagen. Sedan syltet kallnat, förvaras det i glasburkar med pålagdt waxpapper.

371. Att sylta röda frusbär. Sedan bären äro rensade, sköljda och lagda att afrinna, läggas de som wanligt i en af socker infokad sirap, och kokas dermed tills de blifwa klara.

372. Att sylta gröna plommon. Plommon, så nära mogna att, fastän de se helt omogna ut, de något ge sig, då man frammar på dem, samt erhållit sin wanliga storlek, läggas ett par dagar i friskt watten, som några gånger ömsas. Lika mycket socker, som plommonen wäga, lägges i syltkitteln, sedan det huggits i stycken; det doppas endast i så mycket watten, som fordras för dess upplösning. Här af kokas på sakta koleld en sirap, som skummas tills den blir klar, hwarefter kitteln aflystes, plommonen iläggas och omswalpas sakta i lagen, men får ej koka deri. Då första värmen afdunstat, upphålles alltsammans i en stenburk, och pålagges en liten tallrik, eller ett lock med någon liten tyngd, på det att sirapen må stå öfwer plommonen. Andra dagen uppläggas plommonen

varsamt på en sil, att lagen får afrinna. Den hålles i syltkitteln och kokas å nyo, med tillsats af mera socker, samt slås öfwer plommonen. Detta upprepas ännu ett par gånger. Plommonen få ej koka i sockerlagen, emedan de lätt spricka och då bortskämma såjen.

373. **Att fylta gula plommon.** Plommonen sättas på elden i kallt watten utan att koka, tills de börja mjukna, då de upptagas, läggas i kallt watten, och skinet nätt afdrages. Smellertid kokas socker till en tunn lag, och då den tages af elden, läggas plommonen deruti, hwilket upprepas flere gånger, och hålles öfwer dem, såsom i föregående nämndt är.

374. **Körsbärs-mos.** Man rensar körsbären från stjelf och stenar och kokar dem mjuka; win slås på dem jemte tillräckligt socker, hwarefter de få koka upp å nyo. Nu rostas man riswebröd i smör, slår det i körsbären, hwarefter alltsammans kokas tills det fått nödig stadga.

375. **Äppel-mos.** Man skalar söta äpplen, skär sönder dem, slår litet win derpå och låter dem koka tills de blifwa mjuka. Derefter stampas de wäl sönder och uppblandas med i smör rostadt riswebröd och socker, hwarefter man låter alltsammans koka upp ännu en gång.

376. **God punsch.** Ett och ett halft skålpund socker kokas med ett halfstop watten till en simmig sockerlag, som sedan wäl silas och ställes att kallna och affätta bottenfats. Denna lag blandas kall, qwarter mot qwarter med sin arrak och arbetas en god timme, hwarefter punschen silas och får stå tills den är fullkomligt klar. Hålles då på buteljer, som wäl korkas och böra ligga en tid, då punschen oljar sig och blir len. Kan äfwen begagnas strax och serveras med litet konjak i glaset s. s. guldkant.

377. **Ägg-punsch.** Man sönderwispar 6 ägg-gulor och 6 hela ägg i en kittel, hwarefter småningom inwispar en $\frac{1}{4}$ kanna win, $\frac{1}{4}$ kanna watten och ett skålp. socker, låter alltsammans under slitig omrörning koka upp öfwer icke för stark eld, lyfter af det och slår ett qwarter god rom eller arrak samt fasten af 3 citroner deruti, allt under ihållande slitig omrörning.

378. **Maliska.** Åkerbär, körsbär eller rönnbär läggas fullt i en butelj; derpå hålles buteljen full med renadt sergradigt bränwin; detta får stå ett halft år eller ett år i värme och sol. Åkerbären tagas med sin gröna stjelf och de böra ej stå längre än till de bären hwitna, då lagen affilas. Till en kanna affilad lag kokas en sockerlag af tre skålpund socker, endast doppadt i watten. Detta blandas samman och arbetas så som man arbetar punsch. Bäst är att af den kokande sockerlagen taga qwarter mot qwarter bärlag och sockerlag, låta det få tillsammans ett uppkok och till sist ihålla ett qwarter konjak för hwarje kanna kokad lag. Denna saft håller sig i årtal.

379. **Glödgadt win.** Man slår 4 hela ägg och 4 ägg-gulor i en kastrull, wispar dem till skum och håller en kanna ordinärt hwitt win dertill. Derefter ilägges 12 lod socker och några bitar kanel, hwarefter man sätter alltsammans öfwer kokeld, tills det stiger upp i höjden.

380. **Lemonad.** Man riswer en citron på ett halft skålp. socker och pressar ur fasten af 3 citroner, samt slår alltsammans i en $\frac{1}{2}$ kanna brunswatten, hwarefter lemonaden, sedan sockret är smält, silas upp genom en serwet.

381. **Bischoff.** Ett skålp. hwitt socker doppas i friskt brunnsalten, hwarpå hålles en $\frac{1}{2}$ kanna rödt win och dertill en pomerans, som klyfwes. Sedan betäcks bålen wäl och får stå några timmar för pomeransens utdragning, hwarefter tillhålles ännu en $\frac{3}{4}$ kanna win af samma sort som förut.

382. **Mandelmjölk.** Ett halft skålp. söt- och 4 lod bittermandel skällas och stötas mycket fint tillsammans med ett halft skålpund socker. På denna massa slås en kanna godt källalten och omröres wäl. När den stått några timmar, silas den genom härfsitt och är då färdig till servering.

