Kokbok

af

Gustafwa Björklund.

S T O C K H O L M.
L:s Gust. Nylander,
Bazarn å Norrbro.

Förord.

Till utgifwandet af denna nya Kokbok har jag blifwit föranledd deraf, att de arbeten som förut finnas i samma wäg, dels begynna blifwa föråldrade, dels innehålla en mängd från utländska kokböcker hämtade uppgifter, hwilka man icke kan följa, utan äfwentyr att tillreda rätter som icke äro smakliga för Swenskar. Jag har trott mig gå mångas önskningar till mötes, då jag i detta arbete icke upptagit andra tillredningar, än dem jag af egen erfarenhet funnit wara smakliga och brukliga. Om derförc denna samling icke stiger til ett så högt nummertal, som åtskilliga andra dylika, så hoppas

jag, den likwäl icke skall besinnas otillräcklig för ett wäl ordnadt bord, och måhända ersätta genom pålitlighet hwad den möjligen saknar i talrikhet.

Anwisningar till brygd, ättickberedning, förwaring af matwaror, m. m., som, ehuru icke egentligen hörande till matlagning, likwäl kunna wara nyttiga i en större hushållning, äro under särskilta rubriker upptagna, såsom af Innehålls-förteckningen inhämtas. För öfrigt är ett fullständigt Register bifogadt, der hwarje artikel under sin ordningsnummer igenfinnes.

De tillagde Matsedlarne torde icke wara owälkomna, isynnerhet på landsbygden, der icke alltid en erfaren kokfru kan wara till hands akt rådfråga, wid anrättandet af olika slags måltider. Dessa matsedlar äro wisst icke så owillkorligen bindande, att man ej efter smak kan afwika ifrån dem, men angående ordningen af rätterne torde likwäl böra erinras, att wid deras uppgörande, afseende blifwit gjordt både på smakens och helsans fordringar, iakttagelser, som ingendera få förbises wid uppställandet af omwexlande mat-ordningar.

För öfrigt torde icke behöfwa anmärkas, att man wid walet mellan de större matsedlarne för kalaser, bröllop o. d., äfwen måste göra afseende på årstiden, så att man icke om wintern söker anrätta ett bord, som öfwerflödar af sommarmat och twärtom; hwilket hwarken är passande eller alltid werkställbart.

I Företal och Inledningar till Kokböcker finner man stundom ett stort antal föreskrifter om hwad som bör iakttagas i ett wäl ordnadt kök. Då likwäl allt det praktiska af matlagningen icke lärer kunna inläras utan god praktik har jag icke welat belasta min skrift med sådana anwisningar, som de något öfwade känna förut och de okunniga icke gerna lära ur bok. Endast följande erinringar, för hwilka jag icke funnit någon tjenlig plats inom sjelfwa arbetet, eller som jag måhända underlåtit att på det lämpligaste stället meddela, beder jag att här få förutskicka.

Bruket fordrar nu för tiden, att till matanrättningar anwända så litet sött som möjligt, och jag har wanligen i mina uppgifter följt detta bruk; men sådant hindrar naturligtwis icke, att den som behagar kan wid tillredningen begagna mera sött. I sammanhang dermed anmärkes, att der jag föreskrifwit socker, kan wid tarfligare matlagning understundom anwändas sockersirap.

Nästan på hwarje ställe der smör föreskrifwes, har blifwit erinradt, att det bör wara **godt**; men det torde ändock wara i sin ordning, att här påminna, det knappast någonting är så wäsendtligt för en god matlagning, som smörets egenskap, neml. icke att det är färskt — utom då sådant särskildt fordras — men kraftigt och fritt från härskhet.

Wid tillredning af bouillon, kaffe och the, är nödigt att wattnet är friskt och nyss upphämtadt.

Färskt kött bör, om möjligt, då det kokas, icke wara nyslagtadt, utan få hänga (icke ligga), innan det anwändes, ju längre dess bättre; dock icke så att det om sommaren skämmes, eller om wintern fryser.

Wid all kokning och stekning, iakttages att icke begagna for stark eld, utan låta den wara jemn och lindrig. Kött och fisk må i allmänhet hellre koka för litet än för mycket. All fisk saltas wäl och kokas i kort spad.

Grönsaker böra, för att wäl bibehålla sin grönska, kokas i malmgryta eller syltkittel. Grönsaker, som icke äro fullt fullt friska bör ej sköljas i kallt, utan i wäl kylslaget watten,

Ägg pröfwas bäst på det sättet att de läggas ned i watten; De som sjunka äro friska.

Stockholm i December 1847.

Gustafwa Björklund.

Stockholm. Hörbergska Boktryckeriet, 1847.

Sopprätter.

1. Klar bouillon.

Ett lispund oxkött, ett halft lispund kalfkött och 2 a 3 höns sättas på elden i en kittel med tillräckligt watten, twättas wäl och hastigt med en wisp och uppläggas på rent linne att torka, emedan för mycken sköljning af kött till bouillon gör denna ofta ljus och ej wacker. Är köttet friskt, 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 wäl, hwarefter sopprötter påläggas. Några morötter, persilja och ett silleri eller, efter behof, en bit ingefära, som är krossad, och ett par purjolökar. Sedan bör det endast puttra på jemn koleld; tiden dertill är bäst att bestämma efter smak, men högst nödwändigt är att kokningen sker långsamt och på jemn eld. När bouillonen är färdig, silas den upp genom en hårsikt och ställes att sjunka. När den är kall, borttages allt flottet, och då den sedan skall begagnas, slås den warligt uti det kokkärl, hwaruti den åter skall koka upp. Will man hafwa wacker och klar bouillon, bör den kokas dagen förut, så att den får sjelf klarna, då den alltid blifwer bättre. Ser man under kokningen, att den will hålla sig ljus, så ilägger man, om man så har, ett par skålpund rått oxkött, inemot den är färdig; ty det brukar wara ett godt sätt att. få den klar: så att man slipper bruka ägghwitor och silning genom servietter, som eljest begagnas till klarning. Bouillonen serveras i koppar.

2. Bouillon de poche.

Härtill tages 1 lispund oxkött-läggar, kalf-läggar och halsar, ett höns jemte fötter, wingar och örmagar af flera höns, om derpå är tillgång. Alltsammans lägges i en kittel

och ställes på elden; kallt watten slås derpå, så att det står öfwer; köttet twättas och wändes tills wattnet blifwer warmt, hwarefter allt köttet upptages och lägges på rent linne att wäl afrinna. Sedan tages en kittel med täppt lock, och köttet nedlägges samt påfylles med friskt watten tillika med en näfwe salt. Detta ställes nu på elden att uppkoka; skummas sedan wäl och ilägges twänne rödlökar, en bit ingefära samt en half näfwe hwitpeppar; några morötter ditläggas äfwen. Detta får koka tills köttet är alldeles sönderkokt, då silas bouillonen genom en hårsikt och ställes att kallna, hwarefter allt flottet borttages och det klara hälles i en kastrull, att åter koka ihop. När det börjar tjockna, röres det flitigt om, så att det ej brännes wid bräddar och botten. Det bör nödwändigt wara koleld och på fyrhål. Nu fortfares med kokningen under jemn rörning, tills bouillonen blir tjock som en wattengröt. Då wätes en mindre kastrull med watten och den hopkokta bouillonen hälles uti att kallna. Den är då färdig och bör wara mycket hård. Kastrullen doppas sedan i warmt watten och bouillon de poche'n uppslås samt inlägges derefter i fint papper och ställes uti kallt rum att förwaras. Den kan på så sätt gömmas året om. När den skall nyttjas, kokas wattnet upp och en skifwa skäres af bouillon de poche'n. Då den wäl uppkokat, är den färdig. Till 1 qwarter watten tages ett skedblad bouillon de poche.

3. Afredd gul bouillon.

Kort förr än soppan skall anrättas, wispas litet godt smör och mjöl tillsammans samt påspädes med uppkokt bouillon. Till en kanna bouillon tages 4 ägg-gulor och 2:ne jungfrur grädda, som wispas i anrättningsskålen, och den kokta soppan slås uti, saltas efter smak, samt ätes med stekt bröd.

4. Bouillon med ris och ägg.

Ett halft qwarter wackra risgryn sköljas wäl och afkokas uti litet watten, hwilket bortsilas, och grynen påsättas åter uti litet swag bouillon. När de börja krusa sig, så äro de färdiga; då läggas de uti soppskålen, och derpå slås kokande bouillon, som förut är färdig och klar. Will man hafwa ägg i bouillonen, böra dessa wara färska och förloras en

stund förr än soppan skall anrättas. Det lägges ett ägg i hwarje tallrik, då soppan serveras.

5. Bouillon med klimpar.

2 ägg wispas med ett skedblad socker, dertill slås 2 skedblad grädda, 2 skedblad skirt smör, 3 skedblad mjöl och en stött kardemumma. Detta arbetas en stund. Mjöla litet på bordet, trilla deraf så tjockt som ett finger, skär det sedan wid en fingerborgs storlek, samt haf då klar bouillon att koka och lägg dessa små klimpar uti, att koka i 2 minuter.

6. Bouillon med macaroni.

Man tager en kopp af dessa, som sköljas wäl och kokas i litet watten och salt, eller swag bouillon som alltid är det bästa. När de hafwa swällt, läggas de i kokande bouillon och serveras genast.

7. Bouillon med sparrisknopp och små smörgåsar.

Sparris skrapas och sköljes, brytes så länge den är mör och afkokas uti litet watten med salt uti. En liten bit färskt smör på sparrisen gör den god; bouillonen bör wara, som den föregående, god och klar. När knoppen är till det mesta färdig, silas den genom ett durchslag och lägges sedan i bouillon. Sparrisen bör wara kokt i kort spad, så förlorar den sig ej. Till smörgåsarne skär man skifwor af långa franska bröd twärtöfwer, och rostar dem hårdt. Sedan tager man en form, en sådan, med hwilken man putsar förlorade ägg, och fasonerar, af hwar skifwa, ett par små runda bröd, hwarpå man breder färskt smör och derofwanpå skifwor af hårdkokta ägg, som äro kalla innan de skäras. Först skär man bort ändan af ägget, emedan der är mest hwita, och sedan skifwor så tjocka, att man får 4 eller 5 af hwart ägg; men aktar, att de ej gå sönder; man bör begagna en tunn hwass knif, så blifwa de wackra. Man tager derefter ansjovis eller holländsk sill och skär uti strimlor och lägger omkring äggskifwan, som lägges på hwarje smörgås. När bouillonen serveras, anrättas dessa på en bruten serviette, alldeles som små pasteijer.

8. Soupe *à la* Julienne.

Silleri, purjo, persiljeröttcr, sockerrötter, samt morötter skäras tillsammans, Allt detta sättes på sakta eld att koka med god och klar bouillon. När det har kokat en half timma, då har man 1 skålpund rensad spenat och lika mycket hufwudsalade; detta genomskäres med en knif några gånger; och så lägges ett stycke godt smör i en kastrull, deri det gröna fräses wäl på koleld under jemn omrörning. Sedan slås det på ett durchslag, så att den gröna saften får afrinna och det andra slås till rötterna samt spädes med bouillon, att det blifwer tillräckligt. Sparris är äfwen godt att hafwa uti, samt några jordärtskockor. Soppan kryddas med en thesked hwitpeppar och är då färdig att serveras.

9. Grön-soppa.

Fina spritärter, hufwudsalade, spenat, blomkål i klyftor, morötter och litet purjolök skäres i små tärningar och kokas i litet watten; sedan hälles god bouillon derpå, hwarefter soppan afredes med smör, som blifwit sammanfräst med mjöl, salt och peppar efter smak, en näfwe finhackad persilja och 4 ägg-gulor. Detta wispas med ett halft qwarter söt grädde och slås i soppan, som ej sedan får koka utan bör anrättas genast.

10. Lierad Grön-soppa.

Man skär alla sorter grönsaker, däribland silleri och spenat, som endast genomhackas med en knif, hwarefter man har smör i en kastrull eller kittel, allt efter behof af soppa. När smöret är wäl smält, lägger man alla rötter deruti samt en god näfwe hwetemjöl. Detta skall stå på jemn eld under ständig omrörning en half timma. Sedan påspädes af den förut kokta bouillonen, som endast är efter-bouillon, hwaruti man oftast har lamm-, kalf- eller hwad man kan hafwa för kött, emedan denna soppa ej får räkna sin godhet från bouillonen. När den sedan med rötterna har kokt en half timma, redes den med 4 eller 6 ägg-gulor, wispade uti ett qwarter mjölk, blandad med ett qwarter grädde, och sist rifwen muskot samt salt efter smak.

11. Passerad grönsoppa.

Syra, spenat, hufwudsalade, morötter, persiljerötter och lök skäras fint och sättas på i en kastrull att koka med watten. Då allt detta är wäl kokt, silas wattnet ifrån och alltsammans passeras genom en gles hårsikt. God bouillon afredes med smör och mjöl; när den uppkokar blandas de silade grönsakerna deruti samt twänne ägg-gulor; twänne skedblad söt grädda wispas i anrättningsskålen och serveras med förlorade ägg.

12. Kött-soppa.

Man tager alla slags wanliga rötter, som brukas till köttsoppa, och kokar dem litet för sig sjelfwa uti den kittel, der man will hafwa soppan. När de äro färdiga, tager, man så mycket mjöl, som fordras för att få den simmig; derefter späder man på af den bouillon, man har bestämt för soppan som ej behöfwer wara kokt på något annat än läggar eller ben, eller hwad som kan förefalla i ett mindre hushåll. Sist iläggas jordärtskockor, som förut äro kokta i litet smör och watten för sig sjelfwa. Dessa äro så löskokta, att de böra sist iläggas. Denna soppa bör wara litet simmig.

13. En annan Dito.

Man tager en a twå kålrötter och lika många morötter, hwilka skäras uti skifwor och läggas uti en tackjernspanna, hwaruti ett godt stycke smör förut blifwit fräst, hwilket brynes wäl, men ej brännes. Då de äro wäl gulbruna, häller man bouillon på rötterna och arbetar det wäl tillsamman, tills det går sönder. Derefter passeras det genom en sil eller durchslag. Är soppan nu ej nog mustig, ger man den en liten redning af litet smör, mjöl och bouillon jemte litet salt och hwitpeppar. Till denna soppa nyttjas rostadt bröd.

14. Äkta Sköldpadds-soppa.

Sköldpaddan brännes med ett hett jern i ändan, hwarwid hon utsträcker sin hals, som genast afhugges; bloden tages i förwar, och den stora tarmen rengöres; köttet hugges i stycken, lägges i en kastrull och sättes på elden med tilräckligt watten samt wändes tills det blifwer warmt, Då af

hälles det blodiga wattnet och friskt påhälles ånyo. Sedan upptages köttet och lägges på linne, att wattnet får wäl afrinna. I en kastrull lägges ett stycke smör, twänne skalade rödlökar samt sköldpadds-köttet, vilket sättes på elden att fräsa, men wändes som oftast att det ej bränes. Derefter spädes det med kokt watten, hwari det får koka tills köttet blifwer mört. Då silas bouillonen derifrån uti en kastrull, der den får kallna; sedan skummas flottet af och ställes på elden i en annan kastrull, med finhackad rödlök och en thekopp hwetemjöl, samt omröres med en wisp tills det fräser, men ej brynes; ty då förlorar det sin smak. Sedan hälles sköldpaddsbouillonen derpå samt spädes med annan bouillon, så att soppan blifwer lagom simmig. Man häller några droppar brynt socker i soppan, så att den får wacker färg, litet Cayennepeppar samt en bouteille Madeira, för att gifwa soppan stark smak; den saltas efter smak. Då soppan är färdig att anrättas, ilägges sköpadds-köttet jemte små frikadeller (N:o 86). Till denna soppa serweras korf, som göres af blodet, på följande sätt: Detta blandas med rifwet bröd, peppar, salt, timjan och ett skedblad socker; det fylles i den stora tarmen och kokas särskildt, samt skäres, wid begagnandet, i tunna skifwor.

15. Falsk Sköldpadds-soppa.

Ett göd-kalfhufwud lägges i watten och står öfwer natten; sedan sköljes det med warmt watten, att det blifwer fritt från blod, samt lägges i en kastrull med tillräckligt watten och litet salt. När detta uppkokar, skummas det wäl, sedan ilägges litet sopprötter, ett par rödlökar, en bit ingefära och en näfwe starkpeppar. Det får koka till dess att benen kännas lossna; då upptages det och alla ben plockas ur, samt allt odugligt bortskrädes. Detta lägges på ett fat att kallna, och spadet silas upp. Nu skrapas 1 skålpund kalfkött och hackas mycket fint med litet njurtalg; det blandas med 3 ägg, litet mjöl, peppar och salt; detta stötes wäl med ett qwarter öl; dertill tager man af en god fiskfärs (N:o 160) lika mycket: detta blandas då tillsammans. Härefter mjölar man et bräde och rullar af denna färs små korfwar af ett qwarter längd, hwilka läggas i kokande watten en fjerdedels timma, hwarefter de upptagas. Så fortfares tills färsen är slut. Dessa färs-korfwar skäras i tunna skifwor, och kalfhufwudet skäres

i stora tärningar. En finskuren rödlök fräses med smör och mjöl i en kastrull; derpå slås kalfhufwudbouillonen, och annan god bouillon tillsättes. När den är uppkokt, läggas kött-tärningarne och den skurna färsen deruti, tillika med en knifsudd Cayennepeppar och litet brynt socker, att den får wacker färg. Man slår sedan så mycket win i soppan, att den får stark smak deraf. Den är då färdig och serveras med hårdkokta äggklyftor.

16. Kejsar-soppa.

Dertil tages flera slags kött, såsom lamm-, kalf- och ox-kött. Det sistnämnda hugges i stycken om 4 eller 5 marker och nedlägges uti en stekgryta med fräst smör och salt jemte kalfläggarne och halsen samt en sönderhuggen framdel af ett lamm. Styckenas storlek deraf är likgiltig, emedan sönderhuggningen endast sker, för att bättre kunna draga musten ur köttet. I grytan läggas flera stora morötter, ett silleri med grönt och ett utan, samt ett par rödlökar, som förut blifwit afstekta i askan samt wäl sköljda och skalade. Grytan bör stå på stark eld och wäl efterses, sedan stekningen fortgått en stund, samt omröres flitigt, så att det ej blifwer brändt men wäl brunt. Under tiden har man förut kokt bouillon, som påspädes efter hand i den kokande grytan, och, medan det ännu stekes, afsilas den mustiga bruna bouillo nen och påspädes åter af den förut kokta; så fortfares tills man har tillräcklig soppa. Sedan redes den med ett stycke färskt smör och så mycket mjöl, som fordras för att göra den wäl simmig; äfwen litet Cayennepeppar ditlägges, och sist ihälles portwin efter smak. Wid serweringen ilägges en färs (N:o 89), i brist deraf små frikadeller som till Sköldpaddssoppa och bröd-crutonger (N:o 94).

17. Oxsvans-soppa.

Man köper ett halft Lispund oxswansar, som huggas i stycken jemnt efter lederna på swansen. Dessa rensköljas wäl och uppläggas för att urdragas, men ej längre, än man behöfwer för att i en kittel fräsa ett godt stycke smör. När detta är fräst, iläggas de afhuggna styckena jemte litet salt och hwitpeppar; detta stekes jemnt och under ständig omrörning. Under tiden fräses litet smör, hwaruti lägges en större kålrot, silleri, morötter och palsternackor, hwilket allt bör stekas hårdt, men noga aktas från widbränning; när detta är brunstekt, påspädes bouillon, som är kokt af kalf- eller ox-kött. Då detta har stekt en half timma, silas det upp till-

sammans med den bouillonen hwaruti swansköttet är kokt. Denna soppa afredes, såsom den föregående med smör och mjöl tillika med den afsilade bouillonen. Swansköttet lägges uti soppan, och wid serweringen tages 1 à 2 bitar till hwarje portion, äfwensom ett par klyftor hårdkokta ägg. Sist ihälles portwin eller madeira.

18. Italiensk soppa.

Ett halft skålpund macaroni brytas i små stycken och kokas mjuka i klar bouillon, som bör wara litet brun. Nu sammanwispas 6 ägg, 2 jungfrur grädda, 1 jungfru skirt smör, 3 jungfrur rifwen parmesan-ost; detta slås i en smord form, som sättes i kokande watten tills det stannar. Då stjelper man upp det och afskär länga tärningar; dessa läggas i soppan, som genast serveras.

19. Polsk soppa.

Ett halft stop små spansk lök sättes på elden att afswettas med litet smör; silleri och morötter skäres i lika storlek med löken och kokas uti bouillon; hwarefter alltsammans blandas tillhopa och dertill så mycket bouillon som fordras. Soppan afredes med ägg-gulor; strimlor af fårkött ditläggas; när den anrättas åtfölja Bröd-Cretonger (N:o 94.)

20. Fransk soppa.

En halfstekt kapun huggas i stycken, lägges tillsammans med slätformade sopprötter och kokas samt spädes med brun bouillon; kokningen fortsättes tills det blifwer mört. Anrättas med rostadt bröd, salt och peppar efter mak.

21. Holländsk soppa med ostron.

100 Ostron rensas och putsas wäl; sedan skäres gös eller gädda samt fisksfärs-klimpar (N:o 160) i lika stora strimlor. Detta doppas i ägg och rullas i rifwet bröd samt stekes i smör. Nu fräses ett stycke smör med litet mjöl, spädes med bouillon och fiskspad. Sedan detta uppkokat, ilägges ostronen, fiskstrim

lorna och färsklimpen. Fyra ägg-gulor wispas i anrättningsskålen med litet franskt win; soppan ditslås och ätes wäl warm.

22. Göthisk soppa.

Kramsfåglar och beckasiner stekas och uppläggas att kallna. Nu göres en fiskfärs (N:o 160) och formeras lika stora klimpar, som kramsfågeln. Derpå förwälles 20 stycken cathrinplommon och en näfwe stora russin. En kastrull ställes på elden med god och klar bouillon uti; när den uppkokar, putsas kramsfåglarne wäl och beckasinerna skäras i fyra stycken samt läggas i soppan tillika med färsklimparne, cathrinplommonen och russinen; hwarefter soppan är färdig att anrättas.

23. Krockfords-soppa.

Dertill tager man ett stycke utaf får, lamm eller hammel, hwilket är detsamma. Ifall man will anwända bringorna till någon anrättning, kunna bogarne wara bäst tjenliga; är det ett mindre får, kan det tagas en hel framdel, hwilken hugges i små bitar, så stora som ett halft ägg. Dessa sättas för sig sjelfwa att stekas, men ej brännas, utan de skola blifwa wäl bruna. Är det magert kött, så att det håller sig torrt, kan man slå litet bouillon på det; men det måste hållas så lyckt som möjligt. Under tiden tager man en god oxbouillon, lägger smör och mjöl uti en kittel eller kastrull; när det är wäl fräst, påfylles af bouillonen tills man får så mycket som fordras. Wäl simmig bör denna soppa wara. Morötter, silleri samt ryska ärter kokas för sig sjelfwa i bouillon eller i litet watten och smör. Sist slås rötterna tillhopa med det kokta lammet jemte allt hwad det kokt uti. Litet Cayenne-peppar och salt tillägges efter smak.

24. Swart-soppa.

Gåsen slagtas sålunda: Fjädern plockas af i nacken och der skäres med en pennknif twärtöfwer. Haf då en kruka tillreds med litet ättika och salt uti; låt gåsbloden rinna deruti under ständig wispning. När gåsen är plockad, swedd och twättad afhuggas hals, wingar och fötter, som skållas och sköljas i watten. Nu uttages ur gåsen allt innanmätet, tarmarna upprifwas. Skrapas och läggas i watten, hwari

de böra stå öfwer natten. Sedan huggas wingar och halsar i små stycken, men skinnet drages helt af halsen; stora tarmen bör äfwen wara hel, för att anwändas till korfwen; fötterna skäras upp emellan tårna; tarmarne, som äro rengjorda, lindas om benen, sedan mellan hwar tå, och fästas med en knut. Örmagen och hjärtat 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 lök. Detta bör koka tills det kännes mört. Emellertid förwällas 2 jungfrur risgryn i mjölk, och man låter dem kallna. Stöt så lefwern mycket fint och blanda den med några finstötta mandlar, neglikor och peppar, socker, salt, litet finhackad lök samt finskuret gåsister, hwilket allt fylles dels i skinnet, som man dragit af halsen, och dels i den stora tarmen, hwilka derefter sys till. Denna korf lägges till det andra att koka och upptages när den blifwit kokt. Derefter silas soppan upp och ställes åter att koka; några äppleklyftor ditläggas samt ett skålpund swiskon. Nu wispas gåsbloden upp med litet mjöl, att soppan blifwer simmig; deruti slås, under stark wispning, ättika och sirap, så att den får en god sötsur smak. Allt kramset ditlägges, och är den då färdig att serveras.

25. Kräft-soppa.

6 Tjog små kräftor förwällas, och stjertarne rensas ur. De wackrastc magskalen uttagas nätt samt rensköljas. De andra hackas fina med ett godt stycke smör, och sättas sedan på elden i en kastrull att fräsa med jemn omrörning, och ses efter, att det ej brännes. Späd dem med watten, att det står öfwer, och låt det koka tills det röda smöret flyter ofwanpå. Detta skummas bort under kokningen, och man fortfar med skumningen så länge något rödt finnes. Sila sedan upp spadet och haf en god fiskfärs (N:o 160) tillreds, i hwilken inblandas ett tjog kräftstjertar, som äro smått skurna, samt litet af det röda smöret. Det öfriga kräftsmöret fräses med mjöl och spädes med kräftspad samt litet god bouillon. Låt det koka upp. Emellertid ifyllas kräftmagarne med den rödblandade färsen och läggas i soppan att koka. Alla kräftstjertarne läggas äfwen uti samt peppar, muskotblomma, salt och socker efter smak; 4 ägg-gulor och 1 qwarter söt grädda wispas

tillsammans i anrättningsskålen och soppan ditslås, som då är färdig att serveras.

26. Höns-soppa.

Ett eller twänne höns göras wäl rena, med fötter, wingar, hjerta och örmage. Detta ställes på elden att stekas med ett godt stycke smör. Då det är stekt, upptages det och bröstet aflossas; men hönsskrofwen stötas i en mortel, med wingar och fötter samt ett stycke kalfbog. Allt det smör, hwaruti hönsen äro stekta, tillika med en purjolök, ett silleri, twänne morötter och litet hwitpeppar, bör koka i twänne timmar; sedan uppsilas det, och allt fettet afskummas. Soppan uppkokas och saltas efter smak. Då skäres sedan fyrkantiga bitar af hönsbröstet, hwilka läggas i anrättningsskålen, och soppan uppslås deruti och gifwes sålunda in till bordet; eller ock afredes den först med twå ägg-gulor.

27. Dito på annat sätt.

Hönsbröstet utskäres af ett eller twänne höns, allt efter som man will hafwa det. Köttet färseras (se N:o 87) mycket fint samt uppblandas med 4 ägg, litet hwetemjöl, en sked parmesan-ost, söt grädda, hwit peppar och litet socker. Deraf kokas små klimpar, wäl formade och rundade. Hönsskrofwet kokas med något kalfkött och med ofwanstående kryddor och rötter. När denna soppa är wäl kokt, uppsilas den och fettet afskummas i en kastrull, samt ställes på elden att fräsa, med en näfwe godt hwetemjöl, och påspädes med den afsilade bouillonen. När den uppkokar, ilägges ofwanstående klimpar för att blifwa warma. Då soppan skall anrättas, tages twänne jungfrur grädda och 4 ägg-gulor, hwilka wispas i anrättningsskålen, hwaruti soppan genast uppslås.

28. Soupe à la reine på höns.

Till ett bord för 24 personer tages 1 höns, 2 skålpund oxkött och 3 skålpund kalfkött. Detta urdrages wäl med warmt watten och sköljes samt påsättes i rent kallt watten. När det uppkokar, skummas det wäl, och då ilägges morötter, persilje-rötter, silleri, purjo, ingefära och hwit peppar, litet af hwardera, samt 4 lod stött bittermandel. När detta kokar, efterses att hönset ej blifwer sönderkokt, utan upptages när

det blifwer lagom; det andra deremot får koka tills det går sönder. Då uppsilas soppan, som bör wara tre stop; det feta afskummas och uppfräses med en näfwe hwetemjöl och soppan påsättes att uppkoka. Nu skäres hönsbröstet i lagom stora aflånga strimlor, hwilka läggas uti soppan, och det affallna köttet skäres i fina tärningar och uppblandas med twänne ägg-gulor, ett skedblad söt grädda, ett dito skirt smör, salt och peppar. Då har man tillreds en tunn utkaflad smördeg (N:o 437) och tager en sked af ofwannämnde massa och lägger inuti degen samt wiker den öfwer. Man tager derutaf med ett litet bleckmått smärre stycken, bestryker dem med ägg och kokar dem i flottyr tills de slutligen blifwa gulbruna. Härmed fortfares tills det blifwer en tillräcklig mängd, som serveras till soupe à la reine, på en särskild assiette. Till soupe à la reine wispas 4 ägg-gulor med en jungfru söt grädda och slås i anrättningsskålen.

29. Har-soppa.

Haken stekes, som wanligt, och det stekta köttet lossas nätt från ryggen och låren, samt skäres i wackra tärningar, något stora, ungefär en tum i fyrkant. Allt det afskrädda jemte ben och skrof, äfwensom framdelen af haren, krossas och derpå slås bouillon af ox- eller kalfkött. Det är härwid ej så noga, om det är efterkokt bouillon. När det så kokat i 2:ne timmar, med tillsats af wanliga sopprötter och kryddor samt en liten knippa timjan, så uppsilas soppan och afredes med brynt smör och mjöl, samt påspädes så att den blifwer simmig. Den göres wäl brun med brynt socker samt anrättas med tärningarne af harköttet och ett ölglas gammalt franskt win eller portwin.

30. Fläsk-soppa.

Denna soppa är både enkel och god och kan oftast kokas af ben och fläskswålar, eller något som man förut har kokt bouillon på, endast det hugges sönder smått och kokas för sig sjelft. På ett stycke fläsk om 3 a 4 skålpund slås kallt watten, äfwensom salt efter behof, och ett stycke krossad ingefära. När fläsket uppkokar, skummas det wäl, och när det är kokt tages det upp och soppan silas igenom ett durchslag. Deri lägges nu ett qwarter sköljda hel- eller perlgryn,

fint skurna morötter och ett silleri samt bra nog mycket råskalad potatis. Nu afredes med smör; och tages till redningen af samma soppa; är den ej nog salt, saltas den efter smak; slutligen tillägges grönt hackadt silleri. Denna soppa kan kokas på rimmadt eller äfwen salt fläsk. hwilket senare bör förut urwattnas.

31. Höns-purée med ris.

Ett par höns kokas och böra stå öfwer natten att wäl kallna; bouillonen från deraf gömmes. Då de äro kalla, rensas allt kött från benen, skinnet och alla senor. Det fina köttet hackas wäl, tills det blifwer som ett mjöl. Emedlertid kokas hönsskrofwet med tillägg af kalf- eller oxkött, sopprötter, peppar, ingefära och litet neglikor. När det är kokt, uppsilas det och ställes på elden i en kastrull, med en jungfru wäl skollade risgryn, att koka en fjerdedels timma. Sedan blandas det fint hackade höns-köttet deruti jämte höns-bouillonen. När detta uppkokat, wispas 2:ne ägg-gulor med en jungfru söt grädda i anrättningsskålen och puréen slås deruti. Stekta bröd-crétonger (N:o 94) medfölja, särskildt, på en assiette, wid serveringen.

32. Purée på wildt.

Wild fågel af alla slag, såsom tjäder, orre, ripor och hjerpar kunna härtill anwändas. Dessa göras wäl rena och stekas wäl, men få ej brynas. När de äro mörstekta, aftagas de och ställas att kallna. Då rensas allt köttet från benen, jämte skinn och senor. Detta hackas så fint som ett mjöl och stötes sedan i en stenmortel med 4 hårdkokta ägg. Emellertid stötas alla skrof sönder och kokas i efter-bouillon af ox- eller kalfkött under 2:ne timmar; nu uppsilas bouillonen och ofwanstående massa wispas wäl. 2:ne stötta neglikor, en knifsudd cayennepeppar samt en jungfru portwin wispas uti soppan, när den anrättas, och crétonger (se N:o 93) läggas deri.

33. Hjerp-purée.

Köttet skrapas af 2:ne hjerpar och hackas mycket fint samt uppblandas med ägg, något rifwe-bröd, grädda, smält smör och litet hwit-peppar. Deraf göras frikadeller af en nöts storlek, som färdigkokas i bouillon. 3:ne hjerpar stekas,

men ej bruna; sedan de är kalla, finskäres bröstet och alla hjerpskråfwen, jemte andra fågelben, om sådana finnas, sönderhackas och påsättas uti en kastrull med wanlig oxbouillon; deruti lägges en rödlök, som förut är stekt i askan samt wäl sköljd och torkad, jemte 4 eller 6 neglikor. Hjerpbrösten rifwas på ett rifjern och blandas sedan uti den sås-, hwaruti hjerparne blifwit stekta, samt silas derefter genom en hårsikt. Smör och mjöl påsättas uti en kastrull; när det hat fräst något litet, påspädes af den bouillon, hwaruti hjerpbenen blifwit kokta och som förut är silad. Påspädningen fortfar, tills puréen blifwer som en wanlig tunn wälling. Uti den lägges det silade hjerp-köttet, litet grädde och hwit-peppar; sist de förut kokta frikadellerna och salt efter smak. Efter denna beskrifning kunna 24 personer serveras.

34. Morots-purée med risgryn.

Man tager en god bouillon af ox- och kalfkött och uppkokar den med sopprötter, purjo, silleri, tillika med 10 större morötter, som ej få blifwa för möra. Morötterna upptager man, låter dem kallna och rifwer dem på rifjern; bouillonen uppsilas. Till en kanna deraf tages en jungfru goda risgryn, som skållas med med kokt watten och ställas på elden med den silade bouillonen, att koka en fjerdedels timma, hwarefter morots-massan lägges deri, och soppan saltas efter smak. Bröd-crétonger (N:o 94) gifwas wid anrättningen på särskild assiette.

35. Fransysk Ärt-purée.

Man tager färskt smör och låter det fräsa med mjöl, hwarpå hälles så mycket bouillon, som fordras att den blifwer som en tunn wälling. God efter-bouillon kan begagnas med fördel till denna soppa. För att den skall få färg, förwälles ett par näfwar spenat. När den är mjuk, passeras den genom hårsikt och påspädes utaf den bouillonen, som man will begagna till puréen Derefter tages 1 eller 2 burkar fransyska ärter, som äfwen passeras, men aktas noga att ej något skal kommer med. När det blifwer färdigt, röres det endast med en wisp uti bouillons-afredningen, så att det blifwer wäl simmigt, och bör endast koka en liten stund , eller wäl uppkoka. Litet salt och caijenne-peppar ilägges, samt, när soppan

är färdig att aflyftas, ett stycke färskt smör. Till denna soppa kan man hafwa förlorade ägg eller kräftstjertar, äfwensom stekt bröd i tärningar.

36. Nässel-kål.

Om wåren, då nässlorna äro späda, rensas de mycket wäl från fnas och skarpa stjelkar. Sedan kokas de en timma i watten , uppsilas sedan och wattnet wrides wäl ur dem i en ren handduk. Derefter hackas de mycket fint tillsammans med litet körfwel och piplök. När detta är tillräckligt fin-hackadt, 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 bouillon tillreds att späda med, så att kålen blifwer lagom tjock, och kryddar den med litet muskot och hwit-peppar; hwarefter den serveras med förlorade ägg. Äfwen kan man begagna fisk-frikadeller (N:o 91), om man så behagar.

37. Blå-kål.

När blåkålen är wäl frostbiten om hösten, rensas den från alla stjelkar, sköljes och förwälles samt uppslås på en hårsikt, så att wattnet får wäl afrinna. Sedan hackas den mycket fint tillsammans med litet mjöl. Derpå fräses den med ett par skedar smör samt spädes med god bouillon; ett stycke färskt fläsk kan äfwen hackas deruti. Emellertid förwällas de tjockaste stockarne, hwilka skalas och skäras i twå tums långa bitar; doppas sedan i rifwe-bröd samt stekas gulbruna i smör och läggas i anrättningsskålen. Fläsket skäres i små skifwor och lägges uti kålen, eller ock små fläskkorfwar; dertill litet socker och muskotblomma efter smak. Skulle kålen ej wara nog simmig, afredes den med litet smör och mjöl, så att den blifwer lagom tjock. Den är då klar att anrättas.

38. Sur-kål.

Wanlig inlagd sur-kål afsköljes med watten, som får wäl afrinna. Sedan ställes på elden en kastrull, hwaruti lägges ett stycke smör och en jungfru sirap, hwarmed kålen får sakta koka, under tätt lock, tills den blifwer mjuk. Då med bouillon eller skinkspad; äfwen köttspad kan

begagnas. Den afredes sedan med litet hwetemjöl, så att den blifwer lagom simmig och mör. När kålen skall anrättas, iläggas köttfrikadeller (N:o 92) eller fläsk-korf, skuren i skifwor.

39. Sockertopps-kål med bouillon.

På god och mör sockertoppskål ses noga efter att ej mask eller orenlighet medföljer. Sedan skäres den i fina strimlor och lägges i kokande watten. Då den wäl uppkokat, slås den på ett durchslag, att allt det fräna wattnet får afrinna. När den är wäl afrunnen, fräses ett stycke smör och mjöl i en kastrull, och kålen lägges deruti att fräsa, under flitig omrörning. Sedan hälles god bouillon derpå, så att den blifwer lagom tjock, hwarpå tillägges litet starkpeppar och salt. Den anrättas med små fläsk-korfwar eller små och goda färs-klimpar (N:o 219).

40. Hwit-kål med fläsk.

Ett hårdt hwitkålshufwud afskrädes och skäres i små klyftor Under tiden påsättes en lagom stor kittel med ett stycke godt fläskflott. I fall man har det sednare, kan man taga mindre smör. När det är wäl brynt lägges kålen uti och omröres en god stund, tills den blifwer wäl brun; derefter påspädes bouillon, kött- eller fläsk-spad, allt efter som man har tillgång och sist ilägges litet kryddpeppar och mejram. När kålen har kokat med dessa kryddor en stund och den kännes mör, är den färdig och afredes då med litet smör, som fräses med litet mjöl. Skulle den ej då hafwa wacker brun färg. lägges litet sockersoja derpå. Den ätes med fläsk eller fläsk-kor; äfwen begagnas köttfrikadeller (N:o 92).

41. Hwit-kål med mjölk.

Hwitkål rensas och skäres i strimlor samt förwälles i watten, som den nästföregående. Uppslås på durchslag, att wattnet får wäl afrinna; sedan spädes den med god söt mjölk och kokas mör; affräses med ett stycke smör och litet mjöl, tills den blifwer lagom simmig. Socker, salt och muskot-blomma tillsättas efter smak; litet mejram nyttjas äfwen, om man så behagar; slutligen wispas några ägg-gulor i anrättningsskålen; och rätten bör genast serweras, eljest skär den sig.

42. Grön-ärt-soppa.

Ett stop sockerärter, ett dito engelska gröna ärter, (eller i brist deraf, en kanna af de förra), ett halfstop, i fina tärningar skurna, morötter och några socker-rötter, kokas tillsamman i swag bouillon. Har man sparris, så tillägges litet sådan kort förr än kokningen är slutad. När allt detta är wäl kokt, afredes soppan med litet smör och mjöl jemte hackad persilja, salt, socker och muskotblomma efter smak samt anrättas genast.

43. Gula ärter med fläsk.

Goda ärter läggas aftonen förut i blöt uti sjöwatten, ifall man ej känner ärtslaget, emedan det finnes ärtsorter som se wackra ut, men äro mycket hårdkokta. Då har man ett styckc fläsk, som förut är kokt och upptaget; fläskspadet uppsilas och slås åter i kitteln med litet krossad ingefära, och den som will nyttjar äfwen litet mejram. När ärterna börja mosa sig, äro de färdiga; skulle de wara för tunna, afredes de med smör och mjöl, som uppwispas med ärtspadet, och saltas efter smak, ifall det är färskt fläsk. Är fläsket salt, urwattnas det wäl; Fläsket skäres i wackra skifwor och serveras till ärterna.

44. Ärt-soppa.

Will man hafwa silad ärtsoppa, kokas ärterna efter ofwannämnde beskrifning och passeras genom ett durchslag, uppkokas sedan och afredas med smör, wäl sammanfräst med mjöl; sedan påspädes af den passerade soppan och saltas efter smak. Fläsk skäres i tärningar och stekes i en tackjernspanna; derefter skäres bröd i tärningar och brunstekes. Fläsket och brödet serveras till soppan.

45. Win-soppa.

Till ett qwarter hwitt franskt win tages lika mycket watten, äfwen dubbelt af det sednare, ifall man ej will hafwa den så stark. Man kokar upp det med en gul citronskifwa och en bit kanel. Under tiden arbetas 2 eller 3 skedblad strösocker i 2 ägg-gulor, så att det blifwer mycket hwitt och hårdt. Detta blandas med soppan på det sätt, att först

enbart ett par skedar af den kokande soppan påhälles, tills det blifwer wäl upplöst, och sedan det öfriga efter hand. Bäst är att wispa upp soppan i den skålen, hwarur den skall serweras. Denna soppa kan ej anrättas förr, än ett par minuter före serweringen.

46. Grön krusbärs-soppa.

En kanna gröna, omogna krusbär rensas och sköljas samt kokas i en malm- eller sten-gryta med ett stop watten i 10 minuter och passeras genom en hårsikt, hwarefter socker och kanel blandas deruti efter smak. Ställes åter i samma gryta att hastigt uppkoka samt afredes med ett skedblad potatismjöl, upplöst i kallt watten. Derpå rifwes litet af gula skalet af en citron och äfwen af apelsin, om det finnes, uti anrättningsskålen och sorteras med röd, grön och brun sylt; soppan slås då upp deruti, omröres samt serweras med bisquits. Denna soppa kan ätas kall, om det behagas.

47. Nyponsoppa.

Ett stop torra nypon ställas på att koka i twänne kannor watten. När de äro mjuka, slås de upp i en hårsikt och passeras med trädslef. Sikten ställes på ett djupt fat eller på den kastrull, hwari kokningen skall ske. Nyponen gnidas sönder så wäl som möjligt, och den urkrammade massan jemte spadet sättes på elden med ett halft skålpund russin, litet kanel och citronskal, att koka en fjerdedels timma. Ett skedblad potatismjöl blötes i kallt watten och slås i soppan, att den blir simmig; socker eller sirap tillsättes efter smak. Nu har man ett par näfwar skållad sötmandel, som är skuren i tunna blad. Soppan anrättas i sin tillärnade skål, och mandeln strös ofwanpå.

48. Swiskon-soppa.

Ett skålpund perl-gryn ställas på elden att koka med 2 kannor watten: under tiden twättas ett och ett halft skålpund swiskon med warmt watten, och läggas i gryn-soppan tilllika med en bit kanel samt fin sirap eller socker efter smak. Önskas den något syrlig, så ditslås litet franskt win eller krusbärs-saft. Skulle den blifwa för tjock, så spädes den med kokt watten, och är nu färdig.

49. Kersbärs-soppa.

Torra kersbär stötas, så att stenarne gå sönder, och ställas sedan på elden i en kastrull med watten att koka en fjerdedels timma samt uppsilas genom en hårsikt. Det klara slås i kastrullen att koka med ett par näfwar russin och afredes med litet potatis-mjöl. Socker ilägges efter smak. Den ätes med små sockerskorpor eller bisquits.

50. Klar kersbärs-soppa på annat sätt.

Kersbärswin eller saft spädes med hälften watten, hwaruti lägges socker och citronskal. Den bör kokas i malmgryta, afredas med litet potatismjöl och uppslås att kallna; sedan ilägges hwad slags sylt man behagar. Då den serveras, gifwes bitter-bisquits dertill.

51. Äpple-soppa.

Denna soppa är både wackrare och bättre af torkade äpplen; och man kan då hafwa den om wintren med mycken fördel. Till ett mindre bord tager man 3 qwarter äpplen. Aftonen förut lägger man dem uti en kastrull med ett stop, eller drygare, brunnswatten, som ställes så nära elden att det blifwer wäl warmt, men ej kokande. Detta får stå till morgonen derpå, då all must är utdragen ur äpplena. Litet kanel, russin och litet torkade päron, eller annan frukt kokar man i den kastrull, uti hwilken man will hafwa soppan. När det är färdigt slår man den utdragna äpplesaften dertill, och alltsammans afredes med ett par skedblad potatismjöl. Till denna soppa får smaken bestämma qwantiteten af sött och surt. (Äpplena kan man, i hwardagslag och till ett tarfligt bord, begagna till äpplekaka; sakna de syra, hjelpes det med citron). Socker eller sockersirap anwändes till alla sådane soppor, samt någon syltsort, om så behagas. Man serwerar denna soppa äfwen kall till afton, men då får man ej begagna annat än russin uti densamma. I hwilket fall, som helst, kunna bisquit'er eller skorpor användas wid serweringen.

52. Sago-soppa.

Et halft skålpund russin, ett stycke kanel och en half citron koka en stund; deruti wispar man ett qwarter sago

gryn, men aktas noga att det ej klimpar sig. Skulle soppan blifwa för tjock, spädes den med watten, och är den för tunn, blandas litet potatismjöl i kallt watten, som hälles i den kokande soppan. Win, om man behagar, och socker efter smak.

53. Perlgryns-soppa.

Grynen twättas och sättas på elden i friskt watten, med en stång kanel och ett par skifwor gula citronskal. När soppan är färdig afredes den med litet potatismjöl, upplöst i kallt watten. Den syras med hwitt win eller saften ur en citron, samt göres söt efter smak.

54. Risgryns-soppa.

Kokas på samma sätt som föregående.

55. Ägg-gryns-wälling.

Med 4 ägg wispas så mycket hwetemjöl, att det blifwer som en hård deg, hwarefter det arbetas mycket wäl på ett bord. Sedan kaflar man ut det mycket tunnt och låter degen ligga och torka en timma. Derefter hackas denna deg fin som gryn och sållas genom ett groft durchslag. (Om man sedan låter grynen torka i ett warmt rum, kunna de förwaras en längre tid.) Nu påsättes en kanna god, söt mjölk och, när den uppkokar, wispas deruti så mycket gryn, att det blifwer lagom tjockt; socker och salt efter smak, äfwensom litet kanel, om så behagas. Ägg-gryn kunna äfwen nyttjas till kött-soppa.

56. Törnros-gryns-wälling.

Man tager twå näfwar törnrosblad hwilka först hackas för sig sjelfwa och då har man tillreds ägg-grynsdeg (se föregående), hwari de hackade bladen inarbetas, och sedan sönderhackas alltsammans till gryn. Detta göres dagen förut, så att grynen få ligga och torka på en serviette eller ett bord. Mjölken uppkokas och en wanlig thekopp gryn är tillräcklig för 8 personer. När denna wälling fått koka en timma, är den färdig. Skulle den ej wara nog simmig afredes den med 2 ägg-gulor samt ett halft qwarter mjölk. Salt och socker efter smak.

57. Manna-gryns-wälling.

God, söt mjölk ställes på elden att uppkoka. Till en kanna wispas ett halft qwarter mannagryn, och man låter den koka 10 minuter under ständig wispning. Kanel, salt och socker tillsättes efter smak, och så är den färdig.

58. Snöäggs-wälling.

6 Ägg-hwitor wispas till hårdt skum; derefter iblandas 6 lod socker, ett skedblad potatismjöl och ett par stötta mandlar. En flat kastrull stå̊t under tiden på elden och kokar med 3 stop söt mjölk. Tag då̊ med en sked så̊ stora bollar som ett ägg, och lägg i den kokande mjölken bredwid hwarandra så̊ många, som få̊ rum, och låt dem koka några minuter. De wändas nätt under kokningen och upptagas, då̊ de äro färdiga. Sedan wispas gulorna af de sönderslagna äggen med en thesked mjöl och en thesked finstött kanel, och detta slås i den kokande mjölken, så̊ att den blifwer simmig; nu saltas efter smak, och sist iläggas de färdiggjorda snöäggen.

59. Sago-wälling med vanille.

Mjölk dertill tager man, så̊ mycket man kan behöfwa, och uppkokar med en half stång vanille uti; detta bör koka omkring en half timma: deruti wispar man så̊ mycket hwita sagogryn, som fordras för att göra det lagom simmigt. Vanillen ligger uti under hela kokningen; äfwen under anrättnigen kan den förblifwa i skålen; litet salt och socker efter smak. Denna wälling bör ej anrättas för warm.

60. Macaroni-wälling.

En kanna mjölk kokas upp under wispning (så̊ är man mera säker att den icke skär sig), och deri wispas fina macaroni, som man förut har öfwergått med en kafwel, utan att de ändå̊ blifwa för små̊. Detta låter man koka under ständig omrörning. Är det brist på mjölk, späder man wällingen med watten. Den redes af med ett par ägg-gulor samt litet salt och socker; kanel brukas af många till denna wälling, men den bör ensam hafwa smak af grynen, och i dess ställe bör man hafwa socker och kanel på bordet.

61. Perlgryns-wälling.

Ett qwarter perlgryn, äfwen mer eller mindre, twättas med en wisp i ljumt watten, en eller twänne gånger, och sättes på elden uti litet mjölk att koka en god timma, samt efterses och omröras wäl. När grynen blifwa wäl inkokta i mjölk, spädes med kokt watten och man låter dem åter koka med ett stycke kanel; sedan spädes med mjölk och afredes med ett par ägg-gulor samt litet söt grädda, allt efter som man önskar det wälsmakande.

Ris- eller perlgryn, till wällingar, böra, sedan de äro wäl twättade, kokas först i mjölk, så att grynen få must af mjölken, och sedan under kokningen spädas med watten, om så behöfwes och man ej will nyttja endast mjölk. I annat fall komma grynen alltid att smaka magra.

62. Risgryns-wälling.

Tillredes på samma sätt, som föregående, endast att grynen icke behöfwa koka så länge.

63. Stänk-wälling.

Man tager 2 eller 3 ägg, hwarifrån en ägghwita borttages; när dessa äro sönderwispade, iröres så mycket hwetemjöl, att det nästan ringlar sig omkring wispen. då har man en kastrull med kokande mjölk; deruti lägges, om man så will hafwa det, litet kanel; sedan tager man af de med mjöl inwispade äggen, med en wisp, och häller den öfwer mjölken. Det bör ej wara mera mjöl däribland, än att det rinner småningom af wispen, då man häller den öfwer kitteln. Så fortfares, tills smeten är slut. Skulle den fordra afredning, slår man några ägg-gulor uti anrättningsskålen, tillika med litet kokande mjölk, salt och socker efter smak.

64. Hetwägg.

På goda hwet-simlor urskäres ett rundt hål, och en del af inkråmet uttages med en sked. Derefter tages en tredjedel mandelmassa mot twå tredjedelar af brödinkråmet eller mer, allt efter smak. Brödinkråmet och mandelmassan blandas med tillräckligt socker samt finstött kanel och så mycket söt grädda, att det låter omröra sig. Då denna

massa är tillblandad, smältes litet färskt smör, hwilket afhälles från saltet; det klara smöret slås sedan i en kastrull, hwilken sättes på elden och hwaruti massan iröres. Det bör wara blott helt litet smör. När den är rigtigt warm, tager man med en sked och fyller af ofwannämnda massa det hål, som blifwit gjordt i simlorna. Innan de serveras, sättas de in uti swag ugnswärme eller ock i en kastrull, för att hålla sig warma. Den söta mjölken kokar upp under tiden, och wid anrättningen läggas simlorna på en bruten serviette.

65. Ägg-mjölk.

Ett halft stop söt mjölk sättes på elden att koka med ett stycke kanel uti. Under tiden wispas ett par ägg-gulor med litet socker uti en skål; häruti wispas sedan den kokande mjölken, hwarefter den är färdig att serweras.

66. Ägg-öl.

Ett halft stop godt swagdricka, jemte ett halft qvarter öl, sättes på elden tillika med en liten skifwa gult skal af en citron, en bit kanel samt 2 krossade kardemummor och sött efter smak. När det har kokat, wispas twänne ägg-gulor uti en soppskål, hwaruti det kokande drickat hälles. Serveras på tallrickar eller i koppar, efter behag, med skorpor eller rostadt bröd.

67. Mjölk-soppa med Mannagryns-klimpar.

En thékopp mannagryn kokas med söt mjölk till en tjock gröt; ett skedblad smör, 2 dito socker och litet stött mandel arbetas i gröten samt 3 ägg och litet stött saffran, att den blifwer gul, och ställes den sedan att kallna. En kanna söt mjölk ställes i en kastrull att uppkoka med en bit kanel eller vanille. Nu wispas 4 ägg-gulor, med en thesked potatismjöl, uti den kokande mjölken, så att den blifwer simmig; salt och socker efter smak. Gröten skäres i fyrkantiga eller aflånga tärningar och lägges i soppan; den är då färdig att serweras. Dessa klimpar äro också goda att lägga i klar bouillon.

68. Hafwer-soppa.

Till denna soppa är det swårt att bestämma huru mycket gryn bör tagas; men om man beräknar för 8 eller

10 personer, kan dertill tagas ett godt qwarter gryn. Det kokas en timma, tills det blifwer som en tjock wälling, hwilken silas genom hårsikt, men aktas att gryn ej medfölja. Denna wälling spädes med söt mjölk, allt efter som man sjelf will hafwa den, och ditlägges sedan litet rensade russin, helst krukrussin; det gula af en half citron afrifwes på ett mindre stycke socker; jemte detta ilägges några söt- och bittermandlar; sist ett qwarter sitt grädda med ett par ägg-gulor. Det tål sedan ingen kokning. Anrättas med stekt bröd, skuret i tärningar.

69. Ölost.

Man kokar upp mjölken och drickat hwart för sig, och då den serveras tages en tredjedel dricka mot twå tredjedelar mjölk, eller efter hwars och ens smak.

70. Chocolade.

Till ett halft skålpund chocolade tages ett halft stop mjölk och 1 qwarter watten. Chocoladen lägges i kalla mjölken och sättes på elden med flitig wispning. Allt eftersom mjölken blifwer warm, smälter chocoladen, hwilken bör koka en half timma, hwarunder fortsättes med wispningen; socker efter smak.

71. Warm mandelmjölk i koppar, till soupé.

8 lod, hälften söt- och hälften bittermandel skållas och stötes i en stenmortel mycket fint och spädes med ett par skedar mjölk under stötningen. Derefter uppkokas en kanna söt mjölk, och den stötta mandeln wispas med så mycket socker, att mjölken blifwer lagom söt; hwarefter mjölken silas och då färdig att serweras.

72. Wanilj-mjölk.

En kanna söt mjölk sättes på elden att koka några minuter med en skida wanilj; derefter upptages waniljen. I anrättningsskålen wispas 2 ägg-gulor och deruti hälles wanille-mjölken under flitig uppwispning; socker ditlägges efter smak. Den är sedan färdig att serweras.

73. Jäs-mjölk.

En eller två kannor sur mjölk hälles i en silduk eller tunn handduk, och knytes upp i en silställning, om man har en sådan; i annat fall hänges den på en stång, lagd öfwer twänne stolkarmar, öfwer natten. Är ej wasslan afrunnen, tager man undan med en sked stora klimpar, så blifwer det bättre rum för det öfriga att afrinna. När jäsmjölken ska serweras, läggas klimparne i sur grädda, som är uppwispad med litet söt mjölk.

74. Kokad jäs-mjölk.

En kanna söt mjölk uppkokas och ställes att afswalna litet. 1 stop tjock sur grädda iwispas, hwarmed det får stå öfwer natten. Denna blandning slås på en serwiett, som, är utbredd öfwer ett såll, hwilket är ställdt på ett fat, så wasslan får afrinna. Sedan wispas 1 stop tjock sur grädda till skum, hwilket spädes med ett stop söt mjölk. Deruti lägges klimpar af jäs-mölken, hwilka tagas med en sked ur serwietten, så stora som behagas.

75. Win-kallskål.

Man tager ett stycke socker, som får smälta uti friskt brunnswatten, dertill ett stycke is, om man så hafwer; derjemte ilägges citronskifwor, eller ock litet af det gula på en citron, finskuret, samt saften af en half eller hel citron, allt efter behof. Sist tillkommer ungt eller gammalt franskt win, efter smak, och rifwen muskot; kryddskorpor begagnas helst härtill.

76. Dricks-kallskål.

Man tager 1 stop friskt, godt swagdricka till ett glas bouteille-öl, samt socker-sirap, ifall man ej will taga socker; saften af en half citron samt fina strimlor af det gula skalet efter behov. Rifwen muskot påströs och kryddskorpor begagnas dertil.

77. Ägg-gryns-gröt.

Till gröt kan man med fördel nyttja ägg-gryn (N:o 55). Som man ej kan bestämma någon wiss sats, tages deraf så mycket att den blifwer tillräckligt stadig; litet salt efter smak samt kanel och socker.

78. Risgryns-gröt.

Grynen twättas wäl, först i kallt, så i ljumt och sist i

kokhett watten, hwarefter de sättas på elden att koka i söt mjölk och helt litet färskt smör; smöret anwändes blott för att få grynen snarare mosiga. Finnes tillgång på mjölk, är det så mycket bättre; i annat fall, får man ej slå på watten, förr än grynen äro halfkokta; sedan påspädes mjölk efter behof. Då gröten är färdig, saltas den efter behag. Har man anwändt watten, så uppwispas ett par ägg-gulor i 2 skedblad grädda, hwilket iröres litet förr än gröten anrättas. Söt grädda, eller sådan uppwispad med söt mjölk, ätes till gröten, samt socker och kanel.

79. Sjuskinns-gröt.

Ett halft stop fina krossgryn kokas till en lagom tjock gröt med söt mjölk och litet färskt smör. När gröten är wäl kokt och saltad, så att den har en god smak, då tages en icke mycket djup kakform af koppar, som smörjes med färskt smör, och ilägges ett tums tjockt hwarf med gröt. Sedan påströs finstött kanel, blandad med groft stött socker samt några rifna mandlar. Nu har man färskt smör, som ej är för salt, tager deraf på en knifsudd och insticker litet här och der i gröten. Derefter sättes ett lock på formen med glödande kol ofwanpå; detta ligger så länge på formen, tills det blifwer ett brunt skinn på gröten; då pålägges ett nytt hwarf af gröt, lika tjockt som det föregående, och beströs med kanel och socker på samma sätt. Locket pålägges återigen och så fortsättes, tills man får de nämnde 7 skinnen. Det öfwersta beströs likaledes tillräckligt med socker och kanel. Formen föres då in i en warm ugn, så att gröten får wacker färg, och den serveras sedan med en wriden serwiett omkring formen och ätes med grädd-blandad söt mjölk.

80. Krossgryns-gröt.

Tillredes på samma sätt som Risgryns-gröt (N:o 78),men tål längre att koka.

81. Smör-gröt.

Ett halft skålpund färskt smör sättes på elden. När detta är wäl smält, arbetas deruti med en wisp så mycket hwetemjöl, som det kan taga till sig, så att det blifwer mycket tjockt. När det så blifwit arbetadt en stund, spädes det med ett skedblad söt mjölk, och dermed fortfares, under flitig omrörning, tills det blifwer som en wanlig gröt. Den saltas och ätes med söt grädda samt socker och kanel.

82. Råggryns-gröt.

Man tager råg som är nyss skördad och tröstad, eller endast sådan som är affallen. Den wannas och sköljes samt lägges sedan på linne i solen att aftorka. En jerngryta sättes på elden, och när den är het, lägges rågen deruti och röres flitigt omkring, tills den börjar spraka, blifwer gulbrun och krasar mellan tänderna. När den är så torr, males den på en handqwarn. Då den males, får den ej blifwa mjöl, utan så grof som finare gryn. När detta är gjordt, wispas den i kokt watten med salt uti och behandlas alldeles som wanlig wattengröt; men tål koka en hel timma. Den ätes med god grädd-mjölk.

Denna gröt är hård, då den blifwer kall, kan derföre skäras uti skifwor och stekas gulbrun uti smör. Den ätes då äfwen med god grädd-mjölk.

83. Klimpar i Kött-soppa.

Twå skedblad smör arbetas med en trädsked i 5 minuter; dertill 4 ägg-gulor och 2 hwitor samt godt hwetemjöl; litet socker, salt och muskotblomma efter smak. Man kan taga af smeten, med en thesked, och formera af den små klimpar, samt koka en sådan till prof och derefter rätta smaken.

84. Små klimpar.

2 ägg wispas med ett skedblad socker; dertill slås 2 skedblad grädda, 2 dito skirt smör, 3 dito mjöl och en stött kardemumma. Detta arbetas en stund. Mjöla litet på bordet, rulla deraf så tjockt, som ett finger och skär det sedan wid en fingerborgs storlek. Haf då klar bouillon och lägg dessa små klimpar deruti, att koka i twänne minuter.

85. Rifwebröds-klimpar.

Dertill tages samma smet som till N:o 84, med den förändringen, att i stället för hwetemjöl tages rifwebröd.

86. Små frikadeller.

1 skålpund kalfkött skrapas wäl samt skiljes från alla senor; sedan hackas det och bultas tillsammans med en bit godt smör. Derefter blandas färsen med litet grädda eller mjölk, litet rifwebröd, 8 ägg, litet hwit-peppar och salt. Man tager med en thesked i form af nötter, större eller mindre efter behag. Dessa läggas uti en mindre kastrull med kokande bouillon; och fortfares dermed tills färsen är slut. Dessa nyttjas i puréer eller soppor.

87. Höns-frikadeller.

Bröstet af ett höns skrapas wäl och hackas mycket fint samt stötes uti en stenmortel med ett stycke färskt smör, att massan ser smidig ut och kännes seg. Deruti röres 2 a 3 ägg, några skedar söt grädda och mjölk samt litet hwitpeppar och muskot efter smak. Nu göras deraf frikadeller, wanligen af en half nöts storlek, hwilka kokas i bouillon.

88. Formad färs.

Man smörjer ett halft ark skrifpapper med godt kallt smör; så tages Kalf-färs (N:o 86) och lägges längs efter papperet samt jemnas detsamma med en sked; man rullar papperet sedan omkring, så att det ser ut som en korf, och wiker ihop det i båda ändar; dermed fortfares, tills färsen blifwer slut. Den lägges sedan i en kastrull med litet bouillon, att sakta koka, wändes om flera gånger och tages warligen upp. Innan den blifwer kall, tages papperet utaf, och sedan skäres den med en tunn hwass knif i wackra skifwor twärt af; sedan fasoneras den med wackra formar, sådan man will hafwa den. Ätes uti höns-purée och bouillon.

89. Färs till Kejsar-soppa.

Uti kejsarsoppa nyttjas samma slags färs som den till hönsfrikadeller, med den skillnad, att då papperet är smordt med smör, utbredes derpå, längs efter, ett hwarf gröna spenatblad som förut blifwit förwällda; derpå en del af färsen, så spenat, återigen färs och sist spenatblad. Papperet lindas wäl omkring och kokas som föregående. När man sedan anrättar den till soppan, skäres den twärt öfwer i wackra skifwor, och är då hwartannat hwarf grönt och

hwartannat hwitt.