383. **Äppelwin, eller Cider.** Wäl mogna äpplen, som man låtit ligga obetäckta i fria luften 14 dagar på gräset under både torr och fuktig wäderlek, sköljas; de ruttna upp-plockas och sönderkramas, urpressas wäl och saften tappas på rena, wälluktande winsat. Åro faten nya, måste de förut sköljas med hett saltalten. Faten fyllas icke helt och hållet, hwarefter man låter saften jäsa. Sedan jäsningsen försiggått, blifwer fatet fullkomligt påfyllt med dylit jäst äppelsaft, lemnas 2 a 3 dagar orördt, tills grumset satt sig på botten, hwarefter det wäl sprundas och får ligga i källaren orubbadt 5 a 6 månader; har det nu klarnat, tappas man det på andra fat eller buteljer. Åro äpplena frusna, men icke ruttnade, blir winet så mycket starkare. Will man taga bort fruktsmaken, kastar man under jäsningsen några näsvar släderbär i fatet, och will man gifwa det en gul färg, kastar man lifaledes under jäsningsen stött angelikerot eller rostadt hwete deruti. Gallon eller slänbär, eller plommon kan man äfwen hafwa deribland. — Will man göra det än bättre, tager man frostbitna och derigenom först mognade stärkbär, sönderstöter dem med kärnorna och slår dem under jäsningsen

i fatet, eller torkar man de sönderstötta bären i deras fast på tallrikar i ugnen och slår dem så i winet. Detta blifwer derigenom kryddadt, erhåller en präktig ljusröd färg, och smakar inte det minsta sträft. Af torrade stärkbär blifwer det ännu wädrare, än af friska. Slås hwarje wår ett lod stött kanel på hwarje ankare, blifwer winet allt bättre och bättre. Swala, torra källare, wäl forkade eller tillsprundade fat samt warsamt borttagande af grumset i desamma, skyddar winet att blifwa surt. Har det fått så kallad fatsmak, stöter man några senapskorn i cider, som kastas deruti. Tyckes winet wilja blifwa dufwet, måste det genast tappas på ett annat fat, hwari man slår kokta russin, kryddor och socker. Skulle winet surna med anledning af wäderlekens inslytande, kokas hwete, som sönderstampas och, sedan det swalnat, hänges hwetet i en påse ned i fatet.

384. **Krusbårswin.** De under torr wäderlek plockade krusbären rensas och sönderkramas, hwarefter de 2 a 3 dagar ställas på ett varmt ställe med en linneduk öfwer sig, till des blåsor, uppkomna af jäsningsen, wisa sig på ytan; sedan pressas moset genom en hårdduk så hårdt som möjligt, utan att kärnorna sönderkrossas. Till hwarje kanna saft tager man $1\frac{1}{2}$ skålp. fint stött socker och rör om den tills sockret har smält, hwarefter ett fat påfylls dermed så fullt som möjligt. Räder icke saften till, så slår man friskt watten på de sönderkramade bären, rör wäl om dem och pressar i en linnepåse deraf till den förra saften. Man bör alltid hafwa några qwarter saft öfwer, så att man under jäsningsen kan fylla på dermed. Gäller fatet 40 kannor, låter man saften ligga i 6 weckor, men håller det endast hälften, behöfwer saften ej ligga mer än 3 weckor, innan man astappar den, renar fatet från grumset i botten och påfyller det ånyo. Ett fat om 20 kannor

förblifwer liggande i tre månader, och slå inga blåsor då mera upp på winet, kan det tappas på buteljer. Bäst är om man låter buteljerna stå några dagar endast lindrigt forkade i källaren.

385. **Frukt-ättika.** All slags frukt, god eller dålig, eller också endast dålig, t. ex. omogen, nerfallen och om vintern hopsamlad ruttnad frukt, sönderstampas väl i ett träkärl och öfvergjutes med kokhett watten. Sedan ställer man det på ett varmt, för luften icke utsatt ställe och låter det stå i 5 a 6 dagar att jäsa. Derefter tappas det på en mindre winankare, och ställes på ett varmt ställe, tills det öfvergått i ättika. Ännu bättre är det, om man, sedan saften afföndrat sig från frukten, slår litet dricksjäst och lägger ett stycke rågröd deruti. Ättikan tappas på buteljer.

386. **Att göra soja.** Saltlake efter kött och fläsk till rökning användes härtill. Laken uppkokas och när den skär sig och ser klar ut, silas den genom en fin hårsift. Fyra orsfötter med ett lod nejlkor, ett dito ingefära, hwitpeppar, en mark rödblök, en knippa dragon, mejram och timjan kokas i tillräckligt watten, hwilket får sammankoka till ett stop. Detta uppsilas och får kallna sedan allt fett är bortskummadt. Tre skålpund kross-socker, blött med litet watten, påsättes i en förtennt panna och röres slitigt till deß det blir en ljusbrun sirap, men aftas noga att det icke brännes. Det spädes nu med två kannor af den klara saltlaken och med orsfotsubstansen, hwilken bör vara så hård att den kan skäras. Alltsammans får koka en god stund och iläggas ett lod krossad muskottblomma. Sojan uppsilas derefter och får stå ett dygn, samt tömmes sedan på väl torra buteljer. Man kan späda med buljong om saltlaken är för stark, men då borttages så mycket lake som man påspäder buljong.

387. **Kulör.** Ett stycke socker, hastigt doppadt i kallt watten, kokas under slitig omrörning till deß det blir mörkbrunt, men icke brändt. Man påhåller nu litet kokt watten, och låter det koka tills det blir som en tunn sirap. När lagen kallnat, hålles den på buteljer, och begagnas att färja buljong och såser.

388. **Renad slottyr.** Allt slott å buljong på fett orskött affummas i en djup skål. Då det stelnat upptages slottkakan och skiljes från det buljongspad, som bildat sig under. Slottkakan får åter koka, skummas och sjunka, då det uppslås att stelna. Intet wätt får medfölja. Likaså användes öfverflödig fett af orstek. Af får och lam kan äfwen på samma sätt fås slottyr. Den af ore är dock bäst. Ösynnerhet bör man noga tillse, att alla wättskor fränsilas och bortkokas, eljest skämmes slotttyren lätt.

389. **Sockerdricka med bäjersft öl.** Man låter uppkoka fyra kannor watten med ett halft skålpund socker och en liten bit sönderhackad violrot, hwarefter det silas genom en hårsift i en stenkruga. Då wattenet swalnat så att det kännes ljumt ihålles twenne buteljer bäjersft öl och blandningen tappas derefter på buteljer, hwilka korkas och hartsas.

390. **Att hindra mjölk löpna om sommaren.** När man icke har tillgång till källare, eller något egentligt kallrum, använder man följande medel: Ett halft lod sal tartari upplöses i ett skålpund varmt watten, hwaraf tages en full matsked på en half kanna mjölk, som sedan flere gånger hålles i ombytta kärl. Gör man detta med god nyfilad mjölk håller den sig 24 timmar.

391. **Om inpackning af smör.** Härtill måste man wälja den tid, som har mesta inslytandet på smörets längre waraktighet och större odhet. Denna

tidpunkt infaller i September och Oktober, då korna erhålla grönfodring. Afwen i Juni, Juli och Augusti kan man inpacka smör, om korna redan då bekomma grönfodring.

392. **Ett sätt att bibehålla mjölken frisk.** Ett medel att bibehålla mjölken så frisk som möjligt och bespara tidsutdragt för dem, som köpa mjölk blott en gång om dagen, är, att man sätter den, sedan den är silad, i stenkärl ned i en wattenreservoir, der watten rinner från och till. På detta sätt håller sig mjölken längre frisk, och är mycket mera wälsmakande än eljest.

393. **Att få amper Ost.** Fet sötmjölksost eller så kallad småländsk prestost, nedlägges i en torr bytta eller tunna (allt efter ostens mängd) med humle på botten. Ostarne ställas på kant med humle emellan och på sidorna omkring dem, så att ingen del af osten är obetäckt. På detta sätt kunna ostarne förvaras mycket länge, men hvarje tredje månad wädras humlen och osten skrapas då mycket väl; äfwen bör man observera, att ju ostare man skrapar honom, desto snarare får den stark smak. Den osten, som låg i botten på tunnan, bör iläggas öfwerst wid hvarje ombyte.

394. **Anjovis-låda.** En liten blecklåda smörjes med kallt smör, hwarpå strös ett tjockt lager riswebröd, derpå lägges ett tätt hvarf renfäde och sköljda anjovisar, så åter ett hvarf riswebröd (stötta skorpar) och sist några bitar smör, detta sättes en stund i ugn och serveras varmt till smörgåsbord.

395. **Stekta Kastanjer** Man skär ett kors i den lilla klufna ändan på kastanjen. I en stekpanna lägges en näfve eller par groft salt, och kastanjerna läggas härpå. Pannan ställs på stark koleld och man rör om kastanjerna $\frac{1}{4}$ timme eller tjugu minuter, tills de kännas mjuka och spricka i skalet. De läggas i en bruten

servet, på varmt fat samt ätas med kallt smör, och till smörgås.

396. **Att förwara Champignoner.** Champignonerna böra wara små, hårda och hwhita, om de skola duga att förwaras. De skalas wäl och skäras med stjelen itu, om de icke äro mycket små, då de lemnas hela, derefter sköljas de och uppläggas på linne att wäl få afrinna. I en kastrull smältes tillräckligt smör, och i detta läggas champignonerne att koka på sakta eld till de smöret har utseende af olja, de lyftas då af elden och när de något hunnit swalna hållas de i små burkar eller flaskor med wida halsar. Noga bör tillses att flaskor och burkar äro torra, och bindes sedan, i ljunt watten blött orblåsa öfwer burkarna eller flaskorna, på det att ingen luft måtte intränga. De förwaras i kallrum. De anrättas i såser m. m. Till smörgåsbord skäras de i små tärningar, brynas lätt i sitt smör med litet salt och wispas upp med sot gräbde innan de slås upp på asietten.

397. **Murflor till smörgåsbord.** De förwälas, rensas, putsas och uppläggas på linne att watten wäl får urdragas. Sedan doppas de i wispade ägg, rullas i riswebröd och stefas gulbruna i smör. Andra swampsorter behandlas som champignoner och anrättas som dessa till smörgåsbordet, endast med tillägg af litet stött hwitpeppar. Sträf rörsoppa och s. k. Pied de Boeuf eller koswamp, äro utmärkt goda att blanda i buljong.*)

398. **Gummilag.** Man upplöser 5 ort gummi arabicum (bitar) i en jumfru watten. 20 ort bröstsocker

*) Widare om swampar se "Wära bästa Mat-swampar" utgifwen af N. S. Andersson. 25 öre.

kofas i ett halft qvarter watten till en simmig lag, som skummas och silas. Sedan hålles den uppblötta gummin och sockerlagen i pannan, att få ett uppkof, hwar efter det uppslås att kallna. När lagen är kall ihålles några droppar pomeransessence. Denna lag är särdeles lenande att begagna wid hosta och heshet.

399. **Lag af Althea-rot.** Man renstrapar och sköljer 30 ort torkad Althea-rot, klyfwer detta i smala strimlor och skär eller klipper dem i små bitar; detta sättas på elden med ett stop watten och får koka friskt 15 a 20 minuter. Lagen, som bör kännas limartad, silas genom hårsikt. I denna lag smältes 4 skålpund sönderkrossadt bröstsocker; när detta uppkofar, llaras lagen med ett par till hårdt skum wispade äggwitior, och får lagen koka tills den trådar sig mellan fingrarne. När den kallnat hålles den på buteljer och kan förvaras. Denna lag är särdeles nyttig att begagna wid bröstsjukdomar och äfwen i allmänhet helsosam.