90. Fågel-frikadeller.

Om man gör afseende på, att de skola wara hwita, så tages bröstet af ett par hjerpar, hwilka skrapas wäl; och behandlas de för öfrigt i likhet med N:o 86.

91. Fisk-frikadeller.

En liten gädda fläckes, och alla benen borttagas; köttet skrapas nätt af skinnet, hackas och stötes fint med 4 lod smör och litet njurtalg, att det blifwer mycket smidigt. Deruti arbetas en struken matsked hwetemjöl jemte twänne ägg, men blott ett i sender, ett halft qwarter söt grädda, litet salt, en knifsudd socker och litet muskotblomma. Små klimpar göras häraf och kokas i bouillon.

92. Frikadeller till kål.

Två skålpund oxkött-färs med ett skålpund fläsk-färs, hwilket hackas och bultas tillsammans, att det blifwer som en deg; dertill 3 ägg, litet söt grädda, litet muskot, hwit peppar och salt. När detta är wäl inarbetadt, formas med twänne skedar mindre eller större frikadeller, hwilka kokas i bouillon och nyttjas i hwit- eller sur-kål

93. Mördegs-crétonger.

En jungfru skirt smör, två dito söt grädda och ett skedblad socker; deruti arbetas så mycket hwetemjöl. att det blifwer som en lös deg. Detta ställes att hwila på ett kallt ställe, och bör detta göras i ordning, under det att soppan kokar. Till denna deg mjölas ett rent bräde; degen arbetas derpå med en trädspade samt upplägges och rullas i stänger af ett fingers tjocklek; sedan skäres på twären små bitar af en fingerborgs storlek, hwilka läggas i kokande watten i två eller tre minuter. De upptags med en hålslef och läggas i puréer.

94. Bröd-crétonger.

Man tager et stort franskt bröd, som bör wara något gammalt, och skär i skifwor twärt öfwer brödet. Sedan fasonerar man det med en knif i uddar eller som en blomma; det sednare göres med en form, som köpes hos bleckslagaren. Crétongerna doppas i grädda och ägg samt kokas i flottyr. Med dessa kan man garnera grönsaker, och nyttjas de äfwen till soppor och puréer. Man gör dem större, då man will begagna dem till att garnera med, och mindre till soppor.

Fiskrätter.

95. Gädda med pepparrot.

En större eller mindre gädda rensas wäl, men aktas för att blifwa gallsprängd, skäres i stycken och sköljes. Styckena läggas att koka i en kastrull med litet watten, salt, några kryddpepparkorn och litet lagerbärsblad. Gäddan är färdigkokt när fenorna börja lossna. Serveras med skirt smör och rifwen pepparrot.

96. Krom-Gädda.

Härtill tages en större gädda, som nätt urrensas och wäl sköljes hwarefter stjerten fästes i munnen med en sticka, samt några skärningar göras här och der på kroppen. Nu lägges fisken i en kastrull med ryggen nedåt, att koka; kryddning likasom föregående. Wid upptagningen aktas wäl att gäddan icke förlorar sin form. Serveras med skirt smör och rifwen pepparrot.

97. Gädda med persilja.

Dertill är en 3 a 4 markers gädda den bästa, emedan större gäddor äro alltför grofwa i köttet; men under denna wigt äro de äfwen bra. Gäddan fjällas och fläckes, hwarefter benet uttages. Är det mindre gäddor, kan man skära dem i bitar. När fisken är wäl sköljd, lägger man den i en kastrull som förut är smord med litet kallt smör; deruppå strös litet mjöl, men icke mer än som fordras för att göra såsen simmig; härtill lägges persilja, som är mycket fint hackad, samt några citronskifwor, hwilka borttagas wid serveringen. Kastrullen skakas ofta under kokningen.

98. Gädda stufvad som Lake.

Med den förfares på samma sätt som med näst-föregående, men wid nedläggningen, sedan kastrullen är smord

med smör, tages rifwebröd, som är litet uppblandadt med mjöl, citronskifwor, salt och litet muskot; sist ett par skedblad win, as hwad slag som helst, blott det är hwitt, samt en nypa socker. Redes med ett par ägg-gulor, om man har smak derför.

99. Stufwad Gädda med ostronsmak.

Sedan gäddan är fjällad, urtagen och sköljd, skäres hon i lagom stora stycken och förwällas ganska hastigt; sedan slås styckena på ett durchslag, att wattnet får wäl afrinna; derefter lägges hon i en kastrull, hwarftals med smör, rifwet bröd, persilja, salt och något muskot. Derefter slås härtill ett qwarter franskt win och ett qwarter öl, samt tillägges en bit socker jemte förwällda murklor. Nu sättes fisken på elden att koka med ett ganska wäl täppt lock.

100. Gädda stufwad med Ansjowis.

Gäddan fjällas, rensas och skäres i stycken samt kokas. Om man har öfwerblifwen kokt gädda, är denna äfwen till sådan stufning passande. Större bitar skiljas wäl från alla ben. Sedan sättes en kastrull på elden med ett godt stycke smör uti och litet hwetemjöl. När det är wäl sammanfräst, spädes detta med fiskspad. Då såsen kokar, ilägges, 3 eller 4 ansjowis, så att såsen deraf får smak. När dessa äro sönderkokta, upptagas benen deraf och den benade gäddan ilägges. Gäddan i kastrullen omskakas wäl. Sist iläggas kräftstjertar förr än gäddan anrättas.

101. Gädda med färs och Kräftstjertar.

Gäddan fläckes och alla benen borttagas. Köttet skäres nätt ifrån skinnet i större stycken, hwilka kokas i osaltadt watten; ty deraf blifwer fisken hwit. Sedan tagas styckena upp och spadet frånsilas. En kastrull sättes på elden med smör och mjöl att fräsa, hwaruti wispas af fiskspadet samt litet söt grädda, att såsen blifwer lagom tjock, hwarefter den saltas något. Den kokta fisken lägges i såsen jemte wackert skurna stycken af kokt fiskfärs och rensade kräftstjertar. Skakas sedan wäl öfwer elden och är färdig att anrättas.

102. Gäddfiletter.

Dertill fordras gäddor af samma storlek som till persiljegäddan. Benet fråntages och jemna wackra skifwor nedläggas i en kastrull, som bestrykes med kallt smör, och hwari läggas

några skedar bouillon och litet salt. Dessa filetter nyttjas helst att garnera ugnstekt gädda, gös och helkokt lax. Benen, hufwudet och stjerten kan man koka för sig i kort spad och anwända till spädande af fisksåsen. När filetterna anrättas, strös deröfwer finhackad persilja, och de ätas med samma sås som den fisk de åtfölja.

103. Stekt Gädda.

Gäddan fläckes, befrias från ben och sköljes wäl. Fisken skäres uti wackra stycken, skåras och saltas med litet fint salt, och får ligga så en timma. Fisken uppklappas i en ren handduk, tills den är torr; 2 eller 3 ägg wispas med lika mycket mjölk, hwaruti fiskstyckena läggas och omröras. Sedan upptages hwart stycke för sig och wältras i rifwebröd, som är uppblandadt med litet mjöl. Derpå läggas de i flottyr att friskt koka, eller uti en koppar- eller tackjernspanna att stekas i godt smör. Denna gädda ätes med corinth (No:168) eller capris-sås (N:o 177).

104. Ugnstekt Gädda.

En större gädda rensas, urtages och sköljes wäl. Derefter lägges den uti en med smör smord långpanna med ryggen uppåt; innan den insättes i ugnen, bestrykes den med smör; när den är halfstekt, uttages den och bestrykes med ägghwita, sammanwispad med grädda, samt beströs med fint rifwet bröd, som är uppblandadt med mjöl. Lefwern kokas för sig och fisken garneras dermed. Capris-sås (N:o 177), är den bästa dertill. Wid serweringen klädas hufwudet och stjerten med lagerbärsblad eller annat grönt.

105. Ugnstekt Gädda på finskt sätt.

En större gädda fläckes i ryggen hwarefter hufwudet och alla benen bortskäras. Sedan sköljes den wäl samt skåras djupt på köttsidan och saltas wäl med fint salt. När den så legat ett par timmar, smörjes den med smör och lägges på långhalm, som förut är lagd på en brödspade, och insättes i en wäl warm ugn. Några qwistar enris inläggas i ugnen och påtändas; ugnen hålles wäl täppt, att gäddan får taga smak af enrisröken. Gäddan uttages först twänne gånger och insmörjes hwardera gången med godt smör, sedan

uttages den åter twänne gånger och bestrykes med ägg-gulor, uppwispade i söt grädda. Serweras warm med gul sås (N:o 176).

106. Rimsaltad Gädda.

Om wåren, då det är tillgång på större gäddor, urtagas de wäl och aktas att gallan ej går sönder; sedan fläckas de, och ryggbenet tillika med hufwudet och stjerten fråntagas. Gäddan saltas nu och kan anwändas dagen derpå, då den endast sköljes, sönderskäres och lägges i friskt watten att koka. Under kokningen skummas den wäl, och när den är kokt, tagas fjällen wäl utaf. Den lägges sedan i en annan kastrull och något fiskspad silas deröfwer, för att hälla gäddan wäl warm. Den anrättas med potatis omkring och ätes med gräslöks-sås (N:o 167).

107. Soltorkad Gädda.

Med gäddan förfares på ofwannämnde sätt, men den bör ligga i salt i twänne dagar; hufwudet tages nätt bort, men ryggbenet och halfwa stjerten kunna qwarsitta. Sedan göras breda pinnar, som äro wäl hwassa åt ändarne och så långa, som gäddan är bred, emedan dessa skola hålla ut gäddan under torkningen. Fisken hänges på en wind eller utanpå en wägg. Torkningen bör ske i luft, men ej i solen. Då gäddan kännes styf, utan att wara torr, kan den begagnas, när man behagar, och behandlas då lika med föregående. Stufwade morötter (N:o 401) och gräslöks-sås (N:o 167) dertill göra den smakligast.

108. Stufwade Aborrar.

Goda och friska saltsjö-aborrar, som äro wäl rensade och sköljda, nedläggas i en kastrull, hwars botten förut blifwit belagd med färskt smör, mycket persilja och dill; öfwer fisken lägges åter ett hwarf smör, persilja och dill. Watten påhälles icke, utan om aborrarne kokas mycket lyckt, så hafwa de sin sås med sig utan någon redning. Will man ha längre sås, spädes den med litet bouillon och mjöl.

109. Aborrar och Gäddor stufwade på lika sätt.

Små gäddor eller aborrar rensas och skäras nätt i ryggen, och läggas i krom jemte ett godt stycke smör, salt och twänne händer fulla med finskurna persiljerötter samt skuren

persilja i en kastrull; så lägges locket på ganska tätt, och sättes uppå kokeld att jemnt koka. När de äro färdiga, stjelpas de på fatet med ryggarne uppwända. Kokas de wäl lyckta, hafwa de tillräcklig sås.

110. Aborrar med persilje-sås.

Dertill anwändas mindre aborrar, som wäl rensas och sköljas, hwarefter de läggas i en kastrull att koka med litet watten, salt och litet persilja. De serweras med persilje-sås (N:o 166).

111. Aborrar med ostron.

Man skräder (skäggar) så många ostron, som man will anwända. Skäggen och den åtföljande saften afkokas i watten med litet salt; det deraf uppkommande spadet anwändes till aborrarne. Härtill tages friska aborrar af omkring en half skålpunds wigt hwar och en, emedan de äro finare i köttet än de stora. Dessa rensas, sköljas och nedläggas tätt bredwid hwarandra i en kastrull med färskt smör samt påhälllas med ofwannämnde ostronspad. När aborrarne äro kokta, lägges smör och mjöl uti en kastrull. Då det har fräst, tager man af fiskspadet och uppwispar såsen dermed tillika med litet citron. Sist iläggas de afputsade ostronen.

112. Aborre-filetter.

Dermed förfares som med gädd-filetter (N:o 102). Man aktar noga, att man får halfworna wackra. Det är nödwändigt att fjälla aborrarne medan de äro friska; äfwen bör hufwudet alldeles afskäras, men icke så, att något medföljer af fiskkroppen.

113. Stekta Aborrar.

Aborrarne fjällas wäl, och halfwa hufwudet samt halfva stjerten afskäras. De sköljas mycket wäl samt läggas i en ren handduk, att wattnet får wäl urdragas. Sedan skåras de fint på båda sidor och saltas med fint salt, och få de ligga deruti i twänne timmar. Twå eller tre ägg wispas tillsammans med tre skedblad mjölk, eller ett skedblad till hwarje; deruti läggas aborrarne och wändas en gång. Sist rullas de i rifwebröd som är uppblandadt med litet mjöl. De ätas med corinth-sås (N:o 168).

114. Kokt Gös.

Sedan fisken är fjällad och urtagen, skäres den i mindre eller större stycken. Den sköljes wäl och lägges sedan i kallt watten, hwari strös salt och dertill några korn hwit peppar, samt kokas på frisk eld. Skirt smör med finhackade hårdkokta ägg uti, serweras som sås. Den som behagar, tillägger finhackad persilja och senap. Till denna fiskrätt kan äfwen nyttjas senaps-sås (N:o 163) samt ägg-sås (N:o 162).

115. Helkokt Gös.

Gösen fjällas, urtages och sköljes wäl; sedan kokas den i salt watten, med några lagerbärsblad och kryddpeppar; rommen skall äfwen wara med, och alltsammans kokas i kort spad. Rommen och lefwern skäras i bitar och läggas som en kam på ryggen samt serweras med impotatis (N:o 420) omkring på fat jemte några små gröna, friska lagerbärsblad; anrättas med samma slags sås som föregående.

116. Färserad Gös.

Fisken bör wara minst omkring 5 a 6 skålpund; är den större, så mycket bättre Den uppskäres warligt, att ej ryggen går sönder, och benet frånskäres; en del af hufwudet och en bit af stjerten skall qwarsitta. Fisken fylles med wanlig god fiskfärs (N:o 160); men ej för mycket, ty denna swäller; derefter påströs persilja och sedan hopsys den mycket nätt, lägges i kokande watten som förut är saltadt, och kokas långsamt, men dock ej längre än wanlig fisk. Den ätes med fransysk sås.

117. Ugnstekt Gös.

Dermed förfares såsom med ugnstekt gädda (N:o 104.)

118. Torsk med ägg-sås.

Den kokas på samma sätt som Kokt Gös (N:o 114.),. utom att den icke kryddas, endast saltas. Man får akta noga, att den ej går sönder, emedan den är mycket löskokt, och bör koka på stark eld en liten stund förrän den anrättas, emedan den tål koka högst fem minuter, sedan den har uppkokt. Samma såser kunna begagnas som till förenämde N:o 114.

119. Helkokt Torsk.

Med den förfares som med Helkokt Gös (N:o 115), men som den är mera löskokt, tål den äfwen mindre koka. Samma sås, som till Gös (N:o 114.).

120. Stufwad Ruda.

Rudorna fjällas, urtagas och sköljas wäl, nedläggas i en kastrull, smord med kallt smör, och litet watten hälles derpå samt saltas lindrigt. En half citron skäres i skifwor och pålägges tillika med litet kryddpeppar; rommen iläggas jemte rifwet bröd, litet win och muskotblomma. Då fisken är färdigkokt, afredes den med 3 eller 4 ägg-gulor, samt anrättas genast.

121. Stekta Flundror.

Flundrorna rensas, och det hwassa skinnet aflås, hwarefter de skäras och saltas litet; när de legat så en half timma, tagas de upp och klappas emellan en ren handduk. Derefter doppas de i wispade ägg och wältras i rifwebröd, som är uppblandadt i litet mjöl. De kokas sedan i smör eller godt köttfett, samt ätas med corinth-sås (N:o 168).

122. Stufwade Simpor.

Simporna sköljas samt kokas i salt watten; då de äro nära kokta, plockas de upp på ett durchslag, att spadets får wäl afrinna. Smör och mjöl läggas till fräsning uti en kastrull och påspädes utaf fiskspadet, att det blifwer lagom tjock sås; deribland några citronskifwor samt litet muskot och finhackad persilja. I denna sås iläggas simporna bredwid hwarandra att sakta färdigkoka. De behöfwa endast en riktig uppkokning, emedan fisken är fin och lös i köttet.

123. Stufwad Lake med win.

Dertill tages saltsjö-lake, hwilken är mörk (insjö-laken deremot är ljus på skinnet). Som den tages upp ur sumpen bör den nackbrytas, annars äter den upp sin egen lefwer. Laken flås samt skäres i lagom stora stycken och sköljes wäl. Den nedlägges att koka lyckt, och skakas den wäl. Litet förr än fisken

är kokt, tillägges fint rifwebröd, skifwor af en half citron samt litet franskt win; sist slås en eller twå ägg-gulor, wäl uppwispade med fiskspadet, öfwer laken, då den skall anrättas.

124. Stufwad Lake med ostron.

Af ofwanbeskrifne slags lake tager man så mycket man kan behöfwa, rensar, sköljer och nedlägger den uti en kastrull med litet watten och salt samt några pepparkorn, och låter den på detta sätt koka en stund i sitt eget spad. Emellertid har man wäl tagit tillwara skägget och saften efter ostron. Detta sättes på elden att koka i watten. När det har kokat en fjerdedels timma, uppsilas det och anwändes till såsen. Färskt smör och mjöl lägges uti en kastrull och uppwispas med det afsilade ostronspadet, tillökadt med spad af fisken. När såsen är färdig, iläggas de minsta af ostronen, och med de större garneras fisken, då den skall anrättas. Såsen syras med saften af citron, allt efter smak.

125. Gratin af fisk med ost.

Gädda eller gös kokas i salt watten, upplägges och rensas wäl från benen och skinnet, samt plockas i små bitar, hwarur borttagas alla sina ben. Sås göres af ett godt stycke smör, fräst med litet mjöl, samt spädes med fiskspad och ett qwarter grädda. Detta wispas wäl, och då det är simmigt ilägges den plockade fisken, litet hwitpeppar och salt efter smak. Uppslås på djupa karotter och öfwerströs med parmesanost samt begjutes med skirt smör och föres in i en warm ugn. Då den är gulbrun, är den färdig att gifwas in till bordet.

126. Helkokt Braxen med winsås.

En större braxen fjällas, urtages och torkas wäl med ett rent linne samt nedlägges uti en kastrull med smör, fint siktadt rifwebröd, salt och några skifwor citron samt litet watten. Fisken sättes på elden att koka, och när den har wäl uppkokat, påhälles ett halft qwarter ungt franskt win, eller, om man så will, rödt win. När fisken kännes kokt, redes såsen med 2 ägg-gulor och litet muskot. Då fisken anrättas med sin sås, bör den garneras med sin romm och oliver.

Den förra skäres i bitar och lägges omkring fatet med en olov emellan hwarje bit.

127. Braxen med pepparrot.

Fisken rensas och sönderskäres, styckena torkas men ej sköljas, utom hufwudet, ifall detta blifwit för blodigt. Derpå lägges den styckade fisken i en kastrull med kryddpeppar, lagerbärsblad, salt och litet watten, att koka. Denna ätes både warm och kall, till båda delarne kan man nyttja rifwen pepparrot med uppwispad grädda och ättika; detta tillöses, om man så will, med spad af fisken.

128. Helkokt färsk Lax.

På färsk blank-lax uttagas tarmarne och gälen mycket wäl. Om den är mycket stor och man will hafwa flera fat, så kan den skäras, efter behag, twärt af och i qwarters långa stycken. Sedan laxen är sköljd, nedläggas de tätt wid hwarandra uti en fiskkittel med sil; dertill lagerbärsblad, hwitpeppar och dill. Den kokas upp på frisk eld; en fjerdedels timma efter, sedan laxen kokat upplyftes den af elden för att ligga en stund i sitt spad, derefter lägges den på silen en stund att afrinna, förrän den skall anrättas. Den anrättas å det tillärnade fatet på en bruten serviette. Det är wackert att garnera den med dill och gröna lagerbärsblad samt råskalad kokt potatis, öfwerströdd med finhackad persilja. Skulle det ej wara att tillgå blank-lax, hwilket ofta händer, och skinnet på den man har ej är wackert, kan skinnet borttagas och laxen beklädas med dill. Har man ostron-sås, kan man garnera laxen med ostron. Man kan äfwen taga win-, dill-, anjowis-, gul smör-, fransysk- eller capris-sås.

129. Inlagd färsk Lax.

Ifall den är mindre, skäres den twärs af i mindre stycken, men om den är stor, klyfwes den, och man skär breda skifwor deraf på snedden, så att skinnet följer med på hwarje stycke, ty det är alltid fett, och skifwan håller deraf bättre sin fason. Dessa skifwor sköljas blott en gång i litet watten; sköljas de mer, så förlorar fisken något af sin fetma. När den kokar skummas den wäl; sedan lägger man på densamma dill, lagerbärsblad, hwitpeppar och litet kryddpeppar.

Den tål ej länge koka; när den är kokt, lägges den uppå flata fat med sönderplockad färsk dill ofwanpå. Spadet låter man koka ihop efteråt och slår deruti några förut uppwispade äggwhitor. När det skär sig, slås spadet genom en sil och hälles sedan öfwer laxen.

130. Halstrad Lax.

Dertill wäljer man den minsta lax, om två eller tre skålpund stycket, hwilken rensas och sköljes wäl. Hufwudet bortskäres och sedan skäres två tums tjocka bitar twärs öfwer laxen, men ej allt för nära stjerten, emedan de böra wara någorlunda jemna. Dessa saltas och peppras litet på båda sidor. När de så legat en timma, bestrykas de med fin matolja, hwaruti de få ligga. Emellertid lägges ett halster på jemn och stark koleld, och straxt förr än anrättningen skall ske, läggas laxskifworna på halstret, men under jemn tillsyn, och wändas på båda sidor. De serweras genast och anrättas på fat med en uddad stekt brödskifwa emellan hwarje laxstycke. De läggas i en krans omkring fatet, och en citronklyfta lägges här och der på laxen. Den ätes med skarpsås (N:o 184).

131. Graf-Lax.

Till den fordras stor och fet lax, ju större desto bättre, men minst 7 a 8 skålpund; kan man så wälja, bör det wara hon-lax, som igenkännes derpå, att den är bredare och kortare, och bör det alltid wara Blank-lax. (Den andra sorten, kallad Grå-lax, är mörk i skinnet samt har krokig nos; den är äfwen sällan röd i köttet, hwilket Graf-lax alltid bör wara.) När man nu fatt en lax så stor man behöfwer, tager man endast mitt-delen deraf, emedan den är fetast, och lemnar tre fjerdedels tum wid hufwudet och ett stycke ofwanför nafweln. Mellanstycket uppskäres i ryggen, och man följer så tätt man kan efter ryggbenet. När den så är klufwen, borttages ryggbenet från den sidan der det sitter qwar; de långa benen längs efter magen bortskäras äfwen. Derefter gnidas de benfria styckena med finstött salpeter och socker, hwilket hårdt ingnides. Till stor lax kan man taga en näfwe af hwardera slaget. Sedan påströr man helt tunnt, wanligt koksalt, och några friska dillqwistar läggas emellan styckena, hwilka läggas med; köttsidorna emot hwarandra. En timma efter sedan den är så beredd, kan den ätas.

132. Färsk Lax i Garniture.

Man tager en mindre lax. Wäger den omkring 3 marker, kan man hafwa den hel; är den större, så skär man den antingen midt af eller i stora stycken. Man tager bort ryggbenet och lägger så ihop den, att den tjocka delen kommer ofwanpå den tunna, så blir det wackert: detta ombindes med segelgarn. När styckena sålunda äro i ordning, saltar man derpå och sätter dem på elden med det minsta watten man kan. När laxen är kokt, låter man den ligga några timmar i spadet, hwilket skall hafwa både salt- och kryddsmak. Sedan lägges laxen upp att kallna, och skinnet borttages wäl af styckena, som sedan läggas upp på anrättningsfatet. Då har man tillreds en marjones-sås (N:o 183) och bestryker fisken dermed helt och hållet, så att man ej ser hwad slags fisk det är. När den så är öfwerstruken, garneras den med kräftstjertar, hummer eller hackade hårdkokta ägg - hwaraf gulan är för sig och hwitan likaså - rödbetor och litet salade, när sådan finnes. Denna rätt ätes kall med skarp-sås (N:o 184), hwilken uppblandas med finskuren dill, när man sådan har; i brist deraf, kan man anwända krassa eller capris.

133. Skif-Lax.

Breda skifwor af fet sid-lax läggas uti mjölk, ett par timmar, och klappas sedan löst upp emellan linne samt anrättas på karott eller fat. Den serweras till stufwad potatis, grönsaker m. m.

134. Salt Lax i Låda.

Man wattenlägger aftonen förut breda skifwor af salt lax; sedan upptagas de och läggas i en rent linne, att wattnet blifwer wäl urdraget. En blecklåda af en karotts storlek, smörjes med kallt smör; och deri lägges ett hwarf af den skifwade laxen, hwilket beströs med hwitpeppar, och påhälles litet skirt smör; åter ett hwarf med lax och peppar samt smör; så fortfares,tills lådan blifwer så full man will den. På det sista hwafwet strös fint rifwebröd uppå smöret; hwarefter detta sättes in i ugnen att gräddas. En half timma förr än laxen skall serweras, tages den ut och en smet slås deröfwer, wispad som till wanlig äggröra. Serweras med skirt smör.

135. Stekt Laxrygg.

Laxryggen hugges i så stora eller små stycken man önskar; sedan sköljes den mycket wäl, och man låter den ligga i wattnet, att sältan urdrages: den tål oftast ligga så ett helt dygn. Sedan kramas den, och wattnet ömsas derpå ett par gånger. När den så är urwattnad, klappas laxen emellan ett rent linne, wältras i ägg och rifwebröd samt stekes i flottyr. Efter hand, då styckena äro stekta, läggas de upp på grått papper, så att flottet blifwer litet urdraget. Den ätes med corinth-sås (N:o 168) och brunstekt potatis.

136. För-rätt af salt Lax.

Af salt lax skäras wackra skifwor på snedden, hwilka läggas i litet mjölk 3 eller 4 timmar innan de anrättas. Sedan upptagas de och läggas i en ren handduk, på det att mjölken må wäl urdragas. I hwarje laxskifwa lägges en aflång rödbetsstrimla och laxen ihoprullas, men så, att rödbetan blifwer synlig ofwanför hwarje hoprullad skifwa. Sedan ställas dessa rullar på en karott tätt bredwid hwarandra, och ätas med skarp-sås (N:o 184,) hwilken hälles öfwer laxen. Till denna rätt serweras förlorade ägg.

137. Lax-bullar.

Två skålpund salt lax skäres i tärningar, hwilka läggas uti litet watten och mjölk, att sältan urdrages, hwarefter de upphällas på et durchslag för att afrinna, och urklämmas wäl med en träsked. Laxen lägges sedan på ett bräde och hackas, tills den blifwer fin. Till laxen tages icke fullt dubbelt så mycket potatis, som hackas och blandas tillsammans med densamma. Fyra eller fem ägg wispas med litet mjölk eller grädda och hällas i blandningen jemte litet hwitpeppar och rifwet bröd, och omröres alltsammans wäl. Deraf formeras bullar, hwilka wältras i rifwebröd och stekas gulbruna uti smör eller flottyr. Dessa ätas med corinth-sås (N:o 168).

137 bis. Lax-låda.

Fet Lax skäres i tunna skifwor och lägges uti sötmjölk att litet urdragas. Sedan uppklappas laxen mellan ett rent linne och hwarje skifwa doppas uti uppwispad ägg-gula, samt

wältras uti rifwebröd. Derefter smörjes en blecklåda med kallt smör och deruti läggas laxskifworna bredwid hwarandra. Dekpå strös litet hwitpeppar och skirt smör påhälles. Sedan insattes lådan i ugnen, uttages och wändes under gräddningen. När den är gulbrun, är den färdig och serweras till smörgås-bord. Den som behagar, kan fylla lådan med ägg och grädda, som ansjowis-låda (N:o 152 bis.).

138. Pirog, Rysk rätt af Lax.

Man gör en wanlig smördeg, (N:o 437) så stor man will hafwa den, och har då tillreds wacker skifwad lax, litet kokta ägg, fint hackade, samt risgryn, förwällda i watten. Smördegen utkaflas till en tums tjocklek; derpå lägges hwarftals utaf ofwannämnde, och strös emellan hwarje hwarf kryddpeppar och finhackad lök. Degen slås sedan öfwer, så att innehållet blifwer wäl betäckt. Sedan fasoneras denna pirog ungefär i form af en fisk. Den gräddas i ugn på långpanna. Innan den sättes i ugnen, bestrykes den med wispad ägg-gula.

139. Färsk Kabiljo.

Den skrapas och sköljes mycket wäl, samt skäres uti lagom stora stycken — ifall den ej skall serweras hel —och kokas i salt watten. När den är färdig, anrättas den med skirt smör jemte fint hackade hårdkokta ägg samt litet fin persilja, äfwen begagnas härtill engelsk senap af den, som behagar. Till kabiljo ätes råskalad kokt potatis (N:o 419).

140. Stufwad Kabiljo.

Salt kabiljo urtwättas wäl och kokas, hwarefter ben och skinn frånskiljas. Under tiden tages ett godt stycke smör, hwilket fräses med så mycket mjöl, som fordras för att göra det simmigt; härpå spädes litet af fiskspadet och litet för mjölk. Den afplockade fisken lägges deruti, och sist tillkommer litet söt grädda med twänne ägg-gulor och litet hwitpeppar. Det är tjenligt att hafwa antingen små formade morötter eller potatis uti stuvningen.

141. Helge-Flundra.

Kokas och lagas på samma sätt, som Färsk Kabiljo (N:o 139), endast med den förändring, att härtill mest begagnas ostron-sås (N:o 179).

142. Stekt färsk Sill.

När man om wåren kan få köpa färsk sill, rensas den, halfwa hufwudet samt stjerten frånskäras; den skäras å ömse sidor och saltas derpå. På detta sätt får den ligga 3 eller 4 timmar. Sedan sköljes och klappas den emellan ett rent linne. Under tiden wispar man upp ett par ägg med några skedar mjölk, hwarefter en sill i sender doppas deruti och wältras i rifwebröd, uppblandadt med mjöl. Sillen stekes sedan i flottyr och serweras med corinth-sås (N:o 168).

Obs. Är det någon sill öfwerblifwen, kan den nedläggas med kryddpeppar, lagerbärsblad samt god ättika, och serweras som inlagd sill.

143. Norsk Sill i papper.

Sillen rensas, hufwudet och stjerten afhuggas. Sedan skall den ligga i watten ett dygn samt ömsas en eller twänne gånger. Man skär ett ark skrifpapper i fyra delar, eller flera, emedan det beror på sillens storlek; bestryker papperet med kallt smör, hwarpå man strör litet rifwebröd, och lägger sedan sillen derpå; hwarefter papperet öfwerwikes wäl och i wacker fason. Sillen stekes i stek- eller lång-panna och anrättas på en karott med potatis till.

144. Sill-bullar.

Sillen sköljes och lägges uti watten 5 eller 6 timmar; upptages, fläckes, flås och alla benen borttagas; hwarefter sillen lägges uti mjölk en timma eller derutöfwer, så att sältan blifwer wäl urdragen. Den hackas sedan fin tillsammans med litet kokt ox- eller kalf-kött och potatis. Den blandas upp med 3 ägg, litet grädda eller mjölk samt rifwebröd och litet hwitpeppar; detta blandas wäl tillsammans. Man gör sedan bullar deraf, hwilka wältras i rifwebröd och stekas i bouillons-flott eller smör. De ätas med corinth-sås (N:o 168), eller ock till några grönsaken

145. Stekt färsk Strömming.

Dermed förfares på enahanda sätt, som med Stekt färsk Sill (N:o 142.) Det öfwerblifna kan på samma sått inläggas.

146. Halstrad strömming.

Den rensas samt saltas hårdare, än till stekning,och tål ligga så ifrån morgonen till middagens Kort förr än den skall anrättas klappas den upp emellan ett rent linne och lägges på ett halster med jemn koleld inunder. Man passar wäl på den under halstringen och wänder den; när den är litet fläckig, då är den färdig. Det är bättre att den är för litet än för mycket halstrad, ty i sednare fallet blifwer den för torr. Den anrättas med warm potatis och skirt färskt smör.

146 bis. Strömmings-låda.

Färsk strömming rensas, sköljes, klyfwes och benen borttagas; hwarefter den rimmas och får ligga ett par timmar. Sedan behandlas den som föregående. Är strömmingen något större, kan den afskäras på snedden samt beströs med litet hwitpeppar.

147. Stekt Nors eller Strömming till Garniture.

Jemn och wacker nors rensas och sköljes wäl, samt lägges uti litet swagdricka en stund att urdragas; hwarefter den wäl uppklappas i en ren handduk och saltas litet med fint salt. Under tiden göres en smet af ett qwarter swagdricka, mest en jungfru olja och litet hwitpeppar, hwaruti wispas så mycket hwetmjöl, att det ringlar sig omkring wispen. Sist iröras två ägg-hwitor, som äro uppslagna till hårdt skum. Då har man en tackjernspanna på elden med godt bouillons-flott. När det har fräst en stund och börjar tystna, doppas hwarje nors för sig uti smeten och lägges, några på en gång, uti pannan, men ej för många, ty de skola wändas och hafwa rum att swälla. Dermed fortfares tills det blifwer slut, och upplägges den stekta norsen, allt efter som de blifwa gulbruna, på blått sockerpapper. Med denna nors garneras hwad stags helkokt fisk som helst.

148. Ugnstekt Ål.

Ålen fläkes i ryggen och benet urtages nätt hwarefter den twättas och torkas med rent linne. Sedan saltas den lindrigt och sönderskäres, ifall man ej will steka den hel;

men två eller tre timmar bör den ligga, innan den stekes. Halm lägges uti en långpanna, hwarpå ålen med skinnsidan nedlägges, smörjes med wispade ägg-gulor och insättes genast uti en wäl warm ugn; uttages sedan och omsmörjes, endast på den uppåtwända sidan, tills den blifwer gulbrun. Denna kan då nyttjas både såsom särskild fiskrätt och till ett smörgåsbord. I förra fallet begagnas dertill skarp-sås (N:o 184) med finhackad dill, och den garneras med stekt persilja.

149. Inlagd Ål.

Med den förfares på samma sätt, som med Inlagd Lax (N:o 129.); men efter sköljningen, som äfwen här bör wara i blott litet watten, torkas bitarne med rent linne. Ätes mest med skarp-sås (N:o 184), blandad med dill, eller endast med ättika.

150. Rullad Ål.

Dertill kan man anwända större eller mindre ålar. Fisken fläkes i ryggen och hufwudet tillika med benen borttagas. När den så är fläkt, påströs litet salt, och den hoprullas från hufwudet samt omlindas med fint segelgarn: Kokas likasom Inlagd Lax (N:o 129.) och serweras kall med skarp-sås (N:o 184) och finhackad dill.

151. Galantine af Ål.

Ålarne flås och fläkas i ryggen hwarefter benen skäras nätt ifrån, så att intet kött medföljer; salt och peppar påströs, och man låter den ligga ihop twänne timmar. Emellertid göres en god fiskfärs af gädda och förwällas några wäl röda morötter. Derefter lägges en ål på en serviette och torkas wäl med en ren handduk; fiskfärsen smetas derpå fingertjockt med en knif, derpå finskurna morotstrimlor, och sedan strös plockad persilja derpå; så en dylik ål, så fiskfärs och så morotstrimlor; detta lägges i ordning på hwartannat, så strös persilja derpå och sedan kommer den tredje ålen. Derpå hoprullas servietten hårdt omkring ålarne, tillsys samt lägges i kokande salt watten, och bör kokas en timma; sedan upptages den och lägges i lindrig press; då den är wäl kall, lossas servietten, och när Galantinen skall anrättas, skäres den twärt öfwer i wackra skifwor med en tunn och hwass knif, samt serweras med hackad sky omkring och marjones-sås i midten.

152. Fisk-Lådor.

Fiskfärs strykes kring bräddar och botten af pappers-lådor, större eller mindre; ty man kan hafwa dem huru stora eller små man behagar. Deruti läggas fisklefrar, skurna i bitar och emellan hwardera en fräst murkla. Sedan betäckas lådorna med fiskfärs (N:o 160) och insättas i en lagom warm ugn, en qwarts timma förr än de skola anrättas. När de serweras, ätas de med kräftsås (N:o 182).

152 bis. Ansjowis-låda.

En blecklåda bestrykes med kallt smör; sedan rensas och klyfwes ansjowis, hwilka lägges deruti. Till hwarje låda tages ett ägg och en jungfru grädda, hwilket wispas tillsammans och hälles i lådan öfwer ansjowisen. Sedan gräddas den i ugn; och när den har höjt sig, är den färdig.

153. Stufwad Stockfisk.

Fisken bultas, wattenlägges, uppkramas och sönderplockas. Derefter sättes en kastrull på elden med ett stycke smör uti en näfwe hwetemjöl. När det har fräst tillsammans, påhälles så mycket mjölk, att deraf blifwer en lagom sås. Då den kokar, ilägges fisken. Deruti kan man hafwa kokt potatis eller sönderskurna flata morötter, litet stött hwitpeppar och salt. Fisken får sedan koka litet, innan den anrättas.

154. Lutfisk.

Man wäljer hwit, stor och hård Bernfisk. Den sönderskäres, lägges i kallt watten och beströs med salt. Derefter kokas den wäl upp, men tål icke längre kokning. Upplägges på ett durchslag att afrinna och anrättas med skirt smör eller smörsås (N:o 161).

155. Flundror i Turban.

Ett tjog wanliga flundror flås, och köttet lossas wäl från benen, att det blifwer så helt som möjligt, hwarefter man pepprar och saltar litet derpå. Sedan smörjes ett flatt sämre fat, och ett franskt bröd ställes i midten, hwarefter flunderskifworne smetas med fiskfärs och läggas i ordning på på fatet kring franska brödet. När turbanen nu är jemn och något hög så smetas den öfwer med färs. Sedan skäras förwällda murklor i skifwor, hwilka wexelwis med gröna gur

kor fasttryckas på turbanen i hwad fason som behagas. Derpå smörjes papper wäl med smält smör och wikes så högt som turbanen, fästes tätt deromkring, samt klippes ett lock af dubbelt papper, som smörjes och öfwerlägges. Nu ställes detta i swag ugnswärme, ungefär tre fjerdedels timma, hwarefter papperet borttages, och turbanen lossas nätt med en knif samt skjutes sakta på anrättningsfatet och franska brödet tages bort. Turbanen bör wara hwit, så att dess garniture synes wäl. En sås af färskt smör, mjöl, citronskal, litet af saften, ett glas madeira, samt trenne ägg-gulor wispas wäl och lagom tjockt. Den slås i mitten på turbanen och litet omkring.

156. Turban på annan Fisk.

Härmed förfares på samma sätt som ofwan beskrifwet är. Aborrar flås och lossas från benen; men Gös och färsk Lax skäras i skifwor.

157. Granate af Sjö- eller Flod-fisk.

Köttet skäres från skinnet i tre-fingers-breda stycken och göras skåror twänne på snedden i hwarje bit. Sedan beströs det med peppar och salt; derefter skäres tryffel eller murklor i fina strimlor, som intryckas i hwarje skåra på fiskbitarne. Man lägger kring ett fat en tjock rand af fiskfärs (N:o 160); wid densamma tryckas fiskskifworne, och midtuti fylles med ragout af fisklefrar, ostron och oliver, ett papper, smordt med smör, samt ett kittellock lägges deröfwer, warefter det ställes på sakta eld att gräddas en half timma. Wid anrättningen påfylles en hwit fisksås (N:o 175), blandad med litet franskt win.

157 bis. A la Daube på Hummer.

Färsk hummer brytes och tages nätt ur skalen, klorna och stjertarne skäras i wackra stycken. Nu har man tillreds hjorthorns-Substance (N:o 537), och slås deraf ett par skedar i en aladaube-form, hwilket ställes att stelna. Derefter sirar man ut den på bottnen med något grönt, och sedan läggas hummerstyckena derpå i wacker ordning och man fyller formen dermed. Sedan slår man derpå af substansen, så att den står öfwer hummerköttet, och detta ställes åter att stelna. När dauben skall anrättas, doppas formen hastigt i

kokande watten, aftorkas och urstjelpes på anrättningsfatet. Man kan antingen garnera den med citron eller med förlorade ägg. Till Dauben ätes Hummer-sås (N:o 182).

158. Stufwad Hummer.

När allt hummerköttet är urtaget, lägges det i söt mjölk, ifall hummern är salt; är den åter färsk, lägges det genast i såsen. Skalet och rommen hackas och stötas wäl tillsammans med ett stycke smör. Detta sättes på elden att fräsa något, hwarefter man påslår kokt watten, hwaruti det får koka en fjerdedels timma eller något mera; sedan afskummas det röda hummer-smöret samt fräses tillsammans med en näfwe hwetemjöl och spädes med söt grädda. När denna sås kokar, ilägges litet muskotblomma och socker efter smak samt sist hummerköttet. Detta omskakas wäl öfwer elden, hwarefter hummern är färdig att anrättas och kan begagnas så wäl till mellanrätt som till förrätt.

158 bis. A la Daube på Kräftor.

Ett större antal kräftor förwällas och rensas så, att stjerten spräckes nätt ur skalet. Man lägger dessa radwis på ett fat och beströr dem med peppar, och få de ligga så ett par timmar.

Till Kräft- à la Daube nyttjas låga kransformar, hwilka äro refflade i bottnen; deruti hälles nu litet Substance (N:o 537) och ställes att stelna. När den har stelnat läggas kräftstjertar och förlorade ägg i wacker ordning derpå; så litet substance och åter ett hwarf ägg och kräftstjertar; med detta fortfares tills formen blir full. Derefter ställes den att kallna, och när Dauben anrättas, behandlas den som a la Daube på Hummer. Den kan fyllas i midten med ostron eller, i brist deraf, med en wacker kräftsalade. Man rifwer hårdkokta ägg på ett rifjern och lägger dem i wackra fasoner på saladen. Den ätes med Marjones-sås (N:o 183).)

159. Bruten Hummer.

Hummerstjerten klyfwes midtitu, tarmen borttages wäl, klorna brytas upp, köttet uttages nätt, att det ej går sönder; hwarefter det lägges i mjölk, för att utdraga mesta sältan, ifall hummern är salt. En stund, förrän hummern skall an-

rättas, tages det upp och lägges på en ren handduk för att afrinna; hwarefter det upplägges ordentligt på karott. Såsen dertill göres af det feta, som sitter i skalen, tillika med rommen, hwilket allt söndergnides med en träsked och uppblandas med matolja, winättika, starkpeppar samt senap efter smak; hwarefter den silas och gifwes på bordet i såsskål till hummern.

159 bis. Små a la Dauber på Kräftor.

Härtill begagnas små, runda och släta bakelseformar, hwilka man fyller bottnen med Hjorthorns-substance (N:o 537). Derpå lägges sedan ett förloradt ägg med kräftstjertar omkring, samt sist substance, så att den står wäl öfwer innehållet af formen. Man kan äfwen i stället för ägg, lägga ostron och kräftstjertar i en krans deromkring. Då dessa dauber anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, aftorkas och dauberna uppstjelpas på fatet med ett ägg eller citron emellan hwarje daube. Härtill ätes Skarp-sås (N:o 184) i skål

160. Fisk-Färs.

En god gädda om 3 skålpund fläkes i ryggen; innanmätet, ryggbenet och alla andra ben borttagas; blodet aftorkas wäl med ren handduk och gäddköttet skäres nätt från skinnet samt skrapas och hackas tillsammans med 1 skålpund rensad njurtalg och ett halft skålpund smör. Sedan bultas med en träklubba hela blandningen en timma, och derpå tagas 6 ägg, men blott ett om sender inarbetas i färsen; derefter en näfwe hwetemjöl 1 qwarter mjölk, litet socker, salt och hwitpeppar efter smak. Kokas i form, eller i en serviette, uti litet salt watten.

Fisksåser.

161. Smör-sås.

Smör och mjöl fräses wäl och omröres med en wisp, att det ej fäster sig; sedan påspädes af det spad, hwaruti fisken är kokt, samt litet hwitpeppar strös.

162. Ägg-sås.

Ett godt stycke smör lägges i en kastrull och sammanfräses med litet mjöl, samt spädes och uppwispas med fiskspad. När det har uppkokat, iröras 2 eller 3 hårdkokta ägg, fint hackade; litet senap kan äfwen anwändas i såsen, om man så behagar.

163. Senaps-sås.

Ett stycke smör, ett skedblad mjöl och twå skedar senap sammankokas med så mycket fiskspad, att såsen blifwer lagom simmig. Litet socker och en sked ättika ditslås, medan den kokar.

164. Pepparrots-sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans och spädes med fiskspad eller bouillon, att det blifwer lagom simmigt. Sist ilägges rifwen pepparrot, och, sedan det kokat litet, lyftes det af elden.

165. Dill-sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull; derpå hälles bouillon och sammanwispas. När det har uppkokat, afredes det med 2:ne ägg-gulor, hwilka äro uppwispade med litet bouillon, Sist ilägges finhackad dill och ditslås litet ättika.

166. Persilje-sås.

Smör och mjöl sammanfräses och uppwispas med litet fiskspad; spädes sedan med spadet hwaruti fisken har kokat. Då såsen är färdig, ditlägges finhackad persilja och litet salt.

167. Gräslöks-sås.

Den göres på samma sätt som den föregående, med den skillnad blott: att i stället för persilja tages finhackad gräslök.

168. Corinth-sås.

Man tager en jungfru corinther, eller så mycket man behöfwer, och lägger dem i kallt watten samt sköljer dem med en wisp; sedan slås de upp på ett durchslag, så att wattnet får wäl afrinna; hwarefter de läggas emellan en ren handduk och aftorkas wäl. Man bör noga efterse, att corintherna äro wäl rensade. Lägg smör i en kastrull att fräsa med litet hwetemjöl, som uppwispas med kokt watten; häruti läggas sedan corintherna och kokas en stund. Sist ihälles sockersirap och ättika, så mycket att såsen deraf blifwer sötsur.

169. Ansjowis-sås.

6 á 8 ansjowis stötas i en stenmortel med ett stycke smör, stort som ett gåsägg; sedan påhälles twå skedar kokt watten, och passeras genom en hårsikt. Smör sättes på elden att fräsa med litet mjöl och spädes med det uppsilade spadet. Såsen afredes med 2:ne ägg-gulor och är färdig att serweras.

170. Dito på annat sätt.

Smör och mjöl sammanfräses uti en kastrull, och upp wispas med swag bouillon eller fiskspad. När detta är uppkokt, spädes det med fransysk ansjowis-sås, hwilken finnes färdig att köpa uti flaskor, och hwaraf man tager efter behof.

171. Köttsky till såser.

5 skålpund oxkött, 1 kalflägg och 1 skinklägg samt 2:ne wäl skollade och sköljda kalffötter sättes på stark eld, med ett stycke smör, att långsamt brynas uti en stekgryta. Det wändes ofta och aktas att det ej brännes. I samma gryta läggas ett par stora morötter, 2:ne lökar, litet peppar, 2:ne lagerbärsblad, en bit ingefära samt litet salt. När detta är brunt, så spädes det med efter-bouillon; men i brist deraf, med kokt watten. Sedan får det koka tills det kännes simmigt. När der har kokat så länge att köttet går sönder, uppsilas det uti en burk eller hwad man behagar. Den afsilade massan slås åter i grytan för att påspädas med litet bouillon, omröres

ett par gånger och silas för sig sjelf i en annan burk, för att, såsom swagare, anwändas före det andra.

172. Brun Sås.

Smör och mjöl lägges uti en kastrull; när det är fräst, uppwispas det med bouillonen samt så mycket af förenemnde köttsky (N:o 170 som fordras, för att såsen skall blifwa brun, och kokas sedan litet. Den är derefter färdig att serweras.

173. Fransysk sås.

Man tager stark köttsky (N:o 171) och swag bouillon, hwilket sättes på elden att uppkoka. En sked potatis-mjöl röres uti litet watten, hwilket wispas i såsen, så att den blifwer wäl simmig; dertill 2 eller 3 skedar af ansjowis-sås på flaskor. (jemför N:o 170). Derefter uppsilas såsen genom en hårsikt och uppkokas sedan. Straxt efter uppkokningen ilägges en bit färskt smör, och är den nu färdig att serveras.

174. Champignon-sås.

Små friska afputsade Champignoner sammanfräsas med smör och citronsaft; spädas sedan med bouillon eller fiskspad och afredes med fyra ägg-gulor och litet grädda. När denna sås nyttjas till stekt fisk, uppblandas den med litet köttsky (N:o 171), för att färgas brun.

175. Hwit sås.

Smör och mjöl sammanfräses med kalfbouillon, litet grädda och hwad slags krydda som behagas; salt efter smak.

176. Gul sås.

Smör och mjöl sammanfräses och spädes med god bouillon, att såsen blifwer lagom simmig; deruti litet socker samt några droppar citron-saft. Då såsen friskt kokar, wispas 3 ägg-gulor tillsammans med 2 skedar win, eller mer, efter såsens myckenhet; då den genast är färdig.

177. Capris-sås.

Göres som den näst ofwanstående; utom att intet win begagnas, och att, när såsen är kokt, lägges litet hackad capris deruti.

178. Murkel-sås med grädda.

Torra murklor förwällas i watten, putsas och skäras i strimlor. Dessa fräsas i färskt smör med litet mjöl, och uppwispas med söt grädda; ilägges salt och hwitpeppar. Såsen afredes med 2:ne ägg-gulor och är då färdig att anrättas. Denna sås ätes till kokt gädda.

179. Ostron-sås.

Ostron skäggas och rensas, hwarefter tages wara på saften. Skägget jemte saften sättes på elden med watten att uppkoka. Sedan silas skägget ifrån och man tager tillwara spadet. Smör och mjöl sammanfräses och ostronspadet hälles deruti tillika med spad af den fisk, hwartill såsen skall ätas. Den afredes med 2:ne ägg-gulor och syran af en half citron samt litet hwitpeppar. Denna sås kan begagnas till hwad slags fisk som helst.

180. Polsk Sås.

En half näfwe spansk lök skäres smått och fräses i smör och mjöl; spädes sedan med bouillon och färgas med saffran. Detta silas genom en sikt och är då färdigt.

181. Win-sås.

Det gula skalet af en citron rifwes på ett stycke socker. Detta tillika med saften af twänne citroner, 1 qwarter watten och i 1-halft qwarter win samt 4 ägg-gulor sättes på elden i en kastrull och wispas flitigt under kokningen, tills det tjocknar och fradgar sig. Sedan lyftes såsen genast af elden och wispas tills mesta hettan är afgången.

182. Röd Sås af kräftor eller hummer.

Kräft- eller hummerskal stötas först och hackas sedan i en hackho. Ett stycke smör lägges i en kastrull tillika med kräftskalen, hwilka skola fräsa under flitig omrörning, men aktas att de icke brännas. Man späder efter hand med kokt watten, hwaruti det får koka tills det röda smöret stigit wäl upp. Då afskummas det och slås, genom ett durchslag eller hårsikt, i den kastrull, hwaruti såsen skall lagas, samt fräses med litet mjöl och spädes med swag bouillon, salt, litet soc

ker och muskotblomma ditläggas. Sedan läggas kräftstjertarne deruti, då den är färdig att serweras.

183. Marjones-sås.

Ett stycke godt smör fräses med en näfwe godt hwetemjöl och litet engelsk senap. Sedan uppwispas det med stark bouillon då den kokar, inwispas 4 ägg-gulor, hwarefter den tages af elden för att kallna. Sedan såsen är wäl kall, ihällas fin matolja, dragon- eller fransk win-ättika. Allt detta blandas mycket wäl tillsammans i den kokta såsen, tillika med litet söt grädda och hwitpeppar. Den bör wara som en tjock wälling eller, om man will hafwa den stadigare, slås 2 eller 3 ägghwitor upp till hårdt skum och iröres sist.

184. Skarp-sås.

6 Ägg-kokas wäl, så att de blifwa hårda. När de är kokta, skiljas gulorna från hwitorna och arbetas wäl med en trädsked: man strör deruti litet socker, för att bättre få sönder dem; dertill kommer fin matolja, så att det blifwer simmigt, och god kryddättika. Detta silas genom hårsikt och sist strös litet hwitpeppar.

185. Rörd Smör-sås.

Man sätter på elden en större kastrull med watten: När det är nära att uppkoka sättes deruti en mindre kastrull, hwari lägges en half mark färskt smör samt 5 eller 6 ägggulor. Detta omröres en stund åt en led, hwarunder iläggas en ägg-gula, en bit smör, åter en ägg-gula och så åter en bit smör allt under jemn omrörning, hwilket gerna bör ske med en trädspade; sist litet salt och hwitpeppar samt några droppar citron-saft.

Kötträtter.

186. Färsk Oxbringa.

Är ox-bringan stor, hugges den i twänne eller flera stycken, allt efter behof; sköljes sedan wäl och sättes på elden att koka med litet salt och watten; skummas wäl wid uppkokningen; ett silleri samt 2 stora morötter iläggas hela på bringan, men tagas upp när musten har wäl blifwit utdragen ur dom. Bringan förblifwer i sin bouillon tills den anrättas. Den serweras med pepparrots- eller kapris-sås, tillika med stekta kålhufwuden m. fl. grönsaker.

187. Panerad Oxbringa.

Af öfwerblifwen kokt bringa skäras wackra skifwor; man saltar och pepprar på hwarje skifwa,. som derefter doppas uti uppwispade ägg och wältras uti rifwebröd, uppblandadt med litet mjöl och persilja. Skifworna stekas gulbruna uti en tackjerns-panna eller på en kopparplåt. De serweras med brun sås och grönsaker ätas dertill.

188. Griljerad Oxbringa.

Om man har öfwerblifwen kokt, färsk bringa, och det är ett jemnt, wackert stycke, uppkokas det uti litet bouillon, upptages och öfwerstrykes med wispade ägg samt öfwerströs med rifwebröd, som är uppblandadt med mjöl och finhackad persilja. Den sättes uti en ej för warm ugn att blifwa gulbrun, samt serweras med capris-sås (N:o 275).

189. Öfwerdragen Bringa.

En half mark risgryn kokas uti litet watten, silas upp och kokas sedan uti söt mjölk, tills det blifwer som en lös gröt, hwaruti lägges smör, salt och en god näfwe corinther.

Allt omröres wäl. En rimsaltad bringa,som är wäl kokt och afskrädd, fri från lösa ben samt wackert jemnad, öfwerstrykes med ofwannämnde gröt; man uppwispar en ägg-gula och öfwerstryker risgröten dermed; fint rifwebröd lägges i ett durchslag och dermed öfwersållas gröten. Bringan insättes uti en ugn,som ej får wara för warm, emedan den skall blott blifwa gulbrun. Ätes med senap.

190. Granate af Oxbringa.

Kokt oxbringa, som är fet, skäres i fingerstjocka skifwor; en tjock brun sås tillblandas med peppar, gurkor och capris. Ett fat eller en form smörjes med smör och belägges med bringskifwor rundtomkring, men lemnas en rund öppnings i midten. Den tjocka bruna såser smetas öfwer köttet samt ett hwarf potatis derpå och sås; sedan åter kött och sås samt sist potatis. Detta hwarf begjutes med smält smör; sedan penslas det med wispade ägg och beströs med rifwen kryddlimpa som förut är stekt i smör. Detta gräddas en half timma och är sedan färdigt att serweras; hwarwid såsen hälles i den runda öppningen i midten.

191. Rimsaltad samt salt Bringa.

Man tager en färsk oxbringa och knäcker benen på densamma. Sedan ingnides bringan med litet salpeter och socker samt nedlägges uti en ren bytta; i fall man ej har kött-lake saltar man på bottnen af byttan och öfwer bringan. Den tål ligga så i åtta dagar; men bör wändas hwarje dag. Då bringan skall anwändas, twättas den i ljumt watten och tål koka 2 a 3 timmar; men kokas sakta och efterses under kokningen, attden ej går sönder. När benen lossna, är bringan kokt.

När bringan skall anrättas, skrädes den wäl och öfwerströs med rifwebröd och finhackad persilja. Den ätes med potatis-kroketter (N:o 479), macaroni m. m. (N:o 418).

På samma sätt förfares med salt bringa, utom att den behöfwer wattläggas dagen förr än den skall koka.

192. Roast Beef.

Till roast-beef tages det köttet der njuren sitter; men det bör wara af ungt och fett oxkött När det är afhugget, bultas det wäl och upphänges 3 a 4 dagar, för att blifwa

mört; men nedtages och bultas hwarje dag. Sedan lägges det uti en långpanna med litet watten, salt och 2 eller 3 rödlökar. Det insättes i en wäl warm ugn, och några kol kunna uti densamma ligga qwar på sidorna. Ett grått papper, som är doppadt i watten kan wid insättningen af roast-beefen läggas öfwer densamma. Om ugnen är för warm, tages den ut och papperet borttages ifall det skulle skulle wara brändt. Sedan begjuter man den 2 eller 3 gånger med litet fet bouillon; 2 eller 3 timmar tål köttet steka för att blifwa väl mört.

Saften, som är under köttet, skummas mycket wäl, uppwispas och anrättas till köttet. Den som will hafwa såsen litet simmig, kan uti samma långpanna, hwari beefen är stekt, omwispa den med en nypa mjöl. Steken serweras med macaroni, kastanjer, färserad lök, brynt potatis och grönsaker af alla slag.

193. Boeuf a la mode.

På innanlåret af en fet oxe borttagas alla lösa ben och allt det tunna bortskäres. Köttet späckas på båda sidor med wanliga strimlor af späckfläsk, hwilka förut är wältrade i peppar och salt, tillsammanblandadt. Sedan nedlägges köttet uti en stekgryta tillika med njurtalg eller köttflott, samt ett par rödlökar, lagerbärsblad och kryddpeppar. Detta stekes på jemn eld i 4 timmar och wändes ofta, så att det blifwer gulbrunt. En timma förr än steken är färdig, kan den spädas med ett glas bouteille-öl. Då den är nära färdigstekt, bör man ej hafwa för stark eld under grytan; ty den bör blott stå och puttra. Sedan upptages steken och det feta skummas wäl af saften och, om den är otillräcklig, spädes den med swag bouillon. Sedan uppsilas denna saft i en kastrull, smör och mjöl fräses tillsammans uti grytan, der köttet är stekt, och påspädes med den i kastrullen warande saften samt uppwispas. Såsen, som nu är färdig, upphälles i en kastrull, för att anwändas wid serweringen.

194. Ox-stek.

Ett stycke af innanlåret, refsteken, eller huru det kan passa sig, lägges uti en stekgryta med litet njurtalg af kalf eller oxe, att deruti brunstekas; derpå lägges ett par rödlökar, ett silleri, ett par stora morötter, kryddpeppar och ett par lagerbärsblad Steken wändes ofta och aktas att den ej brän

nes, påspädes med litet öl eller swagdricka När köttet är mört, upptages det; likaså rötterna, som endast äro med för att gifwa såsen god smak; det feta afskummas, en nypa mjöl wispas uti grytan, man späder med bouillon och såsen uppsilas. Denna kötträtt kan passera för stek eller förrätt, i sednare fallet, med potatis, grönsaker m. m.

195. Stekt hare.

Refsteken, hwilket är det stycke, som sitter längs utmed ryggen, ofwanför bringan på oxen, hugges någorlunda lång, och den derpå sittande haren skäres nätt från benen, hwarefter den späckas med fint skuret fläsk. En kastrull sättes på elden med ett stycke smör eller bouillsonsflott uti, och när det är fräst, nedlägges haren med litet kryddpeppar, lagerbärsblad, 2 morötter och ett par rödlökar. Haren stekes på jemn eld, för att blifwa gulbrun. När köttet är mört, upptages det, såsen uppsilas och det feta afskummas. Såsen afredes med en nypa hwetemjöl. Flottkokt potatis (N:o 421) och färserad lök äro passande att serwera till denna kötträtt. (N:o 427).

196. Beef-Bouilli.

Af en refstek tager man det tunna köttet, som kallas fransyskan, och borttager derifrån alla ben; sedan strör man litet salt på köttet, hoprullar och omlindar det med segelgarn. Will man för hushållningens skull koka bouillon på köttet, bör det endast blifwa halfkokt; man silar sedan bouillonen derifrån och köttet lägges en stund att kallna. En stek-gryta sättes sedan på elden med bouillons-fett uti, eller smör, att hårdt fräsa med litet lök, lagerbärsblad, kryddpeppar, ett par morötter och ett silleri. När detta har fräst tillsammans en stund ilägges köttet och wändes ofta, att det blifwer wäl brunt, men ej brännes. Sedan upplägges köttet och rötterna borttagas, hwarefter man i samma gryta afreder såsen med ett par skedblad mjöl och omwispas det wäl; skulle den wara för tjock spädes den med bouillon. Såsen slås öfwer köttet, då det skall serweras, och brunt potatis, stekt lök m. m. Lägges deromkring.

197. Beef-kött.

Det fina köttet som sitter wid innanlåret på oxen, skäres på twären i skifwor, samt klappas wäl, att de blifwa

möra. Derefter beströs de med peppar och salt på båda sidor. Under tiden har man tillreds en stekpanna, hwaruti smör är fräst; deruti stekas beefarne mycket hastigt, men få ej brännas. Den som behagar kan till beefköttet serwera lökpurée (N:o 427 bis), garnerad med små brunstekta potatis, då beefarne läggas på ett fat för sig sjelfwa. Saften, som blifwer under beefarne, hälles deröfwer och soja serweras dertill.

198. Halstrade Beefstekar.

Man tager en oxhare, bultar den wäl och upphänger den ett par dagar, för att blifwa mör. En timma förr än beefsteken halstras, skäras temligen tjocka skifwor af haren, och man gifwer dem ett par slag med en beef-klapp. Hwarje skifwa beströs med litet salt och hwitpeppar samt doppas uti skirt smör eller matolja. På detta sätt förblifwa de liggande en timma. Ett rent halster sättes på frisk kol-eld, och kort förr än de skola serweras, läggas de hwar för sig på halstret under ständig tillsyn. Hwarje beefstek-skifwa tål stekas högst 2 à 3 minuter. När de anrättas, lägges emellan hwarje skifwa en bit färskt smör, som får blanda sig med saften af densamma. De serweras medan de äro wäl warma, och dertill kan ätas im- eller flottstekt potatis, m. m. (N:o 421, 427).

Den som behagar kan ibland smöret som lägges emellan hwarje beefstek, äfwen iblanda finhackad persilja.

199. Hambrillé.

Härtill tages kall oxbringa, roast-beef eller hwad färskt kött som helst, hwilket man har öfwer från någon föregående serwering. Det skäres i större eller mindre skifwor. Godt bouillons- eller stekflott lägges uti en kastrull att fräsa med skifwor af skuren lök, och derpå köttet samt, litet salt, kryddpeppar och rifwebröd hwarftals med köttet tills det blifwer slut. God bouillon och några droppar soya slås öfwer köttet. Det tål knapt en timmas kokning och serweras i sin sås.