400. **Citronsaft.** För att erhålla ett stop saft, kofar man skalen af 6 citroner i ett qvarter watten, och silar denna lag genom yllefilt. Saften ur de sex citronerna klämnes för sig och silas genom en linne- eller ylleduk. I den kofade lagen lägges 7 skålp. krossadt eller stött hwitt socker, och får det koka tills sockret är fullkomligt smält. När lagen kofat tillfyllest aflystes kitteln och nu först inblandas den urklämda citronsaften. När den är kallnad hålles den i fullkomligt torra qvarters- eller $\frac{1}{2}$ -qvarters flaskor, korkas och hartfas wäl.

Register.

	Sid.		Sid.
Aborrar, kofa	61	Brulésås	22
A la daube på gris	50	Bröd, att baka godt så-	
" på gås	53	dant	99
Althea-rot, tag deraf	118	Brödkretonger	93
Anjovis, att inlägga	65	Brödpudding, brynt	72
Anjovislåda	116	Buljong, afredd gul	7
Anjovissås	21	Buljong, klar	3
Ankor, att på kort tid		Buljong med hemgjord	
göra feta	105	nudel	7
Ankstet	54	Buljong med hwittkål ...	7
Arrakspudding	72	Buljong med risgrön ...	6
Arrakssås	21	Buljong på höns	6
		Bärsafsträm	86
Becafiner, stekta	57	Bönor, att inlägga turki-	
Biffstef	39	ffa sådana	95
Bi-choff	112	Bönor, att torfa	95
Bladfål	23	Bönor, bruna	28
Blancma ngepudding ...	77	" färsta	27
Blodpudding	74	" hwita	28
Blomkål	25	" insaltade	28
Blomkål, att salta	96	Bönpuré	28
Blomkål med kålrabbi ...	24	Bönsalad	69
Blomkål med mjölk	25		
Blåbärsfoppa	17	Canapéer	102
Blåbärsfylter	108	Caprissås	20
Blåfål, stufwad	25	Champignoner, att för-	
Braxen, kofad	63	wara	117
Bringa, rimsaltad o. salt	38	Champignoner, frästa i	
Brulépudding	76	smör	33
" på annat sätt	76	Chocolad	18
" en enklare ...	77	Cider	112

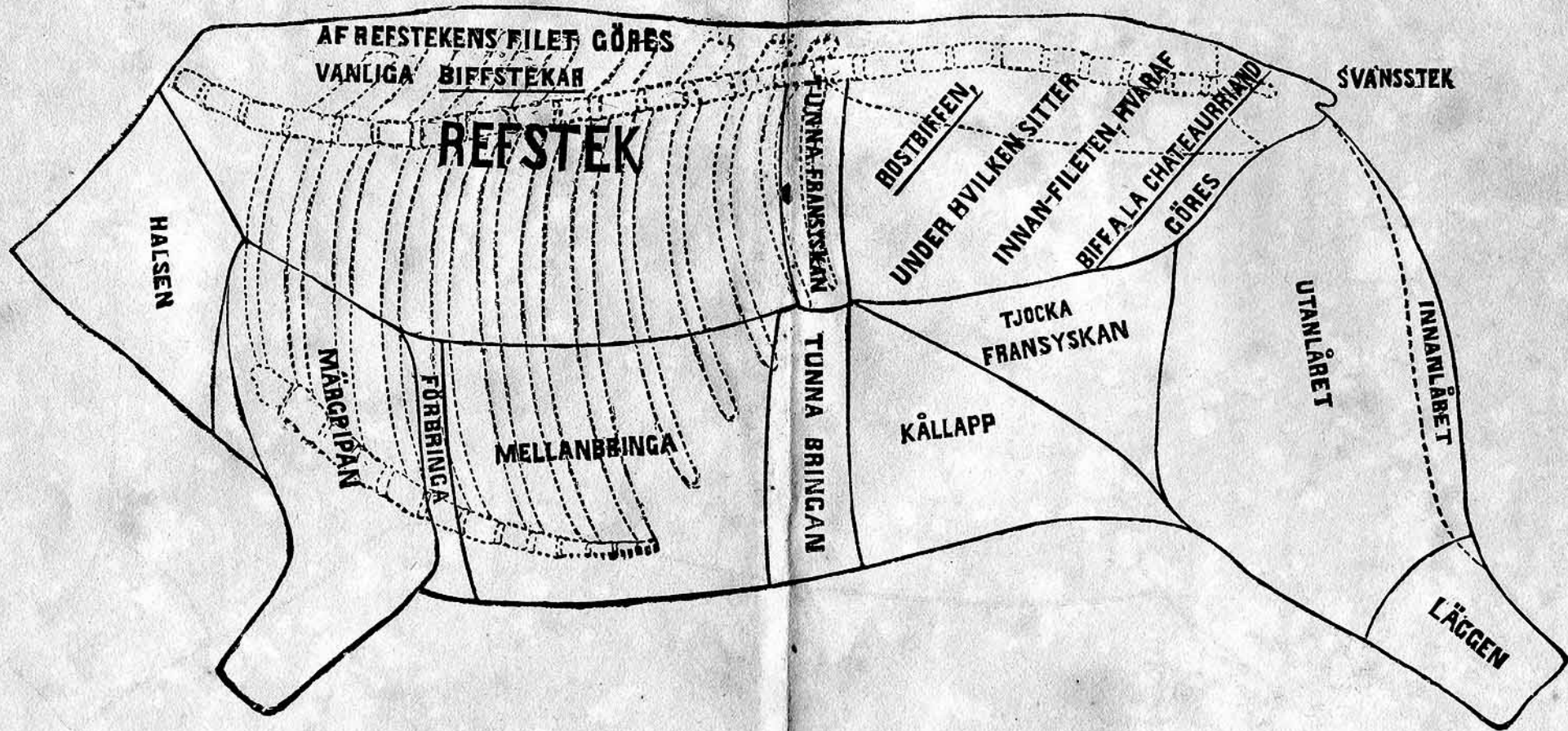
	Sid.		Sid.
Citronpudding, kall	71	Gräddväfflor	82
Citronsaft	118	Gröna ärter	26
Citronsås	22	Gröna ärter med morötter	27
Dillsås	19	Grönkål	11
Dolma	40	Grönsaker, filad derå	34
Drickskallfål	18	Grönsoppa	11
Dricksoppa	13	Gummilag	117
Fett, att hindra sådant att härstna	104	Gurkor, att inlägga	97
Fisshärs	58	Gurkor, späckade	98
klimpar deraf	71	Gås, a la daube derå	53
Fisshärs	70	Gås, koft	53
Fisshärs	69	Gås, stekt	52
Flottyr, renad	115	Gås, stufvad	53
Flundror, stekta	62	Gåsfett, att förvara	105
Fläskotletter	50	Gåslefwer, stekt	53
Fläskoppa	9	Gädda, koft	59
Fogelsås	56	Gädda, med anjovis	59
Foreller	61	Gädda, rimsaltad	60
Frikabeller af koft oxkött	40	Gädda, stekt	59
Frikabeller till kål	93	Gäddor, torfade	60
Frikasé på kalf	42	Gös, kokad	64
Frukt, torfad	86	Gafresoppa	13
Frukt, att förvara	107	Hallon, att sylta	109
Fruktättika	114	Hallongröt	17
Färbringa med kräftsås	46	Hammelfarbonad	47
Färhuswud, griljeradt	47	Hammelfött, klappadt	48
Färkött, rimmadt	48	Hare, stufvad	52
Färkött, salt	48	Härstef	52
Färlår, stufwadt eller stekt	46	Helgrönsoppa	6
Färstef	46	Heljeslundra, koft	62
Färtungor, frikasé derå	47	" stekt	62
Gastök, beskrifning der- öfwer	3	Hjerpar, stekta	57
Gris, inlagd	50	Hjorthornssubstans	78
Gris, stekt	49	Hjortron, kofta	90
Gräddkaka	80	Huswudsalad	88
Gräddmunkar utan ägg	82	Hummer, stufvad	68
		Husblås-substans	78
		Hwetebröd	101
		Hwetebröds-klimpar	92
		Hwitkål	24

	Sid.		Sid.
Hwitkål med släst	8	Klimpar i köttjoppa	93
Hwitkålshufwud, helt	23	Konjure	39
Höns a la Reine	55	Konjaksås	21
Höns, köttbullar deraf	55	Korrfaka	79
Höns med risgrön	54	Korintsås	19
		Kramsogel	57
Id, kokad	64	Kraf-sås	20
Jordärtstokor	34	Krocksfordsoppa	8
		Kromgädda	59
Kabeljo, saltad	64	Kronärtstokor	35
Kalshärs	45	Kroppfakor	94
Kalshbringa med dill	43	Krusbär, att sylta röda sådana	109
Kalshrikasé	42	Krusbärswein	113
Kalshärs	45	Kräfter	68
Kalshjötter, griljerade	45	Kulör	115
Kalshjerna	44	Kycklingar, stekta	45
Kalshufwud, stufwadt	43	Kälrabbi med blomkål	24
Kalshufwudshylta	43	Körbär, att sylta klara sådana	109
Kalstarbonad	42	Körbärsmos	110
Kalstotletter	43	Körbärsjoppa	17
Kalsträs med äggsås	44	Kött, att insalta	104
Kalstött med slästärnin- gar	42	" att röka	107
Kalstött med ris	42	Köttbullar med sås	40
Kalstött med sarbellsås	42	Köttklimpar	93
Kalstufwer späckad	41	Köttpudding	70
Kalstuf	41		
" späckad	41	Kafe, en god sådan för insaltning af nödt-, swin- och färlköt	105
Kalssubstans	78	Kafe, koft	61
Kalkon, stekt	54	Kafe, stufvad	61
Kalops	39	Lamfötter, frikasé derå	47
Kaniner, stekta	52	Lamstef	46
Kapun, färserad	55	Lax, färst, koft	67
" späckad	55	Laxpudding	73
Kapuner med rostwor	56	Laxrullader	67
Karp i polst sås	58	Laxsalad	69
Karp, koft	58	Lemonad	111
Karpsås	58	Lindare, koft	62
Kastanjer, mandelkli af wilda sådana	108		
Kastanjer, stekta	116		

	Sid.		Sid.
Lindare med smör och persilja.....	62	Orre	57
Lingongröt	17	Ost, att få amper sådan	116
Lingonshlt	108	Ostronsås	22
Linjer	26	" falst	22
Lungmos.....	44	Oxbringa, färst	38
Lutfist	67	" griljerad	38
Lysst medwurst	103	Oxhare, stekt	37
Lök, portugisist	26	Oxkött, Hamburger	37
" spanst, att inlägga		Oxkött, rykst	37
sådan	99	Oxkött, stufwadt, med ät-	
		tifa	37
Majroswor	30	Oxstet	36
Makaronipudding	74	Oxshlta	39
Makaroni, stufwade	31	Pannkakor, glacerade	81
Mandelkli	108	" tunna.....	81
Mandelmjölk	112	Paradisäpplen	89
Mannagrönskaka	80	Pepparkakor	102
Mannagrönsvälling.....	14	Pepparrottsås	19
Marjonesås	20	Perlgroönsvälling	14
Medwurst, lysst.....	103	Persiljesås	19
Mjölklimpar	91	Pidels.....	89
Mjölk, att förekomma så-		Plommon, att sylta gröna	
dan att surna	107	sådana	109
" att hindra sådan		" att sylta gula	
löpna om samma-		sådana	110
ren	115	Plättar	81
" ett sätt att bibe-		Potatis, imkolt	32
" hålla densamma		" råstekt	32
frist.....	115	" stufwad m. mjölk	32
Mjölkfoppa	13	" syrad	32
Mjölkfås, föt	20	" till oxkött	31
Morötter, stufwade	30	Potatisjäst, att bereda god	
Murklar till smörgåsbord	117	sådan	103
		Potatislimpar	92
Maliäta	111	Potatismos.....	32
Napoleonstärta	84	Potatispudding	74
Njurbullar	43	Potatisfoppa	12
Nors, stekt	65	Preßgurkor	88
Nyponsoppa	15	Preß-sylta	51
Nässelkål.....	11	Punsch, god	110