200. Carbonad på oxe.

Cottletter huggas af refsteken, så breda de efter kreaturets storlek kunna blifwa, hwarefter de klappas så att de blifwa möra; då lägges ett stycke smör i en kastrull, derefter cottletterna hwarftals, med salt och peppar på båda sidor;

hwarefter täppt lock lägges på kastrullen, hwilken sättes på elden att koka tills köttet kännes mört; sedan afbrännes såsen med litet sammanfräst smör och mjöl, att den blifwer simmig; hwarefter carbonaden är färdig att anrättas.

201. Ox-rullader.

Af innanlåret på oxen skäres några tjocka skifwor på twären, som klappas wäl och öfwerströs med litet salt och stött peppar, hwarefter en tunn fläskskifwa lägges på hwarje köttskifwa, som derefter hoprullas; när alla köttskifworna äro på detta sätt rullade, läggas de tätt tillsammans uti en flat kastrull med lock och sättes på sakta eld att koka i sin egen sås, hwilken sedan afbrännes med litet smör och mjöl, litet soja slås deri, att såsen blifwer ljusbrun och simmig; hwarefter rulladerna äro färdiga att anrättas.

202. Pannkött.

Af innanlåret på oxen skäras aflånga skifwor, hwilka bultas ett par gånger med en cottlett-klapp och beströs med kryddpeppar, salt och litet mjöl, samt stekas uti en tackjernspanna på hastig eld; men ej brännas. Under tiden anrättas (N:o 424) potatis-mos högt på det tillärnade fatet, och pannköttet lägges som en krans omkring densamma. Uti den pannan, der köttet är stekt, ilägges en nypa hwetemjöl; när det har fräst, uppwispas såsen med litet bouillon och hälles öfwer köttet.

203. Queues de Boeuf.

Oxswansar huggas i små stycken och sköljas wäl; Sedan lägges smör på bottnen uti en liten jerngryta, som har täppt lock, och styckena deruti, med litet salt, hel peppar, lagerbärsblad och lök; derpå slås en slef bouillon och man låter dem på sakta eld stå att blifwa wäl kokade, möra och gulbruna; men röras om ibland, att de få wacker färg öfwer allt. Sedan tagas de ur grytan med all sås deruppå; men skummas något af det feta tillbaka i grytan och lägges deruti litet mjöl; detta brynes tillsammans och sedan slås såsen dertill; men är det för mycket fett, så skummas det af: om såsen ej är tillräcklig, så slå deruti litet bouillon. Widare ihälles litet fransysk ansjovis-sås (N:o 170) och litet rödt win; detta

röres wäl tillhopa, att såsen blifwer simmig. När den kokar upp, så lägges köttet deruti och anrättas sedan.

204. Kalops.

Oxkött skäres i skifwor och bultas wäl, så att det blifwer mört. Sedan lägges ett skedblad smör, något märg samt all den talgen, som sutit på köttstycket uti en gryta eller kastrull med täppt lock, hwarefter köttet nedlägges hwarftals med litet hwetemjöl, salt, peppar, lök i klyftor och ett par lagerbärsblad emellan hwarje hwarf; sättes sedan på sakta eld, hwarest det tål att stå lyckt omkring 2 timmar; men efterses som oftast om saften är borttorkad, i hwilket fall något bouillon eller watten ditslås, att det blifwer lagom simmig sås. Då köttet kännes mört, kan det anrättas på fat, garneradt med små skalade, kokta eller stekta, potatis.

205. Kål-dolmar.

Man tager oxkött, skär det i skifwor och skrapar det fritt från senor, att det blifwer 3 a 4 marker skrapadt kött. Detta hackas tillsammans med 1 mark njurtalg och uppblandas med 3 a 4 ägg, kryddpeppar och salt. Under tiden sköljes wäl 1-half mark risgryn uti warmt watten och kokas uti litet mjölk eller bouillon. Grynen aflyftas innan de äro fullkokade, för att swalna. Sedan blandas de med det hackade köttet. Under tiden förwäller man 1 a 2 kålhufwuden, derifrån stocken är wäl bortskuren; bladen plockas särskildt och de grofwa stjelkarne borttagas. Sedan lägges i hwarje blad ett skedblad af den hackade blandningen. Bladen rullas ihop och läggas ned tätt bredwid hwarandra uti en flat kastrull med kallt smör och litet hwetmjöl, eller godt bouillons-fett. Sedan påspädes litet bouillon eller kokt watten; men ej mer än som fordras till såsen. De tåla lindrigt koka 2 timmar. Kastrullen skakas ofta under kokningen. Kåldolmarne anrättas med sin egen sås.

206. Beef-paj.

Man tager en silfwer-karott eller en flat koppar-form, men af den storleken, att den kan gifwas in till bordet. Man gör en wanlig smördeg (N:o 437), som utkaflas och utbredes på bottnen och sidorna af karotten; men den bör gå öfwer bräddarne af densamma. Derpå läggas små bultade beefar (N:o 197), beströdde

med peppar och salt, derpå ett hwarf råskalad (N:o 419) och flat: skuren potatis samt affrästa lökskifwor. Med detta fortfares tills karotten blifwer full; små bitar kallt smör stoppas emellan här och der, och smördegen öfwerwikes wäl så långt den räcker; sist pålägges ett lock af samma slags smördeg och hopfästes med det öfriga. Man kan, med en bakelse-sporre, skära ut några rimsor af smördegen och lägga uti rutor ofwanpå alltsammans. Denna paj bör insättas i en wäl warm ugn, efterses ofta, och tål grädda 1 timma.

207. Blanquette af Oxgommar med små polska fåglar.

Oxgommarne kokas och skrädas wäl samt skäras i strimlor på snedden. Nu göres en sås af smör, mjöl och god bouillon, med hwilken man späder såsen, så att den blifwer simmig. Såsen afredes med 3 ägg-gulor, sedan ihälles ett dricksglas franskt win; litet cayenne-peppar och socker tillägges. Derefter iläggas gommstrimlorna tillika med små köttfrikadeller af en hasselnöts storlek; detta omskakas wäl och utgör hwad man kallar Blanquetter. Härtill höra:

207 bis. Små Polska Fåglar.

Man tager af ofwannämnde sås samt arbetar deruti ett par ägg-gulor, kryddar med hwitpeppar, samt låter den sedan swalna. Derefter skär man skifwor af späckad och stekt fågel, i form af små halfmånar, dylika af fet skinka och äfwen dylika af kalfstek. Derefter smetas hwarje skifwa med den kalla såsen, och alla tre skifworna tryckas tillsammans; men man lägger fläskskifworna i midten af de tre, och det runda af skifworna skall blifwa uppstående, så att det nästan får utseende af ett hjerpbröst. Man fasonerar dylika så många man behöfwer. Nu wispas en smet af 4 ägg-gulor till skum, hwilka sakta nedröras uti smeten; i denna smet doppas de sammanlagde köttskifworna (hwilka hafwa namn af Polska Fåglar) och kokas sedan i wäl upphettad flotyr; med detta garneras blanquetten.

Dessa fåglar kunna äfwen serweras till flera-slags grönsaker; samt widare såsom en rätt för sig sjelfwa med, stekt persilja.

208. Oxtunga.

En oxtunga twättas och sköljes wäl samt kokas uti litet watten och salt och skummas wäl. När den är kokt och litet afswalnad, bortskäres tungroten och skinnet afdrages. Spadet hwari tungan är kokt, silas genom ett durchslag och tungan nedlägges åter deri. Den serweras hel eller sönderskuren i skifwor, efter behag, med brun sås (N:o 279).

209. Panerad Oxtunga.

Öfwerblifwen kokt tunga skäres uti en fjärdedels tums tjocka skifwor, hwilka beströs med litet salt och hwitpeppar. Sedan doppas de uti uppwispade ägg och wältras i rifwebröd samt stekas gulbruna uti smör. De anrättas kring stufwade ärtskockor och annat grönt.

210. Oxtunga med Oliver-sås.

Sedan tungan är kokt i salt watten och skinnet är afdraget samt tungroten afskuren, sönderskäres den i skifwor. Under tiden skalas några oliver längs efter, hwilka skäras i strimlor, så stadiga att de kunna instickas i tungan. Härmed späckas tungskifworna på ena sidan; sedan nedläggas de tätt bredwid hwarandra uti en kastrull med litet bouillon, och sättas på sakta eld med oliverna uppåt. Detta serweras med oliver-sås; när det skall anrättas, läggas skifworna som en krans omkring karotten och oliver-såsen (N:o 278) slås i midten deraf.

211. Oxtunga med Capris-sås.

Dertill tages en tunga, som förut är kokt och afskrädd, hwilken skäres i skifwor och nedlägges uti capris-sås (N:o 177), omskakas wäl och tål endast wäl uppkoka. Den anrättas med sin sås.

212. Salt Oxtunga.

Den kokas tills den kännes mör, då skinnet och tungroten borttagas. Ifall den skall serweras hel, skäres tungan i skifwor, en förblifwer ändå i sin fason. Potatis-kroketter (N:o 479), hwilka ställas uti uppstående ställning, äro dertill passande, samt senap för den som behagar. Med kall salt tunga kan man garnera alla kokta grönsaker samt äggröra.

213. Kall-rätt på Oxtunga.

Oxtungan halfkokas i salt watten, hwarefter den flås. Sedan lägges en liten lök, ett par qwistar grön dill och persilja, en liten bit gult citronskal och några pepparkorn dertill, jemte ett skedblad smör; med dessa kryddor och sitt eget spad fullkokar tungan. När den är tillräckligt mjuk, skäres den i skifwor samt garneras med rödbetor, morötter, hårdkokad ägg-hwita, grön dill, persilja, färska lagerbärsblad, citronskal och skifwor af citron; hwarefter man häller klar kött-jus öfwer tungan och låter den kallna.

214. Sylta af Oxhufwud.

Hufwudet af en oxe tillika med 4 kalffötter urwattnas wäl och sättas på elden att koka tills köttet lossnar från benen, då det upptages och skrädes wäl samt skäres i tärningar och lägges i en kastrull; spadet, hwaruti köttet är kokadt, silas derefter genom en hårsikt och slås i kastrullen så högt, att det står wäl öfwer; peppar och salt samt ett par hackade rödlökar iläggas, och kryddättika påhälles. Sedan ställes kastullen på elden att koka. När det har kokat en fjerdedels timma, ställes det att kallna. När syltan är kall och skall uppstjelpas, wärmes kastrullen litet, så att syltan lossnar. När den skall anrättas, skäres den i skifwor och ätes med ättika eller Skarpsås (N:o 184).

215. Salt Rull-Beef.

Från det tunna köttet, som kallas fransyskan, borttagas alla ben. Köttet ingnides med salt och litet salpeter, hwarefter det hoprullas och omlindas med segelgarn. Sedan nedlägges det uti en tunna bland salt kött, eller ock för sig sjelf uti frisk och salt köttlake. När det så har legat i 14 dagar, är det färdigt att koka. När det är kokadt, tages segelgarnet nätt utaf så att beefen behåller sin form. Man kan härtill serwera brynta rötter (N:o 409) eller rofwor (N:o 412) m. m.

216. Kall Rull-Beef.

Förenämnde beef är äfwen god att anrätta kall. När köttet är kokt, lägges det öfwer natten emellan ett par rena skärbräden med ett halft lispunds tyngd ofwanpå. Derefter

aftages segelgarnet, och köttet skäres i skifwor med en tunn hwass knif. Till detta kan serweras grönsaker af alla slag.

217. Sur-Stek.

Innanlåret af oxen späckas med grofwa späckfläsk-bitar, hwilka förut äro wältrade i salt och stött peppar. Derefter nedlägges köttet i en ren bytta med ättika och swagdricka, som bör stå öfwer köttet, och hwaruti det blifwer liggande i 4 dagar; men wändes hwarje dag. En stekgryta sättes på elden med njurtalg uti, eller bouillons-fett; när detta har fräst, i-lägges köttet att stekas öfwer jemn koleld. Det wändes ofta och ses efter, att det blifwer gulbrunt. Då det kännes mört, uptages det, och flottet skummas af den qwarblifna saften. Smör och mjöl sammanfräses uti en kastrull, och såsen upp-wispas deruti; Och när steken skall anrättas, silas såsen ge-nom ett durchslag.

218. Att inlägga Ox-stekar.

Detta förfaringssätt är isynnerhet tjenligt för landtboer, hwilka ofta äro i saknad af färskt kött.

Oxstekar huggas af lårstyckena, äfwen af refsteken, späckas djupt med fläsk, wälradt i peppar och salt, förwällas sedan i litet salt watten och upptagas att kallna; detta watten silas sedan genom en sil, och deri lägges krossad peppar, lök och lagerbärsblad, hwarmed det åter något kokar; uppblandas sedan med en tredjedel ättika. Köttet lägges i en torr, ren bytta eller fjerding, hwarefter laken hälles öfwer och tyngd pålägges, att laken står wäl öfwer köttet. Sedan höljes byttan med ett tätt lock och ställes i en god källare.

219. Färs af Oxkött.

Man tager, af innanlåret eller refstekcn, 5 á 6 skålpund, som man skär i tunna, breda skifwor samt skrapar och hackar det fint tillika med ett godt stycke, 1 á 2 skålpund, späck-fläsk. Detta bultas sedan i en stenmortel tillsammans med skirt smör, hwartill lägges 4 á 5 ägg, en näfwe hwetemjöl, salt och peppar efter smak, samt blandas wäl med bouillon. Sedan arbetas detta wäl, tills det blifwer fint och smidigt. Man smörjer en form med kallt smör, beströr detta med mjöl, deri lägges färsen att koka i watten med litet salt, ett par

timmar. Eller ock tages en med kallt smör smord och med mjöl beströdd serwett, och färsen lägges deri. Serwetten, sammantagen i de fyra hörnen, tillknytes tätt intill färsen och nedsättes i swag bouillon att koka wid pass en half timma.

220. Kalf-stek i ugn.

Kalflåret afhugges så nära framdelen, att endast 3 refben medfölja; knäckes sedan i ryggen och refbenen, hwarefter kalflåret lägges med njuren uppwänd i en långpanna, som förut är smord med kallt smör. Derefter slås omkring steken i pannan ett halft stop watten med litet salt. Sedan insättes pannan i en het ugn, med ett i watten doppat papper öfwer köttet: det ses noga efter, att det ej brännes. När det har stekt en half timma, uttages steken, papperet borttagas och steken wändes samt öfwergjutes med den saft som är i långpannan eller med bouillon. Med detta fortfares 2 eller 3 gånger, tills steken får en gulbrun färg, hwarefter den är färdig att anrättas. Den i pannan warande saften uppblandas med litet kött-jus, uppwispas och uppsilas för att serweras till steken.

221. Kalf-Bringa med Dill-sås.

Bringan kokas i kort spad: när den är kokt, tages den upp och bouillonen uppsilas, samt bringan nedlägges åter i samma kastrull med så mycket bouillon, att den kan hålla sig warm. När den skall anrättas, ätes den med Dill-sås (N:o 272).

222. Kokt Kalf-Bringa med Kräft-sås.

Bringan kokas i kort spad; när den kännes wara kokt, tages den upp, och bouillonen afsilas; sedan låter man smör och mjöl fräsa, slår bouillonen af bringan derpå och något söt grädda samt litet kräftsmör, att såsen blifwer ljusröd; sist iläggas rensade kräftstjertar. Bringan lägges wackert deruti och omskakas: då den den skall anrättas, slås litet sås öfwer bringan och resten uti såsskålen.

223. Griljerad Kalf-Bringa med stufwade morötter.

Man tager en kalf-bringa, kokt som de föregående, putsar den wäl, och de lösa benen-borttagas. Bringan öfwer-

strykes med sönderwispade ägg-gulor och grädda, samt öfwerströs med rifwet bröd, uppblandadt med litet mjöl, salt och finhackad persilja. Detta tilltryckes och öfwergjutes med skirt smör. Bringan insättes i en lagom warm ugn; uttages efter en stunds förlopp och öfwerhälles med litet bouillon, insättes åter och får stå tills den skall serweras, men högst en fjerdedels timma. Den saft, som är under bringan, wispas med litet bouillon och uppsilas, när den skall serweras till bringan. Stufwade morötter (N:o 401) äro dertill passande.

224. Färserad Kalf-Bringa.

Ur en kalf-framfjerding utskäres bogen, och fåan denna afskäres allt köttet, som hackas och bultas wäl tillsammans med ett halft skålpund njurtalg, samt uppblandas med en jungfru rifwebröd 5 á 6 ägg, ett halft qwarter söt grädda, jemte peppar och salt efter smak. Denna färs instoppas i bringan, der bogen har setat, och igensys wäl, hwarefter bringan nedlägges i en rymlig kastrull med ett stycke smör och twänne i klyftor skurna rödlökar, att på sakta eld lyckt stekas; men efterses att den ej brännes, och wändes samt spädes; om det behöfwes: när bringan kännes mör, upptages den. Såsen afbrännes med smör och mjöl, samt hackad indiansk krassa ilägges; kött-jus ilägges äfwen, för att gifwa såsen god färg. Sedan nedlägges bringan att hållas warm, tills den skall anrättas, då något af såsen öses öfwer bringan och resten gifwes i såsskål dertill.

225. Frikassé på Kalf.

Man hugger en kalf-boge eller en bringa i mindre stycken, hwilka sköljas och nedläggas uti en kastrull samt sättas på elden med så mycket watten att det står wäl öfwer köttet, som saltas och skummas wäl wid första uppkokningen, och pålägges litet kryddpeppar. När köttet är kokt, upptages det och bouillonen uppslås. Ett stycke smör lägges uti en kastrull att fräsa med godt hwetemjöl, hwarpå sedan hälles och wispas den silade bouillonen. När såsen wäl har kokt upp, iläggas några skifwor af en citron och derefter köttet. Allt detta omskakas wäl. Kort förr än den skall anrättas, uppwispas 2 eller 3 ägg-gulor med ett par skedar af

frikassé-såsen, hwilket hälles tillbaka öfwer frikassén. Skulle det behöfwas mera citron, så ditlägges sådan, emedan smaken bör wara litet syrlig.

226. Koteletter af kalf.

Sedan koteletterne blifwit skurna så, att ett ben qwarsitter wid hwarje, formeras köttet rundt och hackas öfwer med en knif (men ej med den hwassa sidan) derefter beströs de med salt och peppar, och kunna hålla sig sådane ett par dagar. När de skola nyttjas, doppas de i skirt smör, wältras i rifwebröd som är blandadt med finhackad persilja, stekas i tackjerns-panna och serweras till grönsaker eller stekt potatis.

227. Glacerade Koteletter.

Dessa tillredas på samma sätt, som de föregående, och stekas på en het kopparplåt eller i en tackjernspanna, med mycket häftig wärme och blott några minuter före anrättningen. Som de tagas från plåten, doppas de uti en warm köttglace (N:o 171), som man förut har tillreds, läggas som en krans omkring fatet eller karotten, tillika med champignoner eller hwad grönt man behagar. Omkring kotelett-benen kan man hafwa finklippt papper.

228. Koteletter i papillote.

Kotelette-raden på kalf hugges från bringan, göres fri från små-ben och små-kött, så att endast de längsta benen med sitt kött sitta qwar. Medan koteletterna ännu sitta tillsammans, bör man taga en kotelett-klapp och hacka ned emellan hwarje ben; man slipper derigenom handtera det så mycket. Är det en stor kalfbringa, kan man minst räkna på 14 mycket wackra koteletter; emedan man skär en med ben och en utan, men gör på sjelfwa köttet en fason, som liknar ben. Hugger man nära halsen, kan man få ännu flera. Sedan de äro bultade ett eller twå slag med klubban, beströs de med salt och litet hwitpeppar, hwarefter de kunna få ligga några timmar innan de stekas, emedan de då blifwa mörare. Ett fjerdedels ark skrifpapper tages till hwarje kotelette och smörjes med godt smör samt beströs med litet rifwebröd. Häruti lägges koteletten, och man wiker papperet omkring den, så att skaftet blifwer utanföre, och fasonerar den wackert. Dessa koteletter kan man halstra eller steka på en kopparplåt äfwensom uti en tackjernspanna.

229. Falska Koteletter.

Man skrapar köttet af en kalfbog, men lagar, under skrapningen, att det blifwer så fint som möjligt. När detta är skrapadt, gör man deraf fasoner af koteletter, doppar dem i ägg och rullar dem i rifwebröd, så bibehålla de sin must; till den sätter man en pip-macaron, som bör wara ungefär wid samma längd, som benet i en äkta kotelett. Har man ej kalf, kan man taga färs af oxe och lika mycket fläsk-färs. Köpes denna färs, får man noga genomgå den och borttaga senor, samt, i fall det behöfs, hacka den finare; sedan fasoneras deraf koteletter på ofwannämnde sätt.

230. Späckad Kalf-Beef.

Man skär skifwor, hwilka noga tagas på twären, och gifwer dem ett par slag med en kotelett-klapp; derefter späckas de med, i långa bitar skuret späck-fläsk. Man tager en fläskstrimla i sender och drager den igenom beefen med en späcknål, så att den sitter ut på andra sidan om beefen; derefter beströs beefen med salt och hwitpeppar, och stekes på hastig eld ett par minuter uti en koppar- eller tackjernspanna, hwilken bör wara het, och hwaruti man förut smält smör, så att det nästan blifwit brynt: beefarne stekas kort före anrättningen deraf. De serweras till stufwade kastanjer (N:o 416), fransyska ärter m. m.

231. Kalf-rulletter.

Man skär breda skifwor af ett kalf-lår och bultar dem, så att de blifwa jemna. Med litet salt och peppar beströs hwarje skifwa. Kallt smör och hackad persilja knådas tillsammans, och deraf lägges på hwarje skifwa ungefär ett halft hönsäggs storlek. Sedan hoprullas hwarje skifwa och omlindas med grof tråd. Dessa skifwor stekas alldeles som kyckling. Under stekningen wändas och spädas de med litet mjölk eller grädda. Då de äro stekta, borttagas trådarne från rulletterne, och såsen uppwispas med grädda efter behof. De serweras med sin egen sås. Dessa rulletter kunna begagnas både som mellanrätt och som stek. I sednare fallet serweras sallade dertill.

232. Glaceradt Kalf-lår.

Läggen samt det tunna fråntages, och det öfriga jemnas wäl samt nedlägges uti en kastrull, som är smord med kallt

smör; dertill lägges litet godt bouillons- eller höns-flott, då det sedan sättes på elden. När det har fräst en stund och synes brynt, påläggas 2 wäl skrapade, sköljda och klufna kalf-fötter, litet salt, en kålrotsklyfta, 3 stora morötter och ett silleri. Detta stekes på jemn eld, så att det ej brännes. Är det ej nog saftigt, påspädes med litet bouillon. En half timma förr än köttet skall anrättas, tages det upp och lägges på ett fat. Rötterna tagas bort, och såsen uppwispas i kastrullen, så att den kännes mycket klibbig. Större delen af såsen afsilas, ock köttet nedlägges sedan i samma kastrull. Den afsilade såsen hälles uti en annan kastrull, för att hålla sig warm till serweringen af köttet.

233. Späckadt Kalf-lår.

Låret skäres från njursteken och läggen samt späckas så nätt och fint såsom fågel. Köttet lägges i en kastrull, som förut är smord med kallt smör och litet godt bouillons-fett. Kastrullen sättes på elden, men wärmen bör ej wara för stark, ty det bör sakta stekas 2 eller 3 timmar. När köttet skall anrättas,, göres en sås af söt grädda, litet mjöl, salt och murklor. Den afredes med 3:ne ägg-gulor och öses sedan öfwer förenämnde stek på anrättningsfatet.

234. Kalf-filet.

Utur ett kalf-lår tagas 2 eller 3 fileter, hwilka utskäras så att ej något ben medföljer och läggas på ett bord hwar för sig. På hwarje filet lägges något af det feta och tunna, som medföljer kalf-låret; man pepprar och saltar litet på hwar och en, samt ihoprullar och omlindar dem med segelgarn. Fileterna nedläggas i en kastrull med smör eller godt fett, som förut är litet fräst, tillika med några stora morötter och ett silleri. Benen, från hwilka fileterna äro tagna, huggas i mindre stycken och nedläggas i en kastrull att fräsa med smör eller bouillonsfett samt litet salt. När de blifwit brunstekta, spädas de med litet swag bouillon eller watten Med bouillonen, som blifwer häraf, spädas kalf-fileterna under stekningen. När dessa äro färdigstekta och gulbruna, upptagas de, och segelgarnet borttages, samt hela fileten skäres sönder i skifwor, men lägges likwäl i sin fason på fatet. Uti kastrullen, der fileterna äro stekta, spädes bouillon att dermed uppwispa såsen.

Härtill kan man serwera alla slags grönsaker, hwilka anrättas på samma fat, eller medfölja på karotter.

235. Fricandeau af kalf.

Lägg-knotan afhugges på en kalf-bog, och bladet skäres nätt ut på innansidan; salt och peppar strös på köttet, och derefter formeras det rundt och omlindas med segelgarn, så att det behåller sin fason; sedan späckas fricandeau'n med finskuret fläsk samt lägges i en kastrull med smör och ett par stora morötter att brunstekas, samt spädes med bouillon. När köttet är mört och brunt, upptages det tillika med morötterna, och såsen uppwispas wäl med söt grädda och litet bouillon. Anrättas som föregående.

236. Blanquette på kalf.

Smör och mjöl sättes på elden att fräsa i en kastrull, och uppwispas med litet god bouillon. Kokt eller stekt kalfkött skäres i tunna skifwor, hwilka läggas deruti: 4 ägg-gulor, wispade med ett qwarter söt grädda, ditslås derefter. Detta omskakas wäl och sist ilägges ett par näfwar rifwen, skarp ost, helst parmesan-ost.

237. Mellan-rätt på Dito.

Man gör en färs af kalf, hwilken är beskrifwen i N:o 253. Dermed betäckes bottnen på det tillärnade anrättningsfatet. derpå läggas ostron, förwällda och i smör frästa murklor samt skalade kräftstjertar. Detta betäckes åter med färs. några tunna smörskifwor påläggas, och det hela öfwerströs med rifwebröd samt gräddas gulbrunt i en ej alltför warm ugn. När det har höjt sig, är det färdigt.

238. Kalf-kroketter.

2 eller 3 skålpund kalf-brèce förwälles, rensas från senor och hinnor, och hackas samt blandas, om man så will, med något stekt kalfkött. Ett godt stycke smör och hwetemjöl fräses tillsammans och spädes med mjölk, grädda eller bouillon. Den hackade massan lägges häruti tillika med 2 sönderwispade ägg, litet salt och peppar efter smak. Allt detta omröres wäl öfwer elden, och när det börjar koka, uppslås massan att kallna. Häraf göras aflånga bullar af ett mindre hönsäggs storlek,

och dermed fortfares, så länge massan warar. Sedan läggas de hwar för sig att litet styfna, derefter doppas de i wispade ägg och wältras i rifwebröd. De ligga på så sätt en stund. De stekas i kokande flottyr, tills de blifwa gulbruna och läggas hwartefter de äro stekta, på blått sockerpapper, så att flottet får dragas ur dem litet. De serweras warma. Med denna rätt kan man garnera alla slags grönsaker.

239. Granate af kalf.

En smord kastrull, eller form, belägges med tunna fläskskifwor på bottnen och rundtomkring bräddarne; dernäst morötter, sockerrötter, gröna blad, fisk-färs, oliver och kräftstjertar tätt wid bräddarne och bottnen. Detta tillsmetas med kalfkött-färs. Derpå tages finspäckade små kalf-beefar (N:o 230) och fasttryckas i färsen. Deruti fylles en wal simmig ragout af oxgommar, kalf-brèce, små frikadeller af kalf-färs (N:o 253), ett glas madeirawin och litet cayennepeppar: allt detta öfwertäckes med färs, tunna fläskskifwor och papper, hwarefter detta ställes i ugn att gräddas i 2:ne timmar. Derpå aftages papperet, och granaten uppstjelpes på ett fat, och en hwit sås (N:o 175) med champignoner hälles omkring.

240. Granate på kalf-bringa.

Kokt kalf-bringa skäres i wackra stycken; man gör en god frikassé-sås, som spädes med kalfspadet; deruti skäras 4 pommes d'amours, och litet franskt win ihälles. Ett fat smörjes och fricassén upplägges något högt på fatet; derefter tagas fina macaroni; dessa pläga wara gula och wirade i små runda knippor; de sättas, för att mjukna, 2:ne minuter i kokt watten, så upptagas de, och man lagar att wattnet blifer wäl afrunnet; de läggas då bredwid hwarandra öfwer köttet, samt öfwerströs med rifwen skarp ost, och detta begjutes med skirt smör; föres in i ugn, der det förblifwer en fjerdedels timma, och är så färdigt.

241. Gratin af kalf-brèce.

Brècen wattnas ett dygn; sedan ställes den på elden med kallt watten och litet ättika att koka. Efter en fjerdedels timma upptages den och lägges i kallt watten; sedan sönderdelas den i skifwor. Derefter göres en sås af smör, mjöl och

god bouillon, så att den blifwer simmig, och kryddas med litet cayenne-peppar, socker och salt efter smak, samt ett halft dricksglas madeirawin. Denna sås blandas wäl om, samt uppslås på ett djupt fat, och kalfbrècen ilägges. Nu har man champignoner, som strös jemnt öfwer; 4 ägg-gulor wispas med ett halft qwarter grädda, som öses sakta öfwer fatet, hwilket ställes en qwarts timma i ugnen, hwarpå det är färdigt att serweras.

242. Gratin af kalfhjerna.

Hjernan urwattnas, skäres itu och kokas i stark bouillon, samt skäres sedan i långa, men icke för tunna, skifwor. De läggas i en rundel omkring fatet med en fiskfärs-skifwa (N:o 160) emellan hwarje skifwa hjerna, så att det är tomt midtuti. Garneras sedan med ansjovis, peppar, gurkor samt i fina strimlor skuret kokt fläsk. Denna rundel penslas med uppwispade ägg-gulor och sättes några minuter i warm ugn. Då det kommit ur ugnen, ifylles en stufning af kräftstjertar med röd sås (N:o 282), som slås uti det tomma rummet i midten på fatet; hwarefter det genast bör serweras.

243. Kalflefwer.

En lefwer af en gödkalf inlindas uti sin hinna, och nedlägges i en kastrull, hwaruti smör förut blifwit litet fräst; derpå litet kryddpeppar, lagerbärsblad och salt. Under stekningen påspädes lefwern med litet bouillon eller mjölk. När den har stekt en timma, upplägges lefwern med sin hinna, och i samma kastrull ilägges litet mjöl och uppwispas under uppkokningen. Såsen afbrytes med litet ättika och sockersirup. lefwern upplägges på en karott och såsen silas deröfwer genom ett durchslag.

Ofwannämnde lefwer kan stekas alldeles som fågel, då den späckas som sådan och omlindas med sin hinna. Under stekningen spades den med mjölk, och såsen uppwispas med söt grädda.

244. Kalf-njure.

Kalfnjure stekes i litet smör samt kryddas med litet salt och peppar; om den är mycket fet, tages ej allt det feta; sedan hackas den fin och blandas upp med 6 ägg-gulor och ett halft qwarter söt grädda, rifwet bröd samt litet salt och muskot; detta blandas wäl tillsammans. Kort förrän njuren skall anrättas, ställes en panna på elden, så att den blif

wer wäl warm; tillblandningen slås deruti och omröres jemnt, tills den blifwer som en lös äggröra. Detta anrättas genast och ätes helst med holländsk sill.

245. Kalfnjure i lådor.

En stor gödkalfsnjure stekes och skäres i fina tärningar; emedlertid tages ett halft stop mjölk, som sättes på elden och, sedan den uppkokat, ilägges en bit kanel, litet socker, citronskal och litet salt. Sedan wispas i mjölken så mycket hwetemjöl att det blifwer som en tjock wälling; under kokningen inwispspas 5 ägg, ett i sender, dock ej förr än wällingen börjar tjockna, ty om man wispar medan den är tunn, så händer det att den skär sig. När det är kokt, ställes det att kallna; och så snart det är kallt, röres njuren deruti och åter 2:ne ägg. Sedan öses det i papperslådor; fint rifwet bröd strös deruppå, och det penslas med skirt smör. Derefter gräddas det i ugn en half timma. Kanelen och citronskalen tagas bort innan smeten öses i lådorna.

246. Kalfhjerna.

Den sköljes i kallt watten, hwarefter den förwälles litet; upptages sedan, och man bortskräder alla hinnor samt sönderklämmer hjernan wäl med en trädsked. Ett skedblad smör sättes på elden uti en kastrull, deruti litet hwetemjöl iröres, samt 2 eller 3 skedblad söt grädda. Deruti ilägges kalfhjernan och omröres wäl, samt kryddas med peppar och salt.

247. Stufwadt Kalfhufwud.

Kalfhufwudet skållas och putsas wäl rent, klyfwes, twättas och sättes på elden med watten att koka, tills köttet kännes mjukt: då upptages det och, när mesta hettan är afgången, skrädas benen och allt odugligt bort, och köttet skäres i så rediga skifwor som möjligt; sedan sättes en kastrull på elden med ett stycke smör och en näfwe hwetemjöl; när detta under omrörning något fräst, spädes det, under jemn wispning, med den bouillon, som hufwudet kokat uti. När såsen har kokt, ilägges köttet, litet salt och hwitpeppar, och man gifwer det smak med madeira- eller scherrywin. Detta kan serweras ensamt; men äfwen ätes dertill förlorade ägg m. m.

248. Griljerade Kalffötter.

Sedan kalffötterne blifwit wäl skållade och twättade, skäras de längs efter midtuti samt kokas med litet salt och watten tills de kännas mjuka; hwarefter de upptagas och läggas att kallna på ett bräde. Stora benet borttages, och kalffötterna doppas i uppwispade ägg, utspädda med litet mjölk, och wältras i rifwebröd, uppblandadt med mjöl. Sedan brunstekas de i kokande flottyr och anrättas till spenat eller hwad man behagar.

249. Kalfhufwud-sylta.

När hufwudet har legat i watten, och all blod är wäl utdragen, så kokas der i salt watten. När det är kokt, upptages det, och alla ben samt allt annat odugligt plockas ur. Hufwudhalfworna läggas på ett flatt fat att kallna, och spadet silas genom hårsikt. Nu skäres hufwudköttet i wackra tärningar, och dertill skäres en half mark kokt späckfläsk äfwen i tätningar. 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. Sedan kryddas det med hwitpeppar, litet cayenne-peppar och en bit mandelmassa, afredes derpå med 4 ägg-gulor, en jungfru kryddättika, och salt efter smak. Nu iläggas de skurna tärningarna som wäl omröras, och det ställes att kallna. Sedan wärmes kastrullen, och syltan uppstjelpes samt skäres i skifwor efter behag och ätes med ättika.

250. Dito på annat sätt.

Ett gödkalfshufwud klyfwes och sköljes från blod, upptages och får wäl afrinna. Nu flås skinnet wäl af, att det blifwer så helt som möjligt. Köttet ställes på elden att koka i salt watten, tills benen lossna från köttet, då de rensas wäl bort tillika med allt odugligt; köttet skäres derefter i skifwor. Tungan skrädes och skäres på längden i tre skifwor. 1 Mark kalfkött hackas mycket fint med litet fläsk och tillblandas med kalfhjernan; widare tillägges 6 ägg, litet neglikor, peppar, salt, samt en näfwe mjöl. Detta stötes en half timma wäl; sedan lägges det ena hufwudskinnet på en serviett och påbredes fingerstjockt med färs samt påströs med sköljda och rensade corinther, hwarpå läggas skifworna af hufwudet och tun

gan, samt tunna dylika af späckfläsk; derpå slutas det öfra hwarfwet med färs och det andra hufwudskinnet påtryckes, samt servietten wikes nätt omkring, sys ihop och lägges i salt watten för att koka en god timma. Derefter upptages den och lägges i lindrig press, att stå öfwer natten, då servietten lossas nätt ifrån, och syltan förwaras i saltlake.

251. Presssylta på lefwer.

En kalf- och en swin-lefwer skäras i långa skifwor, en finger tjocka och twå finger breda. Späcka dem tätt med fläsk, beströ dem med peppar, neglikor och salt. Gör emellertid färs af swinkött, fint hackadt med tillräckligt fläsk-tärningar samt de små bitarne af lefwern, som blifwit öfwer, när den skars. Denna färs blandas med 6 stycken ägg, neglikor, peppar, salt och ett skedblad mjöl samt en sked kryddättika, hwilket allt stötes wäl. Då har man en swinhinna, som utbredes på en serviett, och denna beströs med fingertjock färs, en half aln långt ungefär. Derpå läggas lefwerskifworne och så tunna skifwor af kokt fläsk: nu bestrykes åter med färs, hwarpå läg-ges lefwer och skifwor af höns, kokt eller stekt fläsk, till 3:ne hwarf; men färs bör det wara öfwerst. Wik sedan ihop hinnan, och linda servietten omkring, sy till den samt lägg den att koka i salt watten en timma. Derefter upptages den och lägges i lindrig präss att kallna. Den ätes med skarp-sås. (N:o 184).

252. Rökt Kalflår.

Halfwa läggen hugges från en större kalfstek, och det tunna som wanligtwis medföljer, bortskäres. Under tiden skär man späckfläsk i strimlor, gröfre och längre än till wan-lig späckning, samt upplägger dem på ett kopparlock för att stelna. Nu tages en något grof späckpinne, och låret späckas med fläskstrimlorna, hwilka förut äro wältrade i salt; de in-stickas wäl uti köttet, att späckningen ej blifwer synlig utanpå. Låret nedlägges i en bytta, samt rimmas och blifwer så liggande 2 a 3 dagar. Sedan upptages och sköljes det samt lägges på rent linne, en half dag, att wattnet blifwer urdraget; derefter bortlemnas kalflåret till rökning, med tillsägelse, att det skall blifwa kallrökt. Sedan det är rökt, bör det hänga ungefär i 8 dagar. När det skall anwändas, påsättes det uti kallt watten till kokning: det tål koka i en och en half

timma. när köttet skall serveras, skäres det på twären och anrättas på midten af fatet. Stufwade ärtskockor (N:o 403) och ryska ärter (N:o 389) äro passande härtill, och lägges på hwardera sidan om köttet.

253. Kalf-färs.

Man skär breda skifwor af ett kalflår och skrapar dem fria från senor. När köttet är skrapadt, bör det wara 3 skålpund. Detta hackas och bultas wäl i en stenmortel tillsammans med kallt smör. När det är fint, som en deg, uppblandas massan med 5 a 6 hela ägg, ett par näfwar hwetemjöl, peppar och salt efter smak. Bouillon eller grädda dithälles, och alltsammans arbetas mycket wäl. En form smörjes wäl och färsen ditlägges, samt kokas i watten.

254. Späckad Kalf-färs.

Färsen dertill göres som den föregående, men i stället för form, lägger man färsen i en serviet, som förut är bestruken med kallt smör och beströdd med mjöl. Färsen lägges längs efter servieten, hwilken hoprullas hårdt och omknytes i båda ändar med segelgarn. Den kokas i swag bouillon och tål koka en timma. När den är kokt, upptages den, och man låter den kallna innan servieten borttages. Under tiden skär man i långa strimlor oliver och små ättiksgurkor, hwarmed färsen späckas på snedden, hwarannan rad med oliver och hwarannan med gurkor. När den skall anrättas, wärmes den uti litet bouillon, men får ej koka. Den kan wid serveringen antingen skäras i skifwor eller förblifwa hel. Den ätes med oliver-sås. (N:o 27s).

255. Kalf-frikadeller.

Frikadeller göras af ofwannämnde färs. När färsen är wäl arbetad, formas deraf bullar, så stora som ett ägg, eller större och mindre, efter behag. De kokas i bouillon och tåla koka ungefär en qwarts timma. När de anrättas, öfwerstrykes de med brun sås (N:o 172), och ätas till hwad slags grönt som helst.

256. Lamm med Dill-sås.

Af en större bringa bortskäres bogen, och koteletterna borthuggas, hwarefter bringan knäcks. Sedan sättes köttet

på elden att koka i kort spad, med litet salt, dill och ett par persiljerötter. När bringan är kokt, anrättas den med fina dillqwistar och ätes med Dill-sås. (N:o 272).

257. Lamm med persilje-sås.

Förfares på samma sätt, som med den föregående, men dillen borttages, och i stället för dill-sås tages persilje-sås (N:o 273). Den serweras med råskalad kokt potatis tillika med förenämnde sås.

258. Lamm med morötter.

Lammbringan kokas som den föregående, och när den se serweras, skäres den uti jemna bitar och anrättas högt på fatet med stufwade morötter (N:o 401) omkring.

259. Färserad Får-Bringa.

Bogbladet frånskäres nätt, så att ej mycket kött medföljer. Kotelettsraden afhugges med korta ben; der koteletterna sutit, lossar man köttet nätt ifrån benen hela wägen, men ej så att de skiljas. De som äro qwarsittande afhuggas, så att endast ett halft qwarters ben är qwar. Bringan bredes ut på bordet. I den öppningen, som är emellan köttet och benet ifylles färs, som göres på följande sätt: utaf bogen skäres köttet i tärningar tillika med ett halft skålpund färskt fläskkött, hwilket bultas litet tillsammans; ett ägg iröres, litet salt och peppar samt några sönderkrossade, torra lagerbärsblad tilläggas. När allt är blandadt, ifylles öppningen mellan benen och köttet med ofwannämnde färs; sedan detta är gjordt, öfwerwikes bringan ett par hwarf och omlindas med segelgarn, så att den får utseende af en halfmåne. Sedan lägges den i en kastrull med smör, att långsamt stekas i en tredjedels timma. När den kännes mjuk, upptages den och anrättas med sin egen sås, som afredes med litet mjöl och uppwispas med litet bouillon. Man observerar att segelgarnet tages nätt utaf.

260. Lamm-Stek.

Läggen borthugges samt benen och ryggraden på steken knäckas wäl och gnidas med litet fint salt. Sedan nedlägges den i en kastrull med smör eller godt bouillons-fett, att brunstekas. När den har fått wacker färg, så spädes den

med bouillon, hwaruti den sakta stekes tills den kännes mör. Sedan upptages den och såsen afredes med litet mjöl och uppwispas med litet bouillon. Wid anrättningen uppsilas den genomen hårsikt.

261. Dubbel Lamm-Stek.

Läggarne afhuggas till hälften på steken, och det tunna på sidorna afskäres kring densamma, ryggraden och benen knäckas och böjas uti en wacker fason. Smör eller flott lägges i en långpanna, och deri slås watten med salt; häruti lägges steken. Den insättes i en warm ugn, samt öfwerhöljes med ett papper, som förut är doppadt i watten. Man efterser noga, att den ej brännes. Då mesta hettan är afgången, borttages papperet, och steken uttages samt öfwerhälles med den bouillon, som är under densamma. Den tål steka en timma. När den skall anrättas, upptages den, och det feta afskummas; det öfriga uppwispas och silas samt lemnas i såsskål till steken.

262. Späckad Hammel.

Läggen hugges från låret och det sednare späckas med förut sammanknådadt smör och finhackad persilja; man gör hål med en späckpinne, och i hwarje hål instickes af smöret och persiljan. Späckningen nedtryckes wäl. Köttet nedlägges i en kastrull med litet salt och man låter det sakta stekas, hwilket tål ett par timmar. När man anrättar den och will hafwa steken hel, skäres den ändock i skifwor och sammantryckes wäl. I hwarje hå, där den är späckad, kan man insätta en liten qwist stekt persilja, så synes det ej att köttet är stönderskuret. Den ätes med sin egen sås, som uppwispas med bouillon. Den kan serweras med macaroni (N:o 417) eller ryska ärter (N:o 389).

263. Lamm-Koteletter.

Kotelett-raden hugges från bringan och wid hwarje kotelett lemnas ett ben: man ger hwar och en ett slag med en kotelett-klapp, hwarefter de saltas, peppras och uppläggas på det sättet en timma. Sedan doppas de i ägg och wältras i rifwebröd, samt stekas gulbruna i smör. De anrättas i en krans omkring fatet med ryska ärter (N:o 389) i midten deraf

264. Halstrade Koteletter.

Med dem förfares som med de föregående, endast med den skillnad, att de ej doppas i ägg och rifwebröd utan i skirt smör. De läggas derefter på ett halster och halstras på hastig eld, men aktas att de ej brännas. Man behöfwer ej halstra dem förr än kort före anrättningen, emedan de tåla blott att wara en eller par minuter öfwer elden. De serweras med Tomata-purée (N:o 324), eller hwad man behagar.

Samma Koteletter kunna äfwen glaceras, om man så behagar. Man har het kött-jus tillreds i en kastrull och doppar deri hwarje kotelett samt anrättar dem derefter genast.

265. Griljeradt Lamhufwud.

Wäl skållade lamhufwuden klyfwas midtitu och läggas i watten öfwer natten, så att all blod blifwer wäl urdragen. De kokas i salt watten tills köttet kännes mört och benen lossna lätt derifrån. Sedan upptagas de och alla benen borttagas samt putsas och skrädas wäl; allt det hwita skinnet borttages tillika med öronen och det odugliga af ögonen. De uppläggas på ett fat, peppras och saltas. Sedan de äro wäl kalla, doppas de i wispade ägg och wältras i rifwebröd samt stekas gulbruna i smör eller godt flott, uti en tackjernspanna. De anrättas med sin hjerna, hwilken tillagas som kalfhjerna (N:o 246).

266. Haché på Lam.

Om man har öfwerblifwen Lam-stek eller kokt Lam,skär man köttet wäl från benen och sönderskär det uti fina tärningar, som hackas litet. Man gör en sås af smör och mjöl, hwilket fräses tillsammans och uppwispas med bouillon, men så att den blifwer stadig; peppar och salt efter smak. Såsen afbrytes med några droppar dragon-ättika. Kort före anrättningen af hachén iröres köttet, men den får ej sedan koka. Den serweras på karott och garneras med stekta murklor.

267. Blanquett på Lam.

Har man något öfwerblifwet kokt kött af lam och will anwända det på olika sätt, så förfares dervid sålunda: Man lägger litet smör och mjöl att fräsa i en kastrull och uppwispar det med bouillon. När det har uppkokat, bör det ej wara

för tjockt, emedan man reder det med 3 eller 4 ägg-gulor, wispade tillsammans med ett halft qwarter söt grädda, och wispar alltsammans uti den ofwannämnde kastrullen. Köttet skäres i skifwor och lägges i såsen, hwilken bör wara wäl simmig: slutligen ilägges rifwen amper ost. Blanquetten är då färdig till anrättning.

268. Dorfin-smet.

Man tager ett qwarter godt swagdricka och iwispar så mycket mjöl, att det ringlar sig omkring wispen; en jungfru matolja tillika med salt och peppar iröres. Sist uppwispas ett par ägg-hwitor till hårdt skum och nedröres sakta.

269. Dito på annat satt.

Man uppwispar ett halft stop söt grädda till hårdt skum, och deribland hälles ett halft qwarter swagdricka, sedan iröres hwetemjöl, tills det kännes någorlunda fast, men ej så hårdt som den föregående. Derefter slår man en ägg-hwita till hårdt skum, hwilken sist iröres, äfwensom litet salt efter smak.

270. Dorfiner på Lam.

Man kokar en Lambringa med litet watten och salt, så att det blifwer kort bouillon. När den är kokt, lägges den emellan ett par fiskbräden med tyngd ofwanpå. När bringan är wäl kall, skäres den i endast fingerbreda, men långa, bitar, hwilka man först doppar i fricassé-sås och sedan, då de fått ligga litet, i Dorfin-smet, hwarefter de kokas i flottyr; när de äro gulbruna, äro de färdiga, och man kan anrätta och garnera omkring dem hwilka grönsaker som helst, samt äfwen med stekt persilja (N:o 428).

271. Rimmadt Lam.

På en framdel af ett lam knäckas benen och gnidas med salt, salpeter och litet socker; på detta sätt får det ligga någradagar. Då man will nyttja det, kokas det i sitt eget spad och ätes med rof-mos (N:o 411) eller potatis m. m.

271 bis. Salt Fårkött.

kokas som föregående, men det bör wattläggas dagen förut, innan det anwändes. Dertill anrättas brynta kålrötter (N:o 409) eller potatis-pudding (N:o 493).

Köttsåser.

272. Dill-sås.

Man fräser smör och mjöl tillsammans i en kastrull, uppwispar det med bouillon och ilägger fina dillqwistar tillika med litet salt. När såsen är färdig att anrättas, iwispas ett par ägg-gulor, och några droppar ättika dithälles.

273. Persilje-sås.

Med den förfares på enahanda sätt, som den föregående; men i stället för dill ilägges finhackad persilja, och igen ättika ditslås.

274. Pepparrots-sås.

Man sätter en kastrull på elden, och deruti fräses mjöl och smör; sedan ditlägges rifwen pepparrot, och detta omröres wäl samt spädes och uppwispas med bouillon. Såsen får endast uppkoka med litet salt uti, och är då färdig att anrättas.

275. Capris-sås.

Man fräser smör och mjöl samt späder med god bouillon. När det har uppkokat, ilägges fint öfwerhackad capris samt så mycket socker, att det bryter smaken, tillika med salt. Denna sås behöfwer endast uppkoka och är då färdig.

276. Gurk-sås.

Med den förfares på samma sätt som capris-sås; men i stället för capris, iläggas hackade små gurkor.

277. Murkel-sås.

Smör och mjöl fräses tillsammans och uppwispas med bouillon. Sedan har man tillreds förwällda och i smör frästa samt sönderskurna murklor. De läggas i såsen, och denna

tål då koka en stund, så att den får smak utaf murklorna; salt efter smak.

278. Oliver-sås.

Den beredes på samma sätt som den föregående; men i stället för murklor, tagas skalade oliver.

279. Brun sås.

Smör och mjöl fräses i en kastrull och uppwispas med swag bouillon. Sedan ihälles brun kött-jus eller soja. Såsen, sedan den är uppkokad, silas genom en hårsikt, och då ihäller man några droppar citronsaft.

280. Tomata-sås.

Man lägger smör och mjöl i en kastrull, hwilket fräses tillsammans. Sedan det är fräst, påhälles färdiggjord Tomata-sås och omröres samt spädes med god bouillon, och får derefter uppkoka; litet satt efter smak. Skulle såsen ej wara nog syrlig, ihällas några droppar citronsyra.

281. Madeira-sås.

Man tager saften, hwari oxkött är stekt, och afreder med ett par skedblad potatismjöl, förut uppblött i kallt watten. Sedan passeras detta genom en hårsikt, och kort förr än såsen skall anrättas, ihälles madeira-win.

282. Kräft-sås.

Man tager ett stycke färskt smör samt hummer-smör och fräser tillsammans med mjöl, samt späder med bouillon. När det har kokat så länge att det är simmigt, så iläggas rensade kräftstjertar, salt och litet socker efter smak.

282 bis. Peppargurks-sås.

Smör och mjöl sammanfräses och spädes med den sås, som är under steken, till hwilken denna sås serweras. Den skall wara simmig, men ej för tjock. När den kokas, iläggas uti små tärningar skurna peppar-gurkor, små spansk lök, capris, eller krassa samt en half thesked finstötta enbär. Med detta får såsen koka några minuter. Den ätes till Rådjurs-, Elg-. Hjort och Ren-stek m. m.

283. Champignon-sås.

Man tager Champignon-smör och mjöl, och sätter på elden i en kastrull. När det har fräst tillsammans, uppwispar mad det med bouillon och grädda. När såsen är upp-kokad, inlägges så mycket champignoner man behöfwer, tillika med salt och peppar efter smak. Straxt förr än såsen skall anrättas, uppwispas twå ägg-gulor med litet grädda, hwilket man wispar deruti. Den-sättes derefter på elden ett par minuter, under jemn omrörning, och lyftes af, när den börjar tjockna; men får ej uppkoka.

Rätter af Swinkött, Fågel och Wildt.

284. Stekt Gris.

Grisen sköljes wäl och gnides i magen med salt och peppar. Derefter lägges den i en långpanna, som förut är smord med litet godt flott, och litet watten hälles under grisen. Den lägges på ryggen med ett wått papper öfwer sig, för att skyddas mot ugnswärma; synes papperet genast blifwa brunt, är wärmen för stark, då grisen uttages och man dröjer något innan den åter insättes till stekning. När den sedan har stekt en half timma, wändes grisen om och lägges på knäna och swålen öfwerstrykes med smör eller gnides med ett stycke späckfläsk. Den insättes äter och uttages efter en half timmas förlopp och smörjes åter. Den stekes återigen en liten stund och är sedan färdig till anrättning. Grisen upptages och såsen uppwispas med bouillon. Den ätes både som förrätt och som stek.

285. Refbensspjäll.

Refbensspjället knäckes wäl och ingnides med salt och peppar samt nedlägges i en flat kastrull med tappt lock att, öfwer sakta eld, stekas gulbrunt på båda sidor. I fall så behöfs, späder man det med litet bouillon och låter det stekas, tills det kännes mört. Då det serweras, ätes dertill bruna bönor, lingonsylt eller hwad man behagar.

286. Fläsk-Coteletter.

Dessa coteletter sitta bredwid magen på swinet; man hugger sidobenen så långa, som man will hafwa coteletterna stora till; ett ben för hwarje cotelett; sedan bultas de wäl, beströs med peppar och salt på båda sidor, och man låter dem ligga så en timma; hwarefter de stekas i en tackjernspanna,

eller, om man så will, på halster. De ätas med sin egen saft och anrättas med brynt surkål eller macaroni.

287. Fläsk-carré.

Sedan ryggen är frånhuggen och skinkan är frånskuren den ena halfwan på swinet, så huggas sidobenen af, ett godt qwarter från ryggen och ända fram till bogen. Då stycket är sålunda afhugget, skär man fläskswålen ifrån carrén; men så, att den får någorlunda behålla sitt späck. Sedan ingnides den med peppar och salt samt nedlägges uti en kastrull att brunstekas med ett silleri och ett par morötter, samt spädes med bouillon. När carrén kännes mör, upptages den, såsen uppwispas med litet bouillon, och man afskummar allt det feta. Carrén skäres så, att den ser ut som hel, och anrättas på midten af fatet, med macaroni på den ena sidan och brynt surkål på den andra, eller hwad man behagar för grönsaker Ett par matskedar sås hällas öfwer carrén.

288. Stekt Skinka.

En färsk skinka hugges i wacker fason, lägges i långpanna och påslås med tillräckligt watten, ungefär ett halft stop, samt insättes i en het ugn; då swålen synes bränd aftages.den, och skinkan insättes åter i ugnen att blifwa färdigstekt. Den uttages och beströs med rifwebröd, uppblandadt med mjöl samt peppar och salt. Detta tryckes wäl till: skinkan insättes åter i ugnen för att få wacker brun färg, och är sedan färdig att anrättas. Stufwad surkål eller äpple mos ätes dertill, eller hwad annat man behagar.

289. Kokt Skinka.

Saltgrön eller rökt stinka urwattnas efter behof. Aftonen förr än den skall kokas, lägges den i en kittel med wattten uti och ställes öfwer fyrhål med koleld; men skinkan får ej koka utan allenast stå och mörna. Innan den sedan påsättes för att koka, känner man efter om spadet, uti hwilken den stått öfwer natten, skulle wara för salt; om så är, påhäller man i dess ställe kokt watten; annars kokas, den i, sitt eget spad Den tål koka omkring 2 timmar. När den är färdig afdrages swålen på skinkan, hwilken putsas och öfwerströs sedan med rifwebröd.

290. För-rätt af Skinka.

Till lika mycket fet och mager rökt skinka tages hälften rått oxkött, hwilket hackas och bultas ganska wäl, samt uppblandas med bouillon och litet rödt win. När detta år wäl smidigt, ditlägges litet kryddpeppar, muskotblomma, ägg och rifwebröd. Denna färs lägges i en med smör smord blecklåda eller karott, likwäl icke så, att den blifwer full; hwarefter den sättes i ugnen och tål gräddas en timma. När färsen är färdiggräddad, öses deröfwer en äggblandning såsom till lös äggröra, och den inställes åter några minuter i ugnen; hwarefter den är färdig att serweras.

291. Wildswins-stek.

Skinkorna af ett wildswin flås och, om de äro magra, späckas med groft skuret späckfläsk, som är wältradt uti neglikor, ingefära, finstötta enbär och salwia sammanblandadt. När skinkorna är späckade, nedläggas de uti en ren bytta med krusmynta, piplök och lagerbärsblad; derpå slås swagdricka, och man låter dem ligga deri 4 a 5 dagar. Sedan tages en eller båda upp, och man låter laken rinna utaf dem. Derefter stekas de i ugn, uti en smord långpanna med watten, och skinkorna betäckas med fläskskifwor samt omwikas med blått papper, att de ej brännas. Man öfweröser skinkorna som oftast med den saft; som är under dem, att de ej blifwa torra. När skinkorna kännas möra, uttagas de, och man öfwerströr dem med gul senap De föras derefter i ugnen, för att få en wacker gulbrun färg och en hård skorpa. De äro nu färdiga att anrättas. Såsen, som är under skinkorna, uppwispas med litet mjöl och gifwes i såsskål till bordet.

292. Inlagd Gris.

På en hwit di-gris, wäl slagtad och skållad, afskäres hufwudet och grisen klyfwes. Hwar halfwa hugges uti wackra bitar, fyrkantiga eller aflånga, och fötterna för sig. Detta allt lägges uti friskt watten, ett par timmar, för att urdraga det blodiga; hwarefter det uppkramas och lägges med skinnsidan nedwänd uti en kastrull med watten och litet salt. Det skummas wäl wid uppkokningen; hwarefter iläggas hel kryddpeppar och 4 lagerbärsblad. Det tål ej länge koka. Styckena upptagas wart för sig och nedläggas på ett flatt fat på samma

sida, som de äro kokta. Spadet sättes sedan på elden och man iwispar trenne ägg-hwitor samt ditslår litet ättika. När spadet har skurit sig, upphälles det och silas genom en silduk öfwer köttet. Då spadet stelnat, anrättas styckena med den sidan uppåt, som låg nedåt förut. Grisen ätes med Marjones-sås (N:o 183) eller ättika.

293. Galantine af Gris.

Af en gris skäres skinnet jemte så mycket kött, som kan följa, och man aktar att det ej går sönder. Det qwarsittande köttet lossas från benen, skrapas wäl och tillöses med 2 skålpund kalfkött, hwilket äfwen skrapas och hackas mycket wäl. Nu skäras 2 skålpund späckfläsk i fina tärningar och blandas till det hackade köttet, som kryddas med hwitpeppar och neglikor, ett skedblad af hwar sort, och salt. Detta arbetas mycket wäl med en trädklubba; 3:ne ägg samt ett qwarter godt öl inarbetas i köttmassan. Sedan bredes skinnet ut, och massan lägges derpå finger-tjockt, och derofwanpå strös hårdkokta sönderhackade ägg samt hackad rökt oxtunga, skuren i strimlor, och kokta morötter, likaledes skurna. Detta lägges om hwartannat i god ordning; så påsmetas åter samma köttmassa fingertjockt. Derpå läggas fina fläskstrimlor och gröna gurkor om hwarandra, samt strös plockad persilja deröfwer; slutligen pålägges den öfriga köttmassan. Derefter sammantages skinnet och sys ihop med segelgarn; en serwet lindas omkring och sys äfwen till; sedan lägges det i kokande salt watten att, koka i 2:ne timmar, då det upptages och lägges i lindrig präss, att förblifwa så en dag. Nu ätes galantinen med marjonessås (N:o 183), och anrättas till större måltider.

294. A la Daube på Gris.

En fet, wäl skållad gris, 5 a 6 weckor gammal, skäres midtuti genom ryggen och magen. Benen knäckas på inre sidan så nätt, att ej skinnet går sönder. Man låter den ligga så i friskt watten ett halft dygn. Sedan ställes den på att koka med ett par wäl skållade kalf-fötter och en näfwe salt. Wid uppkokningen skummas det wäl, och derefter pålägges starkpeppar, lagerbärsblad, neglikor och ditslås litet ättika. Det kokar, tills det kännes mört. Derefter upptages grisen och lägges i ett djupt fat med kallt watten uti. Skummet,

som fastnat på grisen under kokningen, afsköljes, och derefter upplägges den att kallna, äfwensom att wattnet får wäl afrinna. Spadet med kalf-fötterna tål koka ännu en stund. Sedan silas det upp och ställes att kallna, och allt det feta afskummas wäl. Derefter wispas 4 a 5 ägg-hwitor till hårdt skum, nedröras i spadet med litet ättika och saltas lagom. Sedan får det åter uppkoka, och när det skär sig, silas det genom en serwett, som är fastbunden wid en silstol. Om man will hafwa någon färg derpå, så kan det göras brunt med brynt socker, och rödt med berberissaft, som under silningen ihälles. Man fyller den tillärnade formen nästan full med denna jus, och då den är wäl stel, urgräfwer man med en silfwersked så mycket jus, att det blott återstår af en slants tjocklek omkring bräddarne och på bottnen af formen. Sedan lägges deri hwarftals med fasonerade rödbetor, kräftstjertar och små lagerbärsblad, och dermed utsiras formen så wackert som möjligt. Sedan skäres grisen i wackra och rediga skifwor, som läggas derofwanpå, men ej tätt tillsammans, och dermed fylles formen. Sedan uppsmältes den borttagna jusen och hälles derofwanpå, samt ställes att kallna. (Då daube'n skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, aftorkas wäl och urstjelpes på fatet, och daube'n garneras med lagerbärsblad, fasonerade rödbetor samt hårdkokade ägg. Härtill ätes ättika eller skarp-sås (N:o 184).

295. Präss-Sylta.

Swinhufwudet klyfwes och lägges i watten ett dygn, hwarefter det kokas mjukt; sedan tages det upp, och allt odugligt bortskrädes, medan det är warmt. Köttet och fläsket skäres i grofwa tärningar, som läggas i en kastrull med ett qwarter af spadet, hwaruti hufwudet har kokat. Man tillägger ett par matskedar kryddättika, salt och peppar efter smak. När det är uppkokt, så utbredes swålen, som bör wara så hel som möjligt, i en serwett, hwilken är utslagen i ett djupt fat. och i swålen slås de uppkokta tärningarne. Serwetten hopbindes hårdt med segelgarn och sättes på ett flatt fat med präss ofwanpå. När detta är kallt, lossas serwetten och syltan lägges i ett djupt fat att förwaras med swag salt-lake. Då den skall nyttjas, uppskäres den i tunna skifwor och anrättas på fat med ättika till.

296. Rull-Sylta.

Af slaksidan på ett större swinkreatur tages en half aln i fyrkant; köttet frånskäres, men man lemnar något af späcket wid skinnet. Skinnet bör wäl skrapas och sköljas. Nu beströs fläsksidan med peppar, neglikor, ingefära och salt; sedan wikes detta ihop som en rulle och omlindas med segelgarn. Man lägger det sedan att koka i salt watten tills det blifwer mjukt, hwarefter det upptages och förwaras i lindrig saltlake. När syltan nyttjas, skäres den i skifwor twärt öfwer rullen och ätes med ättika.