	Sid.		Sid.
Burjolöt	26	Sill, inlagd	66
Bäronkompott.....	85	stekt	66
Bäron till swinstek	29	Sillbullar	66
		Sillpudding	72
Nabarberspenat....	34	Sillsalad	68
Rapphöns	57	Simpor, stufwade.....	61
Resbenspiell	49	Skinka, att koka röft så-	
" på annat		dan	50
sätt	49	Skinka, griljerad	49
Riddare, fattiga.....	91	" gräddad.....	48
Riswebrödspudding	72	" kolt	48
Risgrön, ruletter deraf...	33	" stekt	48
Risgrönskaka	79	Skinkor, att förwara.....	107
Risgrönsfoppa	16	Skänst foppa	9
Risgrönsvälling	14	Stärböner, att inlägga	94
Rispudding	75	Starkshlta	41
" på annat sätt	75	Smör, att förwara	104
Roastbeef.....	36	" att hindra att	
Rosmos	29	" härfua	104
Roswor, brynta	30	" om inpackning	
" stufwade.....	30	" deraf.....	115
Rudor, kolta	63	Smörbakelser	102
" stufwade.....	63	Smördeg	101
Rödbetor, inlagda	88	Smörgröt	18
Rödlöt.....	26	Sörklimpar.....	92
Rödspottor	62	Smörfås, röd	21
Rödfås af trästor eller		Soderbröd	102
hummer.....	20	Soderbrida med bäjerst	
		öl.....	115
Saftgäle	87	Soderrötter, stufwade	27
Saftgelépudding.....	77	Soja	114
Saftfås.....	21	Spanst lök, att inlägga	99
Sagosoppa	15	Sparris	31
" tyst.....	7	" stufwad	33
Salad, grön	88	Sparrisfås	21
Saltgurkor, att inlägga	97	Sped, att steka sådant utan	
Savoyerkål.....	24	fara	107
Senapsfås	19	Spemat	31
Sif, kokad	64	" att salta.....	35
" saltad, kolt	64	Spematfoppa	16
" stekt	64	Spisbröd	100

	Sid.		Sid.
Spritärter, att torka i ugn	66	Äl, koft	63
Spritärter med kräftstjer- tar	27	Äl med brun sås	63
Stekar	35	Äl, röft	63
Stidelsbär, att infoka	97	Ägg, förlorade	91
Stidelsbär, stufwade	87	Ägg, kofta	91
Stodsfist	64	Ägg med hwit sås	91
Struswor	83	Ägg-granswålling	13
„ på annat sätt	83	Äggfaka med fläst	91
Strömmig, färst, koft	65	Äggfaka, schwabist	90
„ „ stekt	65	Äggmjölk	16
Surkål	12	Äggpunsch	111
„ att göra sådan som efter 24 timmar kan be- gagnas	106	Äggöra	91
Surkål, brynt	23	Äggöl	15
„ stufwad	24	Äppelfaka	81
Sursket	36	Äppellimp	94
Swartsoppa	10	Äppelkompott	85
Swinkarbonad	50	Äppelkräm	86
Smårdsböror	28	Äppelmarmelad	85
Syltkräm, frusen	86	Äppelmos	110
Tjäder, marjonad derå	56	Äppelplättar	82
„ ragu derå	56	Äppelpudding	76
„ stekt	56	Äppelsoppa	14
Vaniljsås	21	Äppeltårta	84
Wattenkrasse	23	Äppelwin	112
Wattsoppa för sjuka	15	Äpplen i nattrod	83
Willebrådsstef	51	Äpplen, stekta i smör	82
Win, glödgadt	111	Ärter, gröna	26
Windböjtjar	83	„ gula	9
Wingelé	87	Ärtstidor	27
Winkallsfål	18	Ärtsoppa, filad	9
Winsoppa	13	Ättitsgurkor	98
Winsås	21	Ättitsförsbär	89
Wärsmärg	33	Öl, att förekomma att detsamma furnar	107
		Öloft	16



AF REFSTEKENS FILET GÖRES
VANLIGA BIFFSTEKAR

REFSTEK

HALSEN

MÅRGRIPAN

FÖRBRINGA

MELLANBRINGA

TUNNA FRANSYSKAN

TUNNA BRINGAN

BOSTBIFFEN

UNDER HVILKEN SITTER

INNAN-FILETEN HVARAF

BIFF A LA CHATEAURHAND
GÖRES

KÅLLAPP

TJOCKA
FRANSYSKAN

UTANLÅRET

INNANLÅRET

LÄGGEN

SVÄNSSTEK

Till salu uti alla boklädor i riket:

Ingemanns samlade prosaiska arbeten: Historiska Romaner: Waldemar Seier, 2: 50. Erik Menveds barn- dom, 2: 50. Kung Erik och de Fredlöse, 2 kronor. Prins Otto af Danmark, 2 kr. Noveller, fyra delar, innehållande 42 särskilda berättelser. Hvarje del säljes för sig å 2: 50. Barndoms vän- nerna (Landsbybörnene). Roman 3 kronor.

Sa' han och Sa' hon. Ordstäfsbok, innehållande om- kring 1,100 Ordstäf, 75 öre.

Franklins utvalda skrifter jemte sjelfbiografi, 1: 25.

Norrige, dess fjordar och naturunder. Anteckningar un- der en resa sommaren 1871, af *Verkrüzen*, öfversättning 1: 25.

Bref från en vandrande sjöman. Tredje uppl., 2: 25.

»Dessa bref af den bekante resenären och skriftställaren Carl Aug. Gosselman erbjuda åt en yngre generation, som icke förut tagit kännedom om dem, en intressant och särdeles roande lektyr

Caroliana. Hågkomster ur Carl XV:s lefnad. En samling af 100 äldre och nyare karakteristiska infällen af och anekdoter om Konung Carl XV; jemte en skildring af hans sista stunder, 50 öre.

Allmän Christelig Bönebok. Samling af Böner, hem- tade ur äldre, utmärkte Guds ords tjenares skrifter, såsom: Arnd, Augustins, Arnold, Böhme, Francke, Luther, Qvirsfeld, Starck, Spener, Terstegen, Thomas à Kempis m. fl., utgifven af Frih. C. C. von Bunsen, öfvers. af J. M. Lindblad. Bunden 1: 25, klb. 1: 50.

En christens vandel. Några ord till dem som vilja van- dra i verlden efter Guds vilja, af D:r E. W. Weber, öfversatt af Axel Lundh, 85 öre.

Hemmets gyllene bok. D:r M. Luthers yttrande öfver äktenskapsståndet, föräldraståndet och hushållsståndet, samlade af *Gericke*, kyrkoherde; öfvers. af J. M. Lindblad; bunden 1: 60.

D:r Martin Luthers Sanna Christendom med Lu- thers egna ord ur dess skrifter sammanfattad af Magister M. Sta- tius, öfvers. af N. J. Cervin-Stéenhoff, 500 sidor, häft. 2: 20, b. 2: 65.

D:r Kapfs Lilla Communionbok, 20:de upplagan öfversatt af J. M. Lindblad, kartonerad 60 öre, bunden 75 öre.

D:r Franks nyaste Husapotek, eller rikhaltig sam- ling af enkla och välbepröfvade medel för en mångfald af sjukdo- mar och åkommor, jemte den ryktbare *Hufelands Rese- och Hus-Apo- tek*, samt en tillförlitlig på erfarenhet grundad *Sundhetslära*, 50 öre.

Sveriges Rikes Lag, till eftersefnad stadfästad år 1736, tillika med **Strafflagen**, utfärdad år 1864, äfvensom anmärkningar och tillägg, innehållande de allmänna lagen närmast tillhörande författningar och stadganden, hvilka utkommit intill Oktober 1877, jemte bihang och register af *N. W. Lundequist*, 14:de uppl., häftad 4: 75, bunden 5: 50.

Juridisk Handbok för medborgare af alla klasser eller Alfabetiskt ordnad sammandrag af de viktigaste lagrum, stadgar och författningar, som den enskilde behöfver känna för behandlingen af sina juridiska angelägenheter, jemte formulärer till dithörande akter och dokumenter af *N. W. Lundequist*, 15:de uppl., häftad 3: 25, bunden 3: 75.

Boken lemnar upplysningar i viktigare mål, samt utgör ett sammandrag af hvad allmänna lagen och författnings-samlingarna innehålla af dithörande beskaffenhet.

Den Svenske Handsekreteraren, eller anvisning till uppsättande såväl af alla slags egentliga bref med åtföljande Rättsskrifningslära som af Juridiska skrifter, Inlagor, Kontrakter, Fullmakter, Skuldebref m. m., äfvensom af Räkningar och enskildt Bokhålleri. Med talrika Mönster och Formulärer samt Tabell öfver utländska mynt-, mått och vigters förhållande till de svenska; underrättelse om det metriskas mått- och vigtsystemet, jemte Bihang, innehållande alfabetisk förteckning öfver 3,500 i svenska språket förekommande utländska ord, af *B. U. Pettersson*, 12:te upplagan, häftad 1: 50, bunden i utmärkt vackert band 1: 90.

Handbok i Husmedicinen, eller anvisning för igenkännande och den enklaste behandlingen af inre och yttre sjukdomar, jemte en kort Sundhetslära och vägledning för de vanligaste medikamenternas rätta bruk; utgifven till tjänst för dem, som icke genast kunna tillkalla läkarehjelp, och isynnerhet för aflägsse hushåll på landet; af *A. Timol. Wistrand*, Medicinalråd, 6:te upplagan, häftad 2: 75, bunden 3: 25.

Ståhls lilla Visbok, 225 utvalda sånger, 75 öre.

Qvinnans bestämelse och hennes förhållande såsom Elskarinna, fästmed, brud, maka och moder, jemte lefnadsregler för hennes enskilda och allmänna umgängeslif. Efter de utmärktaste författare och författarinnor, till utbildning och förädling af Qvinnosjälur och Qvinnohjertan, samlade och utgifne af *D:r U. J. Seidler*, 11:te uppl. öfversatt, häftad 1: 50, bunden 2 kr.

Den tillförlitlige Bokföraren, anvisning att lära sig det enkla och dubbla bokhålleri af *Courtin* och *Smedman*, 75 öre.

Bränvin och Salt, ett läkemedel mot Gikt, Rheumatism, Andläppa, Lungset och andra krämpor, 25 öre.