297. Wildswins-Sylta af tam Gris.

En större gris, som är köttig, wattnas wäl ett dygn; sedan flås skinnet af med swålen och så mycket kött, som följer med på sidorna; detta peppras och saltas. Det öfriga grisköttet skrapas af benen samt tillökes med tjäder- eller rehn-kött, färseras och blandas med finskuret späckfläsk samt kryddas med neglikor, peppar, lök, en sked enbär, timjan, mejram, basilika, salt och litet socker; allt detta stötes wäl tillsammans med 4 ägg och 1 qwarter porter. Man har nu kokt rökt skinka, kokt rökt oxtunga och stekt fågel af hwad sort som helst. Skinnet utbredes och påstrykes med färsen samt belägges med skinka, skifwor af tunga, af wildt, stekt eller kokt; så med tunna skifwor af rökt späckfläsk, så med färsen och åter med skinka, tunga eller wildt. så fortfares 3 a 4 hwarf; men färs öfwerst och på sidorna. Skinnet tages sedan ihop och tillsys samt lindas in i en tunn handduk, som tillsys och lägges i en lagom, ej för stor, skink-kittel med ett stop ättika, salt och watten, så att det står öfwer. Tag nu ett stop stötta körsbär, torra eller färska, och låt dem koka en half timma: lyft af skink-kitteln och låt dem stå tills mesta hettan gått af lyft sedan upp syltan och lägg den i en långpanna med ett bräde öfwer och ett halft lispunds tyngd ofwanpå. Låt den stå i präss öfwer natten. Förenämnde körsbärslag slås i spadet; detta silas upp, och man låter det kallna. Skumma så af allt fettet, och lossa handduken från syltan. Haf då en kruka, som är något flat och wid; skär syltan twärs öfwer så stora stycken, som krukan rymmer; strö lagerbärsblad, krossad peppar, timjan samt dragon omkring bräddarne och slå spadet öfwer, hwilket bör stå jemnt med syltan. När den skall anrättas, tages den upp och skäres i wackra skifwor twärs öfwer, samt garneras med jus och ätes med marjones-sås

(N:o 183) eller senap. Denna sylta håller sig länge, så wida den efterses. Om sommaren bör spadet kokas upp hwarje 8:de dag, spädas litet med salt och ättika, silas samt stå att kallna. Sedan slås det på syltan samt förwaras i kallt rum, hwalf eller källare.

På samma sätt kan sylta göras af öfwerblifwet färskt kött, af flera slag, jemte rehnkött och rökt kokt skinka, i tjocka skifwor skuren; men alltid med någon sorts färs, som är blandad med fläsktärningar och ofwanskrifne kryddor; man kan också nyttja skinnet, som flås af en kokt rökt skinka, och förfares på samma sätt med inläggningen, kokas och prässas som ofwan beskrifwet är.

298. Rökt Swinhufwud.

När swinhufwudet är skålladt och wäl sköljdt, klyfwes det, och tungan samt hjernan borttages. Derefter lägges det i watten att wäl utdraga allt det blodiga, hwarefter det torkas, ingnides med salt samt nedlägges bland salt kött eller uti en bytta för sig sjelf. När det har legat så i åtta dagar, tages det upp, sköljes och lägges på linne att allt det salta urdrages. Sedan lemnas det bort att kallrökas, och kan sedan kokas som rökt skinka (N:o 289), men ej så länge som den. Wid anrättningen af swinhufwudet ser man noga efter, att det blifer wäl putsadt. Serweras med äggröra (N:o 466) eller Brüsselkål (N:o 373).

299. Wildswins-hufwud.

Hufwudet löshugges nära wid bogbladen, gnides wäl med peppar, salt och stötta gröna enbär. Nu trädes en stör genom munnen på så sätt, att den sitter stadigt, och hufwudet föres fram och åter öfwer en stark enris-rök, hwarmed fortfares en timma. Skinnet gnides med fläskswål under rökningen. Då hufwudet är wäl swart, tages det af stören, lägges i watten och litet ättika i 4 timmar, upptages och torkas wäl med en handduk, men aktas att icke smärtan utanpå blifwer rubbad. Skinnet under käken uppskäres, och köttet samt fläsket skäres nätt derifrån; dertill lägges mera swinkött och det kokas wäl med ett stycke späckfläsk, så att det icke blifwer för magert. Blanda upp det med neglikor, peppar, timjan och en finskuren

lök. Allt detta stötes wäl tillsammans; den sammanstötta massan stoppas uti hufwudet på det öppnade stället, hwarefter det sys igen, så att det får sin förra fason. Sy sedan en tunn linneduk omkring hela hufwudet, men skär hål för öronen, hwarigenom de sticka ut, och sy om dem sedan, att de behålla sin form. Lägg det sedan i ett, ej för stort, kokkärl, slå derpå ett halft stop rödt win, ett halft stop ättika, dertill så mycket watten, att det står öfwer; tillägg widare lagerbärsblad, kryddpeppar, timjan, basilika, salpeter, pomeransskal, gröna enbär, rödlök och 2 jungfrur salt; låt det sedan koka på mycket sakta eld, men tillses att spadet står jemnt med hufwudet. När det är kokt, lägges det straxt i präss på följande sätt: man har gjort i ordning små bräden, som ej äro för breda; dessa läggas, medan hufwudet är warmt, ett ofwanpå emellan öronen och ett på hwardera sidan om käften, derefter ombindes det med segelgarn och sedan läggas passande stenar på sidorna och en ofwanpå. Låt det stå på detta sätt öfwer natten, och sila upp spadet i en stor kruka. När detta är kallt skummas allt det feta af, och linneklädet lossas nätt från hufwudet, som lägges i spadet och förwaras så en längre tid. När man will nyttja det, så lyftes der upp, att spadet får afrinna, och ställes på anrättningsfatet med en liten citron i munnen; klippt och krusadt papper omkring öronen och en grön lagerkrans omkring fatet. Marjones-sås (N:o 183) serweras särskildt. Det som blifwer öfwer förwaras i samma spad, för att nyttjas, så länge det räcker. Med hufwud af tama swin kan förfaras på samma sätt.

300. Stekt Gås.

Gåsen plockas, swedes, sköljes och torkas wäl; hals, wingar och tår afhuggas, och gåsen uppsättes wäl. En kastrull sättes på elden med ett godt stycke smör, hwaruti gåsen lägges att sakta stekas en timma. Sedan upptages den, och allt det feta afskummas på det, som är i kastrullen; hwarefter såsen afredes med litet mjöl och bouillon. Gåsen är då färdig att anrättas.

301. Fylld Gås.

Gåsen rengöres, uppskäres och urtages nätt, samt twättas och torkas. Då har man tillreds ett par, i litet mjölk blötta,

franskabröd samt ett skålpund förwällda cathrinplommon, hwilka man öppnar, uttager och sönderbultar kärnan samt instoppar mandel i hwarje plommon. Detta blandas nu tillsammans och dermed fylles gåsen, hwilken sedan hopsys nätt. Derefter stekes den fullt ut en timma. När den anrättas borttages tråden, och såsen uppwispas med litet mjöl och bouillon.

Man kan i stället för franska bröd och plommon äfwen begagna äpplen, om man så behagar.

302. Ragout på Gås.

Om man har någon öfwerblifwen stekt gås, skäres den sönder i mindre bitar, tillika med lår, wingar och hals. Finnes det någon gås-sås qwar, hälles den uti en kastrull, i annat fall tager man bouillon; skulle det äfwen wara brist derpå, så hugger man sönder hela gåsskrofwet helt smått och kokar det förut i litet salt; detta anwändes då i stället för sås. Köttet lägges deruti, tillika med förut förwällda cathrinplommon, och frästa murklor; men kokas i kort spad, ej mer än som behöfs till såsen. Denna redes sedan af med litet mjöl och, om den håller sig mager, med litet fräst smör. När den så är färdig, har man tillhands färdigkokta äpple-klyftor och lägger dem i en krans omkring fatet samt ragout'en i midten deraf.

303. Färserad Gås.

Gåsen uppskäres i ryggen med en pennknif, och köttet skiljes nätt ifrån skrofwet, hwilket alldeles borttages. Gåsen utbredes, samt torkas wäl, och belägges med en wäl arbetad kalf-färs (N:o 253), hwaruti nedtryckas några frästa murklor och gröna turkiska bönor, hwilka läggas i ordning, så att gåsen, då den skäres, har ett wackert utseende. Litet färs bredes derofwanpå, hwarefter gåsen sammanwikes och sys nätt ihop. Derefter stekes den löst på sakta eld, en och en half timma. När den skall anrättas, skäres den i tunna skifwor och serweras med murkel-sås (N:o 178) eller champignon-sås (N:o 174).

304. Galantine på Gås.

Skinnet, med späcket och litet kött, flås af gåsen; det öfriga köttet skrapas wäl af benen och tillökes med litet fläsk. Istret af Gåsen, tillika med lefwern, örmagen och hjertat, hackas tillsamman och uppblandas med 3 ägg, ett skedblad

stötta neglikor, 4 skedblad franskt win och litet salt. Sedan detta är wäl arbetadt, utbredes denna massa på gåsskinnet, man lägger derpå samt nedtrycker, hwarftals, oliver, sparris, eller sockerrötter, gröna gurkor och tryffel. Sedan hoprullas gåsen och insys uti en serwett. Derefter kokas den i salt watten en timma. Galantinen lägges derefter i lindrig präss en dag, samt ätes med kall Tomata-sås (N:o 280).

305. Inlagd Gås.

Gåsen behandlas såsom till stekning (N:o 300), samt påsättes att koka i kort spad med ett par rödlökar, lagerbärsblad, hwitpeppar, neglikor och salt, samt en wäl skållad, sköljd och klufwen kalf-fot Sedan gåsen är kokt, upplägges den att kallna; under tiden sammankokas spadet, och twänne ägghwitor sammanwispas med litet ättika samt röras i spadet. När spadet har skurit sig, uppsilas och klaras det. Under tiden sönderskäres gåsen i wackra bitar och nedlägges i ett fat med litet gröna lagerbärsblad och rödbetor Deröfwer hälles spadet, och gåsen är då färdig att anrättas.

306. A la Daube på Gås.

När gåsen är rengjord och urtagen, knäckas wingar, hals och lår, och man lägger så wäl gåsen, som krås, hjerta, lefwer, wingar, hals och lår uti friskt watten i 6 timmar, tillika med 4 skållade kalf-fötter. Sedan ställes allt detta på elden att koka i friskt watten med en näfwe salt. När detta uppkokar, skummas det wäl. Derefter pålägges en bit krossad ingefära, neglikor, lagerbärsblad, timjan och litet mejram samt twänne persiljerötter; litet franskt win eller dragonättika dithälles. Det får koka sakta, tills gåsen kännes kokt, då den upptages och ställes att kallna, men kalf-fötterna med det öfriga får koka, tills det går sönder och spadet blifwer lagom ihopkokt, så att det räcker till dauben. Sedan uppsilas det, ställes att kallna, och allt det feta afskummas. Sedan ställes det åter på elden med 4 till skum wispade ägghwitor, samt litet ättika och salt. När det skär sig och ser klart ut, så färgar man det med brynt socker eller berberis-saft. Derefter får det åter blott ett uppkok och silas sedan genom en serwett, hwilken bindes på en silstol. När det är siladt och klart, hälles den tillernade a la daube-formen nästan full;

hwarefter man ställer det på is och låter det stelna. När det är stelnadt, så urtages nätt med en silswersked, doppad i warmt watten, den stelnade jus'n, men lemnas wid bräddarne och bottnen så mycket som af en större slants tjocklek. Under tiden har man tillreds hårdkokade äggskifwor, rödbetor, urtagna i wackra fasoner med en liten form, wackra qwistar af krus-persilja samt skalade oliver. Detta lägger man hwarftals med jus'n och nedtrycker det, så har man tillreds sparris, som förut är kokad och kallnad, och nedsticker en sparris här och der, så att dauben ser randig ut. Man skär gåsen i wackra skifwor och fyller dermed formen, men ej för tätt. Sedan smälter man den urtagna jus'n och slår formen full dermed. Derefter ställes den att stelna och, när den skall anrättas, doppas den häftigt i hett watten och uppstjelpes på fatet. Marjones-sås (N:o 183) ätes härtill.

307. Prässad Gås-Sylta.

En wäl urwattnad gås ställes på elden jemte 4 kalffötter i en kastrull med friskt watten, salt, peppar, lagerbärsblad och 2 jungfrur ättika. Då den är kokt (som ej får wara mera, än att benen kunna wäl lossas), så upptages den och, medan den är warm, lossas från benen, dock så att bröstet och skinnet blifwa hela, hwarefter allt små-kött plockas och skrapas wäl af alla ben. Kalf-fötterna böra äfwen, när de äro wäl kokta, rensas från alla små-ben samt skäras i grofwa tärningar, äfwenså örmagen, hjertat och lefwern. Nu blandas det småplockade gåsköttet med tärningarne, i en kastrull, samt en slef af spadet, en jungfru rödt win, en näfwe, från stenarne rensade, krukrussin, 12 stycken, likaledes rensade, cathrinplommon samt twänne goda äpplen, skurna i tärningar. Detta allt ställes på elden att uppkoka, hwarefter gåsskinnet bredes ut på en serwett, som är lagd i ett djupt fat. Blanda wäl om massan och, slå den i gåsskinnet samt knyt hårdt till, hwarefter man ställer det uti lindrig präss att kallna. Sedan aftages serwetten, och syltan skäres i skifwor efter behag, samt anrättas med äppelmos omkring.

308. Stekt Anka.

Ankan plockas, urtages och sköljes wäl, samt hufwud och fötter borttagas. Smör sättes på elden att fräsa, hwar

efter ankorna iläggas tillika med litet salt. Under stekningen ser man noga efter, att ankan ej blifwer för mycket stekt, utan endast mör, hwilket bäst kännes om låren lossna lätt från sidan; derefter uppläggas de och såsen uppwispas med litet mjöl och bouillon samt allt det feta afskummas wäl; skulle såsen ej wara nog brun, kan litet kött-jus läggas deruti, hwarefter den uppsilas. Ankan anrättas med sin egen sås tillika med sallade, af hwad slag man behagar.

309. Anka med Oliwer.

Den behandlas som den föregående; men när såsen är färdig, ilägges rensade och öfwerhackade oliwer; såsen får sedan ej koka, utan blott stå en stund. Ankan hugges i bitar samt upplägges på fatet, och skalade oliwer läggas i små grupper deromkring. Såsen uppwispas, så att den blifwer simmig, men allt det feta bortskummas.

310. Anka med äpplen.

Äfwen med den förfares som med den stekta (N:o 308); den anrättas med sin egen sås; men när ankan skall serweras, lägges den högt midt på fatet, och en krans af röda och hwita äpplen deromkring. Äpplena skalas och skäras i fyra delar, om de ej äro allt för stora, och kärnhuset urtages med en pipa. Ett fjerdedels skålpund socker tillika med det gula skalet af en citron lägges uti litet watten i en flat kastrull. Detta kokar först litet och sedan iläggas äppleklyftorna att koka, men ej så att de gå sönder, och hwarje bit upptages för sig och lägges att kallna. Hälften af klyftorna färgas med litet berberis- eller lingonsaft, och den andra hälften förblifwer hwit. Nu läggas de, som ofwan är nämndt, i en krans, hwartannat rödt hwartannat hwitt äpple.

311. Gratin på Anka.

Ankan stekes så att den blifwer mör, men bör wara helt ljust stekt. Då har man tillreds en god brun sås, hwari man häller några droppar dragon-ättika. Ankan skäres i skifwor och lägges jemnt på anrättningsfatet, hwarefter såsen hälles deröfwer. Nu har man tillhands frästa murklor och lägger dem här och der på fatet, samt öfwerströr det hela med rifwen och i smör stekt kryddlimpa. Sedan föres der i warm

ugn några minuter, och gifwes derpå till bordet med förlorade ägg (N:o 459) omkring.

312. Anka med Tryffel.

Den behandlas på samma sätt, som färserad gås (N:o 303), med den skillnad: att i stället för murklor och turkiska bönor tager man tryffelskifwor och nedtrycker dem i färsen. Den anrättas med tryffelsås (N:o 333).

313. Färserad Anka.

Den behandlas alldeles på samma sätt som färserad gås (N:o 303), utom att den blott behöfwer steka en timma.

314. Anka med marjones.

När ankan är kall, skäres den i wackra skifwor, och hwarje skifwa doppas i marjones-sås samt anrättas högt på fatet. Det garneras med rysk sallade eller förlorade ägg (N:o 459).

315. A la Daube på Anka.

Härmed förfares såsom med a la Daube på gås (N:o 306), utom att den nedlägges i formen med röda och hwita äpplen, behandlade som i N:o 310, i stället för garnityret med rödbetor, persilja, ägg och oliwer, som nyttjades till gåsen. Wid serweringen garneras dauben med likadana äppelklyftor.

316. Fricassé på höns.

Hönsen plockas, urtagas och twättas wäl; hwarefter de sättas på elden att koka i kort watten, hwaruti lägges salt. Wid första uppkokningen skummas det wäl och derefter pålägges en bit krossad ingefära, några skrapade och sköljda persiljerötter samt litet kryddpeppar. Deruti fullkoka hönsen, hwarefter de upptagas och bouillonen silas. Smör och mjöl sättes på elden att fräsa och uppwispas med höns-bouillonen, hwaruti kramas litet saft af en citron, för att gifwa det god smak; derefter uppwispas ett par ägg-gulor med litet söt grädda och slutligen wispas detta deruti. Hönsen sönderhuggas i wackra bitar och läggas i såsen; alltsammans omskakas wäl men får ej koka.

317. Höns med risgryn.

Dessa behandlas till en början som de föregående och samma sås tillredes äfwen. Under tiden skållar man ett halft

skålpund risgryn, hwarefter hönsen uppläggas och torkas wäl samt sättas på elden att halfkoka uti litet höns-bouillon, hwarefter de tagas af elden. Ett fjerdedels skålpund oxmärg uppsmältes och silas öfwer risgrynen, hwilka då sättas på sakta eld att puttra under jemn omskakning. Hönsen sönderhuggas uti wackra stycken samt läggas uti såsen. Wid anrättningen lägges en krans af risgrynen omkring fatet och hönsen i midten deraf. Några skalade oliwer läggas här och der på hönsen eller risgrynen. Denna rätt kan serweras på många och olika sätt.

318. Höns med Dragon.

Unga och feta höns plockas, skrädas, urtagas och sköljas wäl. Sedan sättes en kastrull på elden med hönsen uti, tillika med litet watten, några qwistar dragon och litet salt. Man känner noga efter, att de ej sönderkoka. När de äro kokta, uppläggas de att kallna. Brösthalfworna lossas nätt och skäras twärt af; benen skjutas ur låren, hwilka klyfwas. Man gör en sås af jus med finhackad dragon uti, hwilken sås, sedan dragon är ilagd, icke får mer än koka upp. Hönsen anrättas på fat och såsen slås öfwer dem, när de skola serweras.

319. Höns med kräft-sås.

Hönsen påsättas att koka som de föregående, men utan dragon. Ett tjog kräftor, eller flera, förwällas till hwarje höns. Kräftstjertarne rensas och putsas wäl, och skalen deraf hackas och stötas med ett godt stycke smör; sedan sättes detta på elden, i en kastrull, att fräsa, under flitig omrörning. Under hand påspädes med kokt watten, och derefter afskummas det röda smöret, som lägges i en kastrull med litet mjöl för att fräsa, samt uppwispas med höns-bouillon. Hönsen sönderhuggas och, när såsen är uppkokt, iläggas de tillika med kräftstjertarne och några droppar citronsyra jemte salt och hwitpeppar. Allt detta omskakas wäl, och är sedan färdigt till anrättning.

320. Höns med champignoner.

Hönsen behandlas till en början såsom sagdt är i N:o 318 utom att man icke kokar dem med dragon. Sedan tager man en flaska champignoner och ställer nära elden, för att smälta det stelnade smöret. Derefter slår man upp dem i ett durchslag och häller smöret i den kastrull, hwaruti såsen skall anrättas. Sedan sättes smöret på elden att fräsa med

litet mjöl, och uppwispar med den bouillon, hwaruti hönsen blifwit kokta. När detta har uppkokt, iläggas champignonerna för att smått koka. Två ägg-gulor och en jungfru söt grädda uppwispas och röras i såsen. hwilken sedan ej får koka. Hönsen anrättas som N:o 317.

321. Gratin af Höns.

Utaf kokta eller stekta höns skäras ordentliga skifwor, hwilka läggas i en förut tillagad fricassé-sås, tillika med murklor och små ättiks-gurkor. Detta uppläggas på ett djupt fat, och deröfwer bredes ett hwarf af risgryn kokta i bouillon; sedan begjutes det och skirt smör samt penslas med sönderwispade ägg-gulor. Fatet föres in i en warm ugn, så att gratinen blir gulbrun. Den gifwes derefter in till bordet.

322. Dito på annat sätt.

Unghöns utbenas och brösten utbredas. Under tiden göres en färs af lefrarne och kråsen, som kryddas och arbetas tillsammans med 4 ägg, en rifwen semla, 3 skedblad smör, och salt efter smak. När denna färs är wäl arbetad, lägges den öfwer de utbredda hönsbrösten. En kastrull smörjes med smör och deruti läggas hönsen att sakta stekas. När de äro färdiga, tagas de upp och skäras i wackra skifwor, samt läggas i ordning på ett djupt fat. Deröfwer strös i win kokta och sönderskurna kastanjer. Bouillonen, hwaruti hönsen blifwit kokta, uppwispas med litet mjöl och 4 ägg-gulor; litet salt ditlägges och man häller derefter ett glas win. åsen slås öfwer hönsen på fatet, hwarefter man gjuter derpå skirt smör. Deröfwer slås 3 ägg, sammanwispade med en jungfru söt grädda, och det införes i en warm ugn att gräddas ungefär en fjerdedels timma. När gratinen har höjt sig, är den färdig.

323. Höns med Tomata-purée.

När hönsen äro kokta, upptagas de och skäres uti wackra stycken, samt nedläggas uti litet fet och god hönsbouillon, för att hålla sig warma medan puréen (N:o 324) tillagas. Då puréen är färdig, uppläggas hönsen i en krans omkring fatet och puréen hälles i midten deraf.

324. Tomata-purée.

Man fräser smör och mjöl tillsamman, och sedan ihälles Tomata efter behof, hwilket får fräsa litet med smöret och mjölet. När detta är wäl omrördt, ihällas några skedar bouillon samt litet citronsyra; salt efter smak.

325. Dorfiner på Höns.

När hönsen äro kokta och kallnade, fråntagas lår och wingar; bröstköttet skiljes från benen och skäres i små aflånga bitar, låren klyfwas. Derefter doppas köttet uti en förut tillagad fricassé-sås, och upplägges hwart stycke för sig på ett flatt fat en timma. Kort förrän de skola anrättas, doppas de uti dorfin-smet (N:o 268) och stekas uti en tackjernspanna med renad flottyr uti; men de iläggas ej förr än flottyren har fräst och börjat tystna. De stekas gulbruna och läggas på ett papper, att flottet drages ur dem, hwarefter de afputsas. De anrättas i en krans omkring fatet med blomkål, eller annat grönt, i midten.

326. Höns med marjones.

Man tager höns, som förut äro kokta och kallnade, samt sönderskärer dem i wackra skifwor; benen uttagas ur bröstet, låren och wingarne. Hwarje bit doppas uti marjones-sås (N:o 183) och de uppläggas högt på fatet. Deromkring läggas förlorade ägg (N:o 459) och kräftstjertar, eller rysk sallade (N:o 436). De upplagda hönsstyckena öfwerströs med finhackad persilja, rödbetor och klarad köttjus Det är då färdig att serweras.

327. Barderad Kapun.

Unga, feta kapuner plockas och swedas wäl öwer en spritlåga, att de ej förlora sin hwithet; derefter urtagas de och torkas. Man lägger en ren handduk dubbel på bröstet och gifwer det ett par slag med en kotelett-klapp. Man borttager serweten och gnider kapunen med en citron både in- och utanpå hwarefter de hopknytas och upphängas i ett skafferi ett par dagar. När de skola stekas, putsas de ånyo och skinnet afdrages wäl på fötterna, hwarefter de läggas uti friskt watten samt sköljas åter och torkas med ett rent linne. Derefter uppsättes kapunen i wacker fason och bröstet barderas med breda fläskskifwor, samt öfwerbindes med fint segelgarn eller grof tråd. En kastrull med smör uti sättes på elden, och när det är fräst, ilägges kapunen eller kapunerna, för att långsamt

stekas, hwarunder de ofta böra wändas och efterses. När de äro färdiga, uppläggas de och det fetaste på såsen afskummas; litet mjöl lägges i såsen och när det har fräst, uppwispas den med bouillon, hwarefter den silas och gifwes uti såsskål.

Denna kapun gifwes hel till bordet; halsen och hufwudet i den ställning, som kapunen har då den är lefwande. Barderingen aftages, skäres uti strimlor och lägges uti rutor öfwer bröstet. Ett grönt salladsblad sättes i munnen på kapunen, och fatet garneras med hwad man behagar.

328. Galantine på Kapun.

Kapunen behandlas till en början som den förestående; men hals, wingar och ben borthuggas; derefter uppskäres den i ryggen samt utbenas och utbredes; derpå lägges ett hwarf af kalf-färs, af en större slants tjocklek, och deruti nedtryckas tryffelskifwor och pålägges äter litet färs; hwarefter kapunen ishopsys nätt. En kastrull med smör uti sättes på elden att smälta, och uti den lägges kapunen. När den har fräst litet, utan att blifwa brun, påhälles några skedar bouillon, hwaruti han tål koka högst tre fjerdedels timma. Derefter upptages den och lägges uti lindrig präss i 4 a 5 timmar; hwarefter den kan serweras. När kapunen anrättas, skäres den med en tunn hwass knif i wackra skifwor och ätes med marjones-sås (N:o 183).

329. A la Daube på Kapun.

Kapunen sättes på elden att koka med litet watten och ett stycke smör, en knippa persilja, en purjolöl, ett silleri, 2 stora morötter, en bit gult citronskal, samt 2 wälsköljda kalffötter. När köttet är mört upptages det och ställes att kallna. När kapunen är kall, skäres bröststycket i ordentliga skifwor, och låren, wingarne samt skråfwen huggas i stycken och läggas till kalf-fötterna att urkoka. När kalf-fötterna äro sönderkokta, uppsilas jus'n uti en kastrull och 2 ägg-hwitor iwispas samt litet ättika dithälles, dermed jus'n får koka tills den skär sig. Derefter uppsilas den genom en silduk eller en dubbel handduk, och när den är silad, ihälles ett glas madeira. Man tager derpå en wacker a la daube-form och häller den half med jus, som man låter stelna. När den är stelnad, tages en .silfwersked, doppad uti kokande watten, och med den borttages så

mycket af jus'n, att det qwarblifwer wid pass af en större slants tjocklek omkring bräddar och botten. Man kläder formen med 8 wackra, jemna, kokta sparrissar, hwilka nedtryckas wäl. Emellan hwarje sparris-rand intryckes en stjerna af rödbetor, en af morötter samt en rundskalad grön oliw. Deruti nedlägges köttskifworna warsamt, och sista hwarfwet utgöres af de minst wackra skifworna. Jus'n uppsmältes och dermed fylles formen. När a la Daube'n anrättas, doppas den hastigt uti hett watten, aftorkas och urstjelpes på fatet. Den serweras med skarp-sås (N:o 184), hwaruti man har finhackad capris.

330. Stekt Kyckling.

Sedan kycklingarne äro wäl plockade och urtagna, sköljas de wäl; hwarefter bröstbenet urtages och kycklingarne torkas. litet grön, öfwerhackad persilja inblandas med kallt smör, och derutaf instoppas litet i hwarje kyckling; sedan uppsättas de wackert. Smör lägges uti en kastrull att fräsa, och deruti nedläggas kycklingarne med bröstet nedwändt; litet salt ditlägges äfwen; när de stekt något och blifwit gulbruna, wändas de och ett par skedar bouillon påhällas. När de hafwa stekt en half timma, upptagas de. Söt grädda hälles i samma kastrull, hwarmed såsen uppwispas. De serweras med prässgurkor eller sallade.

331. Kyckling med Tomata-Purée.

Med kycklingarne förfares som de föregående; utom att man inte har persilja. De stekas gulbruna, sönderskäras, och bitarne läggas i en krans omkring anrättningsfatet med Tomata-Purée (N:o 324) i midten deraf.

332. Späckade Kyckling-Filetter med Tryffel-Purée.

Man tager feta, hwita kycklingar, på hwilka skinnet afdrages. Hwarje brösthalfwa lossas nätt från benet med en pennknif och fråntages. Derefter uppläggas de på ett porslinsfat och beströs med litet salt och hwitpeppar, hwarmed de få ligga en stund. Derefter späckas hwarje halfwa fem hwarf med finskuren tryffel. En flat kastrull smörjes med kallt smör och deruti läggas filetterna tätt bredwid hwarandra med tryffelsidan uppwänd. Ett hwitt papper bestrykes med kallt smör och därmed betäckas filetterna, äfwensom ett täppt lock lägges

deröfwer. De stekas på sakta koleld, 3 à 4 minuter, och anrättas omkring fatet med Tryffel-Purée (N:o 333) i midten.

333. Tryffel-Purée och Sås.

Till ett bord för 10 personen tages en liten burk tryffel; man skär hwarje bit med en tunn knif twärt öfwer i skifwor, hwilka äfwen hackas meden knif, men ej för fint. Färskt smör tillika med mjöl, fräses i en kastrull, och påspädes med litet stark bouillon och köttjus, tillika med en matsked ostindisk soja. När detta är sammankokt, ilägges den hackade tryffeln och får då koka på sakta eld under ständig omrörning. Såsen göres på samma sätt, men den utspädes med mera bouillon, så att den blifwer lagom tunn.

334. Kyckling-Filetter med Kastanje-Purée.

Dessa Filetter behandlas som de föregående, utom att de ej späckas. De anrättas kring Kastanje-Purée (N:o 335).

335. Kastanje-Purée.

På friska kastanjer aftages det bruna skalet, hwarefter de läggas i kokt watten och sättas på elden; men wattnet får ej koka, allenast blifwa wäl hett; derefter upptagas de och den fina hinnan på dem bortskalas. När de äro skalade, läggas de i en kastrull med färskt smör samt bouillon, hwaruti de få koka tills de blifwa mjuka. Derefter upptagas de, stötas och passeras genom en hårsikt. Under tiden fräses färskt smör och mjöl, och deruti iröres den passerade kastanje-massan. Detta omröres wäl och spädes med god bouillon. När det har kokat något, ihälles ett glas madeira: slutligen litet salt efter smak.

336. Griljerad Kyckling med champignoner.

Härtill fordras små, feta kycklingar, hwilka klyfwas och beströs med litet peppar och satt, hwarmed de få ligga tills kort förr än de skola anrättas. Hwarje halfwa bestrykes då med uppsmäldt champignon-smör och beströs med florsiktadt rifwebröd. Derefter sättes en kopparplåt, eller en kastrull, på elden med ett godt stycke smör uti, att fräsa. Deruti läggas kycklingarne för att stekas gulbruna, samt anrättas sedan kring stufwade champignoner.

337. Stekt Kalkon.

Härtill tages helst en kalkonhona, som warit slagtad och upphängd i några dagar. Den plockas, swedes, urtages

och sköljes wäl, samt ingnides inwändigt med salt och hwitpeppar; derefter uppsättes den wäl. Man sätter en kastrull på elden, med smör uti, och när det har fräst, ilägges kalkonen med bröstet nedwändt, för att sakta brunstekas; man efterser att den ej brännes och påspäder efter behof med warm bouillon, deruti den endast får stå och puttra 1 och en half timma. När kalkonen är stekt, upptages den, allt det feta på såsen afskummas och ilägges litet mjöl. När det har fräst tillsamman, uppwispas såsen med bouillon, hwarefter den silas och anrättas till steken, till hwilken man serwerar sallade efter behag.

338. Kalkon, tryfferad på Fransyskt sätt.

På en kalkon om 7 a 8 skålpunds wigt urtages allt innanmätet, hwarefter den torkas med en ren handduk. Men sköljes ej. Sedan tager man 5 skålpund kalfkött, af tjurkalf, som skrapas fritt från senor och hackas. Deruti blandas ett halft skålpund njurtalg, ett halft skålpund oxmärg och en liten burk tryffel. Denna färs arbetas tills den blifwer fin och smidig, samt uppblandas med 3 ägg, salt och peppar efter smak, och ett wanligt winglas fransysk konjack och arrack tillsamman. När allt detta är wäl blandadt fylles dermed der kräfwan har sutit; men öfwerst på färsen, innanför skinnet, instoppas tryffelskifwor, som äro skurna twärtöfwer. På samma sätt fortfar man att fylla skrofwet. Sedan sys kalkonen wäl ihop och barderas med stora fläskskifwor. Denna kalkon bör få ligga så fylld 3 a 4 dagar, så att den riktigt tager smak af tryffel. Den stekes helt löst och lemnas hel in på bordet. Erinras, att färsen swäller, så att deraf ej får ifyllas för mycket.

339. Galantine på Kalkon.

Härtill tages en ung kalkonhöna hwilken uppskäres i ryggen, urbenas samt utbredes. Man har då tillreds kalffärs, hwilken utbredes på köttet till wid pass ett halft tums tjocklek. Man har halfkokta, mörka morötter, gröna turska bönor (helst sådane som förut warit kokta till Pickles), samt wäl röda rödbetor; morötterna och rödbetorna skäras till samma längd och bredd som bönorna. Detta lägges nu hwart för sig, med mellanrum emellan hwar och en sort. Derpå bredes färs, och man lägger åter ett dylikt hwarf af morötter, bönor och rödbetor, men passar så, att de läggas midt öfwer

de i det första hwarfwet lemnade mellanrummen. Sedan sammanwiker man kalkonen och syr ihop den. Man fräser smör i en kastrull,och kalkonen lägges deruti att smått koka en timma med ett halft stop bouillon; man efterser kalkonen under tiden och späder med bouillon, ifall den skulle wara torr. Sedan upplägges kalkonen emellan twå skärbräden,med lindrig tygd på det öfwersta, och får ligga så öfwer natten. När den skall anrättas, borttages tråden, och kalkonen skäres midt itu på längden och sedan i skifwor på twären. Den ätes ned Marjones-sås (N:o 183).

340. A la Daube på Kalkon.

Med den förfares på samma sätt, som med a la Daube på Gås (N:o 306); men jus'n färgas ej, ty den bör wara helt ljus. Kalkonen skäres i wackra stycken, samt späckas med sönderskurna tryffel-strimlor. Sedan jus'n är stelnad i formen och urtagen, har man tillreds färska förlorade ägg, på hwilka man lägger en liten med form uttagen, stjerna af tryffel. Dessa wändas nedåt bottnen af formen och läggas i wacker ordning. Derefter kalkonskifworna, hwilka läggas så, att den späckade sidan wändes utåt bräddarne af formen. När den är full, påhälles den uppsmälta jus'n och formen ställes att kallna. När Dauben är uppstjelpt, garneras den med wackra förlorade ägg och en tryffelskifwa på hwarje ägg. Marjones-sås (N:o 183) serweras dertill

341. Stekt Tjäder.

Tjäder-hönan är finare till stek än tjäder-tuppen. Den uttages och göres wäl ren samt skinnet drages öfwer stjerten. Den uppsättes och späckas med skuret späckfläsk, samt lägges i en kastrull att stekas med ett stycke smör, beströs med litet salt och spädes med bouillon eller söt mjölk. Man wänder den och efterser noga att den ej brännes. När den är stekt upptages den och såsen uppwispas med litet söt grädda samt slås genom en hårsikt. Den är då färdig att anrättas.

342. Hacherad Tjäder.

Tjädern stekes, och derefter skäres allt köttet från brö-stet, som hackas med 4 lod njurtalg tillika med litet färskt fläsk. Sedan uppblandas detta med 4 ägg, ett franskt bröd, upp-

blött i bouillon, litet salt och hwitpeppar, hwilket allt arbetas med en trästöt,så att det blifwer smidigt. Sedan fylles deraf på sidorna om bröstbenet på fågeln, så att den åter får sin förra fason. Derefter skäres späckfläsk, men ej i så långa strimlor som till wanlig späckning; härmed späckas fågeln. En kastrull med tillräckligt smör sättes på elden och fågeln lägges deruti, men på ryggen. Den stekes för öfrigt som den föregående.

343. Ragout på Tjäder.

Af öfwerblifwen stekt tjäder tager man så wackra bitar som möjligt. Under tiden sättes en kastrull på elden,med smör uti, att fräsa med mjöl och uppwispas med bouillon. När detta har uppkokt iläggas fågelstyckena tillika med några små syltade spanska lökar och sönderskurna ättikegurkor, salt och litet hwitpeppar. Detta får koka litet och är sedan färdigt att anrättas.

344. Stekt Orre.

Den behandlas och stekes alldeles på samma sätt som Stekt Tjäder (N:o 341).

345. Stekta Hjerpar.

Hjerparne plockas, urtagas samt sköljas wäl. Sedan afdrages skinnet och wikes nätt öfwer stjerten, der det blifwer qwarsittande. De uppsättas wäl, så att bröstet blifwer högt och fylligt. Derefter späckas hwarje hjerpe med finskuret späckfläsk och när detta är gjordt, läggas de bredwid hwarandra uti en kastrull, med bröstet uppwändt. De ställas på sakta eld att stekas med ett stycke smör och öfwerströs med litet salt. De tåla steka ungefär en qwart timma. Derefter upptagas de och såsen fräses med litet mjöl, samt uppwispas med söt grädda. Såsen silas sedan genom en hårsikt, och åtföljer hjerparne då de anrättas.

346. Grädd-Hjerpar med Champignoner.

Hjerparne urtagas och sköljas, samt uppsättas wäl. Sedan nedläggas de i en kastrull, hwaruti smör förut har fräst. När det tyckes som mesta hettan genomgått dem, så påhälles söt grädda, at de dermed få hastigt uppkoka, hwar-

efter de äro färdiga. När de skola anrättas uppläggas de, och hela rygg-skrofwet borttages. Bröstet skäres uti flera delar, men sammanskjutes så att hjerpen ser hel ut. De serweras på fat och ätas med Champignon-sås (N:o 288).

347. Färserade Hjerpar.

Hjerparne urbenas samt utbredas, och uti dem lägges ett matskedblad kalf-färs; hwarefter sys nätt ihop. En kastrull, med smör uti, sättes på elden att fräsa, och deruti nedläggas hjerparne med bröstet uppwändt. Man ser noga efter att de ej brännas; de tåla steka ungefär en half timma. När de äro stekta, upptagas de och tråden urdrages, hwarefter de sönderskäras med en tunn hwass knif och anrättas med champignoner eller tryffel.

348. Falska Hjerpar.

Man gör en färs, som Fågel-färs (N:o 366); men man tager, i stället för tjäder, något kalfkött tillsammans med brösten af hjerpar. Detta arbetas nu mycket wäl, och när detta är gjordt, formeras deraf wanliga hjerp-bröst, hwilka späckas med finskurna oliver. Man fräser smör i en kastrull och lägger hjerparne deruti, på den flata sidan. Dessa tåla steka en dryg fjerdedels timma. De anrättas till hwad slags grönsaker som helst.

349. Hjerp-Koteletter.

När hjerparne äro i ordning, lossas hwarje brösthalfwa nätt med en pennknif, och man formerar deraf små wackra koteletter, samt saltar och pepprar dem litet. På det fat, der man skall anrätta koteletterna, göres en krans af potatismos ett tum från bräddarne; kransen jemnas, så att den blifwer slät, och bestrykes med ägg-gula och watten tillsammanwispadt. Derefter insättes det i swag ugnswärme för att torka. Ett par minuter förr än koteletterna serweras, sättes en kopparplåt på elden med färskt smör; när det har wäl fräst, ditläggas koteletterna att under hastig stekning blifwa ljusgula. Sedan uppläggas de efter hwarandra på potatiskransen, och, i midten af fatet läggas fransyska ärter, eller hwad grönt man behagar.

350. Hjerp-Filetter med Tryffel.

Med dem förfares på samma sätt som med Kyckling-Filetter (N:o 334).

351. Kalla Hjerpar i Gelée.

Man tager kalla hjerpar, som äro lösstekta, emedan de böra wara mycket hwita — hwilket de alltid blifwa, då de endast stekas på ryggen. — På hwarje sida om bröstbenet på hjerpen kan man skära 4 a 5 skifwor, hwarigenom en hjerpe blifwer ganska dryg. Dessa skifwor läggas tätt bredwid hwarandra på ett eller flera flata porslinsfat, hwilkas botten bör förut wara betäckt med wacker kött-gelée. När då hjerp-skifworna äro tätt upplagde bredwid hwarandra, slår man så mycket gelée öfwer dem, att de riktigt öfwertäckas, då de derefter sättas ut att kallna. När allt är wäl stelnadt, äro de färdiga. Man tager då en knif och skär omkring hwarje skifwa, så att, när den upptages, den har sitt gelée med sig. De anrättas som en krans omkring fatet, och lägges den ena skifwan något öfwer den andra; i midten på fatet lemnas rum för såsen. Härtill nyttjas helst Majones-sås (N:o 183), som bör wara så tjock att den ej lätt rinner,utan sådan, att en sked kan stå i fatet. Med denna sås fylles lika högt, som hjerpen är anrättad; öfwer den förra kan man strö hackade rödbetor tillika med hackadt kött-gelée. Garneras med ostron eller förlorade ägg, rödbetor samt oljade lagerbärsblad.

352. A la Daube på Hjerpe.

Lösstekta hjerpar skäras sedan de äro kalla, och anrättas alldeles som a la Daube på Gås (N:o 306).

353. Stekt Kramsfågel.

Kramsfåglarne plockas, urtagas och hufwudet borttages. Fåglarne uppsättas så, att bröstet blifwer högt och fylligt. De barderas med tunna späckfläsk-skifwor och stekas i smör som förut är fräst i en kastrull; man öfwerströr dem med litet salt. De stekas på hastig eld ungefär 10 minuter och omskakas derunder wäl, samt spädes med bouillon, så att de ej blifwa torra. Fåglarne upptagas och såsen afredes med litet söt grädda, eller i brist deraf, sur. Den silas genom en hårsikt, och när fåglarne anrättas, slår man såsen öfwer dem.

354. Fylld Kramsfågel.

Kramsfåglarne behandlas till en början som de föregående. De fyllas med fågelfärs (N:o 366), hwarutaf man tager blott théskedblad och fyller hwarje fågel med. De stekas hastigt på frisk eld. De anrättas med äppelmos

355. Stekta Dufwor.

När Dufworna äro plockade och rengjorda, uppsättas de wäl och bröstet barderas med en tunn fläskskifwa. Smör fräses uti en kastrull och dufworna lägges däruti. När de hafwa stekt en fjerdedels timma, påhälles litet mjölk, hwaruti de åter få steka lika länge. Derefter upptages de, såsen uppwispas med söt grädda och de äro då färdiga att serweras.

356. Stekta Morkullor.

När kullorna är plockade och rengjorda, borttages strupen och ögonen men hufwudet förblifwer qwar. Fötterna skållas och tåerna afhuggas, samt fötterna böjas under låren och fästas med segelgarn. Bröstet barderas med tunna fläskskifwor och ögonhålen fyllas med färs samt ett par pepparkorn i ögonens ställe. Hufwudet inwecklas i papper. Man fräser smör i en kastrull och morkullorna nedläggas deri att stekas. Allt innanmätet på morkullorna fräses tillsammans i en kastrull med smör uti. Derefter passeras detta genom ett hårsikt Detta bredes nu på rostade hwetebrödsskifwor och anrättas på samma fat som morkullorna. När de äro stekta, upptagas de, och såsen fräses med litet mjöl samt uppwispas med bouillon eller grädda. Morkullorna serweras i sin sås.

357. Stekta Beckasiner.

De behandlas och anrättas alldeles på samma sätt, som stekta Morkullor (N:o 356).

358. Stekta Rapphöns.

Rapphöns plockas, swedas och urtagas nätt samt sköljas wäl. Derefter barderas de med tunna fläskskifwor, och hufwudet, hwilket är qwarsittande, inwecklas i papper och sättes under wingen. Ett stycke smör fräses i en kastrull och deruti läggas rapphönsen att stekas. Under stekningen spädas de med litet bouillon, och när de kännas möra, upptagas de. Såsen af

redes med en nypa mjöl, och uppwispas med söt grädda samt saltas litet. Skulle den wara för ljus, färgas den med kött-jus. När rapphönsen anrättas, skäras de på längden, genom bröstet och ryggbenet i 4 eller 5 skifwor, så att skifworna få hela fågelns längd, och sättas åter tillsammans, att rapphönsen se hela ut. Papperet tages af hufwudet, och man sätter ett grönt salladsblad i näbben på hwar och en. Såsen hälles öfwer dem på fatet eller gifwes i såsskål; hwilket man behagar.

359. Stekta Fasaner.

Fasanerna plockas, urtagas och rensas mycket wäl; men hufwudet bör qwarsitta. De uppsättas och barderas med tunna fläskskifwor. Ögonen urtagas och ögonhålen fyllas med fiskfärs, äfwensom ett pepparkorn intryckes på hwarje sida, hwilka skola föreställa ögon; hufwudet inwikes i smordt papper. Smör fräses i en kastrull och fasanerna läggas deruti att stekas. När de kännas möra, så spädas se med litet franskt win och bouillon, hwarmed de få steka helt litet, att de få god smak. Derefter upptagas de och allt det feta skummas af såsen, hwilken göres simmig med litet mjöl samt saltas efter smak. Ifall den är ljus, färgas den med köttjus. Fasanerna skäras så, att de se hela ut; hufwudet wecklas utur papperet och ett salladsblad sättes i näbben på hwar och en. De brokiga fjädrarne som sitta i stjerten på fasanen, begagnas till garnering omkring fatet, och sedan läggas fåglarne dit. Såsen åtföljer i såsskål.

360. Stekt Hare.

Haren flås och alla hinnor bortdragas. Bogarne frånskäras så att bröset jemnt med ryggraden blifwer sittande wid låren. De benknotor, genom hwilka ändtarmen går, borthuggas på båda sidor från låren. Sedan sköljes och putsas den wäl samt späckas med späckfläsk. Nu knäckes den litet i benen på ryggen och sättes på elden, med ett stycke smör, uti en dertill passande kastrull, med täppt lock. När haren är brynt och har wacker färg så spädes den med litet bouillon eller mjölk, hwaruti den får puttra litet. När haren är stekt, upptages den och såsen uppwispas med litet mjöl och bouillon, samt uppsilas derefter. Haren är sedan färdig att anrättas.

361. Ragout på Hare.

Den tillagas på samma sätt som Ragout på Tjäder (N:o 343).

362. Stekta Kaniner.

Sedan de äro flådda, urtagna och sköljda; packas de uti ett djupt kärl, med rosenmarin, baselike och timjan, samt ställas på ett swalt ställe ett dygn. Derefter stekas och serweras de som hare; men man påhäller endast några droppar dragon-ättika.

363. Hjort-Stek.

Lårstycket späckas på midten med fläskstrimlor i form af en ros; sedan gnides det med kryddättika och en nypa stötta neglikor. Derefter öfwergjutes det med skirt smör och omwecklas med papper samt lägges i en förtent långpanna med en liten qwist timjan och baselika samt salt. Watten påhälles och sedan införes det i lagom warm ugn, att stekas. När det har stekt en half timma, uttages det, papperet borttages och man öfweröser steken med den saft, som är i långpannan; hwarefter papperet åter pålägges. När denna stek kännes mör samt har wacker färg, är den färdig att anrättas. Såsen fräses med litet mjöl och uppwispas med söt grädda, samt uppsilas och gifwes i såsskål till bordet.

364. Elg-Stek.

Lårstycket af stora Elgar späckas med grofwa späckstrimlor, som äro beströdda med stött peppar och fin gnuggad timjan. Det får sedan ligga 2 eller 3 dagar i swag ättika. Det stekes sedan i smör, med litet peppar, lagerbärsblad och lök, samt med täppt lock öfwer grytan eller kastrullen. Det stekes öfwer koleld, men efterses som oftast, att det ej brännes. När steken har fått wacker färg, så spädes den med bouillon och man låter den steka tills den kännes mör. Derefter upptages den; såsen afredes med mjöl och uppwispas med litet söt grädda samt uppsilas. Steken är då färdig att anrättas.

365. Rehn-Stek.

Rehnsteken lägges två dygn i swag ättika; sedan upptagas den och späckas med grofskuret späckfläsk, som är rulladt uti stötta neglikor, ingefära, peppar och salt. Sedan lägger

man fläskskifwor i bottnen af en kittel, tillika med lök, peppar och lagerbärsblad samt ett par qwistar baselike. Deruti lägges steken och ställes på sakta koleld att stekas, hwarunder den wändes ofta, så att den får en gulbrun färg på båda sidor. Sedan spädes den med bouillon, och man låter den fortfarande sakta stekas, tills den kännes mör. Då beströs den med litet mjöl, så att såsen blifwer simmig, derigenom blifwer steken wacker. Sedan upptages den, och såsen uppwispas och silas samt gifwes i såsskål till steken.

366. Fågel-färs.

Ett tjäder-bröst 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 näfwe hwetemjöl, samt spädes med den bouillon, som blifwer efter det kokade tjäder-skofwet; dertill litet salt, ett halft théskedblad torra finstötta enbär, och alltsammans blankas wäl.

367. Fågel-färs med Krams-fåglar och äpplen.

Man tager en form af någon hög, rund fason, och smörjer den med kallt smör samt fyller den till det mesta med fågelfärs; härefter ställes den att koka i en kastrull med watten omkring en timma. Kort förr än det skall anrättas, uppstjelpes färsen och späckas fint med i strimlor skurna oliver, så att den öfre delen ser ut som borst. Den sättes midt på fatet och deromkring fyllda kramsfåglar, samt emellan hwarje fågel en röd och en hwit äppleklyfta. Fågel-sås serweras i såsskål.

368. Fasonerad Fågel-färs.

Man fasonerar utaf Fågel-färs (N:o 366) en större fågel med lår och wingar; de sednare omlindas med smordt papper Bröstet späckas som fågel och lägges på smordt papper uti en kastrull med fräst smör uti. Man betäcker äfwen fågeln med ett dylikt papper och häller genast bouillon deröfwer. Den bör stekas lyckt och sakta i en fjerdedels timma. Den ätes med sin egen sås, hwilken uppwispas med litet mjöl.

Rot- och Grönsaker.

369. Lyckt Kålhufwud.

Ett stort hwitkålshufwud skrädes från alla gröna blad samt lägges i en dertill passande kastrull med swag bouillon, smör samt litet hel kryddpeppar. Det kokas wäl lyckt. När hufwudet är kokt, upptages och lägges det på ett durchslag; en skål öfwerstjelpes, och durchslaget sättes öfwer kålspadskastrullen så att spadet får wäl afrinna, men man aktar noga att kålen ej kallnar. Ett godt stycke smör med litet mjöl sättes på elden att fräsa, och deri hälles kålspadet samt såsen uppwispas. Med denna sås anrättas kålen såsom en särskild rätt eller också till salt eller färskt kött.

370. Brynt Hwitkålshufwud.

Ett hårdt hwitkålshufwud rensas från alla gröna blad, och stocken skäres nätt ur detsamma. Litet salt och peppar, sirap eller socker läggas deruti, der stocken setat, och kåhufwudet ombindes med segelgarn. Derefter lägges det, tillika med ett stycke smör, uti en kastrull med tätt lock att koka i sin egen saft på sakta eld, tills det blir gulbrunt och mört. Man bör ofta se efter att det ej widbrännes. Kålhufwudet upplägges på en karott och saften i kastrullen afsimmas med litet mjöl. Detta hälles sedan öfwer kålhufwudet, hwilket ätes till hwad kötträtt man behagar.

371. Hwit-kål stufwad med Grädda.

Ett kålhufwud rensas, stocken frånskäres, och hufwudet delas i små klyftor, förwälles sedan i kokande watten, tills det blir mjukt, och uppslås på ett durchslag att wattnet får afrinna. Sedan sammanfräses smör och mjöl samt spädes med hälften grädda och mjölk; socker, muskot och salt efter smak. När såsen är uppkokad wispas twänne ägg-gulor uti den, och kålen lägges deruti samt omskakas wäl, men får ej

koka; utan får blott wid elden hållas wäl warm. Sedan anrättas den på fat eller karott och ätes till kötträtter.

372. Sockertopps-kål med Bouillon.

Kålhufwudet skäres i fyra delar. Man fräser smör och mjöl i en kastrull, och deruti lägges kålen, hwarpå hälles klar och stark bouillon, att det står öfwer densamma. Kålen kokas lyckt på sakta eld, tills bouillonen är inkokt. Den serweras till färska kötträtter.

373. Stufwad Brüsselkål.

Den sönderskäres, lägges i kallt watten och upptages med ett durchslag, så att wattnet får afrinna. Derefter förwälles den i kokt watten, smör och socker. När den är kokt, upptages den. Man fräser smör och mjöl, uppwispar det med bouillon samt dithäller några droppar citronsyra, och litet salt ditlägges. Deruti får nu kålen puttra och är sedan färdig att serweras till kötträtter.

374. Stufwad Surkål.

Surkålen sköljes och urkramas, i den händelse att den är allt för syrlig. Derefter lägges den i en kastrull att brynas uti godt skinkflott eller smör, tillika med litet fin sirap. Sedan spädes den med fläskspad eller bouillon, och får deruti koka, tills den kännes mör. Den afredes med smör och mjöl, samt dithälles, om så behöfs, litet sirap.

375. Surkål stufwad med Grädda.

Surkålen sköljes i kallt watten, som bör wäl afrinna. Ett stycke smör samt litet socker lägges i en kastrull med tätt lock, hwaruti äfwen kålen lägges, och ställes på elden att sakta koka. Då den börjar mjukna, spädes den med litet bouillon, hwaruti den kokas, tills den blir mjuk. Då afredes den med sammanfräst smör och mjöl, söt grädda, 2 ägg-gulor samt salt efter smak. Den anrättas på karott och ätes till hwad slags kötträtt som behagas.

376. Brynt Surkål.

Inlagd surkål skrädes samt påsättes i en kastrull med ett stycke smör, att brynas på sakta eld. När kålen är gulbrun spädes den med litet winättika, så att den får en god

och syrlig smak; litet bouillon påspädes, hwaruti den får fullkoka. Sedan afredes kålen med litet sammanfräst smör och mjöl i samt brynt socker eller sirap, så att den får en wacker färg, och en nypa stött hwitpeppar påströs. Den omskakas wäl och anrättas på karott samt ätes till wild fågel, stekt Rehn eller refbenspjell, äfwen till salt fårkött. Den kan äfwen nyttjas såsom serskild rätt, garnerad med Kött-frikadeller. I stället för surkål kan man äfwen begagna hwitkålshufwuden, hwilka då skrädas wäl och hackas fint samt göras smakliga med lagom tillsats af sött och surt.

377. Stufwad Blåkål.

När blåkålen är rensad, sköljd, förwälld och wattnet är wäl afrunnet, lägges ett stycke smör ett skedblad fin sirap och ett qwarter stark bouillon i en kastrull. Blåkålen lägges då deruti att sakta koka under täppt lock, tills kålen blir mör; då afbrännes den med smör och hwetemjöl, peppar och salt efter smak. Emellertid skäras de tjocka kålstockarne i stycken af en fingers längd och förwällas. Sedan doppas de i ägg och rifwebröd jemte peppar och stekas gulbruna i skirt smör. Kålen anrättas på en karott med stockarne omkring. Denna stufning ätes till både färskt och salt kött, Fläskkoteletter (N:o 286) och Fläsk-korf (N:o 860)

378. Blomkål.

Den rensas och lägges uti kallt watten; hwarefter den lägges i kokande watten med salt uti; när den är kokt, hwilket allenast tar några minuter, så upplägges den genast på ett fat men man aktar, att den ej går sönder. När den skall anrättas, slås kokt watten öfwer den, hwarur den upptages och serweras med skirt smör, hwilket hälles öfwer kålen.

379. Stufwad Blomkål.

Kålen skäres i så jemna och stora klyftor, som möjligt är och kokas i swag bouillon med ett stycke smör, salt, socker och muskot. Då blomkålen är kokt, upptages den, och såsen afredes med wispade ägg-gulor. När kålen serweras, slås såsen öfwer den.

380. Graterad Blomkål.

Den rensas från gröna blad och stjelkar, sköljes wäl samt kokas i salt watten, tills den kännes mjuk. Då upp-

slås den på ett durchslag, att wattnet får wäl .afrinna. En sås göres af ett stycke godt smör, sammanfräst med mjöl, samt spädes med litet bouillon och ett qwarter grädda; socker, salt och muskot efter smak. Blomkålen uppstjelpes på ett djupt fat; såsen slås öfwer och fatet ställes i warm ugn att få en gulbrun färg, då kålen är färdig att serweras.

381. Spenat.

När den är plockad, sköljd och förwälld, uppsilas den samt urkramas wäl och hackas med litet mjöl. Smör fräses uti en kastrull och deruti lägges spenaten samt omröres och spädes efter behof med söt mjölk; hwarefter den endast får koka upp. Litet salt, muskot och socker efter smak.

382. Dito på annat sätt.

När den är förwälld, som den föregående, så uppslås den på ett durchslag, och man häller kallt watten deröfwer; hwarefter den urkramas wäl, öfwerhackas samt stötes uti en stenmortel. Man fräser smör uti en kastrull, och lägger sedan spenaten deruti tillika med litet mjöl samt omrörer den wäl. Sedan påspädes litet bouillon, ett par skedblad söt grädda och en nypa salt, hwilket omröres under hastig uppkokning, och anrättas genast derpå.

383. Granate af Spenat.

Spenaten sköljes, rensas och förwälles samt silas wäl från spadet genomskäres några gånger och fräses med smör jemte en näfwe mjöl; spädes sedan med bouillon, men kort. Litet muskot, socker och salt iröres med trenne ägg-gulor, hwarefter det lägges på ett fat, men ej högt. Wackra skifwor af höns eller kalfbringa doppas i en god tjock fricassé-sås och lägges i god ordning omkring spenaten. Fyra ägg wispas med ett halft qwarter grädda och öses sakta öfwer alltsammans. Sedan föres detta in uti en, icke för warm, ugn att gräddas en half timma; hwarefter det är färdigt att gifwas in till bordet.

384. Stufwad Syra.

Syran rensas, sköljes och förwälles, hwarefter den lägges i ett durchslag att wäl afrinna. Smör, och mjöl fräses, och man rörer deruti en mustig kalfsås tillika med ett

söndergnuggadt lagerbärsblad. När detta är wäl sammanblandadt, ilägges syran som, under omrörning, får puttra; salt och peppar efter smak. Derefter passeras stufningen genom ett fint durchslag. Den kan anrättas endast med förlorade ägg, eller också med koteletter och andre kötträtter.

385. Stufwad Sallade.

Sallaten skrädes och sköljes, hwarefter hufwudet skäres i fyra delar. Derefter förwälles den helt litet och upplägges på en handduk. Smör och mjöl fräses samt uppwispas med bouillon; dertill ett par skedblad grädda, några droppar Dragon-ättika och litet salt. Deruti lägges saladen för att sakta puttra; hwarefter den är färdig att serweras till Hammel eller till koteletter.

386. Ärtskidor.

De rensas och trådarne afdragas wäl; hwarefter de läggas i kokande watten med smör uti; när de kännas möra, upptagas de. Smör och mjöl sammanfräses och uppwispas med spadet. Sedan ilägges finhackad persilja och litet salt; slutligen ärtskidorna, hwilka omskakas wäl. Socker och muskot, om så behagas.

387. Sprit- eller Kapuciner-Ärter.

När de äro spritade och sköljda, läggas de uti kokande watten, tillika med smör och en liten knippa persilja. När de kännas kokta, uppsilas de, så att spadet får wäl afrinna, hwarefter de uppläggas wäl warma på en karott tilllika med ett godt stycke smör öfwer dem, samt omröras sakta; dekpå finhackad persilja. Derefter betäckes karotten med ett lock, så att ärterna få behålla sin wärma. De serweras med Brödcrétonger (N:o 94) efter steken eller också till någon kötträtt.

Om man så will, kunna dessa ärter afredas som Välska Bönor (N:o 392).

388. Gröna Ärter.

De rensas mycket wäl samt sättas på elden i sjö- eller regnwatten, och man lägger derpå litet smör. När de börja mosa sig; pålägges mera smör tillika med litet salt. De anrättas till lutfisk, till sillbullar m. m.

389. Ryska Ärter.

De läggas uti kokt watten att uppkoka; hwarefter de uppsilas och släggas ånyo uti kokande watten, deruti de så fullkoka med litet färskt smör. Sedan behandlas de som Sprit-ärter (N:o 387) och, om man så will, kunna de äfwen afredas som Välska Bönor (N:o 392).

390. Släp-Ärter.

Dertill uwäljas jemnt matade åkerärter, hwilka sättas på elden att koka i kort spad. När de äro nära fullkokade, saltar man litet derpå. Sedan de äro uppsilade och skola anrättas, saltas åter litet på dem. De serweras wäl warma med skirt smör.

391. Turska Bönor.

Späda bönor rensas och skäras på snedden, samt förwällas i kokande watten uti en malmgryta (ty då behålla de sin grönska), tillika med litet smör. När de äro mjuka, uppsilas de och utbredas på ett fat. Smör och mjöl fräses samt uppwispas med bouillon. När det har uppkokt, iläggas bönorna och omskakas wäl, men få ej koka. Derpå finhackad persilja och litet salt.

De bönor, hwilka nyttjas som Légumes, afredas ej.

392. Välska Bönor.

Bönorna urspritas och förwällas, hwarefter skalen afagas. Man fräser smör och mjöl samt uppwispar det med bouillon. Deruti läggas sedan bönorna för att smått puttra. När de skola anrättas, afredas de med söt grädda, hwaruti wispas en ägg-gula; derefter litet salt och socker, muskot och persilja. Dessa serweras till kokta kötträtter.

393. Hwita Bönor.

Dessa blötas en timma i kallt watten och sättas derefter med kallt watten och smör på elden att koka. Man tilllägger salt, litet hwitpeppar och några droppar citronsyra.

Den som behagar, kan, i stället för watten och smör, begagna bouillon. Dessa bönor serweras till hwilka kötträtter som helst.

394. Bruna Bönor.

De kokas som de föregående; men man pålägger sött och surt efter smak.

Med Gråärter förfares på enahanda sätt.

395. Bön-Purée.

Man tager helst Bruna Bönor och kokar dem såsom de Hwita (N:o 393), men så att-de något mosa sig. Derefter passeras de genom en hårsikt. Man fräser smör i en kastrull, och deruti lägges den passerade massan samt spädes med litet stark bouillon, salt och peppar efter smak. Derefter uppblandas den med sött och surt.

Puréen kan äfwen göras på Hwita Bönor; men då begagnas hwarken sött eller surt derpå.

396. Fyllda Sillerien.

Dertill wäljas de, som äro stora och släta. Man skalar och sköljer dem wäl samt utskär ett rundt lock och urgräfwer dem med en hwass uddig knif. I det urgräfdas ställe lägges kalf-färs (N:o 253), men silleriet får ej alldeles fyllas dermed. Sedan pålägges locket, och sillerien nedsättas i en flat kastrull, tätt bredwid hwarandra. att puttra med god bouillon. De tåla koka omkring en half timma och ätas med sin egen sås, som mellanrätt, eller som Légumes omkring Roast-Beef (N:o 192) eller Oxhare (N:o 195).

397. Silleri-Purée.

Sillerien sönderkokas i bouillon och passeras genom en hårsikt. Massan lägges uti en kastrull med fräst smör och mjöl uti. Detta röres under jemn kokning och spädes med god bouillon, men ej för mycket, emedan det bör wara något simmigt; salt och hwitpeppar efter smak. Denna Purée serweras till Hammel, Lam m. m.; men den kan äfwen nyttjas såsom särskild rätt med stufwad sparris (N:o 414), gröna ärtor (N:o 388) och selsefiner på sockerrötter (N:o 400).

398. Stufwadt Silleri.

Silleriet skrädes och skäres i fyra delar samt sköljes, mycket wäl. Derefter lägges det i en kastrull med smör och

litet bouillon samt omskakas wäl under kokningen, men ej för hårdt, ty då går det sönder. Salt efter smak.

399. Stufwade Sockerrötter.

Dertill utwäljas de som äro friska och släta, hwilka skrapas och läggas i kallt watten och ättika. Derefter skäras de i fingerslånga bitar och påsättas i kallt watten, med smör, att koka; när de kännas möra, upptagas de. Smör och mjöl fräses i en kastrull samt uppwispas med bouillon och litet af spadet; sist en ägg-gula uppwispad i söt grädda; dertill salt och litet muskot. Slutligen iläggas rötterna att uppkoka under jemn omskakning. Dessa rötter serweras till Kalf eller Lamm m. m.

400. Selsefiner på Sockerrötter.

Rötterna behandlas till en början som de föregående. När de kännas möra, upptagas de för att kallna. Då de äro wäl kalla, doppas de, hwar för sig, uti Dorfin-smet (N:o 268) och kokas uti renad flottyr, men få ej läggas för många på en gång i pannan. När de äro ljusbruna, upptagas de och läggas på ett gråpapper så att mesta flottet får dras ur dem. Dessa anrättas med en serwet under på fatet, och öfwer rötterna lägges Stekt Persilja (N:o 428).

401. Stufwade Morötter.

Då morötterna äro skrapade och sköljda, urtagas de med en rund form, efter behof. Sedan sättas de på elden med kallt watten och litet mjöl. När de äro mjuka uppläggas de på ett fat. Smör och mjöl sammanfräses samt uppwispas med morot-spadet; litet finhackad persilja och salt ditlägges, hwarefter morötterna slutligen iläggas, för att få ett litet uppkok.

402. Glacerade Morötter.

De kokas, som de föregående, och spadet afsilas. Man fräser smör; hwarefter den hwita fradgan afskummas, då det är fräst. Sedan läggas ofta, tills de se blanka ut. Dessa nyttjas endast som Légumes.

403. Jord-Ärtskockor.

De skrapas råa samt läggas i ättika och watten, så att de ej rodna. Sedan sättes på elden friskt watten, med

litet salt och smör; då det kokar, iläggas ärtskockorna som helt litet förwällas och uppläggas på durchslag, att wattnet får afrinna. Emedlertid har man fräst smör och mjöl i en kastrull, hwilket man uppwispar med spadet och litet bouillon. När det är wäl uppkokt, iwispas ett halft qwarter söt grädda och ett par ägg-gulor; såsen får då ej koka, allenast blifwa tjock; deruti lägges litet salt, muskot, en thesked socker och några droppar citronsyra Ärtskockorna läggas deruti och omskakas sakta. Dessa kunna anrättas till hwad kötträtt man behagar.

404. Kron-Ärtskockor.

Man utwäljer stora och hårda ärtskockor, afklipper på dem de hwassa taggarne samt afskärer stocken. De läggas uti kallt watten, hwarur de upptagas och läggas uti kokande watten med salt uti. De tåla koka omkring en timma. Sedan upptagas de att wattnet får afrinna; men de få ej kallna. De anrättas på fat med en bruten serwet. Dertill ätes skirt smör eller smör-sås (N:o 161).

405. Kron-Ärtskock-bottnar.

Ärtskockorna behandlas till en början som de föregående. När de äro kokta, upptagas de, afbladas och skäggas, så att bottnen blir ren. Derefter sättas de i lindrig ugnswärme på tork-ollor, att torka öfwer natten hwarefter de kunna förwaras till wintren. När de da skola anwändas, läggas de några minuter i kokande watten, hwarefter de upptagas. En sås göres af sammanfräst smör och mjöl samt spädes med bouillon; dertill litet salt och peppar, hwarefter man iwispar Dragon- eller fransysk krydd-ättika. Deruti läggas nu bottnarne och få ett lindrigt uppkok. De serweras sedan som mellanrätt.

406. Cardoner.

Dessa utwäljas, så att de blifwa så ljusa som möjligt. Det yttre afskrädes och det öfriga skäres uti fingerslånga bitar, hwilka wäl afsköljas i kallt watten. Derefter läggas de i kokande watten att koka, tills de kännas mjuka. Sedan upptagas cardonerna, då alla trådar och hinnor bortrensas. Skulle några af bitarne kännas hårda, så tagas de bort. Straxt efter rensningen läggas de uti kallt watten, deruti de

få ligga en timma, och en sås göres som till Kron-Ärtskocksbottnar (N:o 405), men man tillägger en näfwe rifwen Parmesan-ost. Cardonerna upptagas och läggas uti såsen för att puttra litet. När de anrättas, pålägges förwälld oxmärg.

407. Stufwad Kålrabbi.

Kålrabbi skalas och skäres i twå tums långa strimlor, hwilka kokas mjuka i watten och slås sedan upp på ett durchslag, att wattnet får wäl afrinna. En sås göres af smör, sammanfräst med mjöl, och påspädes med god söt mjölk, hwartill kommer socker och muskot. Nu ilägges den förwällda kålrabbin och omskakas wäl. Den ätes till hwad kötträtt som helst.

408. Fylld Kålrabbi.

Rötterna skalas och skäras platta i bottnen, så att de kunna stå; derefter uppskäres ett lock, och inkromet utgräfwes, men lemnas ändå någorlunda stadiga wäggar. Det urtagna förwälles i litet smör och watten, stötes ganska fint och uppblandas med litet söt grädda, ägg, smält smör, rifwebröd, litet hwitpeppar och salt. Denna smet öses nu i de urgäfda rötterna, locket pålägges och fastbindes med ett lärftsband. Nu sättes swag bouillon eller ett stycke smör, med salt watten, uti en rymlig kastrull, och när det uppkokar, ställas rötterna bredwid hwarandra, att under lock, på jemn eld, fullkoka. När de äro färdiga, göres såsen af hälften söt grädda och hälften af rotspadet, rifwebröd, några droppar Dragon-ättika och ägg-gulor. Men will man bryna dem, så sättas de i en panna, öfwerösas med smör och beströs med rifwebröd samt ställas i ugn att gulbrynas.

409. Brynta Kålrötter.

Rötterna skalas och urtagas med ett kålrotsjern, så att de få fason af ägg-gulor. Sedan sättas de på sakta eld i en flat kastrull med smör och godt skinkflott att brynas. När de äro gulbruna, spädas de med litet bouillon och kokas mjuka. Man pålägger litet peppar och salt samt brynt socker. Rötterna omskakas wäl. De serweras till kötträtter.

410. Kålrots-mos.

Kålrötterna sköljas och torkas ganska wäl, samt stekas i ugn, likwäl utan att brännas, hwarefter skalet afdrages och

rötterna stötas mycket fint. Smör och mjöl fräses i en kastrull, och deruti röres moset tillika med salt, muskot, söt grädda, wispad med ett par ägg-gulor, samt litet socker om så behöfs. (Om man så will, kan moset slås i en smord form eller ett eldfast porslinskärl, hwarpå hälles ett skedblad smält smör, och beströs med rifwebröd. Derefter insättes det i ugn att gräddas och brynas.) Detta ätes till skinka eller kött.

411. Rof-mos.

Goda rofwor skalas och kokas hela med så litet watten som möjligt. När de kännas mjuka, ställas de att kallna. Derefter skalas de och rifwas till mos. Ett stycke smör sammanfräses med litet mjöl och påspädes med söt grädda. Moset röres uti såsen, och dertill salt, hwitpeppar och en sked stött bittermandel. Moset upplägges i hög pyramid på fat eller karott, samt öfwerpenslas med wispade ägg och beströs med socker, son är blandadt med finsiktadt rifwebröd. Detta ätes till kötträtter, sedan det förut är något litet brynt i en lagom warm ugn.

412. Brynta Wälska Rofwor.

Dessa rofwor äro mycket små. De skrapas wäl och läggas uti friskt watten med litet ättika uti. Smör brynes uti en kastrull, men får ej brännas, och deruti läggas rofworna, hwilka omskakas tills de blifwa ljusgula. Den som behagar, kan beströ dem med litet fint socker. Dessa rofwor äro wackra att garnera salta kötträtter med. Den som will hafwa dem stufwade, behöfwer endast påspäda litet god bouillon.

413. Sparris.

Stor hwit sparris rensas, skrapas och jemnas uti ändarne. Derefter ihopknippas den och lägges i kallt watten. Sedan upptages den och lägges i en kittel med kokande watten och litet salt. Tiden för sparrisens kokning beror på dess godhet. Då den är färdig, upplösas knipporna och sparrisen upplägges på fat med en bruten serwet derunder, samt anrättas med skirt smör eller smörsås.

414. Blanquette på Sparris.

Dertill tages endast mindre sparris, hwilken brytes i små bitar, så länge den kännes mör. Derefter nedlägges den

i kokt watten, med smör uti, för att fullkoka, och uppsilas sedan. Smör och mjöl sammanfräses och uppwispas med sparris-spadet tillika med grädda. Salt och citron ditlägges äfwen. Sparrisen lägges deruti för att litet koka. Slutligen iwispas ett par ägg-gulor med grädda. Den är sedan färdig att anrättas.

415. Stekta Kastanjer.

Skär ett kors i lilla ändan på Kastanjerna, och lägg dem sedan i en tackjernspanna, med groft salt, att stekas på stark eld, under ständig omrörning, tills de blifwa mjuka. Då upptagas de och läggas på en bruten serwet, samt ätas med fräst smör antingen som mellanrätt eller efter steken.

416. Stufwade Dito.

De skalas och rensas. När den bruna hinnan är aftagen, så kokas de uti bouillon tills de kännas mjuka, hwarefter de slås upp. Smör och mjöl fräses och uppwispas med den bouillon, hwaruti kastanjerna äro kokade. När detta har uppkokt, bör de wara något tjockt. Madeira hälles deruti efter behof, tillika med litet salt och socker. Slutligen iläggas kastanjerna för att koka litet. Dessa anwändas som Légumes.

417. Macaroni som Légumes.

Man förwäller pip-macaroni och upplägger dem sedan att kallna. Derefter skäras de twärt öfwer så att hwarje bit nästan blifwer som en fyrkant. Då detta är gjordt, sättas de på elden att koka med god bouillon och smör; sist ilägges rifwen amper ost. Under kokningen omskakas de som oftast. Dessa macaroni ätas till starkare kötträtter tillika med potatis och ärter.

418. Stufwade Macaroni.

Grofwa pip-macaroni 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 uppwispas med litet spad och stark bouillon. Derefter iläggas macaroni, samt omskakas tillika med litet grädda som påhälles. Salt och hwitpeppar samt sist twå näfwar parmesan-ost.

418 bis. Nuddel.

Man tager twå hela ägg och blandar deri så mycket mjöl, som till en hård deg. Sedan utkaflar man det på bordet så tunnt som ett papper, samt låter det ligga en stund att torka; derefter skär man twå fingersbreda rimsor och wiker ihop dem samt skär så smala rimsor som möjligt. Sedan förwällas de i uppkokad mjölk med något salt. Då de hafwa kokat tills de blifwit mjuka, slås de upp i ett durchslag för att afrinna. Man tager ett stycke färskt smör och låter det fräsa. Deruti lägger man nuddeln och omskakar den på sakta eld. När det har kokat en stund , hälles det upp på karott och öfwerströs med litet rostat fint bröd och föres in i swag ugnswärme i 5 minuter. Nyttjas till mellanrätt.

419. Råskalad Potatis.

Man wäljer därtill af den runda sorten, som skalas rå och jemnas wäl med en knif. Potatisen sättes på elden med litet watten och salt att koka. Innan den blifwer fullt kokt, afhälles wattnet, och den blifwer stående i samma kastrull nära elden. Kastrullen hålles wällyckt och omskakas ofta. Man ser noga efter, att potatisen ej brännes.

420. Imkokt Potatis.

Med skalning och formning förfares på samma sätt som med råskalad potatis (N:o 419), endast med den skillnad, att potatisen kokas uti en dertill gjord imkokare.

421. Flott-kokt Potatis.

Potatisen råskalas och klyfwes i twå eller fyra delar, samt sköljes och torkas emellan ett linne. Flottyr, som är renad, hälles uti en tackjernspanna och, när den är het, ilägger man potatisen; men ej för många på en gång. Deruti får den koka, tills den blifwer ljusgul, och upplägges sedan på gråpapper, så satt det mesta af flottet får urdragas. Den är sedan färdig att anrättas.

422. Potatis, stufwad med mjölk.

Man lägger smör i en kastrull, och när det är smält ihälles mjölk efter behof. När den har uppkokat, ilägges wäl

skalad potatis, hwilken, under jemn omrörning, får koka tills den blifwer wäl simmig. Den som behagar kan ilägga finhackad persilja.

423. Potatis, stufwad i Bouillon.

Den behandlas som den föregående utom att bouillon tages i stället för mjölk.

424. Potatis-mos.

Potatisen skalas rå och påsättes att koka, hwarefter den stötes och sönderkramas wäl. Smör, tillika med finhackad rödlök fräses, och moset lägges sedan deruti. Man omrörer det wäl och påspäder derefter med söt grädda; litet salt strös deruti. Den är sedan färdig att anrättas.

425. Fransysk Potatis.

Dertill tages imkokt potatis (N:o 420), och man lägger derpå litet smör, sedan den är kokt. Derefter sönderkramas den wäl. När moset är kallt, iblandas 3 à 4 ägg-gulor,salt och litet muskot. Detta arbetas wäl tillsammans. Deraf formeras fasoner, som ett litet stryk-lod, eller huru man behagar. En kopparplåt sättes på swag eld, med smör, och deruti läggas potatis-fasonerna tätt bredwid hwarandra, samt wändas efter hand; men man aktar derunder noga, att de ej gå sönder. De stekas ljusgula. Dessa serweras på en bruten serwett, eller hur man behagar.

426. Färserad Gurka.

Man tager stora ljusa gurkor som äro jemna och släta, samt skalar mycket tunna skal af dem. Man afskär ena ändan af gurkan, hwilken urholkas med en hornknif; man lagar så, att kärnhuset kommer wäl bort utan att skada sjelfwa gurkan. Derefter tages en kalf-färs, sådan den är beskrifwen i N:o 253, och ifyller gurkans dermed, men ej så att den blifwer full. Sedan pålägges den afskurna ändan af gurkan och fastbindes med fint segelgarn. Derpå brynes färskt smör i en kastrull, hwaruti de fyllda gurkorna nedläggas; de tåla steka en fjerdedels timma, och påspädas derunder med god bouillon. Derefter upptagas gurkorna, och uppläggas på en karott samt skäras i skifwor twärt öfwer. Såsen uppwispas med litet grädda,

och slås sedan öfwer gurkorna. De ätas som mellan-rätt; också kan man dermed garnera hwad slags kött man behagar.

427. Färserad Lök.

Man utwäljer,bland Portugisisk lök, dem som äro runda, och stora, samt skalar dem nätt. Man skär af ett litet lock på löken, och gräfwer ur den, så nätt man kan, med en hwass knif. Deruti fylles en lösare kalf-färs, än den som är beskrifwen i N:o 253; men löken fylles ej full dermed, utan blott litet. Dermed fortfares med så många lökar man behagar. De sättas sedan tätt bredwid hwarandra i en kastrull med smör och tåla steka en fjerdedels timma; efterses att de stekas jemnt och blifwa litet bruna.

Dessa Lökar ätas till hwad stags kött man behagar.

428. Persilja, stekt till garnering.

Bouillon-fett sättes på elden att smälta, hwarefter flottet silas wäl uti en tackjernspanna och hwarunder man ser noga efter, att det är rent och klart. Då sättes det på elden och, när det har fräst och börjar tystna, så har man tillreds wacker persilja, hwaraf endast de gröfre stjelkarne äro bortplockade; men persiljan sköljes ej, då man lägger den uti flottet. Den tål blott ligga ett ögonblick uti detsamma, eljest förlorar den sin grönska; då den upptages, bör den wara grön och styf. Den är wacker till garneringar omkring de rätter till hwilka persilja kan begagnas.

429. Sten-Murklor.

Dessa tagas så friska, som möjligt, och sköljas uti ett par watten efter hwarandra. Sedan läggas de på linne, att wattnet får afdraga Man fräser smör uti en kastrull, och deruti läggas murklorna, för att smått puttra omkring en half timma. Man påhäller stark bouillon samt ditlägger litet hwitpeppar och salt; de omskakas wäl hwarefter de äro färdiga att anrättas. Man lägger citronskifwor på och omkring dem, samt serwerar dem som mellan-rätt.

429 bis. Murklor att garnera med.

De förwällas wäl, sedan de äro rensade, och allt wattnet kramas utur dem. Sedan doppas de i wispade ägg

och läggas uti rifwet bröd, uppblandat med litet hwetemjöl. Derpå läggas de i en tackjernspanna uti skirt smör, så att de blifwa gulbruna. Har man någon rätt med förlorade ägg, så kunna dessa skilja äggen åt. Äfwen kan man garnera ragouter dermed. Till smörgåsbord kunna de nyttjas på det sätt, att man sätter dem som en liten pyramid och garnerar med skifwor af hårdkokta ägg

Salader.

430. Lax-Salade.

Twå skålpund salt Lax skäres uti aflånga strimlor och lägges en timma i mjölk. Under tiden skäres potatis, rödbetor, kött, äpplen och saltgurkor, af hwarje sort hälften så mycket som laxen, samt 3 à 4 hårdkokade ägg. Laxen upplägges i ett durchslag och tryckes wäl ur med en trädsked, hwarefter den blandas med det öfriga och alltsammans omröres wäl samt uppblandas med olja, dragon-ättika, hwitpeppar och engelsk senap. När detta är wäl blandadt kan man, om man så behagar, fylla en tratt med saladen, packa den wäl full och hårdt tillsammans samt uppstjelpa den på ett fat eller karott; sedan formeras kring tratten en krans af den öfriga saladen, och garneras med rödbetor, kräftstjertar och ägg. Den serweras med skarpsås (N:o 184), hwilken hälles i sås-skål.

431. Sill-Salade.

Sillen benas och lägges uti mjölk samt skäres uti litet kortare strimlor än till Lax-Salade. Uppblandningen blir densamma som den föregående: men i stället för gurkor, kan den, som tycker om det, taga syltad lök och hacka däribland. Den förwillar smaken, utan att ändå smaka lök.

432. Kräft-Salade.

Härtill nyttjas detsamma som till Lax-salade (N:o 430), fast något gröfre skuret, helt litet lax, men så mycket mer kräftstjertar. Anrättas och garneras som lax-salade, men med den skillnad, att tratten klädes inuti med kräftstjertar, hwilka läggas tätt efter hwarandra med ryggarne emot sjelfwa tratten. När den så är fullsatt, ipackas saladen så hårdt

som möjligt. När den skall anrättas, stjelpes tratten öfwer fatet, och omkring pyramiden lägges en krans af kräftstjertar och förlorade ägg (N:o 459). Man kan äfwen garnera den med Rysk salade (N:o 436), hwilket blir mycket wackrare. En liten äggkorg kan sättas i öfra ändan på pyramiden. Ägg-korgen göres af ett halft hårdkokt ägg, som afskäres något i spetsen, så att det står stadigt. Sedan tages ett horn af en hummer och sättes twärt öfwer ägget, som ett litet handtag, och äggets kant uddas med en knif, att det ser litet grannt ut, Härtill serweras Kräft- eller Hummer-sås (N:o 182) i skål.

433. Hummer-Salade.

Hummern klyfwes; allt kött tages från skalet och skäres i lika stora bitar; dertill tages detsamma som till Lax-salade (N:o 430), men skäres gröfre, och sist uppblandas saladen med färdiggjord sås. Den anrättas med wackra hummerbitar och förlorade ägg (N:o 459).

434. Fisk-Salade.

Den göres isynnerhet då man har och will anwända någon öfwerblifwen lax eller gädda; man tager litet hackad dragon och pimpinella, samt uppblandar med skarpsås (N:o 184) Sedan garneras saladen med rödbetor, ägg och panerad fiskfärs (N:o 940 bis).

435. Höns-salade.

När hönsen äro kokta och kallnade, benas de och huggas i mindre bitar, ungefär som ett halft ägg; och rödbetorna skäras hälften så stora som köttet. Hönsköttet inblandas med vanlig marjones-sås (N:o 183), tillika med gurkor och krassa samt litet dragon. Saladen garneras med hufwud-salade, hårdkokta ägg och rödbetor, eller ock med Rysk salade (N:o 436).

436. Rysk Salade.

Man tager rödbetor, som äro kokta och förut hafwa legat i ättika, så att de äro wäl röda; dessa skäras i skifwor och bildas i små fasoner med bleckformar. Turska bönor, wilka m inlagda som pickles — i brist deraf, hela, saltade bönor, hwilka, innan de skäras, böra ligga en stund i ljumt watten, men ej i kallt, ty då förlora de sin grönska —, skä-

ras i fyrkantiga bitar. Sedan tages. morötter och hårdkokta ägg-hwitor, lika smycket som till de föregående, och fasoneras på samma sätt. Derefter skäras silleri och sockerrötter i wackra fyrkantiga bitar. Obserweras, att det sistnämnda kokas, sedan det är skuret, och att man ej tillblandar saladen förr, än sockerrötterna och silleriet äro kallnade. Sedan blandas allt tillsammans med olja, ättika, litet salt och hwitpeppar. Denna salade är endast att garnera med.

Pastejer.

437. Smördeg till Pastejer och Bakelser.

Godt smör twättas wäl i flera watten, så att det blir smidigt och fritt ifrån salt, samt lägges i friskt watten. Derefter göres en lös deg, af ett qwarter watten, ett ägg och en half jungfru starkt bränwin. Detta wispas tillsammans, hwarefter så mycket hwetemjöl ilägges, att det kan arbetas med händerna. Degen upplägges på ett kallt bakbord att hwila en god stund, på det mjölet måtte hafwa tid att swälla, hwarefter den arbetas flera gånger med 5 à 6 minuters hwila emellanåt. Nu wäges degen, och till hwarje mark deg tages en mark smör hwarur wattnet är wäl utklappadt i en ren handduk. Degen utkaflas på bordet till en fingers tjocklek, och smöret bör klappas i handduken till lika tjocklek samt fasttryckas på ena hälften af degen; andra hälften af degen wikes öfwer smöret. Nu ger man degen några slag med kaflen, och utkaflar den hastigt till en mindre slants tjocklek. Hopwikes sedan som tillförene, och förfares på samma satt 5 à 6 gånger, men med så litet mjöl som möjligt; den bör alltid arbetas i kallt rum. Denna smördeg kan man nyttja till små och stora pastejer, tårtor och bakelser.

438. Mördeg.

Ett halft skålpund smör sättes på elden, och när det är wäl smält, hälles det upp i ett fat, men aktas derunder att ej saltet medföljer. Det röres sedan åt en led, tills det höjer sig och blir hwitt som en grädda. Sedan iröras 5 à 6 ägg-gulor och så mycket godt hwetemjöl, att det blir som en lös deg. Sist röres en jungfru grädda deruti. Degen ställes sedan att wäl stelna. Under tiden smörjer man de formar, man skall

anwända med kallt smör, och strör derpå litet hwetemjöl. Sedan tages med en trädsked af den stelnade degen och strykes jemnt öfwer formarne dermed, till en half tums tjocklek. Denna deg passar till alle slags kött, hwaraf man will göra pastejer.

439. Surkåls-Pastejer.

Man tager Brynt Surkål (N:o 376) och låter den kallna. Under tiden sönderhugges i bitar en förut stekt och späckad hare. En form eller en kastrull beklädes med Smör-deg (N:o 437), och derpå bredes surkål rundtomkring sidorna och på bottnen af formen. Derefter påläggas harstyckena med sin egen sås, så åter surkål, och dermed fortfares tills formen blifwer full, och sist en botten af smördeg. Pastejen gräddas i ugn en half timma. Den serweras derefter med Brun-sås (N:o 172), eller också utansås.

440. Höns-Pastej.

En slät form beklädes med smördeg. Feta höns kokas ocb sönderhuggas i wackra bitar, och dertill lägges Kalf-färs (N:o 253), hwilken förut är kokt och kallnad samt formad i fasoner med någon wacker form. Sedan göres en god champignon-stufning, hwaruti. hwarje bit doppas, och i formen lägges hwartannat hwarf färs och hwartannat höns. Det sista hwarfwet bör wara det sednare. Derofwanpå tryckes en botten af smördeg. Pastejen gräddas en timma uti lagom warm ugn. När den skall serweras, lossas pastejen från kanterna af formen och uppstjelpes försigtigt. Den serweras med Champignon-sås (N:o 283).

441. Hjerp-Pastej med Tryffel.

Formen dertill beklädes med smördeg. Sedan bestrykes den derofwanpå med Fågel-färs (N:o 366), och uti densamma tryckas skifwor af skuren tryffel. Man skär därefter wackra Stekta Hjerpar (N:o 345) i 5 eller 6 skifwor, men lägger hjerparne så, att de se hela ut på bottnen af formen. Derofwanpå några skedblad fågelsås och sedan färs. Derefter betäckes formen med en smördegs-botten. Den gräddas en knapp timma i wanlig ugnswärme, och ätes sedan med tryffel-sås (N:o 333 bis).

442. Äppel-Pastej.

Man tager en qwarter söt grädda med litet socker, och deruti röres så mycket mjöl, som till en lös deg. Det

upplägges på ett bord och arbetas med händerna. Derefter wäges degen, och ett halft skålpund wäl twättat smör tages till hwarje skålpund deg. Sedan kaflas den ut på bordet, smöret lägges derpå, den hopwikes sedan och utkaflas 2 eller 3 gånger. Man tager goda äpplen (helst hwita gyllen), skalar och kokar dem som till Compott; Under tiden smörjes en form med kallt smör, och mjölas litet derpå; sedan klädes formen med degen; som bör wara utkaflad helt tunn. I bottnen lägges ett hwarf af äpplen, och derpå sönderkramad bissquits tillika med spritbakelse. Derefter äpplen och man fortfar på detta sätt tills formen blir full; sist påhälles litet af äppellaken. Derpå läges sedan ett lock af degen, som tilltryckes wäl. Den gräddas i lagom ugnswärme tre qwarts timma. Den uppstjelpes och serweras med Vanille-sås (N:o 561).

443. Kalf-Pastej.

Af öfwerblifwen kalfstek skäres allt det köttet, som sitter qwar wid benen, uti helt fina tärningar, som sedan uppblandas med två rifna raspebröd, litet hwetemjöl, 4 ägg, murklor, ättika,salt och litet socker samt ett halft qwarter god mjölk. Detta röres wäl tillsammans och slås uti en form, som förut är smord med kallt smör och beströdd med rifwebröd. Formen insättes i lagom warm ugn. Till denna pastej serweras Tomata-sås (N:o 280).

444. Walter Scotts Pastej.

Två skålpund wäl skrapadt oxkött bultas mycket fint; ett skålpund njurtalg, fint skuren, inbultas i köttet och 4 ägg inarbetas; widare tillägges hwitpeppar, några neglikor, salt samt litet mjöl, och spädes med ett qwarter godt öl. Då alltsammans är wäl arbetadt en half timma, tages en god smördeg, som till wanliga pastejer, och utkaflas; dermed belägges en gjuten stekpanna. Derefter bredes köttfärsen på degen, och stekt fågel eller höns skäres i strimlor, hwilka läggas i god ordning derpå; och så skäres spansk inkokt lök i strimlor, olika om hwarannan i rutor mellan köttet. Äfwen gröna gurkor utbredas på den öfriga köttfärsen, hwilken smördegen åter bör alldeles betäcka, men göres ett litet hål i midten, stort som en fingerborg; ty annars spricker den. Nu ställes den i lagom ugnswärme, och tål gräddas en och en half timma.

Ätes med oxsteks- eller roast-beefs-sås, som är blandad med

ett skedblad fransk senap och twänne jungfrur madeira-win.

445. Fransysk Pastej.

En form bestrykes med smör, hwarefter den beklädes med mördeg samt beströs med fina macaronigryn, som förut äro skållade i kokt watten och sedan blandade med rifwen parmesan-ost. Ett godt, starkt och simmigt fricassé af kalkon eller höns ifylles; belägges sedan med macaronigrynen och därefter med mördegen. Gräddas en timma i lagom ugnswärme, uppställes på fat och ätes med champignon-sås (N:o 283).

446. Schillers Pastej.

Frikadeller af kalf- (N:o 253) och fisk-färs (N:o 160), afstekta kramsfåglar och hjerpar läggas i en ragout-sås med spansk inlagd lök, skifwor af ankor samt groft skurna tärningar af äpplen. Då har man en wäl smord form belagd med smördeg samt beströdd med förwällda risgryn; deri fylles ofwannämnde ragout, samt betäckes med risgryn och smördeg; gräddas i warm ugn en timma, uppstjelpes och ätes med sin egen sås.

447. Italiensk Pastej.

En slät form smörjes samt betäckes med tunna fläskskifwor; derpå läggas tunna skifwor af mört och godt oxkött, som beströs med finstött starkpeppar, salt, finskuren rödlök och råskalad potatis, som skäres i tjocka skifwor. Dermed fortfares; i flera hwarf ända till slutet; hwarje hwarf. När formen är full, betäckes den med en smördeg och ställes i warm ugn att gräddas en timma; anrättas med serwet omkring formen.

Obs. Fläskskifworna kunna äfwen umbäras, och i deras ställe lägges litet smör här och der i blandningen.

448. Färsk Lax-Pastej med Ostron.

Härtill äro små Blank-Laxar de bästa. Man tager en dylik, rensar, fläker och benar den wäl, samt skär den i wackra bitar, på hwilka strös litet salt och peppar, och dermed får det ligga en timma; Laxskifworna bestrykas med matolja och läggas på ett halster, för att halstras på hastig eld; men skinnsidan på skifworna bör läggas nedåt under halstringen

Skinnet borttages derefter. Man tager en form eller kastrull, bekläder den med smördeg och utbreder fisk-färs (N:o 160) i bottnen deraf, sedan laxskifworna samt åter färs, och så lax igen. Här och der i formen stickas små hål; hwaruti saften af brutna ostron nedhälles. Pastejen betäckes derefter med smördeg och gräddas i ugn. När den serweras, ätes den med Ostron-sås (N:o 179).

449. Små Sill-Pastejer.

Släta små formar beklädas med en tunn smördeg. Derefter göres en blandning af en urbenad och i mjölk urdragen Holländsk sill, kalfkött, njure eller lamstek. Allt detta hackas och uppblandas som Haché (N:o 266), hwarmed man fyller halfwa formen och påhäller sedan en uppwispning af fyra ägg med ett qwarter söt grädda.

450. Små Ägg-Pastejer.

Till ett qwarter grädda tagas 5 ägg-gulor, tillika med kanel och socker. Detta wispas wäl och slås i små formar, som förut äro klädda med smördeg. De gräddas i lagom warm ugn omkring 10 minuter.

451. Små Holländska Pastejer.

Små krusiga formar beklädas med en tunn kaflad smördeg;en haché göres af ankor, skurna i små strimlor, finskurna pickles och gurkor med brun sås (N:o 279). Med denna haché fyllas formarne och betäckas med i grädda wispade ägg, hwaraf öses ett skedblad på hwarje form; som derefter föres i lagom warm ugn att gräddas.

452. Små Spanska Pastejer.

En mördeg utkaflas och dermed beklädas små formar (helst släta); en haché göres af smått skuren kalfbréce (N:o 480) och champignoner med hwit sås (N:o 175), blandad med litet franskt win och wispade ägg-gulor. Detta fylles i formarne och gräddas i ugn.

453. Små Märg-Pastejer.

Små åttkantiga formar beklädas med smördeg, och så tager man ett halft skålpund finskuren oxmärg och ett rifwet

tvåskillings mandelbröd. Detta blandas med ett qwarter grädda, 5 wispade ägg, muskotblomma, salt och socker jemte några droppar fransk kryddättika efter smak. Detta fylles i formarne och gräddas i ugn.

454. Små Kräft-Pastejer.

Små formar beklädas med tunnkaflad smördeg och finskurna kräftstjertar. Detta blandas med röd sås af kräftsmör och mjöl; fräses på elden samt spädes med grädda, några finskurna murklor, salt, socker och hwitpeppar efter smak. Detta fylles i formarne, hwarefter man skär med en bakelsesporre smala strimlor, som fästas på snedden i kors på formarne, och bestrykes med en fjäderpensel, doppad i wispad ägg-gula med ett skedblad watten. Sedan sättas de i ugnen att gräddas.

455. Små Hummer-Pastejer.

Tillredas lika med föregående.

456. Små Sylt-Pastejer.

Man tager ett halft skålpund socker och ett halft skålpund mjöl, hwaruti inarbetas 8 ägg. Sedan skires ett halft skålpund smör, som arbetas wäl tillsammans med föregående, jemte några droppar orange. Sedan smörjas små formar med kallt smör, och deruti hälles smeten; formarne sättas på en plåt och införas i en ej för warm ugn. Så snart pastejerna äro gräddade stjelpas de ur sina formar, för att swalna. Derefter urtages något af massan, och i dess ställe fyllas de med plommon- (N:o 691) eller äppelmarmelade (N:o 692).

457. Kall Pastej på Wildt.

En kastrull smörjes med smör och beklädes sedan med smördeg; derefter läggas tunna fläskskifwor i bottnen och på sidorna. Nu göres en färs på följande sätt: En tjäder plockas, och köttet skrapas från benen samt senorna borttagas. Detta hackas fint, 2 skålpund späckfläsk skäres i fina tärningar, hwilket stötes tillsammans med köttet, tillika med en lök, salt, 4 ägg, peppar och 2 skedar fransk kryddättika (N:o 793). Allt detta stötes en stund. Man inblandar en nypa timjan och 2 qwarter godt öl. Af denna färs lägges ett hwarf, sedan wildt, skuret i tjocka skifwor (helst stekt fågel) derpå strös litet

skurna oliver, deröfwer tunna fläskskifwor och så åter färs. Sålunda fortfares hwarftals, tills kastrullen är full, då den betäckes med tunna fläskskifwor. Degen, hwarmed formen är beklädd, wikes wäl tillsammans och fästes med ägg-hwita. Kastrullen införes i en wäl warm ugn. När den stått en fjärdedels timma, göres ett hål på midten, att ångan får slippa ut, annars spricka pastejerna sönder; sedan tål den stå i 2 timmar, hwarefter den uttages för att kallna, hwartill mest behöfwes ett halft dygn. Emedlertid kokas en stark bouillon af ox- och kalfkött, hwilken skummas och silas. När den är kall, men icke fullt stel, ställes en tratt i den gjorda öppningen på pastejen och så mycket bouillon ifylles, som den kan draga i sig; derefter igentäppes hålet med flott och pastejen ställas att stelna en dag; när mesta hettan är afgången, lägges en lindrig tyngd derpå. Slutligen wärmes kastrullen så att pastejen lossnar, hwarefter den uppstjelpes och skäres i skifwor efter behag. Anrättas med kokad jus öfwer den. En god Skarp-sås (N:o 184) kan äfwen gifwas i såsskål till den eller också fransk sås (N:o 173.)

På ofwanstående sätt kan man göra pastej af Hjerpe, Rhenkött, Skinka och Kramsfågel m. m.

458. Kall Hummer-Pastej.

Man kläder en form med smördeg, och i bottnen deraf lägges ett hwarf lös fiskfärs (N:o 160). Uti densamma nedtryckas wackra bitar af färsk hummer, och derpå färs, som förut blifwit uppblandad med rödt hummer-smör, och derpå åter hummer. På detta sätt förfar man, tills allt är slut. Sist en degbotten, som tilltryckes wäl. Pastejen gräddas i warm ugn en och en half timma. Derefter uttages den att kallna och urstjelpes sedan. När pastejen serweras, skäres den i wackra skifwor och ätes med Hummer-sås (N:o 182).

Ägg-rätter, Omeletter och Croquetter.

459. Förlorade Ägg.

En stekpanna med watten uti sättes på elden. Under tiden sönderslås friska ägg på en flat tallrick och, när wattnet sjuder, iläggas de sakta. Will man hafwa ägg-gulan klar, så får man icke taga så mycket watten i pannan, att det står öfwer äggen. Sedan upptagas de och aflossas samt jemnas runda med en form.

460. Ägg i jus.

De förloras lika som de föregående. När äggen äro afputsade, uppläggas de på en karott med warm kött-jus under dem. De serweras efter steken, eller till frukostar tillika med rostadt bröd.

461. Ägg på Fransyskt sätt.

Så många ägg man will hafwa sönderslås på ett fat wackert bredwid hwarandra. Sedan sättes fatet på en hrt spishäll så att äggen blifwa stadnade, hwarunder de beströs med litet peppar. En half fransysk anjowis lägges öfwer hwarje ägg, och serweras de derefter på samma fat.

462. Stekta Ägg.

En tackjernspanna, med smör uti, sättas på elden att fräsa. När det är fräst, sönderslås äggen och iläggas, wäl åtskiljda, att steka, tills hettan blifwit stadnad. Sedan putsas äggen med en knif och uppläggas, samt serweras till Koteletter, Beefstekar, Kalfbeefar eller Gröna Rätter.

463. Ägg med Win-sås.

Smör och mjöl fräses och uppwispas med litet kokt watten. När det kokar, iläggas litet wäl sköljda och rensade

corinther. Då de äro fullkokade, uppwispas 2:ne ägg-gulor med ungt franskt win efter behof. Derefter har man tillreds, och på en carott upplagda, förlorade ägg, hwaröfwer såsen hälles. Dessa ägg serweras till någon lättare soupé.

464. Kokta Ägg med ljus sås.

Färska ägg läggas i kokande matten att wäl koka i 4 minuter Sedan upptagas de och läggas uti kallt watten. När de äro kalla, skalas de mycket nätt, att de blifwa släta, och klyfwas sedan längs efter, samt läggas uti en karott med gulan uppwänd. Man fräser smör och mjöl samt uppwispar det med litet höns- eller kalf-bouillon. Ett qwarter söt grädda uppwispas med ett par ägg-gulor och wispas uti det förra; dertill litet muskot, socker och litet citronsyra; men så litet af allt att det endast bryter smaken. Såsen hälles i karotten öfwer äggen.

465. Plommonkokta Ägg.

De behandlas som de föregående, men klyfwas ej, och serweras sedan till någon wild Purée.

466. Ägg-röra.

Till hwarje ägg tages ett skedblad grädda och ett dito watten. Detta wispas wäl tillsammans med litet salt. Färskt smör fräses i en kastrull och, när det fräser, ihälles ägg-wispningen. Allt som den börjar stadna, tages den nätt upp med en matsked. Den är då färdig att serweras till skinka, lax och rökta kötträtter. Den som behagar kan äfwen uti äggröran inblanda finhackad persilja.

467. Ägg-stadning.

Till 1 qwarter mjölk tagas 8 ägg samt litet salt, hwilket sammanwispas wäl och hälles uti en form, som förut är smord med smör och mjölad. Det sättes derefter i swag ugns-wärme eller i kokt watten. När det är wäl stadnat, är det färdigt och ställes sedan att kallna. Derefter uppstjelpes stadningen och man kan dermed garnera alla gröna rätter, i stället för förlorade ägg. Den kan fasoneras med en liten form eller skäras i wackra fasoner med en knif.

468. Ägg med Anjowis.

Den beredes som äggröra, och en del af ägg-wispniningen hälles uti en blecklåda, som förut är smord med kallt

smör och derefter iläggas sönderskurna anjowis; hwarefter lådan fylles med den öfriga ägg-wispningen. Detta gräddas derefter i ugn och serweras wid frukostar.

469. Ägg-stadning med Fläsk.

En wäl torkad munkpanna sättes på elden, och uti hwarje rum deraf lägges en bit smör. Deruti ihälles litet af ofwannämnde ägg-stadning (N:o 467), hwari läggas förut frästa fläsktärningar, och deröfwer slås slutligen det återstående af äggstadningen. När dessa hafwa wäl stadnat, uppläggas de omwända på en karott liksom munkar. Detta ätes wid frukostar, eller hur man behagar.

470. Spenat-Omeletter.

Man tager 10 ägg, från hwilka 3 hwitor borttagas; de förra wispas så mycket, att det ser fräsigt ut; dertill lägges litet salt och hwitpeppar. Man fräser smör wäl uti en tackjernspanna, och utspäder ägg-wispningen med ett halft qwarter watten, hwarefter den omwispas wäl och genast slås i pannan. Den omskakas wäl under gräddningen, så snart omeletten är till hälften stadnad, ilägges hur mycket man behagar af spenaten, som förut bör wara stufwad. Derefter omskakas det wäl, tills det blir gulbrunt, då det är färdigt att serweras.

471. Ägg-Omelette.

Till en mindre omelette tagas 5 ägg, och en hwita borttages derifrån. De wispas som de föregående, och dertill lägges litet salt och hwitpeppar. Det omskakas wäl, tills det blifwer gulbrunt, och serweras till rökt lax, kall salt bringa, eller hwad man behagar.

472. Fläsk-Omeletter.

Rökt skinka, som ej är för salt, skäres i tärningar, bräckes och upplägges på en karott. Äggen till Omeletten bero på deras storlek, endast man fråntager några hwitor. Äggen wispas, spädas med watten och hällas genast i pannan. När de äro litet stadnade, iläggas fläsktärningarne, och omeletten omskakas wäl, tills den är färdig. Om man behagar deribland finhackad persilja, så blandas den i ägg-wispningen.

473. Gräslöks-Omeletter.

Sedan gräslöken är wäl rensad och sköljd, hackas den mycket fin och lägges uti äggwispningen, tillika med litet salt och peppar. Den gräddas sedan; och serweras som mellanrätt till middagar, eller ock till större frukostar. *)

474. Ost-Omeletter.

Dertill tages ett par näfwar parmesan-ost, och, när äggen äro sönderwispade, ilägges osten tillika med salt och peppar; derefter gräddas den. Denna Omelette är mest passande till att serwera efter steken wid större middagar. *)

475. Kräft-Omeletter.

Man tager en kräftstufning, som ej är för lös. När äggwispningen är litet stadnad uti pannan, iläggas kräftstjertarne. Den serweras som för- eller mellanrätt. *)

476. Sylt-Omelette.

Hallonsylt (N:o 756) tillika med hwitt Winbärssylt (N:o 760) äro de bästa till Omeletter; men man kan för öfrigt taga hwad slags sylt som helst, endast att det ej får medfölja för mycket saft. När äggwispningen är litet stadnad, ilägges syltet, och Omeletten färdiggräddas. Den serweras som efterrätt. *)

477. Champignon-Omelette.

Man har tillreds en Champignon-stufning, som ej är för lös, och tillreder den alldeles på samma sätt som den föregående. Den serweras näst efter stek wid middagar. *)

478. Tryffel-Omelette.

Till en mindre omelette tagas 2 à 3 matskedar Tryffelpurée (N:o 333). Denna omelette tillagas som den föregående, och serweras helst efter steken. *)

---

* Wid alla Omeletter iakttages, att en hwita borttages för hwart femte ägg; att wispningen slås genast i pannan, så snart wattnet är iwispadt; samt att under gräddningen ofta omskakas och lossas kring kanterna.

479. Potatis-Croquetter.

Kall potatis rifwes och uppblandas med 2:ne ägg, 4 skedblad smör, litet söt grädda och salt sant hwitpeppar. Allt detta blandas wäl tillsammans, hwarefter man deraf formerar Croquetter i hwad fason man will, aflånga eller runda. Sedan rullas de i finsiktadt rifwebröd och få dermed ligga en half timma. Derpå doppas de uti uppwispad ägghwita och wältras åter i rifwebröd samt få ligga en stund att torka; hwarefter de kokas gulbruna i renad flottyr och serweras till diwerse kött-rätter.

480. Kalfbréce-Croquetter.

Man lägger kalfbréce i watten 2 à 3 timmar, hwarefter den förwälles i litet watten tillika med salt. Derefter upplägges den att kallna, och skrädes sedan fri från skinn och alla hinnor. Derpå sönderskäres den i små tärningar. Sedan fräses smör och mjöl i en kastrull samt spädes, med bouillon, att det blir som en wäl stadig sås; dertill salt och hwitpeppar. När såsen är färdig, iläggas tärningarne och omröras; men det får ej koka. Sedan uppstjelpes det för att kallna och, när det är kallt, formeras deraf Croquetter i hwilken fason som helst. Sedan behandlas de som de föregående. De serweras som en rätt för sig, med stekt persilja till, eller hwad man behagar.

481. Hummer-Croquetter.

Man tager dertill hummer, som ej är för salt, och skärer den i små tärningar. Will man tillöka hummern, så skär man på lika sätt förut kokad fiskfärs (N:o 169), till hälften motswarande myckenheten af hummern. Man gör en sås,som till kräftstufning, hwaruti denna blandning lägges, och den uppslås sedan för att kallna. Deraf formeras Croquetter och behandlas som N:o 480, samt serweras med stekt persilja eller omkring några gröna rätter.

482. Fisk-Croquetter.

Dertill kan tagas gädda eller gös, hwilken är kokt, kallnad och sedan urbenad samt sönderplockad. Smör och mjöl fräses samt uppwispas med fiskspadet; dertill salt, litet sönderhackad capris och hwitpeppar. När såsen är färdig, lägges fisken deruti och omskakas wäl; men får ej koka. Den upp-

hälles derefter att kallna. Croquetterna fasoneras och behandlas på samma sätt som N:o 480.

483. Risgryns-Croquetter.

Risgrynen sköljas, förwällas och upphällas, så att wattnet får afrinna. Sedan kokas grynen i stark bouillon, tills de spricka sönder. Smör och mjöl fräses, hwaruti grynen läggas tillika med litet hwitpeppar. Detta omröres under en liten kokning; varefter det upplägges att kallna. Deraf göras Croquetter, hwilka behandlas som N:o 480. Med dessa kan man garnera höns- eller kalkonrätter.

484. Haché-Croquetter.

Dertill tages hwad slags kött som helst, såsom kalf, lam eller fågel, helst flere sorter tillsammans. Detta sönderskäres och hackas tillika med en stekt kalfnjure. Smör och mjöl sammanfräses och uppwispas med bouillon; dertill litet salt och hwitpeppar. När detta är kokt ilägges det hackade och omskakas wäl, men får ej koka; sedan upphälles det att kallna. Om man så will, kan äfwen litet finhackad capris eller salt-gurkor blandas deruti. Sedan behandlas de som N:o 480. De kunna serweras till någon soupé omkring champignoner.

485. Resoller.

Man utkaflar smördeg (N:o 437) till wanlig tjocklek och deraf skäras små fyrkantiga bitar. På midtet af dessa lägges ett theskedblad af föregående Haché-blandning. Kanterna rundtomkring bestrykas med ägg-gula och watten, samt sammanwikas och ihoptryckas, så att det får utseende af en halfmåne, hwarefter de skäras på 3 à 4 ställen med en bakelsesporre. Resollerna öfwerstrykas med wispad ägg-gula; hwarefter de kokas i renad flottyr, samt wändas derunder, tills de blifwa gulbruna, och läggas på papper, att det mesta flotet får urdragas. Dessa serweras till klar bouillon.

486. Castanie-Croquetter.

Ett skålpund Castanier rensas som wanligt; hwarefter de läggas i kokande watten att blifwa mjuka. Derefter stötas de uti en stenmortel med ett fjerdedels skålpund färskt smör, dito socker och söt grädda, hwarefter det passeras genom en

hårsikt uti en kastrull, hwilken sättes på elden, och massan spädes åter med söt grädda och deruti 10 ägg-gulor, under jemn omrörning, tills det släpper bottnen. Sedan lägges massan på en kopparplåt och öfwerströs med vanilj-socker. När den är kallnad, fasoneras deraf Croquetter, hwilka sedan behandlas som wanligt (N:o 480). De anrättas på en bruten serwet och öfwerströs med vanilj-socker. De serweras som efterrätt.

487. Kromiski.

Man tager dertill kalf- och lamstek samt en stekt kalfnjure med allt det feta, rökt skinka samt kokt salt tunga. Af kalf och lam tages lika mycket, och af de andra sorterna hälften deremot. Detta skäres i fina tärningar samt uppblandas med salt, peppar, finhackad persilja, och 4 ägg, men blott 2:ne hwitor; slutligen wispas litet grädda däribland och allt omskakas wäl. Man skär mycket tunna skifwor af späckfläsk, och på hwarje sådan lägges en dryg thésked af blandningen; hoprullas sedan och wikes tillhopa med ändarne, hwarefter de läggas en timma att styfna. Sedan stekas de som Dorfiner på Lam (N:o 270) och anrättas med stekt persilja eller omkring Champignoner eller Blanquette på Sparris. Detta ätes som mellanrätt.

Puddingar.

488. Fisk-Pudding.

En 3 à 4 skålpunds Gädda fläckes, torkas wäl och skrapas fri från ben och senor; hwarefter det hackas med ett halft skålpund kallt smör. När det är något hackadt, lägges det uti en stenmortel att stötas. Under stötningen påspädes efter hand med omkring 1 skålpund skirt smör, och blandningen arbetas wäl, tills den släpper morteln och är som en seg deg. Deruti arbetas nu 6 à 8 ägg, ett i sender, under jemn omrörning; dertill ett par näfwar godt hwetemjöl, salt och litet hwitpeppar, tillika med så mycket söt grädda, att blandningen blifwer lös. Om man will profwa den, så tager man ett skedblad deraf och lägger i litet kokande watten. Skulle den då wara för lös, tillägger man litet mera mjöl, men i motsatt fall grädda. Formen smörjes med kallt smör och mjölas. Deruti slås blandningen; men formen får ej blifwa för full. Den sättes sedan i kokande watten att koka i twänne timmar. Till puddingen ätes Kräft-sås (N:o 182) eller Win-sås (N:o 181).

489. Stockfisk-Pudding.

Fisken bultas, blötes och kokas mör i watten, upptages och plockas fri från alla ben; hwarefter den hackas fin. Emedlertid har man, till en form af en kannas rymd, förwällt ett halft skålpund risgryn: när de äro förwällda, blandas grynen tillhopa med fisken; 1 qwarter smält smör jemte söt grädda eller mjölk, 8 ägg, starkpeppar, socker, salt och muskotblomma iröras. Formen smörjes med smör och beströs med fint rifwebröd, hwarefter blandningen öses deri. Sist ihälles en uppwispning af några ägg-gulor, och detta insättes i ugn att gräddas. Puddingen ätes warm med smält smör eller Smör-sås (N:o 161).

490. Lax-Pudding med Risgryn.

På morgonen samma dag, då man will hafwa Laxpudding till middagen, skäres af en laxsida tunna breda skifwor, och en half timma förr än puddingen tillagas, uppklappas de mellan en ren handduk. Man har då tillreds risgryn, förut förwällda i mjölk och litet watten. Nu smörjes en mindre djup form, eller wanlig kakform, med smör, och risgröten bredes tunnt på bottnen af formen; derpå läggas laxskifwor, hwilka beströs med litet peppar och begjutas med skirt smör. Så förfares flera hwarf med ris och lax samt hälles med smör emellan hwarfwen, hwilka böra wara tre; men öfwerst risgryn Nu wispas 6 ägg med ett halft stop mjölk och slås öfwer formen; hwarefter detta sättes in i en warm ugn att gräddas en timma. Formen sättes på bordet med en serwett omkring. Denna pudding ätes med skirt smör, som gifwes i sås-skål.

491. Dito på annat sätt.

Med laxen förfares på samma sätt, som till den föregående puddingen; men i stället för risgryn tages skifwad kokt potatis och lägges hwarftals med laxen samt beströs med rifwebröd och begjutes med skirt smör; det sednare får ej förglömmas, annars blir puddingen för torr. Obserweras, att potatis blifwer der öfwersta hwarfwet, hwilket beströs med rifwebröd. Mjölken och äggwispningen öfwerslås på samma sätt, som wid den förra är beskrifwet. Gräddas en timma i warm ugn, och ätes med skirt smör eller rörd Smörsås (N:o 185).

492. Spenat-Pudding.

Storbladig spenat sköljes och förwälles samt uppkramas ganska wäl, att allt wattnet är borta, hwarefter den hackas temmeligen fin; sedan lägges ett stycke smör i en kastrull eller panna och, då det är smält, ilägges den hackade spenaten, som under omrörning deruti sjuder. När smöret är indraget i Spenaten, tages den ifrån elden, och 2 à 3 raspbröd, blötta i mjölk och urkramade, iröras; så wispas 8 ägg-gulor i ett godt qwarter söt grädda, samt hälles till spenaten, jemte en jungfru smält smör, litet socker, salt och muskot. När formen är smord och smeten färdig att ihällas, iröras de 8 upp-

slagne ägg-hwitorna, hwarefter puddingen sättes i ugnen, eller på glöd, att gräddas. Då den är färdig, kan den garneras eller betäckas med lös Ägg-stadning (N:o 467).

493. Potatis-Pudding.

Jemn, stor potatis skalas och skrapas rå samt lägges i kallt watten; sedan sättes den i friskt watten på elden att halfkoka, hwarefter den upptages, kallnar och rifwes helt fin, att inga klimpar qwarblifwa. Derefter tages till en wanlig form, af en kannas rymd, ett godt stop af den rifna potatisen, hwilken med 12 skedblad smält smör arbetas tills det blifwer smidigt och börjar höja sig; så wispas 12 ägg-gulor ganska wäl och röras till potatisen; men arbetas alltid åt en led; litet muskot och salt tillägges äfwen. Då allt detta är Wäl omblandadt, iröres 3 qwarter söt grädda; formen smörjes med kallt smör och mjölas, samt sist iblandas till skum klappade ägghwitor; hwarefter den sättes i ugnen att gräddas och anrättas warm. Serweras till Späckad Hammel (N:o 262); eller hur man behagar.

494. Dito på annat sätt.

Man kokar potatis och hackar den som fina gryn; derefter uppblandas den med 3 ägg-gulor, 4 skedblad smält smör, 4 dito söt grädda, litet rifwen muskot och ett rågadt skedblad hwetemjöl. Detta sättes i en bleckform att gräddas i warm ugn.

Af kålrötter kan man göra på samma sätt.

495. Macaroni-Pudding.

Fina eller grofwa macaroni, helst de sednare, kokas i bouillon; när de äro mjuka, slås de på durchslag att soppan må afrinna. Sedan smörjes en form med kallt smör, och ett hwarf af de kokade macaronerna ilägges med några skifwor godt smör, salt och en liten slef af soppan, hwaruti grynen kokat och i hwilken man wispat några ägg-gulor; deröfwer strös sedan 3 à 4 skedblad rifwen parmesan- eller annan god, helst skarp, ost; så åter ett hwarf gryn med samma öfwerläggning, tills formen är full; då något rifwebröd jemte rifwen ost och skirt smör lägges öfwer. Derefter sättes formen i ugn att brynas, endast en kort stund.

496. Dito på annat sätt.

Pip-macaroni sönderbrytas i mindre bitar och påsättas uti kokande watten med litet smör, att färdigkoka; hwarefter de upphällas på ett durchslag, för att afrinna. Smör och mjöl fräses samt uppwispas med stark bouillon; deruti läggas macaronerna med två näfwar rifwen parmesan-ost, samt salt och hwitpeppar efter smak, hwarefter det upphälles att kallna. En form smörjes och beströs med litet mjöl. Deruti ett hwarf macaroni, sedan ett med rökt, kokt skinka (N:o 289), hwilken skall wara fint hackad; så åter macaroni; med detta fortfares tills formen blir mest full. Ett qwarter söt grädda uppwispas med 4 ägg, hwilket hälles öfwer puddingen. Den insättes att gräddas i lagom warm ugn. Denna pudding serweras med skirt smör.

497. Kött-Pudding.

Man tager 3 à 4 skålpund oxkött helst af bogbladet, och skrapar det fritt från senor; dertill ett halft skålpund njurtalg. Detta hackas först tillsammans och bultas sedan uti en stenmortel. När det är tillräckligt fint, iröres ett halft skålpund skirt smör, hwarefter det omblandas wäl. Derefter tillkomma 4 à 5 hela ägg och ett par näfwar finsiktadt rifwebröd, salt och finstött kryddpeppar; dertill två finhackade rödlökar, hwilka förut är frästa uti smör. Sedan påspädes mer bouillon och slutligen ett qwarter öl. Allt detta arbetas nu wäl tillsammans. Man smörjer en form med smör och beströr den med rifwebröd, och deruti ifylles blandningen. Formen sättes i kokande watten med lock på, att koka i 2 timmar. Puddingen ätes med stark köttsås med Madeira-win ibland, eller ock med Capris-sås (N:o 275).

498. Njur-Pudding.

En stor njure af en stekt kalfstek med dess fett och en del af det mess lösa stekta köttet, som sitter inwid benet, hackas helt fint med ett var spanska lökar; så förwälles ett halft qwarter risgryn i söt mjölk, och då de äro wäl utswällda, slås de på ett durchslag, att mjölken får wäl afrinna. Sedan röres njurköttet till grynen och uppblandas med söt grädda, 6 ägg, fin persilja, litet hwitpeppar och salt.

Allt detta blandas och öses i en smord form, beströdd med mjöl, och sättes i ugn, eller med eld öfwer och under, att gräddas, samt anrättas sedan warmt, med smält smör.

499. Blod-Pudding.

God frisk oxblod silas wäl och utblandas med en del godt dricka mot två tredjedelar blod; deruti wispas sedan något wäl sammanmalet rågmjöl; hwarefter det sättes på elden och wispas,tills det börjar koka; då iröres ännu mera mjöl, hwilket allt kokar tills det är tjockt som en hård gröt; hwarefter det aflyftes, och ett stycke smör af ett gåsäggs storlek lägges i den heta gröten som dermed arbetas. Emedlertid hackas ett fjerdedels skålpund njurtalg, helst af kalf, ganska fin, en purjo- och en ej för stor portugisisk lök skäras i tärningar och brynas i smör, hwilket blandas till puddingen, jemte 8 ägg-gulor, ett halft stop söt grädda, mejram, litet kryddpeppar och salt. Har man ett par skedblad märg, så är det ganska tjenligt att tillägga; i annat fall tages lika så mycket smält smör. Allt detta arbetas med en slef ganska wäl åt en led, och då formen är färdigsmord, iröras ägg-hwitorna hårdt wispade; hwarefter den sättes i ugnen att gräddas, eller i en kokande wattengryta. Anrättas med smält smör.

500. Kål-Pudding.

Man skär ett fast hwitkålshufwud i klyftor, hwilket kokas med smör och peppar i watten tills det blir mört, då det tages ur spadet för att kallna. Nu lägges kålen i en bleckform hwarftals med kokta fisk-frikadeller samt i smör frästa kräftstjertar, tills formen blir nästan full; sedan läggas derpå några bitar färskt smör och rifwen muskot. Derefter tages rå fisk-färs (N:o 160) och lägges öfwerst i formen samt sättes sedan in i ugnen. Smör och mjöl fräses tillsammans och uppwispas med kålspadet jemte litet socker. Sedan afredes såsen med 2 ägg-gulor. Den är då färdig att serweras till puddingen.

501. Sago-Pudding.

Ett halft skålpund sagogryn med 1 stop mjölk sättes på elden att uppkoka under ständig omrörning. Grynen få koka, tills de se klara ut, då de uppslås uti ett fat, hwaruti en bit färskt smör lägges tillika med ett stycke socker samt det

gula af en citron. Sedan röres deruti ett halft skålpund corinther, hwilka förut äro rensade, sköljda och torkade. 5 ägg uppwispas med 1 qwarter grädda och hällas i gröten; litet salt ditlägges äfwen. En form smörjes och beströs med rifwebröd, och deruti slås blandningen. Den insättes i lagom warm ugn att gräddas en half timma. Den ätes med winsås (N:o 181).

502. Brülé-Pudding.

Ett halft stop söt grädda uppkokas och ställes att kallna; sedan wispas deri 6 ägg, hwilka förut äro uppwispade. 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 grädda och hälles uti gräddblandningen, hwilken omwispas och hälles uti formen, som sättes i kokande watten med en jernplåt öfwer och några kol derofwanpå. Den tål koka en half timma. När blandningen är stadnad, är den färdig och upptages för att afswalna. När den skall anrättas urstjelpes den och ätes med sin egen sås.

503. Ris-Pudding.

Ett halft skålpund risgryn förwällas och ställas uti flera watten, samt upphällas derefter, så att wattnet får afrinna; hwarefter de kokas i mjölk tills de börja spricka, då de uppläggas uti ett djupt fat, hwaruti lägges ett stycke färskt smör. Det gula på en citron afrifwes på ett stycke socker, hwilket doppas hastigt uti kallt watten och lägges sedan till grynen; dertill ett halft skålpund rensade och sköljda russin, tillika med 3 à 4 skållade och stötta bittermandlar. Allt detta omröres wäl. 5 ägg sammanwispas med ett qwarter grädda och röres uti gröten, när den är kall. En form smörjes med kallt smör och fint rifwebröd. Massan hälles deruti och gräddas i lagom warm ugn en god halftimma. Puddingen ätes med Körsbärssås (N:o 542).

504. Smörgås-Pudding.

Ett halft qwarter skirt smör och en jungfru söt grädda wispas med en ägg-gula samt så mycket mjöl, att det blir en lös deg. Formen smetas wäl dermed, att det blir jemnt. Skär mandelbröd i tunna skifwor och bestryk dem med godt

färskt smör samt läggs på bottnen af formen ett hwarf deraf. Haf då förwällda russin, hwarifrån kärnorne äro borttagne, skär sönder dem smått och beströ smörgåsarne dermed; så fortsättes hwarftals med smörgåsar och russin tills formen blifwer full. Då wispas ett halft stop gräddas med 10 lod fint socker, ett skedblad fin kanel och 7 hela ägg samt slås på formen, att det står wäl öfwer, och ställes i en lagom warm ugn att gräddas en timma. Den slås upp på fat och ätes med win-sås (N:o 540).