Lundequists Handsekreterars. Bref och Formular bok, innehållande fullständig anvisning om uppställande af bref, Inlagor, ansökningar, kontrakter, testamenten m. m., äfvensom åtskilliga andra skrivelser, jemte förteckning öfver 3,400 i svenska språket förekommande utländska ord, häftad 1 krona, bunden 1: 25.

Tillfällighets-talaren: 150 gratulationer och tal å födelse- och namnsdagar, samt vid förlofningar, lysningar, bröllop, barndop, silfver- och guldbröllop, kalaser, bortresa och återkomst m. fl. tillfällen, af *B. U. Pettersson*, förf. till *Den svenske Handsekreteraren*, 1: 50.

Kongl. Stadgan om **Skiftesverket** i riket, jemte förordningarne om hemmansklyfning och jordsafsöndring samt taxor för arvods för landtmåteri- och skogsförrättningar m. m., 90 öre.

Naturalhistoria, en läsebok för skolan och hemmet, öfver dels svenska, dels utländska arbeten, sammandragen af *J. Bäckman*, med 110 träsnitt, häftad 1: 25, bunden 1: 60.

Hand-kokbok för stad och land, men i synnerhet för gifta frantimmer och unga husmödrar, innehållande recepter till 400 olika anrättningar, af *Anna Bergström*. Tionde upplagan, 50 öre.

Den mig liten kokbok köper, aldrig någon fara löper.

Att som flicka eller fru, stå försagd i köket nu;

Ty ditt hushåll så att ställa, att som mönster det kan gilla.

Jag dig lär, och skall du så, namn af snäll husmoder få.

Boken innehåller äfven en afbildning af en oxe, utvisande de olika köttpartierna af densamma.

Handbok i svenska historien för ungdom och menige man af *K. E. Kindblad*; 4 delar, bundne 8 kronor.

Kindblads historia är en bok som på samma gång den undervisar i svensk historia, den gör det på ett sätt som både öfvar minnet, skärper eftertanken och gör läsningen underhållande.

Handlexikon för Svenska Landthushållare, innehållande det viktigaste i landtbruk, skogsskötsel, trädgårdsskötsel, fiske, jagt, slöjd, kemi, teknik, väderleksförhållanden, helsolära m. m., af *G. Swederus*; häftad 1: 75, bunden 2: 25.

Boken utgör ett sammandrag af allt det som förekommer i våra bästa landbruksskrifter. Den innehåller dessutom mycket mera såsom och titelbladet angifver. Omkring 2,000 ämnen, som för den svenska landthushållaren äro nyttiga och behöfliga att känna, äro här behandlade och har förf. deri rätt väl lyckats.

Biblisk Språk- och Skattkammare, hämtad ur *D:r M. Luthers skrifter* och ordnad af pastor *Schinmeier*, öfvers. af *D:r N. J. Carvin-Steenhoff*, vb. 1: 25.

Margaretha Nylanders Kokbok för husmödrar, telfte upplagan, med en afbildning af en ox, utvisande de olika köttpartierna af detta djur, häftad 2: 25, bunden 2: 75.

En särskild upplaga är utgifven under titel: **Illustrerad Kokbok af Marg. Nylander,** hvilken innehåller många afbildningar.

Abc-Bok för folkskolor i enlighet med de vanliga läsetabellerna till befrämjande af nybegynnars ändamålsenliga undervisning i hemmet, utg. af *A. Ohlsson*, 25 öre.

Hemlexor för barn i folkskolor, af *A. Ohlsson*, 10 öre.

700 Svenska Sångstycken af *Axel I. Ståhl*, bund. 1: 25.

Dödens Engel, religiöst poem af *J. O. Wallin*, 25 öre. Med illustrationer, 1 krona; bunden 1: 60.

Jesu Christi Guds Sons lära och lefvernes historia, framställda enligt de fyra Evangelisterna, af *M. F. Roos*, 664 sidor, nedsatt pris, bunden 8 kronor.

Om tillståndet efter döden, Bibliska undersökningar af *H. W. Rinck*, öfvers., 2 kronor.

Handbok i Sveriges kyrkohistoria för skolan och hemmet, af *Professor C. W. Skarstedt*, häft. 1: 50, bund. 2 kronor.

Förklaringar öfver främmande ord och namn m. m. i svenska språket, af *C. M. Ekbohm*. (Nys upplagor af dessa böcker är under tryckning och utkomma till Juni 1878.)

100 Berättelser ur Bibeln af *J. M. Livsblad*, 335 sidor, häftad 1 krona, bunden 1: 35.

Andelig Skattkammare, bibelspråk och sånger för hvarje dag i året, jemväl hörande till *M. Fr. Roos' Husliga Andaktsbok*, med Morgon- och Aftonbetraktelser, af *Mog. P. F. Hiller*. Öfversättning i tvens delar. Andra öfversedda upplagan, jemte ett förord af Domprosten m. m. *D. r. H. M. Melin*, bunden 2: 40.

Svenska Anekdoter: 1:a häft. 400 Presthistorier 1: 25, 2:dra häft. 365 Historiska Anekdoter 1: 50, 3:dje häft. 365 Skol-, Gymnasii-, Akademie-, Husförbörers-, Tjuf-, Lögn-, Läkare- och Rättegångshistorier. 1: 25, 4:de häft. Bondhistorier, Ordlikar och Lufällen 1 krona.

Sällskaps-spel: *Jorden rundt på 30 dagar*, 1 krona. — *Ormspelet*, 50 öre. — *Svenskt Historiskt Sällskaps-spel*, upptagande 100 historiska orter som äro af intresse för svenskar, 1 krona. — *Vänkapskedjan*, 40 öre. — *Enhundra Konversationskort*, i frågor och svar underhållande tidafördrif i sällskaper, 1 krona.

Stockholm, tryckt hos *J. W. Holm*, 1877.