505. Engelsk Plom-Pudding.

Man tager 1 skålpund krukrussin, hwarur kärnorna borttagas och köttet öfwerhackas, 1 skålpund njurtalg, som wäl rensas och befrias från alla hinnor samt sedan sönderhackas; 10 skedblad godt hwetemjöl, 16 ägg, hwarifrån 6 hwitor borttagas, 12 skedblad socker, litet salt efter smak, ett godt dricksglas conjak och några stycken syltade pomerans-skal, som skäras i tärningar. Allt detta blandas wäl tillsammans; sedan tager man en serwet, som smöras och mjölas, häller alltsammans uti serweten, tillknyter det hårdt och sätter det i kokande watten. Det tål koka i 3 timmar. Till denna Pudding äter man brinnande conjak eller win-sås (N:o 540).

506. Dito på annat sätt.

Mans tager ett 12 skillingars franskt bröd eller annat hwetebröd af samma wigt; kanterna skäras bort, och brödet skäres sönder, samt blötes uti 3 qwarter mjölk; alltsammans hälles uti en kastrull, hwilken sättes på elden, så att det endast får utswälla; sedan tages ett halft skålpund finhackad njurtalg, ett halft skålpund från kärnorna rensade russin, 4 skedblad socker, 4 finstötta cardemummor och litet salt; 6 hela ägg uppwispas med 1 qwarter grädda och iröras; slutligen ett winglas conjak. Allt detta omblandas wäl; hwarefter det hälles uti en eller flera formar, hwilka förut äro glacerade med brynt socker. Derefter sättes formen i kokande watten, med lock uppå, att koka i 2 timmar. Den upptages derefter och urstjelpes samt serweras med win- (N:o 540) conjak- (N:o 541) eller arak-sås (N:o 539).

507. Bröd-Pudding.

Tag franska bröd, skräd bort den yttre skorpan rundt omkring; det inre skäres i helt tunna skifwor, hwaraf tages

16 lod, och derpå slås 3 och ett halft qwarter söt mjölk; låt detta stå att blötas. När brödet dragit mesta mjölken till sig; så tag en bleckform, hwilken smörjes ganska wäl med färskt smör, samt lägg sedan deri ett hwarf insyltadt pomerans-skal (i tärningar skurna), socker, kanel och det blötta brödet. Fortfar härmed hwarftals. Skulle då någon mjölk wara, som ej brödet dragit till sig, så slås den öfwer. Sedan wispas 6 ägg tillsammans med ett halft qwarter söt grädda, hwilket slås öfwer formen då den insättes i ugnen.

508. Bröd-Pudding på annat sätt.

Brödet dertill tages drygare än till den föregående och behandlas på lika sätt. Man tager derefter talg af en kalfnjure eller af oxe, hwilken skrädes och hackas fint. Det gula på en citron afrifwes på ett stycke socker; 5 skållade och stötta bittermandlar, 3 à 4 cardemummor, sönderhackade russin och litet salt tages härtill. Derpå sammanwispas 5 ägg i grädda och omblandas wäl med det förra. Sedan förfares dermed som med den föregående. När den serweras, ätes den med Citron-sås (N:o 935 bis).

509. En annan Dito.

Man tager 12 lod hwetebröd (se N:o 507); derpå hälles 3 skedblad skirt smör, 6 ägg och en jungfru franskt win; litet citronskal 2 skedblad stött socker, ett halft skålpund russin, hwarur kärnorna är rensade och bärköttet söuderstött, slutligen 8 skedblad söt grädda. Allt detta blandas wäl tillsammans och gräddas i en lagom warm ugn.

510. Mandel-Pudding.

Ett halft skålpund söt- och 2 lod bitter-mandel skållas och afskalas, hwarefter den stötes i mortel. När den är wäl krossad tillägges efter hand stött socker, omkring 12 lod. Detta arbetas tillika med några skedblad watten, tills det blir som en fin deg. Sedan upptages det ur morteln och lägges uti ett fat, hwaruti röres ett qwarter skirt färskt smör, ett halft qwarter fint rifwebröd och 8 uppwispade ägg, ifrån hwilka tagas 5 hwitor, som hårdt uppwispas och sist iröras. En form smörjes och beströs med rifwebröd, hwarefter blandningen hälles deruti och kokas eller gräddas i ugn. Den uppstjelpes derefter och är då färdig att serweras.

511. Märg-Pudding.

Ett skålpund oxmärg rensas från alla ben, sönderskäres och lägges i friskt watten att urdraga; derefter silas den genom ett durchslag och lägges sedan på en ren handduk. På trefjerdedels franskt bröd bortskäras kanterna och brödet blötes i grädda. 1 skålpund rensade krukrussin hackas och läggas till brödet, tillika med den sönderskurna märgen samt 4 eller 5 cardemummor, hwilka stötas wäl fina, och dertill några skedblad socker och litet salt. 8 ägg uppwispas med ett qwarter grädda och slås till det förra samt omskakas wäl; Sedan hälles det i en form, förut smord och beströdd med rifwebröd. Den gräddas i ugn, och när puddingen serweras, ätes dertill brinnande conjak.

512. Russin-Pudding.

Ett skålpund från kärnorna rensade krukrussin, som öfwerhackas, ett halft skålpund njurtalg, finskuren och fri från hinnor, 10 ägg, wispade i ett djupt fat med ett qwarter grädda, en god näfwe hwetemjöl, ett par cardemummor och litet socker efter smak röras wäl tillsammans. En form smörjes med kallt smör samt beströs med rifwebröd. Massan hälles uti formen och ställes i kokande watten, hwaruti den tål koka minst 2:ne timmar; hwarefter den är färdig att serweras.

513. Fikon-Pudding.

Man tager 1 skålpund fikon, som sönderskäras; dertill 6 mandelbröd, hwilka skäras i skifwor och doppas i söt grädda; och lägges ett hwarf på bottnen af en smord form, derpå ett hwarf fikon, så ett hwarf sönderkramade Biscuits, och slutligen litet körsbärs- och hallon-sylt. Detta upprepas tills formen blir full, men det sista hwarfwet bör wara bröd. 7 ägg wispas i ett qwarter söt grädda och hällas i formen, hwarefter den sättes i ugn att gräddas. När den har höjt sig, är den färdig att serweras.

514. Smet-Pudding.

Man tager ett stop söt grädda, låter den uppkoka och rör deri så mycket mjöl att det blir som en tunn gröt, samt låter det sedan kallna. Derefter uppblandas det med 3 à 4 näfwar renaste corinther och 14 ägg, sedan man tagit ifrån 8 hwitor. Härtill kommer litet af det gula på en citron, för

att bryta smaken, och slutligen socker efter smak. Allt detta röres wäl tillsammans och hälles uti en form, som förut är smord och mjölad. Denna pudding tål att stå twå timmar och koka uti watten; den uppstjelpes, när den är något afswalnad, och ätes med kall Saft-sås (N:o 543). Denna pudding är bäst passande till mellanrätt.

515. Biscuit-Pudding.

Den göres som Brulé-Pudding (N:o 502), med den skillnad, att det brynta sockret får ej wara i blandningen, utan endast formen besmörjas dermed. Ett halft skålpund sönderkramade Biscuits röras deribland tillika med litet socker. De kokas äfwen som den föregående.

516. Pomerans-Pudding.

Man tager ett 12 skillingars franskt bröd, eller samma wigt af annat hwetebröd, och bortskär derifrån alla kanter; sedan skäres det i skifwor, hwilka blötas uti ett halft stop mjölk. När det har stått wid pass en timma, så lägges deruti en god näfwe mjöl, 6 ägg, 24 lod rensad och sönderhackad njurtalg, ett halft skålpund smält smör samt salt efter smak. Dertill en god näfwe syltade pomerans-skal, hwilka sönderskäras uti fina tärningar. Derefter utspädes smeten med mera mjölk, så att den blir som en tunn gröt. Sedan smörjes en serwet med kallt smör och beströs med rifwebröd, hwarefter blandningen slås deruti, serweten knytes ihop, och puddingen kokas i 3:ne timmar. Sås härtill göres af sammanfräst smör och mjöl, samt uppwispas med kokt watten; dertill socker och win, så att den blifwer stark. Såsen afredes med 2 à 3 ägg-gulor.

517. Fransysk Pudding.

En form smörjes i bottnen med kallt smör; sedan lägges först ett hwarf sockerbröd, dernäst ett med klufna mandel-rutor, hwarpå läggas fint skurna syltade pomerans-skal. Ett qwarter söt grädda wispas tillsammans med 8 ägg-gulor och en jungfru stött socker: deraf öses i formen endast så mycket, att de deri nedlagda sockerbröden och mandelrutorna blifwa blötta; sedan åter ett hwarf sockerbröd, mandelrutor och syltade pomeransskal samt derefter af gräddblandningen: dermed fortfares till formen är full. Den sättes då i kokande watten,

att under jemn kokning standna. Sedan uppstjelpes puddingen på fat och späckas med strimlor af pomeransskal Den ätes med Vanilj- (N:o 544) eller Saft-sås (N:o 543).

518. Caffe-Pudding.

Ett halft stop söt grädda sättes på elden med ett fjärdedels skålpund stött socker. När det kokar, har man tillreds ett fjerdedels skålpund nybrändt caffe, hwilket slås ur caffebrännaren uti den kokande gräddan; hwarefter det aflyftes och man rör deruti, tills mesta hettan är afgången. 8 ägg uppwispas wäl, och deruti silas det kokta under jemn wispning. Denna blandning slås uti en form, som förut är glacerad med brynt socker. Den nedsättes i kokande watten och tål att sakta koka en timma, hwarefter den upptages för att litet afswalna. Derefter uppstjelpes den på fat och anrättas.

519. Vanilj-Pudding.

Tre qwarter mjölk och ett fjerdedels skålpund smör ställes uti en kastrull på elden. När det uppkokar, blötes 9 lod potatis-mjöl i litet mjölk, nedröres hastigt och ställes genast att kallna; under tiden iströs vanilj-socker efter smak. Derpå tagas 9 ägg, hwarifrån hwitorna afskiljas; gulorna med 9 lod fin-siktat socker arbetas i ofwanstående massa en timma med träspade. Sedan wispas hwitorna till hårdt skum, som sakta nedröres. En wäl smord form med lock är tillreds, och smeten slås genast deruti och ställes uti en kokande wattengryta med lock i twänne timmar. Den bör tagas upp en fjerdedels timma före anrättningen att stå i formen för att swalna. Den ätes med Vanilj-sås (N:o 544).

520. Soufflé-Pudding.

Till 10 ägg-gulor tages ett halft skålpund socker, hwarpå det gula af 2 eller 3 citroner förut blifwit afrifwet, men aktas noga för det hwita skalet: sedan rifwes socker på ett rifjern, hwarefter det siktas genom en hårsikt, blandas tillsammans med ägg-gulorna, och massan röres åt en led, tills den börjar höja sig. Sedan urkramas saften af 4 citroner, genom ett durchslag, och röres wäl. Sist iröres mycket sakta skummet af 5 hårdt uppwispade ägg-hwitor. Massan slås sedan på

serweringsfatet, eller en karott, och insättes uti swag ugnswärme. När den har höjt sig, är den färdig till anrättning.

521. Warm Äppel-Pudding.

Tolf större äpplen skalas och skäras i tunna skifwor samt kokas lyckt öfwer swag eld med litet franskt win och tillräckligt socker. Till ett halft stop af denna mos tagas 10 ägg, från hwilka hwitorna äro afskiljda, och wispas tillsammans med ett halft stop söt grädda samt 12 lod rifwen kryddlimpa, som är förut stekt i färskt smör. Allt detta blandas wäl tillsammans. Hwitorna wispas till skum, som sakta nedröres, och massan hälles i en smord form samt insättes i en warm ugn att gräddas. Då puddingen höjer sig, är den färdig. När den anrättas, lindas en serwet omkring formen.

522. Kall Äppel-Pudding.

Man tager äpplen af Rosen-häger eller Rosen-gyllen samt kokar deraf en god äppelmos med franskt win, socker och citronskal uti; sedan den har kallnat, passeras den genom ett groft durchslag och blandar deruti Hjort-horns- (N:o 537) eller Husbloss-substance (N:o 538) tills det blifwer så hårdt att man ser det duger att stjelpas. Derefter iröres ett godt gräddskum, att det blifwer pöröst. Sedan tager man ett hwarf äppelmos, ett hwarf godt sylt, som ej är för saftigt, och derpå ett hwarf sönderkrossade biscuits, och så fortfares till slut; sista hwarfwet bör wara äppelmos. Sedan nedfryses den, en och en half timma, innan den uppstjelpes.

523. Chocolade-Pudding.

Ett halft skålpund osockrad chocolade rifwes och uppblötes i kallt watten uti den kastrull, der man will koka puddingen. Kastrullen sättes på elden med chocoladen, hwilken spädes med ett halft stop kokt brunnswatten. När detta är uppwispadt, ihälles ett halft stop söt grädda, och detta får koka en timma tillika med Husbloss-substance (N:o 538), som ihälles efter behof. Sedan aftages den att kallna under jemn uppwispning. Sedan röres deruti uppwispadt gräddskum, men ej så mycket att det förlorar sin chocoladefärg. Derefter hälles detta i en wacker puddingform och ställes ett par

timmar på is att stelna. När den anrättas, doppas formeni hett watten innan den uppstjelpes.

524. Saft-Gelée-Pudding.

Man tager ett qwarter körsbärs- (N:o 781) och hallon-saft (N:o 782) tillsammans, tillika med ett qwarter friskt brunnswatten; detta sättes på elden att uppkoka och skummas under kokningen. Derefter ihälles husbloss-substance (N:o 538), (hwilken är kokt på 4 lod) och derpå silas det genom en florsikt uti en kristallskål eller form. Detta tål frysa 2 à 3 timmar.

525. Gelée-Pudding.

Slå 24 ägg-ulor uti ett kärl och 18 ägg-hwitor i ett annat; ägg-gulorna wispas mycket wäl tillhopa med ett skålpund fint rifwet och siktadt socker; sedan iröras hwitorna helt sakta, och sist så mycket godt hwetemjöl som 6 ägg wäga (både sockret och mjölet böra förut stått uti wärme); hwarefter det straxt hälles uti formarne och sättes in uti ugnen, så att jäsningen icke faller neder. När denna pudding är gräddad, slås den ur formen och putsas med en knif. Då den kallnat lägges den åter uti sin form; man sticker här och der uti puddingen med en grof strumpsticka och påhäller så mycket godt Hjorthorns-Gelée (N:o 715), att formen blir wäl full och puddingen wäl mättad; hwarpå den sättes uti kallt rum att stelna.

526. Engelsk Sylt-Pudding.

Dertill tages ett stop söt grädda, som uppkokas och wispas tills den blifwer swal. Deruti röres substance efter 8 lod Husbloss, och sedan blandas deri flera slags sylt men mest körsbärs-sylt (N:o 762). Detta omröres wäl och passeras sedan genom en hårsikt. Derpå iwispas ett par näfwar hårdt gräddskum. Sedan tages en slät form och sidorna beklädas med sockerbröd; på bottnen deraf lägges en wacker krans af bigaråer och en dito af gröna, sockrade Turska bönor (N:o 391). Derpå hälles sakta en slef af den passerade massan och så åter sylt; med detta fortfares tills formen blir full, hwarefter den ställes att frysa ett par timmar. Om man ej will hafwa sockerbröd, så kunna dessa uteslutas. Denna blandning kan frysas och serweras som glace; men då uteslutes substancen.

527. Kall Citron-Pudding med frukt.

Man kokar en citron-crême (N:o 695). Dertill tagas 2 citroner (från hwilka det gula skalet afrifwes på ett stycke socker om ett skålpund. Citronerna skäras midtitu och saften kramas till sockret; ett halft qwarter franskt win, ett halft qwarter watten och 10 ägg, från hwilka hälften af hwitorna borttagas, lägges till det förra uti en kastrull, som sättes på koleld så att det under flitig wispning får uppkoka; hwarefter det genast lyftes af elden, och fortfares med wispningen tills mesta hettan är afgången. Då har man ett qwarter smält Kalf-substance (N:o 535), som är swal, och hwilken wispas till crêmen, hwarefter litet af crêmen slås i en flat form; derofwanpå lägges ett hwarf biscuits, öfwer dessa någon god sylt och åter af crêmen; så fortfares tills formen blir full. Derpå ställes den i is att kallna wäl. Sedan doppas den i warmt watten och uppstjelpes genast på fatet, som utsiras med biscuits och någon wacker sylt. Detta kan äfwen anrättas i kristallskål, hwarftals, på samma sätt. Om man will hafwa Win-gélée (N:o 715) på bottnen af formen, så skall geléen först stelna; hwarefter man doppar en silfwersked i warmt watten och urtager dermed gelée i midten men lemnar brädarne orörda, och fyller sedan med citron-crême (N:o 695). I detta fall behöfwes endast citron-crême, om man så behagar icke biscuits och sylt.

528. Blanc-manger-Pudding.

Ett stop söt grädda wispas till hårdt skum. Under tiden tager man en bit wanilj och ett skålp. socker, hwilket man kokar uti Hjorthorns-substance tills det blir blott ett halft qwarter qwar. När detta är afswalnadt, hälles det i det uppwispade skummet och röres en stund. Deraf tager man och lägger uti bottnen på en kristallskål, derpå ett hwarf med Äppel-Compote, så åter Blanc-manger och derefter ett hwarf med Plommon. så fortfares till skålen blir full; men sista hwarfwet bör wara Blanc-manger. Sedan derpå någon wacker garnering.

529. Glace-Pudding.

Ett stop söt grädda ställes på elden med ett skålpund socker och en bit vanilj. Då det uppkokar, wispas 8 ägg

deruti och det lyftes genast af elden att kallna; hwarpå en glace-dosa nedfryses i en wanlig hink sålunda: En tunn isbotten nedlägges i hinken, derpå saltas med groft salt, hwarpå glace-dosan ställes. Sedan hackas isen smått som hönsägg, och strös omkring glace-dosan tillika med det grofwa saltet. så förfares tills det blir jemnt med glace-dosans kant och dosan surras omkring, så att den går ledigt. Den aftorkas wäl, innan locket aftages, och så ihälles den ofwanbekrifne kokade glacen, som med flitig surrning snart fryser, men den bör arbetas med en trädspade och lossas ifrån kanterna hwarje fjerdedels timma i sender, samt klappas wäl som en deg; på detta sätt fortfares, tills glacen är tjock. Då har man den tillämnade formen, som ställes på is; så packas af glacen ett hwarf på bottnen, sedan lägges derpå sockerbröd och så ananas-smultron, eller hwad sorts sylt man behagar. På detta sätt fortfares hwarftals, tills formen blifwer full. När den skall anrättas, doppas den i warmt watten och aftorkas wäl samt stjelpes på fat eller på flata kristallskålar. I brist af form kan denna glace-pudding serweras på fat, men det skall ske hastigt och anrättas så högt som en pyramid eller sockertopp.

530. Pudding med Rismos och Äpplen.

Ett qwarter risgryn sköljas wäl i flera kokheta watten, och få sedan afrinna. Grynen läggas i ett stop söt grädda med vanilj och socker samt ställas på sakta eld att uppkoka. Elden minskas, så att de bara stå och mjukna. Då de äro wäl mjuka, passeras de genom en sikt, så att det blir löst och mosigt som en crême; skulle det wara hårdare, wispas litet grädda till skum och nedröres. När ris-smeten är kallnad, så har man kokt god äppel-compote (N:o 686) med win och tillräckligt socker, som lägges på bottnen af en djup kristallskål; derpå rismosen, och så ett hwarf med biscuiter. Derpå någon god sylt, hallon- (N:o 756) eller smultron- (N:o 757); och sålunda fortfares med äpplen och ofwanstående saker, tills det blir så högt man will hafwa det. Sedan utsiras det med wackra äppelhalfwor, färgade med röd saft, ett hwarf omkring; så ett hwarf glacerade biscuits och så bigaråer eller andra körsbär. Midt på kristallen läggas gröna sockrade turska bönor i en höjd såsom en blomma; hwarefter det är färdigt.

531. Ris-Pudding med frukt.

Ett skålpund goda risgryn sköljas i kallt och warmt watten, samt sättas på elden med litet brnnswatten; dertill det gula skalet af en citron samt socker. Detta får ej koka utan endast puttra, samt omskakas derunder. När grynen äro krusiga, upphällas de på ett fat, och derpå hälles franskt win och litet citronsyra så att det får god smak samt socker efter behof. Man kokar äpplen, som till compote (N:o 686), och låter dem kallna. Risgrynen nedläggas ett hwarf uti en djup kristallskål, derpå äpplena, och emellan dem, här och der, litet syltade hallon (N:o 756); sedan gryn, äpplen och biscuits; men sista hwarfwet gryn. På detta lägges nu en wacker garnering af klart äppel-gélée (N:o 720) i rutor, med ett klarbär i hwarje ruta. Derefter är det färdigt att anrättas.

532. Äppel-Maseum.

20 stycken stora oskalade äpplen stekas uti swag ugns-wärme, tills de blifwa fullkomligt mjuka, och passeras genom en hårsikt, medan de äro warma. derpå kokas ett qwarter hjorthorns-substance (N:o 537), twänne citroner, ett qwarter franskt win och tillräckligt socker, tills det blifwer som ett gelée, hwilket klaras med ägg-hwitor. Ofwanstående massa blandas uti geléet samt slås uti en lagom form att stelna; men innan dess kännes efter, om något fattas i smaken. Det ätes med vanilj-sås (N:o 544).

533. Marasquin-Pudding.

Ett halft stop söt grädda uppkokas med ett stycke socker och aflyftes derefter; deruti hälles ett qwarter upplöst kalffots-substance (N:o 535) och wispas sedan, tills det kallnar. Derefter iwispas mycket hårdt gräddskum, så att den höjer sig, och dertill så mycket marasquin som fordras för att gifwa det god smak. Sedan öses det uti en wacker gélée-form och sättes en stund att frysa. När puddingen skall serweras, urstjelpes den på fat och garneras med biscuits och sylt. Den som will hafwa denna pudding röd och hwit, färgar hälften af saften med en upplöst färg-kula.

534. Blank- eller Porcelaines-Pudding.

Tre qwarter god grädda, med 12 lod socker uti, ställes på elden i en wäl förtennt kastrull att uppkoka, hwarefter det

aflyftes; så blötes 8 lod god stärkelse i ett halft qwarter grädda, som wäl nedwispas under afswalnandet; då har-man tillreds, till hårdt skum wäl wispade ägghwitor, samt det rifna skalet af en citron, som äfwen genast nedwispas. Så fortfares med wispningen, tills det blir kallt. Då har man en form wäl smord med matolja. Deruti slås smeten och ställes att frysa på snö eller is. Wid anrättningen doppas puddingen i warmt watten och stjelpes på fatet samt garneras med sylt. Den ätes med bär-sås (N:o 542) eller äfwen utan sås.

535. Kalf-Substance.

Fyra skållade och klufna kalffötter läggas öfwer natten i friskt watten att urdraga. Derefter sättas de på elden med twänne kannor brunnswatten att koka, tills det blir endast ett halft stop qwar af substancen, när den är silad. Denna substance anwändes endast till Puddingar, och man tager då deraf efter behof. Då man will begagna sig af substancen, sättes den på elden att litet koka, och man ilägger då något, som gifwer den smak, man will hafwa på puddingen, såsom vanilj, citron m. m.

536. Substance på Fläskswålar.

Dertill köpas 1 à 2 skålpund fläskswålar, hwilka urwattnas och kokas som den föregående. Derefter uppsilas och skummas den wäl. Denna substance passar bäst till kalla marjones-såser, men äfwen till hwita puddingar, af brist på kalf- eller hjorthorns-substance.

537. Hjorthorns-Substance.

Man tager 5 skålpund hjorthorn, sköljer det wäl samt sätter det på elden med 4 kannor brunnswatten, hwarmed det får koka lyckt på sakta koleld; men omröres derunder och efterses att det kokar jemnt. Det skall koka till dess hjorthornet är mjukt; hwilket pröfwas, om man upptager litet af spånen med en sked och känner efter om det är så mjukt, att man emellan fingerändarne kan klämma det som mjöl. Då det är ihopkokt till ett stop, uppsilas det; Man kan sedan slå på hjorthornet en kanna watten och låta det koka ett par timmar att få litet klenare substance. Den ställes sedan

för att blifwa klar, då den derefter är färdig att begagnas till geléer, blanc-mangéer, à la dauber m. m.

538. Husbloss-Substance.

Fyra lod husbloss är tillräckligt till en form om ett halft stops rymd; husblossen brytes sönder i bitar och lägges en timma i kallt watten att blötas. Derefter sättes det på elden i samma watten att koka, tills det ser klart ut. Sedan silas det genomett durchslag. Substancen bör wara ihopkokt till ett halft qwarter, då den är färdig.

Diverse Såser.

539. Arraks-Sås.

Det gula skalet rifwes af en citron, och saften tages af twänne; 8 lod socker, ett qwarter watten och 4 ägg-gulor sättes allt på elden i en kastrull under flitig wispning, tills det tjocknar och fradgar sig; då lyftes det genast utaf, och man wispar det, tills mesta hettan är afgången. Då sår man deri så mycket arrack man behöfwer, och såsen är derefter färdig att serweras.

540. Win-Sås.

Den behandlas alldeles på samma satt som den föregående; men i stället för arrak tages win: madeira, gammalt eller ungt franskt win.

541. Conjaks-sås.

Den tillagas alldeles på samma sätt; men man tager conjak i stället för win eller arrak.

542. Körsbärs-Sås.

Den kokas som föregående; men man tager dertill körsbärssylt (N:o 763), för att göra såsen smaklig dermed, samt, om man så behagar, ett skedblad rödt eller hwitt win.

543. Saft-sås.

Ett qwarter brunnswatten med det gula skalet af en half citron sättes på elden. Man uppblöter 4 lod potatis-mjöl i litet watten; när det förra kokar, iwispas detta, men får sedan ej koka. När detta är kallt, uppblandas det med god körsbärssaft (N:o 781) efter smak.

544. Vanille-Sås.

Ett qwarter grädda uppkokas med ett stycke vanille och litet socker, under jemn omrörning. När det har kokt en liten stund, afredes det med 3 ägg-gulor.

545. Sparris-sås.

Ett godt stycke smör och hwetemjöl sammanfräses. Sedan uppwispas det med spadet efter kokt sparris, samt dertill det sura af en half citron. Såsen får ej wara sur, blott kännas lite bruten.

546. Rörd Smör-Sås.

Färskt smör skires och sälles att kallna litet; hwarefter det röres, tills det har höjt sig och blifwer hwitt; sist iröras några droppar citronsyra.

Kakor, Tårtor och Bakelser.

547. Korf-Kaka.

Ett halft stop krossgryn 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 talgen uti en stekpanna och slås derefter till grynen, tillika med finsiktad mejram, peppar och ingefära samt litet salt. Deruti blandas en finrifwen kalf-lefwer; 3 ägg uppwispas med litet mjölk, och allt omröres wäl. Derefter öses smeten i en smord form och ställes att gräddas en timma i en lagom warm ugn. När den anrättas, lindas en serwet omkring formen, och skirt smör gifwes dertill i sås-skål.

Korfkaka af risgryn tillagas på samma sätt.

548. Ost-Kaka.

3 kannor oskummad mjölk sättes på elden för att blifwa ljum. 6 ägg-gulor, 6 strukna skedblad hwetemjöl och ett halft qwarter löpewatten wispas wäl tillsammans och röres med en slef i den ljumma mjölken; hwarefter det lyftes af elden och betäckes wäl, tills det har skurit sig. Derefter upptages osten och lägges i ett durchslag att afrinna. En form smörjes med kallt smör, och deruti lägges osten, hwaröfwer hälles ett qwarter söt grädda tillika med socker och två finstötta cardemummor. Derefter insättes den i ugn för att gräddas, men uttages under gräddningen, ett par gånger, och öfweröses hwarje gång med ett halft qwarter grädde. Litet förr än kakan uttages, beströs den med kanel och socker. Den ätes med sin egen sås, hwilken göres af ett qwarter söt grädda, som sättes på elden; när den kokar, ilägges socker, finstött kanel och 3 cardemummor; derefter afredes såsen med 6 ägg-gulor och är sedan färdig att anrättas till kakan.

549. Risgryns-Kaka.

Ett halft skålpund wäl twättade och afkokade risgryn förwällas i mjölk, så att de blifwa som en lös gröt, i hwilken iröres 6 lod skirt färskt smör. När den är kall, wispas 6 ägg, hwilka, tillika med socker, litet stött mandel efter smak och ett fjerdedels skålpund russin, utur hwilka kärnorna äro borttagna, röras i den kallnade risgröten, som derefter hälles i en smord kakform, hwilken införes i en lagom warm ugn att gräddas i tre fjerdedels timma. Derefter uppstjelpes kakan på ett fat, öfwerströs med finsiktadt socker och serweras genast.

550. Macaronigryns-Kaka.

8 lod Vermicelle sönderbrytas litet, samt förwällas i mjölk till en lös gröt, och ställas sedan att kallna. Under tiden wispas 6 ägg,litet stött kanel, litet citronskal och socker efter smak, samt twänne jungfrur skirt smör. Detta blandas uti den kalla gröten, omröres och hälles uti en smord kakform, samt gräddas i lagom warm ugn. Då kakan är uppstjelpt, öfwersiktas den med finstött socker.

551. Potatis-Kaka.

Ett stop mjölk sättes på elden att uppkoka med ett stycke färskt smör uti; sedan wispas deruti potatisgryn, tills det blir som en tjock gröt Derefter uppstjelpes det och ställes att kallna. Sedan lägges deruti socker, det gula skalet af en citron rifwet, och ett halft skålpund rensade och sköljda russin; derpå uppwispas 6 ägg med ett halft qwarter söt grädda och hälles öfwer smeten. I fall den skulle wara för tjock, så späder man den med litet mjölk.

552. Corinth-Kaka.

4 stycken mandelbröd eller sockerskorpor blötas i söt mjölk. När de äro blötta, kramas de wäl sönder. Därefter sköljer man 10 lod corinther, hwilka rensas wäl, att ingen sand medföljer. De läggas sedan uti brödmassan tillika med något stött mandel, socker, stött kanel och 2 jungfrur skirt smör. När detta är wäl omrördt, wispas 6 à 8 ägg i litet grädda och slås deribland. Sedan hälles alltsammans i en kakform och gräddas i lagom warm ugn.

553. Russin-Kaka.

Med den förfares på samma sätt som med den föregående, men man tager russin i stället för corinther.

554. Sagogryns-Kaka.

8 lod sagogryn sköljas och kokas i mjölk tills de blifwa en tunn gröt; när den är kall, tillblandas den med 6 ägg, ett qwarter grädda, stött mandel, citronskal, socker och 2 jungfrur, skirt smör. Den gräddas i kakform och serweras genast.

555. Ägg-Kaka.

Ett qwarter söt grädda och ett dito söt mjölk wispas tillsammans med 8 ägg, 6 lod socker och gula skalet af en citron rifwet. Detta wispas wäl en god stund och hälles i en smord kakform, samt insättes i ugnen med swag ugnswärme, och efterses under gräddningen När kakan kännes stadnad, så uttages den, och serweras genast. Man iakttager noga, att man ej låter den stå för länge i ugnen, emedan den då wasslar sig.

556. Grädd-Kaka.

Ett stop söt grädda wispas till hårdt skum och deri lägges det rifna skalet af en citron samt 6 skedblad florsiktadt socker. 12 ägg-gulor sammanwispas med ett halft qwarter godt hwetemjöl, hwilket sedan röres uti det förra. Derefter slås 6 ägg-hwitor till hårdt skum och nedröres sist i smeten, hwilken slås på ett djupt porslinsfat och öfwerströs med finsiktadt socker, och insättes i ugnen att i swag wärme höja sig och blifwa ljusgul. När den har höjt sig, bör den genast serweras.

557. Sur Grädd-Kaka.

Ett halft stop tjock sur grädda wispas med 4 skedar finstött socker, 8 ägg-gulor och litet rifwet citronskal. Ett struket qwarter hwetemjöl iwispas, sedan gräddan är uppwispad, och ett par skedar skirt smör slås äfwen deribland. Nu wispas ägghwitorna till hårdt skum, som slutligen och sakta iröres, och slås smeten genast derefter i en smord kakform samt ställes i swag ugnswärme att gräddas en timma. Då den är ljusgul är den färdig att serweras.

558. Citron-Kaka.

24 lod rifwet socker, 8 lod smör och 12 ägg röras wäl tillsammans samt slås uti en stenkastrull, hwarefter den sättes på elden för att stadna som till äggröra. Derefter uppslås det på ett stenfat och omröres, tills det blir kallt. Sedan tages det gula skalet af twänne Citroner, men saften från trenne; saften silas genom ett durchslag och blandas uti massan, tillika med det gula af skalet. Sedan tages en porslinsform och beklädes med Gorånsdeg (N:o 634), och deruti lägges massan, hwilken gräddas i swag ugnswärme. När den har höjt sig, är kakan färdig. Då den serweras, sättes en serwet omkring formen.

559. Mandel-Kaka.

Ett skålpund söt- och 12 stycken bitter-mandel skållas, skalas och stötas; deruti arbetas 20 lod siktadt socker samt det gula skalet af en citron; 10 skedblad skirt smör röres, tills det blir wäl kallt, jemte 5 ägg-gulor och 10 skedblad söt grädda. Allt detta tillsammans med det förra röres åt en led, en half timma, och deruti lägges 4 lod finsiktadt rifwebröd. Slutligen iröras 3 hårdt uppslagna ägg-hwitor. Smeten slås uti en wäl smord form, hwilken beströs med rifwebröd. Den gräddas sedan en och en half timma uti lagom ugnswärme.

560. Dito på annat sätt.

16 ägg tagas, och derifrån skiljas 3 hwitor. Dertill ett skålpund siktadt socker, hwilket röres wäl tillsammans med äggen När det har höjt sig, iröres tre fjerdedels skålpund hwetemjöl, ett skålpund skirt smör och ett litet glas fin conjak. Alls detta omröres wäl. Massan bredes sedan jemn på en plåt och gräddas uti ugn. När kakan har gräddats en stund, uttages den och bestrykes med finskuren mandel, hwilken är lagd uti uppwispad ägghwita tillika med socker; detta bredes öfwer jemnt med en knif, och kakan sättes åter in i ugnen.

561. Vanille-Kaka.

Man tager 12 ägg, hwilka wispas wäl en fjerdedels timma; sedan dertill ett halft skålpund finstött socker, hwilket skall wara blandadt med finstött vanille, som förut är torkad i en kakelugns-nisch eller swag ugnswärme. Detta röres åt

en led, tills det har höjt sig; deruti röres sedan 8 lod hwetemjöl. Derefter upplägges smeten på ett smordt papper i en kakform och gräddas uti swag ugnswärme. När kakan har höjt sig är den färdig och tages genast ur ugnen.

562. Äppel-Kaka.

Äpplen skalas och kokas, som till äppelmos, med litet citronskal och kanel. En eller ett par kryddlimpor rifwas och stekas med smör uti en tackjernspanna. En kakform smörjes med kallt smör och beströs med rifwebröd. När begge delarne hafwa kallnat, lägges ett hwarf bröd i formen och derpå äppelmos; med detta fortfares, tills formen blir full, men sista hwarfwet bör wara rifwebröd. Derefter insättes det i ugnen att gräddas, och under gräddningen påhälles litet rödt eller hwitt win. När kakan är färdiggräddad och derefter något afswalnad, är den tillreds att anrättas.

563. Fransysk Äppel-Kaka.

Man tager en form samt smörjer den med smör och mjölar den. Så har man i beredskap god Äppelmos. I formen lägges ett hwarf breda maudelbrödskifwor, som äro doppade i färskt skirt smör, ett hwarf äppelmos, ett hwarf god sylt, och så åter ett hwar bröd; hwarmed så fortfares, tills det är slut. Sedan tager man ett tredjedels stop söt grädda och 6 hela ägg; detta wispas wäl tillsammans och ilägges, samt sist litet socker. Sedan införes kakan i en ugn med lagom wärma, och tål der stå tre fjerdedels timma. Sedan den blifwit uttagen och afswalnad, uppstjelpes den.

564. Socker-Kaka.

Hwitorna tagas ifrån 22 ägg, och gulorna röres med en wisp en god halftimma, då 18 lod torkadt och rifwet socker lägges deruti, och sedan dertill 8 lod godt hwetemjöl; som äfwen blifwit torkadt; derefter wispas 11 ägg-hwitor till skum och röras helt sakta ned med den andra smeten, som då genast hälles i en smord form och sättes i ugnen. Sockret bör wara wäl smält innan mjölet iröres. Denna blandning kan äfwen nyttjas i pappers-lådor, hwilka då öfwersiktas med fint socker.

565. Syster-Kaka.

Ett halft stop söt mjölk sättes på elden med 1 skålpund smör. När det börjar koka, aflyftes det och står en stund, så att smöret får stadna ofwanpå. Då skummas det af, och ett och ett halft skålpund godt hwetemjöl iröres. Sedan arbetas deri 8 ägg, 2 i sender, och så ett qwarter söt grädda, 8 lod finstött socker, ett halft skålpund rensade och sköljda corinther samt sist twänne skedblad god jäst, som arbetas wäl. Haf då formen smord med skirt smör och beströdd med mjöl; deruti slås degen och ställes på warmt ställe att jäsa; men man bör ej hafwa formen full, ty det skall wara jäsrum. När den höjt sig, ställes den i lagom warm ugn att gräddas, hwilket tål wäl en och en half timma. Då kakan swalnat något, uppstjelpes den och skäres i skifwor. Den ätes som efter-rätt med sylt. Äfwen kan den serweras till thé.

566. Brioche eller Bror-Kaka.

Ett halft stop godt hwetemjöl blandas med ljumt watten, och twänne skedar god jäst, som ej är besk, ställes att jäsa i en kastrull på warmt ställe. När det höjt sig, göres en lös deg af ett halft stop söt grädda, 1 skålpund färskt smör, 10 hela ägg och 10 lod socker, hwaruti jäst-degen blandas. Sedan lägges degen i en wäl mjölad serwet och sättes på ett icke för warmt ställe att jäsa i 12 timmar. Derefter arbetas den en half timma på ett bord, och sedan låter man den åter hwila en stund, hwarefter den arbetas rund, som en bulla, och tryckes en grop i midten, hwaruti lägges en boll, gjord af degen, samt bestrykes med ägg och gräddas utan att jäsa. Ugnen bör ej wara för warm, ty kakan tål gräddas en god timma. Denna brioche nyttjas till thé och kaffe.

Den kan äfwen begagnas såsom mellan- eller efterrätt; men den skall då wara så lös, att den bara röres med en spade i en kastrull. Då smörjes en slät form, hwaruti den får stå att jäsa och gräddas som en Syster-Kaka (N:o 565). När den är gräddad, så aftages den öfra skorpan som ett lock, då det inre mjuka borttages och i dess ställe fylles med god sorterad sylt. Locket pålägges nätt, och den ställes i ugn nägea minuter att bli warm.

567. Portugisisk Kaka.

10 ägg wispas; dertill tages finstött socker lika mycket i wigt; detta röres åt en led med ägg-gulorna en half timma. Då wäges lika mycket mjöl som ägg och samma wigt smör, som skires och röres, tills den mesta hettan afgått. Sedan röres det uti, tillika med ägghwitorna, wispade till skum, hwilka sakta nedröras med litet rifwen bittermandel. Nu har man den tillärnade kakformen smord och beströdd med rifwebröd. Blandningen hälles deruti och gräddas i swag ugnswärme samt tål en knapp timma, hwarefter den uppstjelpes och är färdig. Denna kaka kan äfwen glaceras med wäl sockradt ägghwitsskum och öfwerströs med kulört socker. Den ställes i ugnen att torka men får ej blifwa brun.

568. Rysk Plommon-Kaka.

En kanna gula plommon förwällas i watten, så att skinnet lossnar, hwarefter de skalas och stenarne urtagas, samt sockras helt litet. Stött kanel påströs och rifwen kryddlimpa eller stötta kryddskorpor stekas i skirt smör. En smord kakform belägges med stekt bröd, och plommonmassan bredes hwarftals tillsammans med det stekta brödet, tills den blir full. Den gräddas i lagom ugnswärme och är så färdig.

569. Tysk Kaka.

Tre fjerdedels skålpund smör twättas och skires från saltet samt röres, tills det tjocknar; deruti arbetas ett halft skålpund mjöl, ett qwarter mjölk, 8 ägg, ett halft skålpund russin eller corinther, 4 lod socker samt twänne skedblad god jäst När det är wäl tillsammanarbetadt, så smörjes en kak-. eller annan stor form med kallt smör och beströs inuti med rifwebröd, samt slås half med smeten och ställes att jäsa. Ugnen bör wara så tillreds, att när formen blifwer full,den då genast får sättas i ugnen. Denna kaka tål ej mycken wärme; hon bör stå en och en half timma att gräddas.

570. Fransysk Kaka.

Ett qwarter risgryn förwällas uti mjölk och ställas sedan att kallna; deruti röras 5 à 6 ägg, rifwet bröd af ett raspebröd, något grädda eller mjölk, 8 lod smör, socker, det

gula af en citron, och salt efter smak. Detta gräddas i ugn eller spis med långsam wärme.

571. Små Sylt-Kakor.

Fem ägghwitor wispas till hårdt skum, och deruti nedröras gulorna; dertill 5 lod finsiktadt socker och 2 lod hwetemjöl. När detta är wäl omblandadt, tagas deraf plättar af en walnöts storlek och läggas på en med wax smord plåt samt insättas i ugnen för att gräddas. När de hafwa höjt sig, tagas de ur ugnen och lossas nätt från plåten. Litet sylt eller hård marmelade bredes på flata sidan af plättarne, hwilka sedan öfwerstrykas med hwit glasyr, som är gjord af en ägghwita, wispad till skum, och dertill 12 lod socker samt saft af en citron; detta arbetas en half timma. När de dermed äro öfwerstrukna, insättas de i ugnen att torkas en fjerdedels timma; men få ej blifwa bruna.

572. Biscut-Kaka.

Dertill tages samma sats, som till N:o 555, och men krossar 8 lod bitter-biscuits (N:o 668), hwilka blandas deruti. Den tål samma ugnswärme och samma gräddning.

573. Glacerad Biscuit-Kaka.

Dertill tagas 12 ägg, hwaraf hwitorna wispas till hårdt skum, så att det kan skäras med knif; då iröras gulorna, men blott 2 och 2 i sender; sedan 12 lod florsiktadt socker och sist 5 lod godt hwetemjöl; hwarefter smeten hälles i en smord form och sättes i ugnen att wid swag wärme gräddas. När nu kakan höjt sig och sedan något lagt ned sig, tages den ur ugnen, uppstjelpes och sättes att kallna; derefter öfwerstrykes den först med någon slags sylt, som ej är saftig, och sedan med ägghwits-glasyr, som göres af 3 ägghwitor, wispade till hårdt skum; deri lägges så mycket finsiktadt socker, att det blifwer tjockt som en gröt, samt arbetas med en träsked tills det blifwer smidigt. När denna glasyr är påstruken, kan derpå garneras med skuren suckat, pomeransskal, syltade körsbär m. m., eller ock öfwerströs med kulört strösocker; sedan insättes kakan i ugnen uti swag wärme, så att glasyren får torka.

574. Glace-Kaka.

12 stycken ägg wägas, och dertill tages lika wigt smör, äfwensom lika wigt florsiktadt socker samt lika wigt mjöl. Äggen sönderslås och gulorna, tillika med allt sockret, läggas i ett stort fat, hwaruti det med en träslef arbetas, tills det börjar hwitna; hwarefter mjölet iröres och sist smöret, som förut är skirt och nära swalt. Emedlertid wispas ägghwitorna till hårdt skum och röras till den öfriga massan. Sedan strykes på papper af smeten 10 à 12 runda kakor, men i hwarje kaka lemnas ett så stort hål, som glace-dosans widd; hwarefter kakorna insättas i ugnen på sina papper. Då de äro gräddade, tagas de warsamt af papperen, och efterses om hålen deri bibehållit sig runda; i annat fall putsas de med en pennknif, så att de blifwa fullt så stora som öppningen på glace-dosan; derefter läggas de ofwanpå hwarandra med sylt mellan hwarje kaka. Nu wispas hwitorna af 8 ägg till hårdt skum, hwaruti läggas 6 matskedar florsiktadt socker, hwarmed man öfwer och rundt omkring bestryker den sammanlagda kakan, hwilken beströs med florsiktadt socker och föres i en warm ugn att blifwa ljusgul. När den tages ur ugnen, sättes den warsamt på anrättningsfatet Nu har man tillreds en färdig frusen Vanilj-glace (N:o 737), som packas uti en till kakan passande form, hwilken doppas hastigt i hett watten, så att glacen lossnar, hwarefter den genast urstjelpes midt i öppningen af den warma kakan, hwilken straxt serweras, så att glacen ej får smälta.

575. Tunna Pannkakor.

Ett qwarter söt grädda wispas med litet socker, 2 jungfrur hwetemjöl, 4 ägg-gulor samt 2 jungfrur skirt smör. Nu spädes smeten med ett qwarter friskt watten. Pannkaks-laggen 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 tunnrån eller hur man behagar.

576. Glacerade Pannkakor.

Fyra ägg-gulor och 2 hwitor, ett qwarter grädda och lika mycket mjölk, samt ett halft qwarter skirt smör och litet hwetemjöl wispas tillsammans och hwaraf gräddas tunna

pannkakor, hwilka gräddas på en sida och läggas på ett fat. Emellan hwarje tredje pannkaka bredes äppelmos, som beströs med finstött kanel. Derefter öfwerstrykes det med hårdt wispad ägghwita och socker samt insättes en stund i swag ugnswärme.

577. Sylt-Pannkakor.

Samma smet anwändes här som till de föregående; med dessa gräddas på båda sidor. Då den första är uppstjelpt på fatet, bredes hwad slags sylt som helst derpå; och med gräddningen fortfares, tills smeten är slut. Sylt lägges emellan hwarje pannkaka, men icke på den öfwersta. Öfwerströs med fint socker och serweras warma.

578. Pannkaks-Kaka.

Man gör en lös smet af ett qwarter grädda (om den är något sur, skadar det ej), ett qwarter mjölk, 3 hela ägg, en näfwe hwetemjöl och ett halft qwarter skirt smör. Deraf gräddas pannkakor på en sida,och på den andra lägges hwad sylt man behagar; hwarefter de hoprullas och läggas i ett djupt fat kors och twärs öfwer hwarandra; dermed fortfares, tills smeten är slut. Då wispas ett halft stop söt grädda, 5 äggulor och ett par skedblad stött socker tillsammans och slås öfwer pannkakorna i fatet, hwarefter det insättes i swag ugnswärme, att kakan stadnar och litet höjer sig. Den anrättas warm.

579. Plättar.

Ett qwarter mjölk och 2 jungfrur grädda wispas med 3 ägg och litet socker. Deruti wispas så mycket hwetemjöl, att smeten blir lagom tjock; hwarefter dithälles en jungfru skirt smör. Sedan gräddar man plättar deraf, men laggen behöfwer endast smörjas första gången.

580. Bröd-Plättar.

Några skifwor mandelbröd blötas uti ett halft stop söt mjölk; deruti lägges socker, finstött kanel samt några finstötta sötmandel. Allt blandas wäl tillsammans. Fyra hela ägg uppwispas med ett qwarter söt grädda och 3 eller 4 skedblad hwetemjöl; detta blandas med det öfriga, och sist iröres en half jungfru skirt smör. Deraf gräddas sedan plättar, tjockare än andra plättar. Dessa beströs med socker och kanel, när de serweras.

581. Äppel-Plättar.

Skalade äpplen skäras twärs öfwer i tunna skifwor. Nu wispas 5 ägg wäl med en sked socker samt ett qwarter söt grädda, och ett knappt qwarter friskt brunnswatten tillslås; då wispas deruti ett qwarter hwetemjöl samt ett qwarter skirt smör. När plättpannan är wäl upphettad, läggas äppelskifworna i smeten, hwaraf en i sender lägges i hwarje rum af plättpannan, och påfylles af smeten så mycket der får rum. Gräddas sålunda gulbruna på båda sidor; dermed fortfares så länge smeten räcker. De böra wara wäl warma, när de anrättas, samt öfwersiktas med socker.

582. Pannbröd.

Franska bröd, på hwilka den yttre skorpan är bortskuren, skäras i tunna skifwor och blötas i söt mjölk, hwilken är sammanblandad med finstött kanel och socker. När brödet har legat deri en stund, upplägges det för att afrinna. Derefter doppas hwarje skifwa uti god pannkakssmet och gräddas uti smör, tills de blifwa gulbruna. När det anrättas, öfwerströs det med stött kanel och socker.

583. Persilje-Munkar.

Uti wanlig pannkaks-smet, som ej är för tunn, neddoppas små persilje-knippor samt kokas i smält smör eller flottyr. De serweras wäl warma.

584. Grädd-Munkar.

Ett qwarter sur grädda wispas tillsammans med 2 ägggulor, en jungfru hwetemjöl, 2 skedblad stött socker och twänne finstötta kardemummor. Emedlertid wispas äggwhitorna till hårdt skum och nedröras sist i smeten, hwarefter munkarne genast gräddas i wanlig munkpanna.

585. Grädd-Munkar utan Ägg.

Ett halft stop god sur grädda uppwispas till hårdt skum, och deruti röres så mycket hwetemjöl som fordras: sist en god jungfru watten. Munkpannan sättes på elden och smörjes wäl med skirt smör deruti lägges ett skedblad af smeten i hwarje hål. De gräddas på jemn koleld, hwarefter de upptagas

och läggas bredwid hwarandra på grått papper, för att draga ur det mesta flottet. De anrättas högt, när de serweras.

586. Pös-Munkar.

Dertill tages ett halft qwarter söt mjölk, ett qwarter watten, litet citronskal och 2 lod socker. Detta sättes på elden att koka, och deruti wispas så mycket mjöl, att smeten lossnar från bräddarne på kastrullen. Då den är kall, iröras 6 ägg, ett om sender. Sedan tager man deraf med en thésked så mycket som af en walnöts storlek. Man skirer smör och bortager derifrån allt saltet. Häruti kokas munkarne.

587. Äppel-Munkar.

Man skär små goda äpplen midt uti, tager ut kärnhuset, beströr dem med socker och rifna citronskal. Man har då tillreds en smet, som göres af 4 ägg-gulor, twänne skedar fint socker, twänne skedblad skirt smör, ett qwarter swagdricka och ett qwarter godt hwetemjöl; derefter slås ägghwitorna till skum, hwilket sakta nedröres. Äppelhalfworna tagas med en silfwersked, doppas och kringwändas i smeten och kokas sedan i flottyr eller skirt smör. Då de äro gulbruna, upptagas de och läggas på grått papper. När alla äro färdiga, anrättas de på fat samt öfwersiktas med socker.

588. Bernhardiner-Munkar.

Till ett halft stop kokande watten tages ett qwarter smält smör och ett halft skålpund (god wigt) fint hwetemjöl; smöret sättes på elden, då mjölet arbetas deri, och när det är irördt, tillhälles småningom det kokande wattnet och klappas derunder med en slef, så att degen blir seg; sedan lyftes kastrullen af elden och degen klappas widare åt en led, tills den blir blott ljum; då tagas 8 ägg, hwaraf 2 i sender slås i smeten, och klappas emellan, tills alla äro irörda. Sedan tages med en sked af degen, hwilken lägges på en smord plåt eller papper och gräddas i warm ugn; men aktas noga att luft icke inträngер; ty då falla de ned och blifwa platta.

589. Karmeliter-Nunnor.

Man tager ett qwarter tjock, söt grädda och wispar till skum; derefter 4 ägg, hwilka äfwen wispas hårdt, hwar-

efter de röras i gräddan, jemte ett qwarter hwetemjöl, ett par skedblad mandelmassa, litet rifwet citronskal och finstött socker efter smak. Små format smörjas tillreds med smör, och smeten öses uti dem, likwäl ej fulla, ty smeten höjer sig sedan. De sättas i lagom warm ugn att gräddas.

590. Grädd-Wåfflor.

Ett halft stop söt eller sur grädda uppwispas till hårdt skum, och deruti röres så mycket mjöl att det kännes någorlunda tjockt för wispen; sist ihälles ett qwarter watten. Under tiden upphettas wåffel-jernet på elden och smörjes med litet hwitt wax; derefter gräddas wåfflor af smeten. Första wåfflan pröfwas: skulle den wara för hård, så spädes smeten med watten; är den för lös, tillägges mjöl.

591. Jäst-Wåfflor.

Sex ägg wispas wäl med litet mjöl och 2 jungfrur smält smör, tillika med ett haft stop söt mjölk, uppwärmd, så att den är litet mer än ljum. Man ihäller deraf litet om sender under wispningen. Sedan wispas deri så mycket hwetemjöl, att smeten blifwer så tjock som en wälling; derefter 2 skedar god jäst. Detta får wäl jäsa app, och sedan gräddas wåfflor på wanligt sätt.

592. Socker-Wåfflor.

Sex ägg wispas med 10 lod socker; 8 lod skirt smör röres tills der swalnat något, och sedan röres det tillsammans med ett halft qwarter söt grädda. Deruti wispas nu så mycket hwetemjöl, att smeten blir som en tunn gröt. När wåffel-jernet är wäl hett och smordt med wax, lägges deruti så mycket af smeten, att man jemnt kan klämma ihop det; sedan wändes det på jemn eld. Dessa wåfflor ätas warma, eller kalla med sylt till.

593. Fras-Wåfflor.

Ett qwarter tjock grädda wispas med litet socker till hårdt skum. Då röres sakta deruti 2 jungfrur hwetemjöl samt spädes först med ett halft qwarter watten och sedan med en jungfru kokhett smör. Under tiden har man wåffel-järnet på elden, så att det blifwer mycket hett, och smörjes det wid

första wåfflan. Så fortfares med gräddningen tills smeten är slut. Sedan putsas de och anrättas högt på fatet samt öfwerströs med socker.

594. Äppel-Mareng.

16 stycken äpplen skalas och skäras i bitar, hwarefter kärnhusen borttagas. Nu kokas dermed socker och citronskal; sedan läggas de på det tillärnade anrättningsfatet, som bör wara djupt. Någon slags sylt lägges här och der bland äpplena samt ett hwarf Biscuits. Sedan wispas 4 ägghwitor till hårdt skum och sammanröras med 10 lod florsiktadt socker, gula skalet af en half citron samt några droppar af saften. Detta skum bredes på fatet öfwer äpplena, som öfwerströs med socker och ställes i mycket swag ugnswärme en half timma. Då det är färdigt, bör det wara ljusgult.

595. Äppel-Paj.

Man skalar äpplen och kokar dem med socker, på lika sätt som föregående. Då de äro färdiga läggas de på anrättningsfatet. Man kaflar då ut en god smördeg (N:o 437) och skär den efter anrättningsfatets form. Lägg den jemnt öfwer äpplena och wispa en ägg-gula med en sked watten. Pensla öfwer degen och för så fatet i en wäl warm ugn. När den höjer sig och har färg, så beströs den med florsiktadt socker och föres åter in i ugnen några minuter. Då sockret fått en wacker glans, är den färdig.

596. Engelsk Äppel-Paj.

8 äpplen af hwita gyllen skalas, och kärnhusen uttagas; derefter skäras de i fyra eller flera klyftor och nedläggas uti ett fat hwarftals med finstött socker emellan. Under tiden göres en deg af ett halft qwarter grädda med ett par skedblad socker och en ägg-gula. Deruti röres så mycket mjöl, att dct blir som en lös deg; det utkaflas derefter på ett bord, hopwikes och wäges. Efter degens wigt tages hälften färskt smör, hwilket twättas i flera watten och hopklappas uti en handduk. Derefter utkaflas degen, smöret påstrykes och inarbetas. Med detta fortfares tre gånger, med något litet uppehåll emellan hwarje gång. Sist utkaflas degen tunn, en karott beklädes dermed och de sockrade äpplena beläggas jemnt med socker.

Degen öfwerwikes, så att äpplena blifwa betäckta: derpå bestrykes den med en ägg-gula, uppwispad i watten. Pajen gräddas i swag ugnswärme en half timma. När den är färdig, bör den wara ljusgul.

597. Fransk Äppel-Beignet.

Ett skålpund söt- och 4 lod bittermandel skållas och stötes mycket fint tillsammans med 1 skålpund socker. Derefter skires 24 lod färskt smör, hwilket arbetas tills det höjer sig; då iröras 6 ägg, hwarifrån 4 hwitor borttagas, tillika med 2 lod mjöl. Detta och det förra blandas wäl tillsammans, och en kopparform smörjes med smör och beklädes med ofwannämnde massa; sedan fylles den med äppelhalfwor, kokta som till Compote, hwarefter formen betäckes och insättes i en ej för warm ugn för att gräddas. Den serweras, när mesta hettan är afgången, med eller utan Vanille-sås (N:o 547).

598. Swensk Äppel-Beignet, eller Äppel-Kransar.

Stora Äpplen skäras i tjocka skifwor, som urhålkas, så att de få utseende af en hålkaka. De läggas hwarftals i ett fat och beströs med socker och kanel samt öfwerstänkas med litet win. Nu tillredes en smet likasom till Äppel-Munkar (N:o 581). En jernpanna med godt bouillons-fett och hälfen skirt smör ställes på frisk eld. När den är het, så att den ryker, tagas äpplena med en steknål och wändas i smeten samt läggas sedan i det kokande flottet, så många som få rum; de wändas nätt och, då de äro gulbruna, läggas de upp på gråpapper; så fortfares tills smeten blir slut. Will man hafwa dem glacerade, förfares med dem på följande sätt: ett stycke socker blötes i warmt watten samt ställes i en karamellsskopa att koka, tills det blasar sig; då tager man äppelkransarne med steknålen och wänder dem i sockerlagret, hwarefter man upptager och lägger dem på en waxad stenskifwa, så fort som möjligt. Det är äfwen både brukligt och wackert att anrätta kransarne något högt på det tillärnade fatet i form af en pyramid. Man har då sockret i karamell-skopan så kokt, att det trådar sig. Man nyttjar en styf wisp eller dertill gjord kam af bläck, hwilken doppas i sockret och föres

omkring kransarne på fatet, så att det blir som ett tunnt nät, då det är färdigt.

599. Äppel-Ruletter.

Äppelmos kokas helt hårdt med socker och ställes att kallna; sedan klippas oblater twärt af och blötas i watten; af äppelmoset lägges ett knappt skedblad uti hwarje oblat, som rullas nätt ihop, wältras uti ägg och rifwebröd samt kokas i skirt smör. De äro bäst, då de äro warma.

600. Äppel-Chalotte.

Äpplena dertill skalas, sönderskäras och kokas som compote (N:o 686), samt uppläggas derefter att kallna. Under tiden skires färskt smör och deruti doppas skurna hwetebrödsskifwor, med hwilka en form beklädes. Derefter nedläggas de kokta äpplena med några biscuits deribland. Sedan betäckas de med brödskifwor, och formen insättes i lagom warm ugn att gräddas. När det är nästan färdigt, uttages det och man påhäller litet madeira-win eller fransysk conjak; derefter insättes det åter i ugnen ungefär 10 minuter. Sedan uttages Chalotten för att litet afswalna innan den serweras.

601. D'artois de Pommes.

Man tager Mördeg (N:o 438), och dermed beklädas små formar. Deruti läggas ett par bitar äpplen, kokta som till Compote (N:o 686), och derpå Äppel-marmelade (N:o 692). De öfwertäckas sedan med degen och insättas i swag ugnswärme. Derefter uttagas de och öfwerstrykas med ägghwitsglasyr, hwarefter de åter insättas i ugnen för att glaseras. När glasyren har torkat, så äro de färdiga. De serweras kalla.

602. Domino.

Dertill tagas stora äpplen, på hwilka kärnhusen uttagas. Sedan fyllas hålen med corinther, kanel och socker. Omkring äpplena bredes smördeg, hwilken sedan bestrykes med uppwispad ägg-gula, beströs med socker och kanel samt gräddas i lagom ugnswärme.

603. Drottning-Äpplen.

Dertill tages helst Melonfrukt. Äpplena skalas hela och sedan tryckes kärnhuset försigtigt derutur. I dess ställe

lägger man en flat sockerbit till botten och ifyller sedan med groft stött socker. Sedan har man tillreds en wanlig smördeg, tunnt utkaflad, och deraf skäras twärfingers breda rimsor, hwilka lindas omkring äpplena mycket tätt, samt öfwersmörjas sedan med ägg-gula och litet watten. Derefter sättas de på en smord plåt och införes i swag ugnswärme, för att gräddas i 5 minuter, samt föras warma in till bordet.

604. Äpplen stekta i smör.

Härtill tagas wackra äpplen, som ej äro maskätna, och på hwilka blomfnaset och halfwa stjelken borttagas. Sedan torkas de mycket wäl och prickas tätt med en gaffel. Under tiden sättes färskt smör uti en kastrull att fräsa, och deruti läggas äpplen bredwid hwarandra. De omskakas under stekningen eller wändas nätt. Socker eller socker-sirup pålägges efter smak. De anrättas sedan med öfwerströdt socker.

605. Glacerade Äpplen.

Dertill utwäljas mindre, men hårda och wackra äpplen. De behandlas till en början som de föregående, men istället för smör tages socker och litet watten, hwaruti äpplena få puttra tills de kännas mjuka, hwarefter de uppläggas på en hårsikt för att afrinna och kallna. Emellertid kokas ett stycke socker, tills det håller karamellsprofwet, och deruti doppas de kallnade äpplena, samt uppläggas derefter på en oljad stenskifwa, der de få ligga tills de blifwa stelnade. Derefter anrättas de genast.

606. Spansk Smör-Tårta.

Wanlig smördeg (N:o 437) utkaflas till en större slants tjocklek: af den skäres en botten efter anrättningsfatets storlek. Sedan skäres en dylik tunn mindre, och sedan så många man behagar allt mindre och mindre; men wanligtwis plägar det wara 6 à 7. Derefter läggas de hwar för sig på en smord plåt och gräddas i lagom warm ugn. De anrättas på fatet med sylt mellan hwarje botten, den största underst och den minsta öfwerst. Sedan wispas några ägg-hwitor till skum, och deruti blandas ett halft skålpund florsiktadt socker samt några droppar citronsaft. Detta strykes jemnt öfwer tårtan och derpå hwitt groft socker eller kulört, om man så will. Den

föres in i swag ugnswärme en fjerdedels timma, och är sedan färdig att serweras.

607. Engelsk Blind-Tårta.

En botten af smördeg tillskäres efter fatets storlek samt lägges på en plåt med smordt papper under, hwarefter någon slags sylt bredes derpå, men ej för nära kanten; nu wätes den ikring med watten, och en dylik botten lägges deruppå samt skåras litet med en bakelsesporre, öfwerpenslas med uppwispad ägg-hwita och öfwersiktas med tillräckligt socker; derefter föres den in i ugn att gräddas.

608. Lingon-Tårta.

Man sammanrör ett qwarter grädda och några skedblad socker; deruti röres hwetemjöl, så att det blir som en lös deg; hwilken upplägges på ett bord och utkaflas. Emot degens wigt tages hälften urvattnadt smör, hwilket tryckes in i degen, som sedan hopwikes och utkaflas tre gånger, med litet uppehåll emellan hwarje gång. Ett fat tages af den storlek man will hafwa tårtan och beklädes med degen, som bör wara tunnt utkaflad. Sedan tages 3 qwarter stora, jemna och wäl rensade lingon, hwilka beströs med tjockt strösocker; hwarefter de omskakas och få så stå en stund. Derefter läggas de på det med smördeg beklädda fatet och öfwerströs åter med socker. Sedan wikes och tilltryckes degen deröfwer samt bestrykes med en wispad ägg-gula och watten. Tårtan gräddas i lagom ugnswärme en half timma.

609. Äppel-Tårta.

10 stora äpplen skäras i tunna skifwor, hwilka beströs, med ett halft skålpund fint socker, litet stött kanel och citronskal; derefter skäres en botten af smördeg, och på densamma rundtomkring kanten lägges en rimsa af degen af twå fingers tjocklek och tre fingers bredd. Bottnen wätes med watten, och kanten fasttryckes derpå. Sedan fylles äppelmassan i midten af bottnen och öfwerströs med socker; tårtan införes i ugn att gräddas.

610. Plommon-Tårta.

Man tager färska plommon och förfar för öfrigt alldeles såsom med Äppel-Tårta (N:o 609).

611. Portugisisk Crême-Tårta.

En botten af smördeg utskäres efter fatets storlek; rundt omkring bottnen lägges en utskuren rimsa af degen, som fasttryckes med watten. Derefter gräddas tårtan i en lagom warm ugn; när den är gräddad uttages den och ställes att kallna. När den något har kallnat, så fylles med hwad slags crême som helst, hwilken förut bör wara kokad och kallnad. Derpå lägges sedan någon slags sylt; hwarefter det hela öfwerstrykes med ägghwits-skum, wispadt med tillräckligt socker. Sedan färgas dylikt skum antingen med upplöst färgkula eller med berberissaft och hwarmed kanterna utsiras. Tårtan insättes litet i ugnen, så att glasyren får torka.

612. Walnöts-Tårta.

Efter fatets storlek utkaflas en botten af smördeg, hwilken lägges på en plant med smordt papper inunder. Sedan utskäras rimsor med en bakelsesporre af en fingers bredd och tjocklek hwilka läggas i rutor på degbottnen, men wätas inunder, så att de fastna; en dylik rimsa lägges rundt omkring kanten af bottnen. Nu föres tårtan in i en lagom warm ugn att gräddas; hwarefter den uttages och rutorna bestrykas med en färgad ägg-glacering, hwilken göres af 3 ägghwitor, hwilka wispas till hårdt skum, och deruti blandas ett halft skålpund finstött socker och några droppar citron-saft. Af glasyren tages hälften och färgas såsom i föregående. Sedan bestrykes hwarannan ruta med det hwita och hwarannan med det röda. Derefter föres tårtan in i swag ugnswärme, så att glasyren får torka. Sedan läggas i midten af tårtan syltade Walnötter, Reine Claude eller gula plommon. Den är då färdig att serweras.

613. Socker-Tårta.

Till ett skålpund rifwet och finsiktadt socker tages 16 ägg, hwarifrån man skiljer 6 hwitor. Äggen och sockret röras åt en led en half timma. Sedan deruti ett halft skålpund mjöl, hwarmed det röres en timma, allt åt samma led. Man smörjer ett hwitt papper med smör, och dermed beklädes en tårtform. Nu omröres tårtsmeten och hälles uti formen, hwilken insättes att gräddas i swag ugnswärme. När tårtan

blir ljusbrun, är den färdig; papperet borttages, och den serweras antingen kall eller warm.

614. Mareng-Tårta.

Sex ägg wägas i en wigtskål och man tager dertill lika mycket socker; detta arbetas en half timma. Derefter wäges dertill lika mycket skalad och rifwen mandel, samt samma wigt mjöl och lika mycket urwattnadt godt smör. Detta arbetas wäl, och af denna smet göras tunna bottnar efter fatets storlek, hwilka gräddas. Sedan läggas de på anrättningsfatet samt beläggas med sylt mellan hwarje botten; bottnarne böra wara fyra. Sedan wispas 4 ägg-hwitor till hårdt skum, deruti röres ett halft skålpund florsiktadt socker, och med detta bestrykes tårtan jemnt öfwer. Derefter beströs den med fint socker och införes i swag ugnswärme. Då den har en wacker färg, är den färdig.

615. Tartelette-Tårta.

Ett skålpund smör lägges i en kastrull och sättes på elden, samt röres, tills det tjocknar; men det får ej smälta. Sedan tages det af elden, och deruti röras 6 ägg-gulor, dertill så mycket hwetemjöl, att det blir som en deg. Det upptages och utkaflas till ett fingers tjocklek, hwaraf formeras en botten efter anrättningsfatet. Sedan skäres en kant af degen, som tryckes fast rundtomkring degbottnen. Den insättes derefter i ugn att gräddas. När den är färdig, uttages den för att kallna. När den blifwit kall ilägges äppel-marmelade (N:o 692). Fyra ägghwitor och 12 lod socker wispas till hårdt skum, och dermed bestrykes tårtan och insättes i swag ugnswärme, så att glasyren får torka. När den skall serweras, belägges tårtan med Plommon-marmelade (N:o 691) och äppel-gélée (N:o. 720), i rutor eller om hwartannat.

616. Mandel-Tårta.

Man tager ett skålpund mandel och ett skålpund socker, hwilket stötes hwart för sig; sedan sönderslås 24 ägg med hwitorna för sig; uti gulorna slås sockret, hwilket omröres med en slef, och sedan mandeln, som nu röres, tills det bläddrat sig. 12 ägghwitor wispas till hårdt skum och tilläggas slutligen; hwarefter alltsammans slås i en wäl smord form

hwilken insättes i lagom ugnswärme. Den som will hafwa tårtan glaserad, kan uppwispa ägghwitor med socker till hårdt skum och bestryka tårtan dermed.

617. Öfwerspunnen Sylt-Tårta.

Härtill tagas 8 ägg-gulor, 2 hela ägg och 12 lod florsiktadt socker som arbetas tills det synes blifwa hwitaktigt, då hälles en jungfru skirt smör deruti, och sedan inarbetas deri så mycket hwetemjöl, att det låter kafla sig så tjockt som en dubbel slant, och deraf skäras 9 à 10 kakor, runda eller aflånga, allt som man will hafwa tårtan. Dessa sättas på plåtar smorda med smör, och piggas med en nål, så att de blifwa bladiga, samt gräddas sedan i lagom warm ugn, tills de blifwa gulaktiga; hwarefter de uttagas och läggas öfwer hwarandra på sitt tillärnade fat med olika sylt emellan hwarje kaka. Derefter öfwerspinnes tårtan med socker, hwilket sker på följande sätt: Man doppar socker i watten och kokar det, tills det börjar tråda sig; då doppas en pinne i kallt watten, sedan i det kokande sockret, åter genast i kallt watten igen; fäster sockret sig då kring pinnen och blir som glas, så är det färdigt att lyftas af elden, men i annat fall låter man det koka, tills det häller detta prof; men aktas noga derunder, ty det brännes lätt. När det är lyftadt af elden, doppas en stålwisp deruti, hwarmed man formar så långa trådar man kan, samt sweper dem öfwer och omkring tårtan, tills den deraf blifwer betäckt.

618. Engelsk Biscuit-Tårta.

Omkring en mark wäl arbetadt smör sammanröres under en timmas tid med 12 ägg-gulor, rifwet citronskal, något stött kardemumma, kanel och ett skålpund stött socker; derefter iröres potatismjöl jemte twå matskedar ljum mjölk. Massan gräddas wäl i en form af hwad fason som helst.

619. Genser-Tårta.

Härtill tages ett halft skålpund socker, ett halft skålpund smör, ett halft skålpund potatismjöl eller mycket fint hwetemjöl, 7 ägg, det rifna skalet af en citron och något kanel. Smöret, mycket wäl arbetadt, sammanröres en god halftimmas tid med gulorna af de 7 äggen, allt åt samma led;

derefter iläggas sockret, kanelen och citronskalet, och med detta omröres alltsammans några gånger Slutligen iröres warsamt mjölet jemte de 7 ägghwitorna slagna till skum samt ett par skedar cognac. Massan gräddas långsamt i smord form.

620. Snabb-Tårta.

Dertill tages ett halft skålpund smör, ett och ett halft skålpund potatismjöl, ett fjerdedels skålpund socker, rifna skalet af en citron, något kanel och 7 hela ägg samt wid pass 4 skedblad god jäst. Smöret, wäl arbetadt, sammanröres med äggen, jästen och sockret, jemte mjölet, hwilket efter hand iströs. Massan gräddas i smord form.

621. Grädd-Tårta.

Ett halft stop god sur grädda, ett skålpund wäl twättadt smör, 6 ägg-gulor, något muskotblomma eller muskot samt 2 lod socker. Ägg-gulorna wispas i gräddan och arbetas en stund tillika med sockret och muskotblomman. Sedan tillägges så mycket mjöl, att det blifwer en lagom hård deg, som låter rulla sig. Massan sättes nu på ett kallt ställe att stelna; sedan utkaflas den och smöret inarbetas, som till wanlig smördeg (N:o 437). Häraf formeras en icke mycket tjock kaka, som öfwerstrykes med smält smör och gräddas wäl. Uttagen ur ugnen beströs tårtan med socker och kanel. Den håller sig länge wälsmakande, hwarför den isynnerhet är tjenlig att hafwa i förråd på landet.

622. Kaffe-Tårta.

Fyra ägg-gulor sammanarbetas med 6 lod smör och 8 lod socker, hwari inblandas 8 lod mjöl. Häraf utkaflas en deg, ett tredjedels tum tjock, hwilken bestrykes med ägg och öfwerströs med socker; hwarefter den gräddas med måttlig ugnshetta, tills den blir gulbrun.

623. Citron-Crêmes-Tårta.

En mark urtwättadt smör arbetas wäl; dermed blandas 4 hela ägg, 12 lod socker samt ett och ett halft skålpund potatismjöl. Degen utkaflas, men icke allt för tunn, och en kant göres deromkring; hwarefter den får grädda en half timma. Icke långt förr än den skall anrättas, belägges den

med ett citron-crême (N:o 695), som man kan pryda efter behag med biscuiter eller annat.

624. Små Rose-Tårtor.

Pastej-formar beklädas med tunn mördeg (N:o 438); sedan rifwes ett halft skålpund sötmandel, som uppblandas men några skedblad rose-watten och ett halft skålpund socker, hwilket allt blandas till en tunn deg. 8 ägghwitor wispas till ett hårdt skum, hwilket röres i det förra. Sedan fyllas formarne dermed och gräddas i swag ugnswärme.

625. Schweizer-Mördeg.

Två skålpund smör skires och arbetas wäl upp; deruti röres 3 skålpund fint hwete-mjöl, 1 och ett halft skålpund finstött socker samt 4 hela ägg. Allt detta arbetas wäl tillsammans och anwändes till tårtor och bakelser.

626. Smör-Bakelse.

Smördeg (N:o 437) utkaflas till ett fjerdedels tums tjocklek; fasoneras med bleckmått som halfmånar. En smet göres af socker och mandelmassa samt röres med wispad ägghwita att den blir smidig och låter smeta sig; så bredes den med en knif tunnt på bakelsen, som beströs med fint socker och föres i ugn att gräddas. Den anrättas i pyramid och på bruten serwett.

627. Glacerad Smör-Bakelse.

Wanlig smördeg, som är arbetad sex gånger, utkaflas tunn och derutur skäras fyrkantiga bitar, på hwilka bredes äppel- (N:o 692) eller plommon-marmelade (N:o 691). Det ena hörnet öfwerwikes, och bakelsen formeras med sporre i form af en halfmåne. Kanterna bestrykas med uppwispad ägg-gula och watten samt tilltryckas wäl, hwarefter de insättas att gräddas i lagom warm ugn. När de hafwa höjt sig och äro gulbruna, uttagas de för att kallna. Då de äro kalla, bestrykas de med ägghwits-glasyr, samt insättas åter i ugnen för att torka.

628. Glacerad Mör-Bakelse.

De göras på samma sätt, som föregående; blott med den skillnad, att man i stället för smördeg tages mördeg (N:o 438) och fyller dem sedan med mandelmassa.

629. Polska Bref.

Smördeg (N:o 437) utkaflas tunn som en slant och skäres i fyrkantiga bitar; då har man äppel-compote (N:o 686) kokt med tillräckligt socker, beströr hwarje äppelhalfwa med en nypa finstött kanel och lägger den på smördegen, som hopwikes med hörnen tillsamman, som ett bref. Derefter göras bitar af smördeg i form af ett sigill, som fasttryckas med äggwhita. Man kan ock stryka couleur på dessa sigill, så få de wackrare utseende.

630. Canapéer.

Då smördegen (N:o 437) femte gången utkaflas, bör den hafwa ett tums tjocklek, och deraf skäres med en knif ett halft qwarters breda rimsor, som uppläggas på kafweln längs utåt densamma och afskäras på twären, medelst en fin ståltråd, uti tunna skifwor af en slants tjocklek, hwilka sedan läggas ett stycke från hwarandra, så att de få tillräckligt rum att utbreda sig på rena plåtar, och gräddas i lagom ugnswärme. När canapéerna skola anrättas, läggas 2 och 2 bitar tillsammans, med något slags sylt eller bär-gelée emellan, hwarefter de uppläggas på fat, samt öfwerströs med florsiktadt socker.

631. Bönje-Bakelse.

Dertill tages smördeg hwilken utkaflas helt tunn, nästan som ett papper, uti en mycket stor fyrkant. Sedan tages äppel-marmelade (N:o 692), och dermed strykes jemnt öfwer hela degen, hwarefter den omwikes mycket warsamt 3 à 4 hwarf längs efter, men ej bredare än ett qwarter. Derefter bestrykas ändarne med ägg-gula, uppwispad med litet watten och sammantryckas wäl. En plåt smörjes och mjölas, och derpå lägges degen,hwilken insättes i lagom ugnswärma omkring tre fjerdedels timma. När den har höjt sig, är den färdig; hwarefter den ställes att kallna. När den skall serweras, skäras deraf wackra skifwor, med en tunn och hwass knif, så tjocka man will hafwa dem. Den, som behagar, kan wid anrättningen beströ dem med florsiktadt socker.

632. Tarteletter.

Af en wanlig smördeg, som är utkaflad sex gånger, till en större slants tjocklek, formeras med en rund form så

många bakelser man will hafwa. Derefter smörjas tartelettesformar med kallt smör, och derpå tryckes den utskurna degen, och på den hwad slags sylt man behagar, endast den ej är för saftig; hwarefter formarne insättas i en ej för swag ugnswärma. När de höja sig, äro de färdiga; då uttagas de för att afswalna, och mera sylt pålägges. Sedan wispas 3 äggwhitor till hårdt skum, och deruti röres en knapp thékopp socker, hwilket sammanblandas wäl. Derefter gör man en strut af hårdt skrifpapper, och deruti hälles äggskummet, och sedan betäckes sylten på tarteletterna dermed, ju högre desto bättre; men det får ej komma åt kanterna. Derefter har man tillreds fint skurna Pistaches eller annan sötmandel, som är förwälld, skalad och skuren i strimlor; dermed späckas bakelserna fint, så att de se ut som en borst, hwarefter de återinsättas i ugnen för att blifwa ljusgula. Derefter serweras de warma.

633. Tårt-Bakelser.

En mark skirt smör, wäl arbetadt, röres tillsammans med 14 ägg-gulor och 2 hela ägg; derefter iblandas ett och ett fjerdedels skålpund uppwärmdt mjöl, något socker och muskotblomma; tillsättes en thékopp god jäst. Af denna deg formas små massor af ett halft äggs storlek, som ställas på en bleckplåt att jäsa, och sedan bestrykas med en blandning af ägg och socker; i midten af hwarje sättes ett syltadt körsbär. Slutligen beströs tårtbakelserna med socker och gräddas.

634. Goråns-Bakelse.

8 ägg-gulor, en thékopp florsiktadt socker och 4 skedblad skirt smör; deri arbetas så mycket godt hwetemjöl att det blifwer som en lös deg, hwilken utkaflas tunn som en slant. Små krusiga bakelseformar smörjas med skirt smör, och af den utkaflade degen skäras små runda bitar och fasttryckas i formarne, som prickas med en nål. Sedan sättas de i en ugn att gräddas, tills de blifwa ljusbruna. Då stjelpas de ur formarne och fyllas med Citron-Crême (N:o 695) samt gifwas in till bordet; man kan ock fylla dem med wispad Grädd-crême (N:o 700) blandad med sylt.

635. Dito på annat sätt.

Man tager 6 ägg-gulor, en jungfru finsiktadt socker, en jungfru skirt smör och det gula skalet af en half citron, hwil-

ket rifwes på ett stycke socker och sedan skrapas af med en knif uti det förra; allt detta röres wäl tillsammans, och sedan blandas deri så mycket hwetemjöl, att det blir så löst som möjligt, blott så, att det kan kalas ut på bordet; ty desto bättre blifwa bakelserna. När degen är tunnt utkaflad, fasttryckes den i små formar, hwilka gräddas i lagom ugnswärme. De kunna serweras med eller utan sylt.

636. Klenetter.

10 ägg-gulor och 10 lod socker röres tillhopa med en trädsked, hwarefter det rifna skalet af en citron iströs; sedan röres så mycket hwetemjöl dertill att det blifwer som en lös deg. Kafla ut den till en slants tjocklek och skär twå fingersbreda rimsor, 4 tum långa, samt skära dem i kanten här och der. Ställ sedan skirt smör på elden att koka, och lägg uti de skurna rimsorna, så många som få rum. När de blifwa gulbruna på undra sidan, wändas de, och då de fått jemn färg, upptagas de och läggas på grått papper, så att flottet får draga ifrån dem; hwarefter de genast anrättas. Man kan fasonera samma deg med hwad slags formar som helst.

637. Strufwor.

12 ägg-hwitor och 3 gulor wispas wäl tillsammans; sedan wispas deri ett halft skålpund socker och 18 lod hwetemjöl. En stålkastrull sättes på elden med skirt smör eller flottyr uti, och när detta kokar, hälles 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 strufwan synes gulbrun, wändes den nätt; när den är jemnt brun, upptages och lägges den på ett grått papper för att urdraga det feta. De anrättas på ett fat och öfwerströs med fint socker.

638. Socker-Strufwor.

Tio ägg-hwitor och 8 lod stött socker wispas så länge tills det blir tunnt, och dertill litet hwetemjöl. När detta är sammanwispadt, hälles det uti en struftratt, och man håller det öfwer en panna med skirt smör uti, deruti strufwan får koka under jemn wändning, tills den blir ljusbrun. Serweras med öfwerströdt socker.

639. Ägg-Kransar.

Man tager 6 ägg-gulor och 6 rågade matskedar stött socker, hwilket arbetas wäl tillsammans åt en led, tills det tjocknar; derefter inarbetas så mycket hwetemjöl, att det blir som en lös deg, hwilken upplägges på ett bakbord och utkaflas till en slants tjocklek, hwaraf skäras kransar eller hwad annan fason man behagar, blott kanterna blifwa här och der skårade. Emedlertid skires godt smör, wäl fritt från salt, och då det kokar, iläggas några bakelser i sender, hwilka, sedan de på ena sidan fått wacker färg, wändas; då de äro färdiga, upptagas och läggas de p- grått papper. På detta sätt förfares med alla bakelserna, hwarefter de anrättas på fat och öfwersiktas med socker.

640. Windtböjtlar.

Ett halft stop mjölk och ett halft skålpund smör sättes på stark eld tills det börjar koka; sedan röres deruti ett skålpund mjöl, hwarefter det aflyftes; och röres sedan deruti 9 hela ägg och 6 gulor, hwarefter de uppläggas på en plåt i i fasoner. De gräddas i lagom ugnswärme och beströs sedan med siktadt socker.

641. Potatis-Bakelse.

Till ett skålpund socker tagas 12 ägg, hwaraf hwitorna wispas till hårdt skum; sedan islås en gula i sender, och sist sockret; alltsammans wispas flitigt en half timma under det att 8 lod potatismjöl tillägges. Formarne smörjas med skirt smör; litet hwetemjöl påströs, hwilket sedan wäl skakas ur formarne De insättas i ugnen för att blifwa heta, innan smeten islås; när bakelserna höjt sig och äro gulbruna, åä äro de färdiga.

642. Grädd-Bakelse.

Ett qwarter tjock söt grädda wispas med 2 skedblad socker till hårdt skum; rifna skalet af en citron samt 3 ägggulor tilläggas. Hwitorna wispas till skum, som sakta nedröres med ett halft qwarter godt hwetemjöl. Detta öses i små formar, som äro smorda med skirt smör och beströdda

med mjöl; de gräddas i swag ugnswärme och böra stå i ugnen en fjerdedels timma, så att de få en ljusgul färg; sendan stjelpas de ur sina formar och anrättas genast.

643. Dito på annat sätt.

Till ett halft stop grädda tager man 5 ägg och gräddan wispas wäl; de frånskiljda gulorna wispas emedlertid mycket wäl och blandas med den färdigwispade gräddan; ett halft qwarter mjöl, och socker efter smak, iröres nu;och då det är färdigt att insättas i ugnen, inblandas först de till hårdt skum wispade ägghwitorna. Härtill begagnas helst små smala for1nar.

644. Wiener-Bakelse.

Man tager 10 skedblad skirt smör och röter det, tills det höjer sig och ser hwitt ut. Deruti röres 8 lod hwetemjöl; sedan wispas 8 ägg-gulor wäl med 10 lod finstött och siktadt socker; detta blandas tillsammans med det förra. Då ugnen är tillreds, hwilken ej får wara hetare, än att ett papper som lägges deri blir brunt, så har man tillreds små formar smorda med kallt smör, uti hwilka smeten hälles, men ej för fulla; de insättas genast att gräddas.

645. Socker-Spån.

Tio ägg och ett skålpund florsiktadt socker wispas en half timma; då det börjar hwitna, röres ett skålpund godt hwetemjöl deruti. Sedan utbredes denna smet på en med wax smord plåt i hwad fasoner som helst och så stora man will hafwa dem; föres derefter in i lagom ugnswärme. När de höja sig och äro ljusgula, uttagas de och krökas, medan de äro warma, öfwer en dertill gjord trädpinne.

646. Mandel-Spån.

Sex ägg läggas i wigtskålen och lika wigt socker som äggen; detta arbetas en half timma. Sedan wäges lika mycket skalad och rifwen mandel samt en dylik wigt mjöl och lika mycket urwattnadt godt smör. Denna smet arbetas wäl om; sedan smörjes en plåt och smeten påstrykes; man har då mandel, hackad som grofwa gryn, samt lika groft socker, hwilket strös deröfwer, och plåten föres genast in i en wäl warm

ugn. Då den är höjd och gulbrun, tages den ut och skäres i lagom stora spån, som förut krökas på en, dertill gjord, lång kafle, som är flat på ena sidan, så att den ej trillar. Den bör wara öfwerklistrad med papper. Skulle spånen ej kröka sig riktigt, så skjutes kaflen in i ugnen då de låta kröka sig, sedan de blifwit heta.

647. Vanilj-Bakelse.

Ett halft skålpund smör med 6 jungfrur watten sättes på elden; när det kokar iröres så mycket mjöl, att det blir som en wanlig deg, hwarefter det aflyftes och 6 hela ägg iröras, men ett om sender, dertill socker efter smak. När detta är wäl inarbetadt, upplägges det på en kopparplåt, hwarpå det får ligga, tills det blir kallt. Då tager man deraf ett stycke i sender och gör rullar, hwaraf skäras tärningar, hwika kokas i flottyr, hwarunder de wändas. Då de äro gulbruna, uppläggas de på ett grått pappwr, att flottet får draga ur dem. Derefter uppläggas de högt på ett fat samt öfwerströs med vanilj-socker.

648. Lisette-Bakelse.

Till ett halft skålpund skiradt smör tages 12 lod godt hwetemjöl, 16 lod socker och 6 ägg, hwarifrån twänne hwitor borttagas. 12 stycken bittermandlar rifwas wäl; smöret röres med en sked, tills det blir nära kallt; sedan röres mjölet uti och så de wispade äggen, derefter sockret, och mandlarne sist. Då har man tillreds små formar, som smörjas med skirt smör och beströs med mjöl.

649. Fröken-Bakelser.

Ett halft skålpund smör, 10 ägg, hwaraf endast tagas 5 hwitor, 12 lod socker och 10 lod hwetemjöl. Smöret skires mycket wäl ifrån saltet samt röres åt en led, tills det blir alldeles swalt; sedan röres sockret och gula skalet rifwet af en citron deruti, så mjölet och derefter äggen, ett i sender; sedan detta allt är wäl omrördt, tages med en sked och läggas runda plättar på waxadt papper; hwarefter man har tillreds skuren mandel och socker, som strös ofwanpå, då de insättas i ugnen.

650. Mandel-Bakelse.

Från 24 lod smör skires saltet wäl och röres, tills det har höjt sig och synes hwitt. Sedan röres deruti 24 lod hwetemjöl; 8 ägg-gulor röras tillsammans med 12 lod finsiktadt socker åt en en led mycket wäl, hwarefter detta med det förra sammanblandas. Hwitorna wispas till hårdt skum och iröras sist. Man lägger ett papper på en plåt och tager sedan med en sked små plättar af massan och lägger derpå. De öfwerströs derefter med finskuren söt- och bitter-mandel, blandad med socker, och insättas sedan i ugnen. När de äro ljusgula, äro de färdiga, om ugnswärmen warit lagom

651. Mandel-Berg.

Ett halft skålpund sötmandel skalas och skäres i tunna skifwor, som torkas litet för elden; tre fjerdedels skålpund socker stötes fint; trenne ägghwitor slås i en skål, hwartill sockret blandas och arbetas wäl; slutligen röres den skurna mandeln warsamt deri; med en sked lägges deraf på dubbelt waxadt papper eller oblat på plåtar att gräddas i en ej för warm ugn;när de äro gulbruna, så äro de färdiga.

652. Macron-Bakelse.

Till ett skålpund söt- och 3 lod bittermandel,skållad och rifwen, tages ett knappt skålpund fint, rifwet socker; detta torkas i en förtennt panna öfwer sakta eld, då 10 à 12 till hårdt skum wispade ägg-hwitor röras deruti, tills det blir wäl ljumt. Ugnen får ej wara het, utan gräddas de med långsam wärme uti pappers-lådor; nyttjas formar, smörjas de wäl och öfwersiktas med puder eller fint mjöl.

653. Dito på annat sätt.

Till ett skålpund rifwen mandel tages ett halft skålpund rifwet siktadt socker samt 4 till skum wispade ägghwitor; detta omblandas wäl till en deg och lägges på runda eller aflånga oblater, så stora man will hafwa dem; när de äro beströdda med socker gräddas de på plåtar i en lagom warm ugn. Den som behagar kan äfwen lägga hackade syltade pomerans-skal och stött kanel härtill.

654. Dito på ett tredje sätt.

Till ett skålpund rifwen mandel tages ett skålpund rifwet socker och 4 till skum wispade ägg-hwitor; detta blandas wäl tillhopa i en kastrull, som ställes på lagom kokeld och omröres ständigt, till dess massan blir genomhet, men icke längre. Då tillägger man så mycket mjöl, att massan kan handteras, men icke mer, och arbetar degen dermed på bakbordet, hwarefter den kan formeras i hwad slags fasoner man behagar.

655. Lådbakelser.

Ett halft skålpund smör, hwilket frånskires saltet; ett halft skålpund fint florsiktadt socker samt litet essence af en citron röres tillhopa en god stund; deruti slås ett qwarter söt grädda. När det då är wäl arbetadt, röras sakta deruti 6 ägg-hwitor, som äro wispade till hårdt skum. Denna smet slås i små papperslådor samt gräddas i en ugn, som har lindrig wärma.

656. Socker-Bakelse.

Man tager 12 ägg-gulor, men endast 6 hwitor, som hwar för sig wispas ganska wäl en half timma; sedan wispas de tillsammans och derjemte 16 lod socker, och 10 lod godt hwetemjöl. De gräddas i lagom warm ugn, antingen i papperslådor eller små formar; i sednare fallet skola formarne smörjas.

657. Mandel-Musslor.

12 lod sötmandel samt några bittermandlar skållas och stötas mycket wäl, och uppblandas sedan med 10 lod rifwet socker, 10 lod fint hwetemjöl och 8 lod, från all sälta ur-twättadt smör. Med en thésked kringstrykes smeten i små formar, som förut äro med smör smorda, och gräddas i lagom warm ugn.

658. Hårda Mandel-Musslor.

12 lod mandel stötes mycket fint med 12 lod socker; 8 lod skirt smör, en ägg-gula och 12 lod mjöl arbetas tillsammans. Sedan blandas det sednare med det förra och sammanknådas wäl; derefter utbredes degen i små formar och gräddas i: swag ugnswärme. När de synas torra, så äro de färdiga, och uppstjelpas så snart mesta hettan gått af dem.

Då de serweras, så kunna de fyllas med sylt-crême eller någon annan passande kall crême.

659. Watten-Sprits.

Ett halft stop watten med ett halft skålpund skirt smör sättes på elden tillika med det gula skalet af en citron. När det sjuder, iröres 1 skålpund mjöl eller så mycket att smeten släpper pannan, hwarefter den uppslås i ett fat och citron-skalen borttagas; smeten röres, tills den blir kall. Derefter fylles den i spritsen, och på en mjölad plåt tryckas hwad fasoner som helst. Det insättes derefter i ugnen. När spritsarne äro ljusgula, äro de färdiga och serweras med eller utan sylt.

660. Ägg-Sprits.

3 qwarter söt mjölk uppkokas; så dithälles ett qwarter skirt smör; dertill 6 lod socker och ett halft lod bittermandel, tillika med mjölken småningom och under stark wispning. Då detta har kokat, upphälles det på ett fat för att swalna, och då det är wäl kallt, iröras 12 ägg, men ett om sender. Smeten hälles i en sprits och kramas derur till S eller O; derefter insättas dessa i ugnen att gräddas, helst efter sedan det har warit brödbakning. De böra ej läggas på hwarandra medan de äro warma, ty då blifwa de nedplattade.

661. Mandel-Sprits.

Ett halft skålpund söt mandel, och deribland några bittra, skållas, skalas och stötas mycket fint, samt arbetas derefter tillsammans med ett halft skålpund finstött socker. 3 ägg-hwitor uppwispas till hårdt skum och sammanblandas med det förra. Derefter läggas de i spritsen och tryckas derur på en smord plåt eller papper i hwad fasoner man behagar.

662. Mandel-Stänger.

6 wäl uppwispade ägg-gulor, 6 skedblad skirt smör, 6 dito söt grädda, ett halft skålpund stött socker och ett halft skålpund stött mandel; allt detta arbetas wäl tillsammans med så litet hwetemjöl som möjligt, blott så att man kan handtera det. Sedan göras deraf små aflånga stänger, hwilka gräddas på en mjölad plåt i lagom ugnswärme.

663. Äppel-Bakelse.

18 äpplen skalas och skäras i grofwa rimsor; sedan läggas de i en kastrull tillika med socker och en bit kanel samt sättes så litet på elden; sedan slås derpå 4 wispade ägg-gulor; men det sättes ej mera på elden, utan slås straxt upp. Sedan göres en deg af ägg-gula, twänne skedblad hwetemjöl och litet urtwättadt smör; detta lägges i små formar; sedan af de stufwade äpplena, 3:ne ägg-hwitor samt ett halft skålpund socker, och ett knappt halft skålpund stött mandel, och alltsammans röres en fjerdedels timma; detta öses sedan öfwer äpplena och gräddas.

664. Dansk Bakelse.

4 ägg-hwitor wispas till hårdt skum; sedan lägges deruti ett skålpund rifwet socker, ett skålpund mandel, skuren i fina strimlor. Detta allt röres wäl tillsammans en god stund, hwarefter det lägges på oblat, då det genast insättes i ugnen, som ej får wara mycket warm; men små stickor läggas i ugnsgluggen, så att bakelserna blifwa gulaktiga.

665. Biscuits.

8 färska ägg wägas på en wågskål med deremot swarande socker; 4 ägg tagas af, och fint hwetemjöl jemnt emot dem, hwilket emellertid lägges på en tallrik. Gulorna wispas för sig sjelfwa i en skål, och hwitorna till skum i trångt kärl; N.B. begge delarne åt en led, en half timma, och det rifna sockret med gulorna; ändtligen röras ägghwitorna sakta ned med mjölet. Långa papperslådor äro tillreds, som äro smorda inuti med färskt smör, och sedan de äro fyllda till hälften och öfwerströdda med siktadt socker, gräddas de warsamt på plåtar. När de äro litet afswalnade, tages papperet nätt bort. N.B. medan man ifyller lådorna, måste en annan wispa ämnet, så länge det räcker.

666. Dito på annat sätt.

4 färska ägg wägas mot äfwen så mycket socker, och mjöl som swarar mot 2 ägg, röres på samma sätt som föregående; men ägg-hwit-skummet och mjölet sist. Men i stället för papperslådor lägges brukbart papper på plåtarne, och ämnet tages med en sked samt lägges derpå i små plättar. Wärman får

icke wara så stark till dessa, som till de förra; när de äro gräddade, lossas de med en tunn knif ifrån papperet.

667. Spanska Biscuits.

4 ägg, hwaraf endast en hwita, slås sönder i en skål; dertill röres en fjerdedel fint socker, stött och siktadt, som klappas tillsammans en half timma; derpå strös 6 lod af finaste mjöl till massan, och så snart det är wäl omrördt, lägges på pudradt papper med en sked plättar deraf, eller, om man will hafwa det grannt, slås massan, litet i sender, i en tratt, då det fasoneras på papperet i hwilken fason man behagar.

668. Bitter-Biscuits.

Ett halft skålpund rifwen och skalad mandel, hälften bitter, lägges i en stor mortel och stötes tillhopa med en ägg-gula; i en skål slås 2 ägg-gulor, som wispas tillhopa med ett halft skålpund rifwet socker, och när massorna, hwar för sig, först äro wäl arbetade, slås de tillhopa, blandas wäl om, och med en sked läggas små plättar deraf på pudradt papper samt gräddas med omsorg; ty de brännas lätt.

669. Marenger.

12 ägg-hwitor wispas till hårdt skum med en stålwisp; dertill tagas 16 matskedar finstött socker, som inarbetas wäl uti skummet, samt det rifna gula skalet af en citron. När detta är wäl blandadt, tagas af massan med en matsked stycken af ett hönsäggs storlek och läggas på ett dubbelt papper, utbredt på ett bräde; hwarefter de öfwersiktas med finstött socker, och det som faller på papperet afblåses wäl. Derefter insättas de i swag ugnswärme för att blifwa gulbruna. De uttagas sedan och lossas nätt från bräderna med en tunn knif, hwarefter de läggas 2 och 2 tillsammans med litet sylt af hallon eller smultron emellan.

670. Torra Marenger med Glace.

Till 12 ägg-hwitor, wispade till skum tages ett skålpund florsiktadt socker, hwilket wäl inarbetas ibland skummet. Deraf tagas med en sked lagom stora marenger, hwilka läggas på smordt papper, utbredt på jernplåtar, och öfwersiktas med finstött socker. Det, som faller bredwid, afblåses wäl; Sedan

insättas de i swag, ugnswärme och få stå der i 2 timmar, hwarefter de uttagas och uppläggas att kallna. Just som de skola serweras, fyllas de med Vanille-Glace (N:o 737) och sammantryckas 2 och 2.

Man kan äfwen anwända hwad annan slags glace som helst, blott den är wäl frusen.

671. Schäfer-Hattar.

Ett halft skålpund söt- och 2 lod bittermandel skalas och stötes mycket fint, hwarefter det lägges i en stenmortel tillika med 8 ägg-gulor och 12 lod finstött socker; detta arbetas mycket wäl. Derefter smörjes en plåt, och sedan tager man af massan med en sked och lägger derpå runda plättar, wäl skiljda från hwarandra; hwarefter de insättas i ugnen att blifwa gulbruna. Sedan uttagas de och lossas nätt från plåten, hwarefter de läggas på bleckbockar eller en dertill gjord kafwel, att de fä wacker fason, då de blifwa kalla.

672. Gummans Bakelser.

3 lod söt och 1 lod bitter-mandel skållas och skalas, hwarefter ett lod bitter-mandel skäres fint och det öfriga stötes. 4 ägg-hwitor wispas till hårdt skum, och deruti röres finstött socker, så att det blifwer stadigt; hwarefter mandeln iblandas, tillika med litet cedro-essence eller rifwet citronskal efter smak. Sedan tager man af tillblandningen och arbetar det tillsammans på bordet, hwarefter man deraf trillar och formerar bakelser i hwad fasoner som helst; hwilka gräddas på skrifpapper i swag ugnswärma. Är ugnen för warm, smälter sockret samt börjar koka rundt omkring och bakelserna falla ned; men i motsatt fall höja de sig och blifwa gulbruna.

673. Mandel-Kransar.

Ett skålpund sötmandel, hwaribland böra wara 12 bittra, skalas och rifwas på ett mycket fint rifjern. Dertill lägges 24 lod finsiktadt socker och 3 hela ägg. Detta arbetas en stund och sedan lägges massan i en sprits med stjerna i botten, och derur tryckas små kransar. Dessa läggas efter hand på en förtennt och med wax smord plåt, samt insättas i ugnen att gräddas. När de äro ljusgula, så uttages plåten, och kransarne tagas nätt derifrån medan de äro warma.

674. Dito på annat sätt.

6 ägg-hwitor wispas till hårdt skum, hwari sakta nedröras 24 lod finsiktadt socker och 5 droppar cedro-essence. Sedan lägges massan uti en sprits, hwarur den uttryckes och man formerar deraf små kransar, hwilka läggas på en smord plåt och beströs med kulört socker. Nu införas de i mycket swag ugnswärma , hwari de böra stå i 2 timmar och blifwa ljusgula och torra. De böra lossas, medan de äro warma, och skulle de ej släppa plåten, så föres den fram och åter öfwer ett glödgadt fyrhål, då de lossna efter hand.

675. Dito på ett tredje sätt.

Ett skålpund socker och 4 stycken ägg-hwitor stötas tillsammans en timma i en stenmortel; hwarefter det sammanröres med tre fjerdedels skålpund sötmandel och ett fjerdedels skålpund bittermandel. Hela massan drifwes sedan igenom spritsen på waxadt papper, i hwilken fason man önskar, och torkas i swal ugn.

676. Chocolade-Bakelse.

Ett qwarter risgryn sköljas wäl och afkokas i watten; derefter kokas de sakta i söt mjölk och litet grädda, tills de spricka, hwarefter de upphällas på en plåt eller stenskifwa för att kallna, och utbredas, så att massan har en och en half ums höjd. Sedan formeras fasoner med en bleckform, som har widd af en treskillings slant och är lika hög med massan; ämnena uppläggas hwar för sig och rullas sedan i finsiktadt rifwebröd och doppas i uppwispad ägg-hwita samt derefter rifwebröd; men så litet som möjligt. De kokas sedan gulbruna i renad flottyr och uppläggas på ett grått papper. Derefter skär man ett lock på hwarje bakelse med en tunn, fin knif, och sedan urtages så mycket af inkråmet, som möjligt, utan att skada bräddar eller botten. I dess ställe fyller man med en stadig Chokolade-Crême (N:o 708), och locken påsättas åter. En kort stund före anrättningen insättas de i ugnen för att blifwa warma, och anrättas högt på en bruten serwet.

677. Chinois.

2 hela ägg, 4 lod finstött socker samt 3 lod mjöl arbetas wäl tillsammans; då det hat höjt sig, ilägges 4 sked-

blad färskt smör; men arbetas ej derefter. Sedan bredes det ut på ett med smör smordt papper, hwilket sättes på en plåt, och gräddas i swag ugnswärma en knapp half timma. Derefter uttages och lossas bakelsen från papperet och skäres i rutor, eller i hwad fason man behagar. Dessa glaceras på följande sätt: bakelsen bestrykes tunnt med någon fin sylt, eller marmelade, och deröfwer hwit glasyr; hwarefter de insättas i ugnens några minuter. Sedan kan man randa dem med någon olika Frukt-Gelée. De serweras kallas.

Soufflées.

678. Ägg-Soufflé.

Ett halft stop söt grädda sättes på elden att koka med ett halft skålpund stött socker och ett halft théskedblad pulveriserad Viol-rot. 8 eller 10 ägg-gulor uppwispas wäl, och den kokande gräddan slås derpå, samt åter tillbaka i kastrullen, för att under flitig wispning blifwa tjock. Derefter upphälles den att kallna, men wispas som oftast. När den är wäl kall, iröras 6 uppwispade ägg-hwitor med litet socker, och sedan upphälles det på karotter samt öfwerströs med florsiktadt socker; derefter införes Souffléen i swag ugnswärme för att långsamt höja sig; hwarefter den serweras.

679. Vanilj-Soufflé.

3 qwarter söt grädda sättes på elden att uppkoka, med 20 lod sockar och så mycket vanilj, att deraf blir god smak. 14 ägg-gulor wispas wäl sönder uti ett djupt fat, hwarpå den kokta gräddan slås, under stark wispning, samt hälles derefter tillbaka i kastrullen, för att få ett hastigt uppkok. Derefter upphälles det att kallna, under wispning, och vaniljen borttages. När detta är wäl kallt, röres sakta deri 8, med litet socker uppwispade, ägg-hwitor. Souffléen gräddas med öfwersiktadt socker, som den föregående.

680. Chocolade-Soufflé.

Ett halft skålpund chocolade upplöses i ett qwarter kokt brunns-watten; när det är wäl upplöst, påhälles 3 qwarter grävda och ett halft skålpund socker, hwilket får koka en fjerdedels timma under ständig omrörning. Sedan skiljas hwitorna från 10 ägg och gulorna wispas mycket wäl uti ett djupt fat, hwarefter den heta chocolade-blandningen påhälles

Alltsammans sättes åter på elden för att fä ett hastigt uppkok under stark wispning, tills det tjocknar. Derefter upphälles det att kallna, och wispas som oftast under tiden. 6 ägghwitor wispas till hårdt skum med litet socker, hwilket sakta nedröres i chocoladen, när den blifwit wäl kall. Derefter uppslås det på silfwer- eller porcellaines-karotter och insättes i något starkare ugnswärme, än de öfriga souffléerna. När soufflén höjt sig, skall den genast serweras. Den ätes med eller utan vanilj-sås.

681. Citron-Soufflé.

Man tager 20 ägg-gulor och ett knappt skålpund socker; det gula skalet af 4 citroner afgnides på sockret, som afskrapas och gnides åter, tills allt det gula är afrifwet; det öfriga sockret stötes och siktas samt röres med en trädspade åt en led en timma. Saften kramas utur 6 citroner öfwer ett durchslag samt blandas till det öfriga. Sedan uppwispas 16 ägghwitor till hårdt skum och nedröras sakta deruti, hwarefter soufflén gräddas, men beströs ej med socker.

682. Risgryns-Soufflé.

Ett halft qwarter risgryn sköljas och kokas wäl samt påsättas åter med ett halft stop brunns-watten, litet socker och det gula skalet af en citron, hwarmed det får uppkoka. Sedan borttages den mesta elden, att grynen endast få stå och puttra, tills de synas wäl krusiga. Derefter passeras det genom en gröfre hårsikt, och i moset, röres litet citronsyra samt mera socker, om så fordras. Sedan uppwispas 3 ägghwitor till hårdt skum, hwilka nedröras sakta, då massan är kall. Soufflén gräddas sedan i lagom ugnswärma och öfwersiktas med socker.

683. Castanie-Soufflé.

Ett och ett halft skålpund castanier skalas,förwällas, och det fina skalet borttages wäl. Derefter kokas de i ett halft stop brunns-watten tillika med det gula skalet af en citron och litet socker. Deruti sönderkoka castanierna, hwarefter de passeras genom ett hårsikt, och i moset röres syran af en citron. 10 ägg-hwitors wispas till hårdt skum och, deri röres en kopp finstött socker; hwarefter de gräddas i ugn med öfwersiktadt socker.

684. Ost-Soufflé.

Ett halft stop tjock, söt grädda wispas till hårdt skum, och deruti wispas 10 ägg-gulor samt ett halft skålpund rifwen parmesan-ost. När souffléen skall sättas i ugnen, så iröras 8 till hårdt skum wispade den ägg-hwitor. När souffléen har höjt sig, serweras den genast.

685. Äppel-Soufflé.

Man kokar lös frukt uti en sockerlag till ett hårdt mos och passerar det genom ett durchslag på ett fat för att kallna. Sedan wispas 4 ägg-hwitor till hårdt skum, med litet socker, och nedröras sakta i moset; hwarefter det upplägges på en karott och beströs med groft strösocker. Derefter insättes det genast i swag ugnswärme, och när souffléen höjt sig, anrättas den straxt.

Compoter och Marmelader.

686. Äppel-Compote.

Dertill, tages friska äpplen, hwilka skalas och skäras i 2 eller 4 delar, och kärnhuset borttages. Under tiden sättes en kastrull på elden med watten. och en tredjedel win efter behof; dertill socker, litet kanel och ett par skifwor gult citronskal. När allt detta har kokat, så att sockret är wäl smält, läggas äppelhalfworna bredwid hwarandra deruti, för att smått koka, tills de blifwa mjuka. Derefter upptagas de warsamt, så att de ej gå sönder, och uti lagen lägges äter nya för att koka. Dermed fortfares, tills allt blir kokt. De uppläggas wackert på en flat kristallskål, och lagen, hwaruti de kokat, hälles deröfwer.

686 bis. Äppelmos med Grädda.

Äpplen skalas och skäras i skifwor samt kokas med litet watten och socker, eller sirup, tillika med litet citronskal, tills de äro sönderkokta som ett mos; hwarefter de ställas att swalna. Detta anrättas sedan på kristallfat med gräddskum öfwer, och söt grädda serweras dertill särskildt wid anrättningen.

687. Päron-Compote.

Päronen skalas längs efter och klyfwas så, att hwarje halfwa har sin stjelk; kärnhuset uttages med en pennknif, och stjelken skrapas och borttages till hälften. Sedan förfar man med dem, som med Äppel-Compote (N:o 686); men om päronen är hårda, tåla de ofta koka 2 å 3 timmar. De serweras kalla och garneras med Äppel-Gélée (N:o 720) omkring.

688. Plommon-Compote.

Stora äggplommon läggas uti en kastrull med litet watten, och när de sjuda, upptagas de, och skinnet derpå af

drages hwarefter plommonen klyfwas, kärnorna knäckas, mandlarne uttagas och plommonen, tillika med mandlarne, läggas uti en förut kokad Compote-lag, likadan som till Äppel-Compote (N:o 686). Derefter uppläggas de på ett fat och anrättas sedan på flata kristaller. Obs. Skulle lagen wara för tunn, hopkokas den med mera socker, och några skedar fransysk conjak dithälles.

689. Körsbärs-Compote.

Den behandlas som den gående, endast med den skillnad: att conjaken uteslutes, och i dess ställe iwispar man ett par théskedar potatis-mjöl,uppblött i litet watten, hwilket endast skall göra saften simmig; hwarefter de omskakas warsamt tills de kallna, då compoten är färdig att serweras.

690. Apelsin-Compote.

Apelsinerna skalas och den hwita hinnan tages wäl bort; hwarefter de delas i större och mindre klyftor samt nedsockras. Derefter uppläggas de högt på en flat kristall-skål.

691. Plommon-Marmelade.

Gula eller gröna plommon, hwilka äro lösa och wäl mogna, ställas på elden i en syltkittel med så litet watten som möjligt; deruti röres beständigt, tills det mosar sig. Derefter uppöses det på en grof hårsikt hwarigenom det passeras. Nu tages socker, dubbelt så mycket som moset wäger, och doppas i watten, samt lägges i kitteln att koka tillika med moset, och omröres jemnt under kokningen. När marmeladen synes klarna och tjockna, häller man litet deraf på en talrik, och om den då hårdnar, som ett gélée, och låter skära sig, så är den färdig. Den uppöses genast i burkar; ty när den blir swal, så styfnar den och låter ej ösa sig.

692. Äppel-Marmelade.

Lösa och wäl mognade äpplen skäras i tunna skifwor och kokas med litet watten till ett mos, hwilket passeras genom en hårsikt. Man tager dubbelt med socker mot mosets wigt, doppar det i watten och lägger det till moset i sylt-kitteln, hwilket då kokar under jemn omrörning. Då det synes klarna och tjockna, öses der genast i burkar att förwaras (jemför föregående).

Marmelader kunna kokas af krusbär och alla slags frukter samt behandlas på samma sätt som de föregående.

693. Dito på annat sätt.

Hertill äro hwita gyllen lämpligast, men man kan äfwen anwända andra äppelsorter. Frukten skalas och skäres i tunna skifwor, samt lägges i litet watten att koka till mos; detta kramas genom en hårsikt och till 6 skålpund mos tages 5 skålpund socker; det senare doppas i watten och deraf kokas en klar lag, hwaruti moset sedan lägges, och alltsammans kokas långsamt, under jemn omrörning, tills det ser klart ut. Sedan profwar man det genom att hälla litet af moset på en tenn-talrik, och om det då är så hårdt, att det kan skäras, så är marmeladen färdig. Den förwaras uti glasburkar.

Denna marmelade kan äfwen kokas med sockersirap, men då kokas sirapen först wäl och skummas. innan äppelmoset ilägges.

Crêmer.

694. Ägg-Crême.

Ett qwarter grädda, ett qwarter mjölk, ett knappt halft skålpund socker tillika med 10 ägg-gulor och en näfwe mjöl sättes på elden att uppkoka under jemn wispning. Derefter aflyftes det och wispas, tills mesta hettan är afgången, 6 ägg-hwitor wispas till hårdt skum och nedröras sakta i det förra; införes den i swag ugnswärme. När Crêmen hat höjt sig, är den färdig.

695. Citron-Crême.

I en kastrull slås ett qwarter franskt win, ett dito watten samt 16 ägg, från hwilka 8 hwitor äro afskiljda; det gula skalet af 3 citroner gnides på ett skålpund socker, som ilägges; saften af citronerna ikramas genom ett durchslag. Allt detta sättes på elden att under jemn wispning uppkoka; sedan tages det af elden, och wispningen fortsättes tills mesta hettan är afgången. Sedan anrättas Crêmen i kristallskål och ätes kall med Biscuits (N:o 665).

696. Citron-Crêmes-mareng.

Crêmen kokas som den föregående; men när den är kall, utbredes den på ett djupt fat, och någon slags sylt bredes derpå, samt derpå åter crême. Sedan wispas 8 ägg-hwitor till hårdt skum, och deruti blandas 6 lod finsiktadt socker och saften af en citron. Detta bredes öfwer crêmen, och socker strös derofwanpå, samt införes sedan i swag ugnswärme; när det höjer sig, är det färdigt.

697. Vanilj-Crême.

Ett halft stop söt grädda sättes på elden att koka med en bit vanilj uti. När det är ihopkokt till hälften, så slås

deruti ett qwarter grädde och 4 lod socker. Sedan wispas deruti 8 ägg när det har tjocknat, upphälles det. Vaniljen upptages, och crêmen anrättas kall samt garneras med sylt och biscuits.

698. Ägghwits-Crême.

Ett qwarter grädda och ett dito mjölk, tillika med ett lod finstött bittermandel och ett halft skålpund socker, sättes på elden att koka. Då har man tillreds 10 till skum wispade äggwhitor och ett lod stärkelse, uppblött i litet mjölk; detta wispas i den kokande kastrullen, som genast aflyftes, och wispningen fortfar tills det börjar kallna. Litet citron lägges äfwen deruti. Crêmen anrättas i kristallskål och garneras med sylt och pomeransskal, skurna i sina skifwor, hwilka läggas på Crêmen. Den ätes kall.

699. Kall Crême-Brûlé.

6 lod socker sättes på elden i en karamell-skopa, eller en oförtennt kastrull, att brynas tills det blir som en brun sirap, men får ej blifwa brändt. Derefter tager man ett qwarter kalfsubstance och slår deruti, samt låter det koka tills sockret lossnar från kastrullen. Då aflyftes det och ställes att kallna, men det får ej stelna. Under tiden wispas ett, halft stop söt grädda med socker och det rifna gula skalet af en citron; det förra, som bör wara nästan kallt, slås då uti gräddskummet samt alltsammans omröres; hwarefter crêmen slås uti en kristallskål för att stelna, och garneras med rödt och hwitt gräddskum. Derefter är den färdig att anrättas.

700. Frusen Grädd-Crême.

Tjock söt grädda wispas med tillräckligt socker till hårdt skum tillhopa med litet citronskal; deruti blandas sedan hwad slags sylt som helst, så att crêmen blifwer ljusröd; hwarefter den hälles i form, hwilken ställes uti saltad snö, eller is, att frysa ett par timmar. Då den skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten och aftorkas; hwarefter crêmen urstjelpes på fat och garneras med glace-bröd.

701. Bärsafts-Crême.

Saften af winbär, blåbär eller andra sura bär blandas med litet watten och socker efter smak, samt sättes på elden

att uppkoka med en bit kanel och skalet 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 crêmen anrättas, garneras den med gräddskum och ätes kall med söt grädda dertill.

Begagnas smultron- eller hallonsaft, förfares på samma sätt; men är saften söt, så uteslutes sockret då den kokas.

702. Smultron-Crême.

Ett halft stop färska smultron sönderkramas wäl med finstött socker. Sedan kokas det uti malmgryta med ett halft stop friskt brunnswatten några minuter, hwarefter det passeras genom ett fint sikt och sättes åter på elden. När det nu uppkokar, afredes det med ett par skedar i watten uppblött potatismjöl, men man wispar derunder flitigt, så att det ej blir klimpigt. Sedan upphälles Crêmen i en kristallskål och garneras med uppwispad grädda, och derpå ett hwarf sockrade smultron, så åter grädda och sist smultron. Till crêmen serweras söt grädda.

Med Crême af syltade smultron förfares på enahanda sätt; men i stället för afredning, uppwispas grädda till hårdt skum, som röres i den passerade massan. Denna Crême garneras med syltade smultron.

703. Körsbärs-Crême.

Af torra eller färska körsbär tages ett halft stop, hwilka stötas uti en mortel, så att kärnorna sönderkrossas. Detta, tillika med ett stop brunnswatten, kokas uti en liten malmgryta en stund hwarunder det omröres. Derefter silas det genom en hårsikt och får stå att sjunka en half timma. Sedan hälles det klara åter i grytan, och dertill lägges det gula skalet af en half citron, litet kanel och socker, eller sirup, hwarmed det får koka litet. Derefter blötes några skedar potatismjöl i litet watten och uppwispas i den kokande grytan, så att det ej klimpar sig; hwarefter det genast lyftes af elden, när crêmen har tjocknat. Den ätes kall med uppwispad grädda

704. Mareng-Crême.

Ett qwarter söt grädda och ett dito mjölk, 8 lod socker, rifwet af en citron, 7 ägg-gulor och ett skedblad hwetemjöl sättes på elden i en kastrull att under flitig wispning

uppkoka; sedan uppslås det på ett djupt fat. Ägghwitorna wispas till hårdt skum och nedröras deruti tillika med 8 lod finsiktadt socker och saften af en citron. Någon slags sylt utbredes på Crêmen, hwaröfwer strös finsiktadt socker, och sättes den sedan i swag ugnswärme, samt får stå der en half timma. Då crêmen har höjt sig och har en gulbrun färg, är den färdig att serweras. Den ätes warm.

705. Mandel-Crême.

Ett halft skålpund mandel,deribland några bittra, skållas och stötas wäl samt sättas på elden i en kastrull att koka med ett qwarter söt grädda. Sedan silas det genom en fin sikt och ställes att kallna. Nu wispas ett qwarter söt grädda till hårdt skum; detta, tillika med 12 lod finsiktadt socker och ett qwarter upplöst Hjorthorns-Substance (N:o 537) röres sakta tillsammans med det förra. Crêmen anrättas derefter på ett fat eller i en kristallskål. Den garneras med sylt eller färgadt gräddskum.

706. Marasquin-Crême.

Ett halft qwarter söt grädda wispas till skum med 8 lod finsiktadt socker; sedan iblandas ett qwarter upplöst Hus-bloss-Substance (N:o 538) uti gräddskummet, tillika med 2 jungfrur marasquin. Sedan upplägges den uti en kristallskål samt garneras med sockerbröd och bigaråer.

707. Caramell-Crême.

Ett stop söt grädda uppkokas. Derefter tages ett stycke socker, som man bränner till Caramell uti en kastrull. Sedan gäddan är något swal, slås deraf litet i sender på Caramellen, hwilken då röres tills den blir smält. Derefter tagas 8 ägg-gulor, hwilka uppwispas och sedan nedröras med en sked i det föregående; hwarefter det silas genom en hårduk, hwilken kramas wäl, så att allt går igenom. Derpå röres Crêmen åter med en sked; sedan slås den uti crême-koppar eller upphälles på ett fat. Då har man tillreds kokande watten i en kastrull, hwaruti kopparne eller fatet sättes; men wattnet får ej mer än stå upp på halfwa kopparne eller fatet. Sedan lägges ett lock deröfwer med eld uppå. När Crêmen hunnit stadga sig, är den färdig.

708. Chocolade-Crême.

Ett stop söt grädda, 4 lod socker, skalet as en half citron och 8 lod rifwen osockrad Chocolade sättes på elden att uppkoka under flitig wispning; derefter silas det genom en hårsikt och ställes att swalna. då har man tillreds ett halft qwarter siladt brunnswatten, som genast slås uti det förra. När detta är sommar-ljumt, omröres det och hälles uti en porcellaines-form, hwilken sättes i kokande watten några minuter, tills Crêmen blir stadnad, hwarefter den ställes att kallna. Den garneras med någon wacker sylt och sockerbröd.

709. Dito på annat sätt.

Till ett halft stop söt grädda tages 8 lod Chocolade; samt socker efter smak. Sedan tagas 8 ägg, hwarifrån 5 hwitor borttagas; derefter slås det uti en kastrull och sättes på frisk eld att under flitig wispning uppkoka. Derefter aflyftes det genast och man fortfar att wispa tills mesta hettan är afgången. Sedan anrättas Crêmen samt garneras med sockerbröd och sylt.

710. Caffe-Crême.

Ett halft stop grädda sättes på elden; när den uppkokar, ilägges en jungfru caffe, som under tiden blifwit brändt gulbrunt, och ilägges genast, då det är brändt. Derefter aflyftes det och öfwertäckes; när det har afswalnat, slås det genom en hårsikt uti en kastrull, hwartill lägges 8 ägg-gulor och socker efter smak. Kastrullen sättes åter på elden, och man wispar det flitigt tills det tjocknar. Då lyftes det af elden och wispas tills mesta hettan är afgången; hwarefter crêmen upphälles i kristallskål eller koppar, och serweras kall.

711. Thé-Crême.

Den tillagas på samma sätt som den föregående; men i stället för caffe lägges litet thé i den kokande gräddan

712. Äppel-Crême.

Äpplen skalas och kokas lyckt med litet watten och tillräckligt socker. När de äro sönderkokta som en mos, passeras de genom en grof hårsikt och ställas att kallna. Man wispar söt grädda till hårdt skum samt låter den stå för att sjunka.

Derefter tages så mycket af skummet, som det är mos till, samt uppblandas med socker och der rifna skalet af en citron. Detta röres wäl tillsammans, och crêmen upplägges på ett fat samt garneras med biscuits och någon slags grann bakelse.

713. Win-Crême.

Man tager ett qwarter rödt win och blandar deri så mycket watten, att det blir lagom stark smak af win. Dertills tages ett par skifwor gult citronskal, twänne krossade kardemummor och litet kanel. Detta får koka en stund, så att det får god smak. Sedan silas det upp och saften sättes åter på elden med ett stycke socker uti. När detta uppkokar, uppblötes ett par skedar potatismjöl i kallt watten och wispas sedan i den kokande kastrullen, men man får noga efterse, att det ej klimpar sig; hwarefter det genast aflyftes. Derefter upphälles Crêmen och ätes kall med söt grädda.

714. Frusen Sylt-Crême.

Ett halft stop söt tjock grädda uppwispas till hårdt skum, då det öfre skummet aftages och lägges uti ett fat; och så wispas åter och skummet borttages efter hand: på detta sätt fortfares, tills grädden är slut. Deruti röres sedan blandad sylt, såsom hallon, körsbär och hwad slag man behagar. Derefter packas Crêmen uti en form, hwilken ställes på is att frysa med litet salt omkring. När den skall serweras, doppas formen i hett watten, och aftorkas, hwarefter den uppstjelpes på fat. Dertill ätes Biscuits eller Bakelse.

Géléer.

715. Hjorthorns- eller Win-Gélée.

Det tunna gula skalet skäres af 2 eller 3 citroner, men saftene pressas ur 4 eller 5 öfwer ett durchslag, så att icke kärnor och dylikt medföljer; dertill 2 skålpund socker och ett stycke kanel, ett halft stop brunnswatten, 3 skålpund hjorthornssubstance (N:o 537), en bout. Rehnskt win och en dito Mosel samt 3 ägghwitor. Alle detta sättes tillsammans på elden uti en wäl förtennt kastrull att uppkoka, och aflyftes sedan för att stå en stund. Derefter påsättes den åter, och dermed fortfares 3 gånger, då det bör hafwa skurit sig och synas blankt, hwarefter det hälles i en gélée-filt eller en passande silduk, tillika med ett qwarter Madeira. Derefter fyllas dermed formar eller skålar, som ställas på is, der de få stå till dess géléet skall serweras: är det formar, så doppas de hastigt i warmt watten före uppstjelpningen. Som detta gélée bör kunna hålla att stjelpas upp, så är det bäst att hafwa det på isen så länge man kan. Härtill kan äfwen anwändas (i stället för Mosel eller Rehnskt) ungt eller gammalt Franskt win,uppblandadt med Scherry eller Madeira.

716. Röd Hjorthorns-Gélée.

Denna gélée göres som den föregående, och när den skall silas, så sättes hög färg derpå med berberis-saft eller färgkula.

717. Berberis-Gélée.

Denna göres äfwen på samma sätt, som Hjorthorns-Gélée (N:o 715); men då den hälles i silduken, ditslås ett qwarter berberis-saft Man låter det rinna genom duken en eller flera gånger, tills géléen får wacker färg. Sedan hälles den i en kristallskål eller form, för att kallna.

718. Gul Gélée.

Man tager ett stop Win-Gélée (N:o 715), som sättes på elden; deruti wispas 6 ägg-gulor; detta får på frisk eld och under stark wispning uppkoka. Sedan lyftes det af elden, och med wispningen fortfares tills géléen blir swal; hwarefter den uppslås i kristall-skål.

719. Fras-Gélée.

När Win-Gélée (N:o 715) blir swal, men ej stelnad, hälles den i en djup skål, hwilken ställes på is, och Gélée wispas tills den frasar sig och ser hwit ut; derefter upphälles den i formar och är sedan färdig att serweras.

720. Äppel-Gélée.

Man wäljer härtill syrliga äpplen, hwilka sköljas och sedan skäras i skifwor med skal och kärnor; ty dessa gifwa god smak. Derefter kokas de med litet watten, och när det mosar sig samt blir saftigt, slås moset uti en silduk, så att saften får afrinna. Saften wäges, och dertill tages lika mycket socker; litet citronsaft hälles derpå. Detta får sedan koka på sakta koleld tills det synes wäl klart och tjockt, hwarunder det skummas wäl och profwas som Plommon-Marmelade (N:o 691). Géléen upphälles derefter i glasburkar och förwaras i kallt rum.

721. Saft-Gélée.

Man tager ett och ett halft qwarter körsbärs- och hallon-saft, samt dertill ett qwarter brunnswatten eller mer, efter smak, ifall saften kalle wara mycket tjock. Detta sättes på elden i en malmgryta och tillägges substance efter 5 lod husbloss. Detta silas sedan genom en ny florsikt, och när géléen har kallnat, så slås den uti en wacker form, att frysa omkring 3 à 4 timmar.

722. Röd Winbärs-Gélée.

Winbären repas, och kokas med litet watten samt silas genom en silduk. Efter saftens wigt tages lika mycket socker, som jemte saften sättes på elden att koka, tills det håller gélée-profwet. Derefter hälles det genast i glasburkar och förwaras.

Den som önskar hallon- eller smultron-smak derpå, kan lägga sådana bär ibland, när winbären kokas.

723. Dito på annat sätt.

Röda winbär repas och krossas, och saften urwrides genom en linneduk. Derefter wäges den, och dertill tages lika mycket florsiktadt socker. Detta blandas uti saften i en rund porcellaines-skål och röres i 3 timmar åt en led. Derefter släs den uti små qwarters-burkar, hwilka man låter stå obetäckta tills dagen derpå; ty då har géléen stadnat. Burkarne öfwerbindas sedan och förwaras uti kallt rum.

724. Klar Citron-Gélée.

Man gnider allt det gula skalet af 3 citroner på ett stycke hårdt socker, omkring ett och ett halft skålpund, och klämmer sedan saften ur 5 citroner öfwer ett durchslag. Dertill tages ett halft stop brunnswatten, ett halft stop ungt Franskt win, 3 eller 4 till skum uppwispade ägghwitor, samt substance efter behof. Sedan slås det genom en silduk, så att géléen blir klar, hwarefter den hälles i gélée-skålar.

725. Citron-Gélée i Skal.

Man skär citroner midt itu på längden och gräfwer utur allt inkråmet; derefter ställas skalen i wacker ordning på ett fat. Då har man tillreds Citron-Gélée (N:o 724) och fyller dermed skalen, hwarefter man låter dem stelna. Derpå serweras de, upplagda på flata kristallskålar.

726. Apelsin-Gélée.

Man gnider socker på 5 eller 6 apelsiner och wrider saften ur dem, tillika med den ur 2 citroner, öfwer ett durchslag. Detta hälles i en kastrull, tillika med litet brunnswatten och drygare gammalt Franskt win, så att géléen får smak deraf, ett godt stycke hjorthorns-substance (N:o 537) samt ett par uppwispade ägghwitor. Detta sättes på frisk eld att koka upp 2 eller 3 gånger, hwarefter géléen silas upp och hälles i format eller skålar.

727. Dito i Skal.

Härtill tages Apelsin-Gélée och lägges i Apelsinskal; för öfrigt förfares likasom med Citron-Gélée i Skal (N:o 725).

728. Krusbärs-Gélée.

Krusbären rensas och läggas i en stenkruka, som wäl tilltäppes, så att intet watten eller imma intränger; den sättes så i en gryta att koka wid pass 10 timmar eller tills bären falla ihop. Derefter hällas de i en serwet, för att rinna igenom. Man tager sedan lika mycket socker, som saften wäger, hwarpå det kokas tillsammans så, att deraf blir en hård gélée.

Obs. att bären ej böra wara mycket mogna.

729. Anisette-Gélée.

Till ett skålpund socker tages ett halft stop brunnswatten, som uppkokas tillika med substance efter 4 eller 5 lod husbloss; derefter aflyftes det och silas. När det är kallt, ihälles så mycket anisette, att géléen får god smak. Den är sedan färdig att upphällas i Gélée-skålar.

730. Marasquin-Gélée.

Med den förfares som med den föregående, och man tillägger så mycket marasquin, att det blir stark smak deraf.

731. Champagne-Gélée.

Man kokar den som Hjorthorns-Gélée (N:o 715.), med den skillnad: att det tages dubbelt så mycket substance, och när det är siladt, hälles en half eller hel bouteille Champagne uti. Sedan öses géléen i skålar eller formar.

732. Gélée med Frukt.

Bottnen på en wacker form betäckes med Hjorthorns-Gélée (N:o 715), och derpå läggas bär och der en windrufwa, klarbär och bigaråer hwarftals, att det ser bra ut när géléen uppstjelpes. När man lagt ett hwarf med bär, så hälles derpå gélée, och när det har stelnat åter ett hwarf. Så fortfares tills formen blir full, hwarefter den nedsättes att frysa. På samma sätt kan man äfwen nedlägga uti géléen, i en djup kristallskål, apelsin- eller äppelklyftor, reines claudes m. m. Skålen klädes med en krans frukt uppomkring och en blomma i midten.

733. Äpplen i Gélée.

Hjorthorns-Gélée (N:o 715) upphälles i små, släta formar, hwilka fyllas dermed och ställas derefter att kallna.

Sedan urtages med en thésked gélée, något mer än att en äppelklyfta, som förut är kokt till compote och kallnad, kan der få rum. En sådan klyfta ilägges, och derefter smältes den urtagna géléen och formarne fyllas dermed samt ställas åter att stelna. När de serweras, doppas de i hett matten, aftorkas och uppstjelpas på en flat kristall, hwilken anrättas högt i form af en pyramid.

734. Röd Winbärs-Gélée med Hallon.

Till 5 skålpund röda winbär tages en kanna hallon; de förra repas och krossas, och alltsammans wrides genom en silduk, hwarefter det blir stående öfwer natten att sjunka. Derefter upphälles det warsamt, att endast det klara medföljer. Sedan tages dertill lika mycket socker som saften wäger, hwilket sättes på elden i en blankskurad syltkittel, och skummas wäl under frisk uppkokning. Géléen är färdig, om man häller litet deraf på en tallrick och det då genast stadnar. Derefter hälles det i burkar, hwilka först kringsköljas med fransysk conjak. De få så blifwa stående tills dagen derpå, då de öfwerbindas med waxadt papper.

735. Okokt Winbärs-Gélée.

Röda eller hwita winbär sönderkrossas, och saften wrides genom en silduk. Till hwarje skålpund saft tages 2 skålpund florsiktadt socker, som arbetas torrt uti ett stenfat, tills det klibbar sig; derpå hälles sedan saften, hwilken röres åt en led i 2 timmar. Derefter hälles géléen i burkar och får blifwa stående obetäckt till dagen derpå. Då klippes ett rundt papper efter burkens widd inuti, hwilket doppas i fransysk conjak och lägges på géléen; sedan öfwerbindas burkarne.

Glacer.

736. Huru Glace-dosor skola nedfrysas, när Glace skall göras.

Is sönderbultas och deraf lägges, i en hög bytta eller wanlig hink, 3 à 4 hwarf med en näfwe groft salt emellan hwarje hwarf; deruppå nedsättes en af tenn gjord och med tätt lock försedd glace-dosa, hwilken hwarftals kringbäddas med is och salt, tills hinken blir full och dosan alldeles betäckt; men tillses noga, att locket är wäl tilltryckt på dosan, så att intet salt må komma deruti. På detta sätt blir den stående 1 timma; derefter borttages isen endast så mycket att locket kan aftagas, då den glace-blandning man behagar dithälles, hwarefter locket åter påsättes och dosan surras nu raskt fram och tillbaka, men locket aftages allt som oftast, och med glace-spaden (en trädspade med långt skaft, gjord i fason af en skofwel) arbetas allt det löst, som fastnat wid bräddarne och bottnen; hwarefter locket genast påsättes igen, och med surrningen fortfares tills glacen är så hårdt frusen, som man will hafwa den. då hälles den smälta isen eller wattnet bort, hwilket bäst låter göra sig, om wid bottnen af hinken finnes ett tapphål; men dosan får qwarstå i isen, tills glacen skall anrättas. På detta sätt arbetas alla här anförda glacer.

737. Vanille-Glace.

En kanna söt grädda sättes på elden med ett skålpund socker och en stång vanille, att uppkoka. 18 ägg, hwarifrån skiljas 6 hwitor, uppwispas wäl, och den kokta gräddan slås på äggen under stark wispning; den påsättes åter, men får ej koka, utan allenast tjockna. Sedan hälles det tillbaka i ett fat och wispas, tills det blir kallt; hwarefter det silas en

gång genom en hårsikt och hälles sedan i en glac-dosa (N:o 736), hwilken förut bör hafwa warit nedfrusen en timmas tid; arbetas och klappas, så att den blir wäl smidig, hwarwid man icke försummar, att lossa den från bräddarne. **Obs.** Om man insyr vanilj-stången uti fin linon eller nettelduk, undwikes derigenom det swarta, som vaniljen eljest ger ifrån sig under kokning.

738. Grädd-Glace.

Ett stop söt grädda uppkokas med ett skålpund socker; .6 hela ägg wispas wäl sönder och den kokta gräddan slås på äggen; derefter sättes det åter på elden för att tjockna, och hälles sedan i ett fat att kallna under wispning. Ett stop söt grädda wispas till hårdt skum och röres till det förra, när det blifwit kallt. Derefter är glacen färdig att nedfrysa, som den föregående, men tål mindre arbetas. Den, som will hafwa någon smak på glacen, tillägger litet essence.

739. Ägg-Glace med Citron.

Ett stop grädda sättes på elden med ett skålpund socker, hwarmed det gula på en citron är afgnidet. Sex hela ägg och fyra gulor wispas wäl, och derpå slås den kokta gräddan; derefter sättes det på elden att tjockna under ständig wispning, och upphälles derefter att kallna. Sedan silas det och förfares widare såsom med Vanilj-Glace (N:o 737).

740. Chocolade-Glace.

Ett stop grädda sättes på elden med 12 lod osockrad chocolade och ett skålpund socker, hwilket kokas tillsammans. 12 ägg-gulor wispas wäl och derpå hälles den heta blandningen, hwilken wispas wäl och påsättes åter för att, under jemn wispning tjockna; derefter silas blandningen och ställes att kallna. Ett stop söt grädda wispas till hårdt skum och röres till det öfriga. Glacen behandlas widare som Vanilj-Glace (N:o 737).

741. Castagne-Glace.

Ett och ett halft skålpund castagner skalas, hwarefter de förwällas och det sina skalet borttages. Ett och ett halft skålpund socker med ett halft stop brunnswatten sättes på elden att koka, tills det blir som en tunn deg; deruti läggas

sedan castagnerne att koka, tills de kännas härda; när lagen till det mesta är inkokt, hällas de uti en stenmortel och krossas wäl sönder. Ett halft stop söt grädda sättes på elden att uppkoka. Tolf ägg-gulor wispas wäl, och derpå slås den kokta gräddan, samt sättes åter på elden för att, under jemn wispning, tjockna; sedan upphälles det att kallna, hwarefter detta, jemte castagne-massan, passeras på det sätt att man tager blott en sked af båda blandningarne på en gång, och förfar så dermed, tills det blir slut. Ett stop söt grädda, som förut har wäl kallnat på is, uppwispas till hårdt skum och röres till den öfriga massan, då det sedan är färdigt att nedfrysas som de föregående, under stark arbetning. När glacen är wäl frusen, kan den, som behagar, iblanda flera sorter saftfri sylt, hwarefter det packas i formarne, som man åter låtcr frysa.

742. Mandel-Glace.

Ett halft skålpund sötmandel med 6 bittermandlar skållas, skalas och finstötas; ett stop söt grädda uppkokas med ett halft skålpund socker, hwaruti mandeln röres. Detta aflyftcs sedan och upphälles att kallna, hwarefter det uppsilas och uppkokas åter samt hälles på 8 wäl uppwispade ägg. Blandningen sättes äter på elden under stark wispning, för att tjockna. Sedan ställes det att kallna. under jemn wispning hwarefter det behandlas som Vanilj-Glace (N:o 737).

743. Saft à la Glace.

Ett halft stop god saft, af hwad sort man har, tillöses med ett halft stop kokt brunnswatten, eller mer, allt efter saftens styrka; derefter nedfryses den, såsom förut är beskrifwet (N:o 736).

744. Hallon à la Glace.

Bären sönderkramas, och saften utwrides genom en silduk samt blandas med några droppar citronsaft och sockerlag efter smak. Derefter hälles det i glace-dosan och behandlas som andra glacer.

745. Melon-Glace.

Ett halft stop brunnswatten med tre fjerdedels skålpund socker sättes på elden att koka, tills det utgör ett halft stop,

hwarefter det upphälles uti ett fat. Under tiden har man skurit skifwor en wäl mogen melon, hwarpå det yttre hårda skalet aftages och kärnorna borttagas väl. Melonskifworna läggas i den warma lagen, och alltsammans betäckes wäl samt får derefter stå att kallna. Derefter silas det genom en ny hårsikt och några droppar citronsyra dithällas. Sedan behandlas det såsom wid Vanilj-Glace (N:o 737) är beskrifwet.

746. Smultron-Glace.

Ett stop smultron sönderkramas och sockras, för att stå 6 à 7 timmar; ett halft stop brunnswatten med litet socker uppkokas och hälles på de sönderkramade bären, hwilka blifwa stående, tills de äro kalla; derefter upphällas de på en fin hårsikt, för att sakta så afrinna, och hällas sedan uti glacedosan samt behandlas som de föregående.

747. Ananas-Glace.

En ananas rensas wäl från allt det yttre hårda, hwarefter den sönderskäres mycket fint och sockras wäl samt nedlägges i en glasburk, som wäl betäckes. På detta sätt bör den blifwa stående twå dagar. Aftonen förr än glacen skall göras, påhälles kokt, swag sockerlag, som då bör wara kall. Därefter silas den, och några droppar citronsyra dithällas. Sedan förfares med den, som med de öfriga.

748. Marasqin-Glace.

God citronsaft och sockerlag blandas tillsammans, så att blandningen blifwer mera söt än sur; sedan öses den och silas flera gånger genom en hårsikt, hwarefter blandningen är färdig att nedfrysas och arbetas såsom föregående. Då den är nära färdigfrusen, ihälles så mycket marasquin, att glacen får tillräcklig smak deraf.

749. Punsch-Glace.

Ett halft stop brunnswatten med 1 skålpund socker inkokas till ett halft stop, hwilket uppslås i ett fat. Fyra eller fem citroner skäras twärt af och läggas, med det gula nedåtwändt, i fatet, der de få ligga öfwer natten. Sedan utkramas så många af citronerna, som fordras, för att gifwa god smak; hwarefter alla citronerna borttagas. Nu silas la

gen, hälles i glace-dosa att frysa,och arbetas mycket. Då den skall serweras, iblandas wid pass ett qwarter arrak, eller efter smak; dertill två slefwar hårdt uppwispadt gräddskum, och omröres wäl; hwarefter det är färdigt att anrättas.

750. Citron-Glace.

Ett halft stop brunnswatten med 1 skålpund socker sättes på elden att koka till ett halft stop och upphälles uti ett fat; 5 citroner behandlas som i föregående, och när lagen har stått öfwer natten, silas den genom en hårsikt, hwarefter den är färdig att nedfrysas, och behandlas såsom föregående; den serweras på snäckor eller hwad man behagar.

751. Apelsin-Glace.

Med den förfares som med Citron-Glace (N:o 750); men härtill tages blott tre fjerdedels skålpund socker, 4 apelsiner och en citron.

752. Dito på annat sätt.

Tolf ägg-gulor och ett helt ägg uppwispas med ett qwarter kall mjölk; ett halft skålpund siktadt socker upplöses i ett qwarter kokt mjölk och hälles till det förra, hwilket röres, tills det kallnar, samt hälles derefter i glace-dosan; hwarefter det genast arbetas, tills det tjocknar. Sedan dithälles saften af 6 urkramade apelsiner, och skalet af 3 apelsiner afgnides på sockret, hwilket blandas till saften och silas till glacen. Derefter arbetas den, tills den blir stadig. Ett halft stop grädda wispas till hårdt skum och iröres sist, hwarefter den åter arbetas wäl.

753. Små Glace-lådor.

Till 25 små papperslådor tages ett halft skålpund socker, som kokas tillsammans med 1 qwarter brunnswatten, tills det blir en tjock lag, åt hwilken man kan gifwa vanilj- eller citron-smak. Sedan tagas 10 ägg-gulor och blanda tillsammans med sockerlagen. När den är wäl kall, tages dertill 3 qwarter god grädda, som förut har stått en stund på is. Den wispas wäl och står åter en stund, hwarefter skummet aftages mycket nått så fortfares dermed, tills, gräddan är slut, men med litet uppehåll mellan hwarje gång, och

aktas noga, att ej något af den tunna gräddan medföljer. Sedan slår man äggblandningen uti gräddskummet under jemn omrörning. Hela blandningen sättes sedan på is och röres, tills den tjocknar. Blir den ej nog tjock, uppwispas 5 ägghwitor till hårdt skum och iröras. Denna blandning hälles uti de små papperslådorna, och hwar låda beströs med krossade biscuits. Sedan sättas de på isen, uti en blecklåda eller hwad man kan hafwa, men aktas noga, att ej något af saltet, som är ibland isen, kommer derpå. De tåla att frysa 3 à 4 timmar.

Sylter.

754. Att sylta Lingon med Socker.

Lingonen tagas så tidigt på hösten man kan få dem, då de äro allenast ljusröda. Till hwarje skålpund lingon tages 24 lod socker. Watten uppkokas samt hälles på lingonen, hwilka genast slås på en hårsikt, så att wattnet får wäl afrinna, och bären utbredas derefter på ett rent linne. Nu kokas sockerlagen och lingonen med litet pulveriserad viol-rot, iläggas samt få koka en half timma. Sedan ösas de i burkar, att förwaras.

Anm. 1. Wid sylters beredande iakttages, att man skummar dem wäl, både under och efter kokningen.

Anm. 2. Alla sylter, sedan de äro lagda i sina burkar, böra stå öfwer natten i kallt rum. Dagen derpå tilltäckas de på det sättet, att man waxar papper, gör deraf runda plättar, så stora som burkarne äro inuti, klipper dessa pappersplättar litet i kanterna, doppar dem i sprit eller cognac och betäcker dermed sylten, hwarefter burkarne öfwerbindas och förwaras sedermera på kallt ställe.

755. Att sylta Lingon med Sirup.

Lingonen rensas, sköljas wäl och uppläggas på ett linneatt torka litet. Till hwarje kanna lingon tages ett stop sockersirup, hwilken sättes på elden att uppkoka under skumning; deruti läggas sedan lingonen tillika med sönderskurna pomeransskal och litet kanel. De få koka under jemn skumning, tills de synas klara; hwarefter de skakas, tills mesta hettan är afgången och upphällas sedan att förwaras på förenämnte sätt (se föregående anm.).

756. Att sylta Hallon.

Till 3 skålpund hallon tages saften af ett skålpund röda winbär; 4 skålpund socker sättes på elden tillika med winbärs-

saften att koka, tills det blir som en tjock sirup; då slås hallonen deruti, hwarefter det tål koka några minuter. De skummas flitigt och upptagas sedan med en hålslef, men sockerlagen kokar, tills den håller det profwet, att, när man häller en droppe deraf på en tallrick, den icke widgar sig. Derefter hällas hallonen uti och omskakas, tills mesta hettan är afgången. De förwaras sedan i burk uti ett swalt rum (Jemför N:o 754. Anm.)

757. Att sylta Jordgubbar.

Till 3 skålpund jordgubbar tages saften af ett stålpnnd röda winbär. Nu wäges 4 skålpund socker, hwilket doppas i watten och ställes på elden i en sylt-kittel tillika med winbärssaften att koka, tills det blir som en tjock lag. då iläggas jordgubbarne att, under jemn skumning, koka en fjerdedels timma. Sedan omskakas de, tills mesta hettan är afgången. De slås derefter i en burk och ställas att förwaras. (Jfr. 754. Anm.)

Ananas- och skogs-smultron syltas på samma sätt.

758. Att sylta swarta Winbär.

Bären repas af stjelkarne och blommorna afklippas nätt. Efter bärens wigt tages lika mycket socker, hwilket kokas med litet watten, tills det blir som en tunn sirup, uti hwilken bären läggas, för att koka en fjerdedels timma, tills de synas klara. Derefter lyftas de af elden och omskakas, tills de börja swalna. Syltet hälles i burkar att förwaras. (Jfr. N:o 754. Anm.)

759. Att sylta röda Winbär.

Winbären repas af stjelkarne, och wägas med lika mucket socker, hwilken kokas till en tjock lag. Bären läggas deruti, att sakta koka, tills de blifwa klara. Då ösas de upp med en hålslef på ett stenfat, och lagen kokar en stund, för att blifwa wäl tjock. Derefter hälles den på bären, hwilka omskakas, tills de börja swalna. De skummas wäl och förwaras sedan i glasburkar. (Jfr. N:o 754. Anm.)

760. Att sylta hwita Winbär.

De syltas alldeles på samma sätt, som de föregående.

761. Att sylta Bigaråer.

Stenarne urtagas, och efter bärens wigt tages lika mycket socker. två tredjedelar af sockret kokas, tills det blir som en tjock lag, hwarefter bigaråerna iläggas, för att smått koka, samt skummas flitigt; derefter upphällas bären i en större burk och få stå 4 à 5 dagar. När man finner att de wilja jäsa, så hälles sockerlagen af bigaråerna, och det öfriga sockret lägges uti denna lag och sammankokas med den, tills den blir wäl tjock. Då iläggas bären att koka, tills de se klara ut, hwilket tål wäl en half timma; sedan lyftes kitteln af elden, och man omskakar bären, tills mesta hettan är afgången. Sylten förwaras sedan i burkar på wanligt sätt. (Jfr. N:o 754. Anm.)

762. Att sylta Moreller eller bruna Körsbär.

Stenarne urtagas nätt med en dertill skuren Fjäderpenna. Sedan wägas bären, och man tager lika mycket socker, som de wäga. Sockret blötes i kallt matten och ställes på elden att koka, tills det blir som en tjock lag; sedan lägges bären deruti, för att koka en fjerdedels timma, skummas wäl och upptagas derefter med en hålslef; men sockerlagen får koka, tills den blifwer tjock. Då ditslås åter bären, för att få ett uppkok. Sedan lyftes kitteln af elden och omskakas tills sylten blir swal och bären se fulla och stora ut. De förwawaras sedan i burkar. (Jfr. N:o 754. Anm). Den, som behagar, kan stöta kärnorna och uttaga mandlarne samt lägga en dylik i hwarje bär innan de koka. Mandlarne kunna äfwen läggas sedan bland sylten.

763. Att sylta klara Körsbär.

När stenarne äro urtagna, lägges lika mycket socker som bären wäga. Sedan doppas sockret i watten och kokas till en tjock lag. Då slås bären derefter uti, för att koka en fjerdedels timma, tills de synas klare. Nu upptagas de med en hålstef, och lagen kokar, tills den blir tjock, då bären iläggas för att få ett uppkok, hwarunder de skummas wäl. Derefter omskakas de, tills de swalna och se fulla ut; hwarefter de hällas i burkar att förwaras. (Jfr. N:o 754. Anm.)

764. Att sylta gröna Krusbär.

Man begagnar stora gröna krusbär, som icke äro mogna. Dessa rensas, i blomman skäres en skorra och kärnorna urtagas med ett dertill gjordt instrument, liknande en öronslef. De läggas efter hand i friskt watten. Nu hälles watten i en syltkittel, och deruti förwällas några bär i sender; men man aktar noga, att de ej få koka, utan blott blifwa upphettade. Sedan upptagas de med en hålslef och läggas på en hårsikt bredwid hwarandra, så att de ej falla ihop, utan bibehålla sin form. Under tiden har man kokat en tunn sockerlag, hwilken bör kallna, innan den slås öfwer bären som sedan få stå i tre dagar. Derefter afhälles lagen, hwilken uppkokas med mera socker, tills den blir wäl tjock. Sedan hälles den warm på bären, hwilka åter få stå i tre dygn, men omskakas derunder som oftast. Lagen kokas slutligen för tredje gången och slås kokhet på bären hwilka omskakas wäl, tills de swalnat, hwarefter sylten förwaras i burkar. (Jfr. N:o 754. Anm.)

765. Att sylta röda Krushär.

På bären borttagas stjelkar och blommor, hwarefter de sköljas, och wattnet får afrinna. Sedan tages lika mycket socker som bären wäga och hwaraf kokas en lag, som får kallna; hwarefter bären slås deruti och få stå på det sättet öfwer natten. De sättas nu på elden att koka, tills de synas klara, då de aflyftas och skakas, tills mesta hettan är afgången, hwarefter de genast ösas i burkar att förwaras. (Jfr. N:o 754. Anm.) Dessa bär kunna också genast kokas i sockerlagen, men de wilja då gerna gå sönder.

766. Att sylta Pomerans-skal.

Pomeranserna skäras itu på längden, och allt inkråmet uttages samt litet af det hwita skalet. Halfworna läggas i friskt watten ett dygn, men ombytes derunder wattnet fyra gånger, så att det beska blir urdraget. Sedan kokas de i friskt watten, tills de kännas mjuka, hwarefter de uppläggas på ett rent linne, att wattnet får urdraga. Derefter kokas en tjock sockerlag och när den är kall, slås den på skalen, så att den står öfwer dem. När de så hafwa stått i åtta dagar och la-

gen är tunn, silas den från skalen och kokas ihop med mera socker, att den blir wäl tjock, och hälles sedan på skalen så het som den är, hwarefter de omskakas och skummas samt sedan förwaras i burkar på wanligt sätt. (Jfr. N:o 754. Anm.)

767. Att sylta Reines-Claudes.

Reines-Clauderna böra wara fullwuxna, men ej mogna. De profwas på det sättet, att man skät itu dem, och om kärnan lossnar, så äro de lagom. Stjelkarne putsas och afskäras litet på ändarne, hwarefter de läggas i sjöwatten med ett qwarter salt till 12 skålpund Reines-Claudes; deruti få de ligga i twänne dagar; hwarefter de upptagas och sköljas i friskt sjöwatten. Sedan sättas de på elden i en syltkittel med kallt watten uti; men de få ej koka, utan allenast blifwa upphettade. Så snart de börja flyta, upptagas de och läggas i friskt watten, hwilket ombytes trenne gånger om dygnen. När de få hafwa stått i twänne dygn och sältan tyckes wara wäl urdragen, uppläggas de på ett rent linne och wägas. Nu tager man lika mycket socker som reines-clauderna wäga; deraf kokas en tjock sockerlag, som upphälles att kallna på ett flatt fat, och när den är kall, läggas reines-clauderna deruti samt omskakas wäl och få så stå i trenne dygn, men omskakas derunder hwarje dag. Då sockerlagen blifwit tunn, afsilas den i sylt-kitteln, och ett stycke socker tillägges; så att den blir wäl tjock. Så iläggas reines-clauderna och få koka litet, men så att de förblifwa hela. Skulle sockerlagen wara för tunn, så upptagas reines-clauderna med en hålslef, och lagen kokas ihop. Derefter slås den öfwer reines-clauderna och omskakas, tills den swalnar; hwarefter de skummas wäl och läggas i burkar på wanligt sätt (N:o 754. Anm.). När de så stått 12 dagar, så efterser man om de skulle wilja jäsa, då kokas de om, och litet socker tillägges.

768. Att sylta gröna Plommon.

Gröna plommon syltas på samma sätt, som de föregående.

769. Att sylta gula Plommon.

Plommonen få ej wara så mogna, att de kännas mjuka, utan de skola wara något hårda. De sättas på elden i kallt brunnswatten att blifwa wäl upphettade, så att skinnet kan

dragas lätt utaf dem. De upptagas med en hålslef och läggas i kallt watten att swalna; derefter upptagas de, och skinnet bortdrages på dem; sedan uppläggas de på ett fat bredwid hwarandra. Nu tages socker af lika wigt med plommonen och kokas till en tjock lag; då denna är fall, slås den öfwer plommonen, hwilka läggas i ett djupt fat, och få stå på det sättet 3 à 4 dagar. Derefter silas lagen ifrån och kokas, tills den tjocknar. Plommonen läggas sedan deruti för att få ett uppkok, men man aktar att de ej gå sönder. Sedan upptagas de med en hålslef, och lagen kokar tills den blir så tjock att, om man dryper en droppe på en tallrik, den ej widgar sig utan förblifwer sådan den är. Då läggas plommonen deruti och omskakas tills mesta hettan är afgången, hwarefter de läggas i burk och man ditslår en jungfru conjak. De omskakas ibland, och efter 10 à 12 dygns förlopp efterser man om de skulle wilja jäsa. Skulle så wara fallet, silas lagen ifrån och uppkokas med litet mera socker, tills den blir wäl tjock. Lagen, så het den är, hälles på plommonen, och alltsammans omskakas wäl tills mesta hettan är afgången. Sylten hälles då åter i burken att förwaras.

770. Att sylta röda Plommon med Sprit.

Till 5 skålpund plommon tages 4 skålpund finstött socker. Plommonen nedläggas hwarftals med sockret uti en stenburk, hwilken öfwerbindes med en oxhinna, och ett lock eller en tallrik sättes derpå. Burken ställes i en djup, dertill passande,stengryta, ute hwilken hälles så mycket watten, att det står jemnt med plommonen. Grytan sättes på koleld och får sakta koka i 5 timmar. Derefter upptages burken, och öfwer plommonen slås 2 jungfrur fin, stark sprit; hwarefter burken öfwertäckes och får förblifwa i wattnet, tills mesta hettan är afgången. Derefter upphällas plommonen i en glasburk och förwaras på wanligt sätt (N:o 754. Anm.).

771. Att sylta Hjortron.

Hjortronen wägas och dertill tages lika mycket socker, hwilket kokas till en tunn lag. Då den något afswalnat, slås den öfwer bären, som få stå öfwer natten. Derefter afsilas lagen, hwilken sammankokas som en tjock sirup. Bären

läggas deruti att fakta uppkoka och aflyftas derefter samt omskakas wäl, hwarefter de upphällas i burkar (N:o 754. Anm.).

772. Att sylta Berberisbär.

När bären äro mogna, tager man deraf wackra och täta qwistar. De små kärnorna urtagas mycket warsamt, så att ej bären falla från stjelkarne. Derefter kokas en tunn sockerlag, hwaruti bären läggas att sakta koka, tills de synas klara. Då upphällas de och förwaras i burkar på wanligt sätt (N:o 754. Anm.). Dessa nyttjas till att dermed garnera Crêmer och Blanc-mangéer.

773. Att sylta Fikon.

2 skålpund Fikon förwällas i sjöwatten och när de kännas mjuka, så uppläggas de på ett linne, att wattnet får afrinna Sedan kokas tillsammans ett och ett halft skålpund socker, ett qwarter ättika, litet kanel och några neglikor. Fikonen läggas deruti att koka tills de synas klara, åtminstone wid stjelken, hwarefter de slås i en burk, tillika med ett skedblad sprit, och förwaras som wanligt (N:o 754. Anm.)

774; Att sylta nypon.

Nyponen afskäras i begge ändarne, och kärnor samt fnas utrensas wäl. Derefter läggas de i kallt watten en timma; hwarefter de upptagas och hwarje bär urblåses; de uppläggas på ett durchslag, hwilket hastigt neddoppas i kokande watten. Derefter läggas bären i kallt watten. Sedan urblåsas de åter och ställas på ända på ett rent linne, så att wattnet får afrinna. Nu wäges lika mycket socker som nyponen, hwilket kokas med litet watten tills det blir som en tjock sirup; då läggas nyponen deri att koka. När de synas klara, tagas de af elden och omskakas tills blifwa swala. De hällas sedan i burkar att förwaras. (Jfr N:o 754. Anm.)

775. Att sylta Mullbär.

Till 3 skålpund mullbär tages 6 skålpund socker, hwilket kokas till en tjock lag. Bären läggas på halfdjupa porcelainesfat-, och lagen hälles öfwer dem; hwarefter de få stå 2 dygn. Sedan afhälles lagen och uppkokas åter med mera socker, ifall den skulle hafwa blifwit tunn; derefter påhälles

den åter, för att stå ett dygn; sedan uppkokas den, och bären iläggas för att få ett hastigt uppkok. När de hafwa swalnat läggas de i en djup porcelaines-skål, hwari de få ligga i 8 dagar. Skulle då lagen blifwit tunn, afsilas den och ihopkokas; hwarefter den ställes att kallna. Sedan nedläggas bären i burkar, såsom wanligt (N:o 754. Anm.) och lagen hälles derpå samt litet fransk conjak.

776. Att sylta Persikor.

När persikorna äro halfmogna, så afplockas de och sättas på elden i en sylt-kittel med kallt watten uti. När de kännas mjuka, så upptagas de och uppläggas på ett rent linne; derefter klyfwas de itu, stenarne urtagas, och skalet afdrages. Sedan kokas en tjock lag af socker, hwilket sednare skall wara af samma wigt som persikorna; dertill saften af en citron; persikorna ditläggas äfwen. Derefter kokas persikorna tills de blifwa klara, och om lagen är för tjock, så omskakas den litet tills mesta hettan är afgången, och ett matskedblad fin sprit dithälles. Derefter uppläggas persikorna i en glasburk och ställas i swalt rum att förwaring. Efter några dagars förlopp, efterser man om de wilja jäsa; om så är, silas lagen derifrån och ihopkokas med mera socker. Persikorna läggas sedan åter deri för att få ett uppkok, omskakas sedan, afskummas och förwaras i burk såsom wanligt (N:o 754. Anm.).

777. Att sylta Aprikoser.

De behandlas på samma sätt, som Persikor; men man kan äfwen låta dem wara hela och oskalade, om man så will; men då fordras det mera socker till syltningen. De tåla uppkokas en gång mera än persikor och böra sedan noga efterses, emedan de ganska lätt jäsa.

778. Päron i Lingonsaft.

3 kannor lingon rensas och kokas med litet watten, tills de wäl safta sig; då slås de uti en silduk, hwilken upphänges så att saften får afrinna. Emellertid skalas 3 kappar af bästa sylt-päron; men man ser noga till, att man får en sort, som har små kärnhus, hwilka ej äro steniga. Dessa skalas och formas wäl, och halfwa stjelken afskäres; om de äro mycket stora, klyfwas de längs efter. Saften hälles i syltkitteln

med 3 à 4 skålpund socker eller något drygare sockersirup, med ett stycke kanel; hwarefter päronen få koka deruti, tills de kännas mjuka. Derefter upptagas de och läggas på ett fat, saften hälles i en kruka och, när alltsammans är kallt, nedlägges päronen i burkar, och saften hälles deröfwer, hwarefter de äro färdiga.

779. Ingefärs-Päron.

En kappe päron af något hårdt slag, dock icke stenpäron, skalas samt urskäras kärnhuset med en pennknif uppifrån blomändan. Dertill tages en kanna mellansirap, som slås i en syltkittel. Päronen iläggas samt ett skålpund ingefära, som bör hackas sönder i helt små bitar. Detta kokas på sakta eld med lock, men omskakas ofta och skummas; skulle det ej blifwa nog starkt, kan man tillägga mera ingefära. Då det kokat så, att päronen kännas mjuka, plockas de warsamt upp i en burk; hwarefter lagen påsilas genom en grof sil. Man kan äfwen stöta ingefära och lägga den på bottnen i en tunn påse; men då drager det mera sirap bort från frukten, och smaken blir ändå ej starkare.

Safter.

780. Lingonsaft med Socker.

Man tager ett qwarter watten till hwarje kanna lingon; när de kokat en fjerdedels timma, så silas saften ifrån, och till hwarje halfstop saft tages ett skålpund socker. Sedan får den med sockret koka en fjerdedels timma, hwarunder det skummas wäl och ställes sedan att kallna. Derefter fylles den på krus, hwilka korkas och hartsas samt förwaras i källare.

781. Körsbärssaft med Socker.

Bruna, wäl mogna, körsbär stötas i en stenmortel, så att stenar och kärnor blifwa wäl krossade; sedan slås de i en kruka och få stå ett dygn. Derefter frånsilas saften, och lika wigt socker tages som saften wäger. Sedan kokas den en fjerdedels timma i en syltkittel, hwarunder den skummas wäl. När den blifwit kall, hälles den på bouteiller, hwilka korkas och hartsas wäl.

782. Hallonsaft med Ättika och Socker.

3 kannor hallon sönderkramas, och derpå slås ett stop god winättika, hwarmed de få stå ett dygn. Sedan wrides saften wäl derutur, och dertill tages lika mycket socker som saften wäger; hwarefter den kokas i en syltkittel en fjerdedels timma; men den får ej wara tjockare än en olja. Den skummas sedan wäl och ställes att kallna. Derefter fylles saften på krus eller bouteiller, hwilka korkas och hartsas samt förwaras i källare.

783. Dito med Socker.

2 skålpund rensade hallon läggas i en kruka, och derpå slås ett och ett halft qwarter winättika, hwilken täckes wäl öfwer och får stå i twå dygn i ett swalt rum; sedan låter

man saften rinna genom och kramar hallonen något med en sked. Emedlertid smältes 2 skålpund socker tillsammans med ett och ett halft qwarter watten och kokas, tills skeden, med wilken man skummar, sockrar sig. Sedan hälles saften tillhopa med sockerlagen och kokas i 20 minuter på lagom eld. Då saften kallnat, tappas den på bouteiller. Är den mycket stark, kan en mindre qvantitet tagas. Af denna sats blir knappt 2 bouteiller.

784. Swart Winbärssaft med Socker.

Ett halft lispund swarta och 5 skålpund röda winbär rensas och sköljas wäl samt ställas på elden i en syltkittel med en kanna brunnswatten att koka en half timma. Saften silas sedan genom en tunn linneduk, och till ett halft stop saft tages ett skålpund socker. Detta ställes på elden att koka en fjerdedels timma, hwarunder det skummas wäl och ställes sedan att kallna. Derefter tappas det på krus eller bouteiller.

785. Röd Winbärssaft med Socker.

Göres lika med föregående.

786. Swart Winbärssaft utan Socker.

3 kannor swarta winbär repas ifrån stjelkarne och läggas tillika med ett stop hallon på en wäl sköljd halfankare; derpå hälles uppkokt brunnswatten, så att det endast har rum för att jäsa. Derefter sättes ankaren uti en källare i twänne dagar; men under tiden röres deri flera gånger med en dertill passande spade. Kort förr än ankaren sättes i källaren, tillslås ett qwarter sprit; ankaren sprundas genast, och derpå lägges en deg af aska och watten, hwilken wäl tilltryckes omkring sprundet. Uti ankaren skall wara ett litet tapphål, deruti man har en kork. När saften har legat 5 à 6 weckor, så aftappas den på wäl sköljda och torra bouteiller; då detta sker urtages korken warsamt, och i dess ställe hopwridas och ditsättas några wispqwistar, för att hindra bären att medfölja. Bouteillerna korkas och hartsas; hwarefter de förwaras i källare. Bären tömmas ur ankaren och i en silduk samt ur wridas wäl med litet friskt brunnswatten, så att saften går wäl ur dem. Denna sednare saft anwändes först.

787. Krusbärssaft.

När krusbären börja mogna, så afplockas de; de gula och gröna äro härtill bäst. De snoppas och sköljas samt stötas i ett trädkärl med en trädklubba tills de gått wäl sönder och börja safta sig. Då iröres ett qwarter god jäst till 16 à 20 kannor stötta krusbär. Sedan öfwertäckas de wäl och få jäsa 8 à 10 dygn. Derefter wrides saften genom en gles duk på det sätt, att man tager en slef om sender af bären och lägger det i duken och urwrider saften wäl. Sedan ställes den att jäsa i ett så stort kärl, att der är tillräckligt jäsrum; hwarefter den öfwertäckes och får stå 4 à 6 dygn. När den synes klar, så filtreras den och fylles på bouteiller, hwilka korkas och hartsas samt förwaras i källare. Ju äldre denna saft är, desto bättre blir den och är wälsmakande i geléer, crêmer och till limonader.

788. Berberissaft.

Bären böra wara något frostbitna om hösten, när de tagas till saft. Stjelkarne plockas af, och bären sköljas samt sättas på elden att koka i en syltkittel med så mycket watten att det står jemnt med bären. När de kokat en fjerdedels timma, silas saften ifrån och ställes i en kruka, hwilken öfwertäckes och får sedan stå wid pass 8 dagar; men ses efter under tiden om den har jäst, så att den är klar. Då den rigtigt klarnat, filtreras den genom en yllefilt, hwarefter den fylles på bouteiller hwilka korkas och hartsas samt förwaras i källare.

789. Sammanblandad Saft.

Winbär, hallon, smultron, jordgubbar och körsbär, lika mycket af hwardera, stötas med stenarne wäl sönder, samt ställas att jäsa i 8 dagar; hwarefter saften wäl utpressas; sedan wäges det, och efter saftens wigt tages lika mycket socker. Detta tillika med saften sättes på elden att koka en fjerdedels timma. Det skummas wäl, och, då det synes tjockt och klart som en olja, ställes det att kallna. När det är kallt, hälles det på krus, hwilka korkas med fin kork, hartsas wäl och förwaras i källare.

Anm. Dessa Safter böra ej förwaras i samma källare, som rotsaker och saltwaror, utan i winkällare.

Ättikor.

790. Ättika.

Till hwarje sats tages:

Elfwa och en half kannor uppkokt watten.
Twå och ett halft skålpund socker, honung eller hwit sirap
Ett och ett halft stop 6-gradigt bränwin.
Tolf lod stött hwit winsten.

Wattnet skall wara ljumt då ättikan sättes. Ankaren omskakas hwarje dag under trenne weckor; och ligger sedan stilla i wärmen tills den blir färdig.

791. Finare Ättika.

Man tager krusbär, då de äro något mer än halfmogna, och stöter dem uti ett trädkärl eller en stor stenmortel, till ett mos, hwilket lägges i en gles linnepåse under press; den sedan återstående saften urkramas wäl. Den sättes derefter på elden i en telgstensgryta jemte det färska gula skalet af några citroner, och saften urkramas af dessa;men aktas att inga kärnor medfölja. När det kokat, tills det blir klart, så silas det genom en tätare silduk i en stenkruka för att kallna. När ättikan har sjunkit och synes klar, hälles den på bouteiller eller krus och kan anwändas äfwen till de rätter som fordra citronsaft.

792. Win-Ättika.

Till 12 kannor watten tages tre fjerdedels skålpund hwit winsten, 5 skålpund honung, 2 kannor odistilleradt bränwin, 3 skålpund russinstjelkar samt ett och ett halft qwarter jäst. Wattnet uppkokas och hälles på en helankare. När det är

ljumt, ihälles allt det öfriga, hwarefter det wäl omröres och tunnan tillsprundas wäl. I åtta dagar omskakas den sedan en gång om dagen; hwarefter den får ligga stilla i sex månader bredwid en warm kakelugn; Då är ättikan färdig att aftappas. Denna ättika bör sättas i September månad.

793. Fransk Krydd-Ättika.

Man tager basilika, timjan, rosenmarin och dragon, en god hand full af hwardera, och två händer af mejram, krusmynta, salwia och lagerbärsblad tillsammans, två skedblad krossadt dillfrö och ett skedblad krydd-, swart-peppar och neglikor tillsammans groft stötta. Detta allt lägges i en stor bouteille med wid hals, och sedan slås derpå 3 stop god winättika (se föregående), hwarmed det får stå i warmt rum i 2 eller 3 weckor, då ättikan afsilas och förwaras wäl ombunden. Ett eller två skedblad häraf i ragoûter eller steksåscr, gifwer en ganska god smak och sparar mycket kryddor; ty denna ättika gifwer genast smak åt anrättningen, då blotta kryddorna, ditlagda, behöfwa längre tid för att meddela sig. Ett par skedblad af denna ättika, blandad till sådan ättika, som i karafiner dagligen gifwes till bordet, gör wid alla syltor och inlagda rätter, som fordra ättika, mycken nytta. **Obs.** att alla örterna böra först wara torkade, ty annars möglar ättikan.

794. Dragon-Ättika.

Dragon utbredes eller upphänges i knippor och torkas i solfritt rum; deraf söndergnuggas och lägges i en bouteille så mycket, att den fyller till hälften, hwarpå winättika slås; sedan korkas bouteillen och sättes på en warm kakelugn i 14 dagar, hwarefter ättikan är färdig att afsilas.

795. Hallon-Ättika med Socker.

Till twänne kannor hallon tages en kanna ättika (N:o 790) och ett stop röda winbär, hwilket wäl sönderröres, så att saften går ur. Detta sammanblandas och får stå i fyra dygn. Sedan urwrides saften och wäges, då det tages hälften socker mot saften. Nu sättes alltsammans på elden att koka uti en malmgryta, under flitig skumning. Saften får koka i en half eller tre fjerdedels timma. då den är wäl klar och kall, fylles den på krus eller bouteiller, som wäl korkade och hartsade en längre tid kunna förwaras i källare.

796. Hallon-Ättika utan Socker.

Till 3 stop hallons tages en rymlig burk; derpå slås en kanna mycket stark-ättika (N:o 790). Bären röras om med en sked och öfwerbindas wäl. De få nu stå i åtta dagar; hwarefter de wridas igenom en gles duk och sedan filtreras igenom ylle. Sedan får det stå att klarna och fylles derefter på krus eller bouteiller, som wäl korkade och hartsade förwaras i källare.

Salader.

797. Hufwud-Salade.

På hårda Salads-hufwuden afskrädas de yttre bladen, hwarefter de sköljas och skäras i klyftor. Sedan göres en sås af 2 råa ägg-gulor, hwilka gnidas med sked, och sedan tages dertill fin matolja jemte dragonättika samt salt och hwitpeppar, äfwensom litet socker för den som behagar. Saladen upplägges och såsen slås deröfwer samt garneras med rödbetor och kokt ägghwita, fasonerad med små formar.

798. Indiansk Krassknopp.

Krassknoppen rensas och sköljes; lägges sedan på ett rent linne, att wattnet får wäl afrinna; hwarefter man häller den i en stenburk eller kruka och slår deröfwer kokhet winättika. Burken betäckes genast med en fyrdubbel handduk, hwaröfwer ställes en stentallrick. När krassknoppen blifwit kall, förwaras den i glasburk; den kan sedan nyttjas till salade och som capris i flera slags såser.

799. Winter-Salade.

Saladen rensas och sköljes wäl samt upplägges på ett linne. Såsen göres af 2 hårdkokta ägg-gulor, hwilka passeras genom en hårsikt samt uppblandas med olja och ättika samt litet salt och hwitpeppar. Sedan anrättas den som föregående.

800. Blandad Salade.

Hertill tagas hwita prinsess-bönor, hwilka kokas mjuka och, när de äro kalla, sammanblandas med wackert skurna rödbetor, silleri och potatis samt inkokt krassknopp. Derefter uppblandas det med olja, ättika, litet salt och peppar.

801. Färsk Gurk-Salade.

Färska gurkor skalas och skäras i tunna skifwor samt beströs med litet fint salt, hwarefter de anrättas på en assiette och garneras med finhackad persilja. När de skola serweras, afhälles den deruppå stadnade laken, och gurkorna beströs med finstött starkpeppar, ett par matskedblad fin matolja och lika mycket winättika samt omröras derefter.

802. Inlagd Gurk-Salade.

Gurkorna tagas, då de äro halfwuxna och ännu icke börjat sätta frö; de skalas och skäras i skifwor till en mindre slants tjocklek; hwarefter de beströs med fint salt och få stå så en timma; men ej pressas. Sedan tages ett silfat af sten, hwarpå man lägger en tunn serwet, och derpå gurkorna, samt låter dem ligga derpå öfwer natten, så att laken får afrinna. Dagen derefter nedläggas de i små glasburkar eller korta flaskor med stora halsar, hwilka icke böra fyllas stort mer än till hälften, eller innehålla mera än hwad som en eller högst två gånger kan behöfwa anrättas. På dessa gurkor hälles sedan uppkokt och kallnad winättika, hwarefter man slår ett par tum högt med god olja deröfwer och binder papper öfwer burkarne samt ställer dem på ett swalt ställe. När de skola anwändas, anrättas de, som föregående, med olja och ättika.

803. Att göra Salt-Gurkor gröna.

Wanliga salt-gurkor, små eller stora, som äro gröna i sig sjelfwa, men som se bruna ut af saltningen, läggas först ett dygn i watten, som sedan afhälles, och gurkorna uppläggas på linne att urdraga. Sedan läggas de i en syltkittel, hwilken ställes på elden med stark ättika uti, så att den står öfwer gurkorna, tillika med litet kryddpeppar, krossad ingefära och lagerbärsblad. Det får endast sjuda på sakta eld, tills gurkorna synas gröna, hwarefter de uppslås i en burk, hwilkets öfwerbindes och ställes sedan att förwaras i kallt rum.

804. Klara Salt-Gurkor.

Till 50 stycken gurkor tages för 6 skilling alun, lika mycket saltpeter, för fyra skilling röd winsten, 8 lod neglikor, 8 lod kryddpeppar och lika mycket starkpeppar. Detta allt

stötes sönder. Gurkorna läggas i friskt watten öfwer natten och uppläggas sedan på linne att torka; Derefter lägges ett hwarf af flera slags blad på bottnen af en bytta, såsom winbärs-, stickelbärs-, körsbärs- och eklöfsblad tillika med dillkronor och några qwistar dragon; sedan derpå litet af kryddorna och i bitar skuren pepparrot; derpå nedläggas nu gurkorna, men omlindas wäl med blad, så att den ena gurkan ej kommer åt den andra, eller åt bräddarne af byttan. Sedan ett hwarf med blad; dill, dragon, kryddor och pepparrot, och så åter gurkorna. På detta sätt fortfares, tills gurkorna äro slut, och sist lägges ett tjockt lager af blad, Derefter wispas en kanna brunnswatten med ett stop winättika och 28 lod salt; detta wispas så länge, tills saltet är wäl smält, hwarefter det slås öfwer gurkorna, på hwilka lägges en lindrig press, hwarefter de förwaras på kallt ställe.

805. Finare Salt-Gurkor.

Tre lod alun, 3 lod winsten, och 14 lod salt stötes och lägges att smälta i en kanna källwatten ett dygn. Under tiden afplockas gurkorna med små stjelkar och läggas i watten öfwer en dag, hwarefter de upptagas och läggas på ett linne att torka lika länge. Derefter nedläggas de hwarftals i en bytta med mellanlagda körsbärs- och swarta winbärs-blad, dillkronor och litet sönderskuren pepparrot; sedan slås ett halft stop winättika i winstenslagen, hwilken derefter slås öfwer gurkorna. De ställas i kallt rum och omröras dagligen till en början.

806. Asia-Gurkor.

Till 10 stycken stora, hwita spanska gurkor tages 8 lod senapsfrö, 8 lod fint salt, 4 lod stött socker, 2 lod ingefära, 3 lod starkpeppar, ett halft lod neglikor, ett halft lod muskotblomma, ett halft lod saltpeter och en spansk lök, smått sönderskuren. Senapen och kryddorna krossas, och allt sammanblandas wäl. Sedan skäres ett lock på ena sidan af gurkorna och kärnorna uttagas med en thésked. Derefter fyllas de med kryddorna, locket påsättes, och hwarje gurka ombindes med grof tråd; hwarefter de läggas i en passande kruka, och stark ättika påhälles, så att den står öfwer dem.

Sedan betäckes krukan och får stå 6 à 8 dygn. Derefter upptagas de och läggas i ett förtennt kokkärl. Ättikan, som de legat uti, slås öfwer dem, och så snart de koka upp, läggas de genast i krukan så heta de äro; och sedan de kallnat, förwaras de i glasburkar med några qwistar dragon och lagerbärsblad. När de skola begagnas, klippas trådarne af, och kryddorna tagas ur gurkorna, hwilka sönderskäras och ätas som salade. Till ragouter kunna de äfwen nyttjas, och ättikan kan begagnas som kryddättika till kötträtter.

807. Syltade Späck-Gurkor.

Hwita, omogna gurkor skalas och skäras itu på längden alla kärnor tagas bort, och gurkorna läggas sedan i friskt waxten Derefter upptagas de och späckas med neglikor och i små bitar bruten kanel. När de äro späckade, så tätt man behagar det, läggas de i kokande watten att koka, tills de synas klara. Derefter upptagas de och läggas på rent linne; sedan kokas en sockerlag efter mängden af gurkor; till hwarje skålpund sockerlag, hwilken bör wara tjock, tillägges en jungfru god winättika, hwilket omblandas. Gurkorna läggas i ett fat, och lagen hälles öfwer dem, hwarefter de få stå i fyra dygn Efter den tidens förlopp, afhälles lagen och uppkokas med mera socker, tills den blir wäl tjock. Sedan hälles den, så het den är, på gurkorna, hwilka förwaras i glasburk, men efterses om 14 dagars förlopp. Ifall då lagen skulle blifwit tunn, så uppkokas den åter på ofwanskrifne sätt.

808. Att sylta Meloner till Salade.

De meloner, som wäxa på hösten, äro de bästa, emrdan de ej biöa wara mogna, men något stora; de gröna äro äfwen de finaste. De skalas samt skäras i fyra delar och kärnorna borttagas. Den, som behagar, kan äfwen späcka dem som gurkor; men helst böra de wara ospäckade. De förwällas i watten och uppläggas sedan på ett rent linne. Derefter kokas en sockerlag med en jungfru winättika till hwarje skålpund socker. Melonerna läggas i denna lag, för att koka litet, tills de börja klarna. Då upptagas de och sockerlagen får koka, tills. den blir som en sirup. Melonerna nedläggas i en burk och lagen hålles öfwer dem, så het den är. När de skola anwändas, skäras de i skifwor.

809. Pippling.

På pipplingen afklippcs halfwa sijelken och frukten sköljes. Tre skålpund socker upplöses i ett qwarter brunnswatten och sättes på elden tillika med 3 qwarter winättika; detta hopkokas och skummas wäl, hwarefter ditlägges kanel och neglikor. Sedan lägges pipplingen deruti, för att litet koka. Derefter uppslås den i burkar och öfwerhöljes mycket wäl. Skulle lagen wara för tunn, efter någon tid, så hopkokas den åter. Uti hwarje burk, innan den öfwerbindes hälles lite Fransysk Cognac.

810. Ättiks-Körsbär.

På stora mogna körsbär afklippas stjelkarne till hälften, och till ett stop bär tages 2 skålpund socker, ett halft stop win, hälften franskt och hälften rhenskt, ett halft lod neglikor, ett halft lod kanel, några krossade kardemummor, några lagerbärsblad och ett halft stop winättika, hwilket allt kokas och skummas wäl. När lagen är kall, slås den på bären, hwilka läggas i burkar, öfwerbindas och förwaras.

811. Rödbetor.

Rödbetorna kokas med litet watten, och när de känas halfkokta, så upptagas de, påsaltas och inlindas i en handduk. När de blifwa kalla, aftages det yttre skalet, hwarefter de nedläggas i en burk, hwaruti hälles winättika, och litet kummin ditlägges.

812. Inlagd Lök.

Man tager hwit spansk lök, ju mindre desto bättre; ty den är wackrare. Löken rensas mycket wäl och lägges sedan i stark saltlake ett dygn, hwarefter laken afsilas. Man uppkokar winättika och deruti lägges löken att hastigt uppkoka. Sedan slås alltsammans i en kruka och betäckes wäl med en fyrdubbel handduk, på hwilken lägges tyngd. Dagen derpå afsilas ättikan; och löken med litet muskotblomma, hwitpeppar och några neglikor lägges i en glasburk. Sedan öfwerhälles den med okokt ättika, öfwerbindes och förwaras.

813. Dito på annat sätt.

Spansk lök skalas och lägges i saltlake, hwilken bör wara så stark att ett färskt ägg flyter; deruti bör löken ligga

ett dygn. Derefter upplägges den på rent linne, att det salta wäl blir urdraget. Sedan lägges löken i en kastrull, och stark winättika slås derpå, så att den står öfwer. Den får då koka några minuter, tills den synes klar; sedan slås den uti en stenburk, der löken blandas med muskotblomma, hwitpeppar och neglikor; hwarefter burken öfwertäckes med en fyrdubbel serwet och derpå ett kopparlock, att ej styrkan går af. När löken är wäl kall, slås den på glasburkar att öfwerbindas och förwaras.

814. Att inlägga Pickles på Engelskt sätt.

Små gurkor, ärtskidor, små turska bönor, små krypbönor och späd grön krassknopp lägges i saltlake med en nypa saltpeter uti, och man låter det der förblifwa en wecka i en stenburk med litet tyngd ofwanpå. Efter denna tids förlopp slås alltsammans på ett durchslag, så att saltlaken får afrinna, och friskt watten slås på det gröna, hwarmed det får stå i 6 timmar. Sedan slås det äter på ett durchslag, så att wattnet får afrinna, och lägges sedan på ett rent linne att urdragas. Derefter sättes det på elden i en syltkittel och man häller derpå stark ättika, så att den står öfwer det gröna, tillika med starkpeppar, neglikor, ett skedblad senapsfrö och litet spansk peppar. Detta får uppkoka på sakta eld, och när det synes grönt, flås det upp i en burk och öfwertäckes med en fyrdubbel serwet och derpå en tallrick, hwarmed det får stå, tills det är wäl kallt. Emedlertid förwällas mycket små morötter, små bitar af blomkål och små spansk lök. Detta uppkokas i saltlake och lägges sedan på ett rent linne, att laken får urdragas; sedan lägges det i en glasburk, hwarftals med det gröna, och ättikan på det sednare jemte kryddorna slås derpå, så att det står öfwer innehållet. Sedan öfwerbindes det wäl och förwaras i kallt rum.

815. Pickles på annat sätt.

Man tager de minsta och finaste turska bönor, ärtskidor, små morötter, gurkor, krassknopp, blomkål och syltlök, som kan fås. Hwarje sort lägges uti saltlake ett dygn och förwälles sedan hwar för sig i samma lake, hwarefter det sammanblan-

das tillika med ingefära, hwitpeppar, neglikor, omalen senap och några bitar pepparrot. Derpå fylles sedan stark winättika; spansk peppar inknytes i en tunn lapp och inblandas med saladen. Sedan öfwertäckes den med dubbla handdukar och någon tyngd derofwanpå. När den så har stått i 8 dagar, så sorteras pickles uti små glasburkar,hwilka wäl betäckas, först med waxadt papper och sedan med oxhinna; hwarefter de förwaras.

Inläggningar och Förwaringar.

816. Att förwara Dill.

Dillen tages medan den är fin, och plockas fri från stjelkar, hwarefter den skäres så fin som den behöfs till såser, och läggas uti en hackho samt derpå godt smör; dillen inknådas wäl uti smöret och packas sedan i glasburkar med litet salt öfwerst, och derpå ett lager af smält och stelnad fårtalg. När den sedan skall anwändas, så tages smöret som följer med dillen, hwarför något annat smör är öfwerflödigt.

817. Att salta Dill.

Dillen tages som den föregående, men sönderskäres ej, utan den nedlägges och saltas mellan hwarje hwarf, och öfwer den lägges ett passande lock med tyngd ofwanpå. När den skall nyttjas, sköljes den wäl innan den kokas.

818. Att förwara Persilja.

Med persiljan förfares som med dill i smör (N:o 816); men den får allenast plockas, och ej skäras, förr än den skall begagnas.

819. Att salta Persilja.

Det göres på samma sätt hermed, som att salta dill (N:o 817), med den skillnad, att persiljan hopbindes i små knippor, äfwensom några små knippor silleri, när den nersaltas, och sköljes wäl, då den skall anwändas.

820. Att salta Silleri.

Detta göres på samma sätt som föregående, och kan sillesriet förwaras ihop med persiljan.

821. Att förwara Spritärter.

Till en kanna spritärter tages 3 jungfrur fint Lüneburger-salt; ärterna förwällas hastigt i durchslag tillika med finhackad persilja, och utbredas genast derefter på ett linne, så att hettan förnär. Derpå läggas de genast i ett kärl och omröras wäl med saltet. Så warma de äro, läggas de på bouteiller. Om något salt blifwit qwar på bottnen af kärlet, så lägger man lika mycket deraf i hwarje bouteille. Sedan de kallnat, korkas och hartsas bouteillerna och förwaras i källare.

822. Att inlägga Ärter på Fransyskt sätt.

Dertill tagas Kapuciner-ärter, hwilka spritas, och deraf utwäljas de spädaste och jemnaste, och hwarifrån allt fnas afblåses. Sedan tagas bleckburkar, hwilkas botten betäckes med skirt färskt smör, och sedan detta kallnat, iläggas ärterna tillika med en afskrädd purjolök, som lägges ungefär i midten af burken; men burken fylles ej alldeles med ärterna, utan bör det lemnas rum för wid pass en fjerdedel i hwarje burk. Derefter betäckes burken med sitt lock, hwilket igenlödes hos Bleckslagaren. Sedan sättas burkarne i en flat kastrull med kallt watten uti, (hwilket ej bör stå öfwer, utan jemnt med burkarne) för att koka i twå timmar. Derefter aflyftes kastrullcn, och när wattnet är afswalnadt, upptagas burkarne och sättas derefter att förwaras. När ärterna skola begagnas,uppslås locket,och burkarne sättas i kokande watten, hwarur de uppstjelpas wid anrättningen.

823. Att inlägga Ärter på annat sätt.

Man spritar sockerärter, hwilka böra wara så späda som möjligt. Nu har man tillreds sköljda bouteiller, hwilka böra stå upp- och nedwända i twå dagar, så att de hinna blifwa wäl torra; ty om det finnes den minsta fuktighet uti dem, så surna ärterna. De spritade ärterna fyllas nu i bouteillerna, hwilka ställas bredwid hwarandra i en kittel, med litet hö under och omkring dem. I kitteln slås sedan kallt watten, få att det står lika högt med ärterna i bouteillerna; dessa korkas löst och sättas på elden att koka halfannan timma. Sedan aflyftes kitteln, men. bouteillerna få stå qwar deruti, tills de äro något afswalnade. Derefter uppställas de att kallna till andra dagen, då nya korkar slås uti dem, hwar-

efter de hartsas wäl; så att ingen luft intränger. De förwaras sedan i källare.

824. Att torka Spritärter.

Ärtskidorna afplockas, innan de hunnit blifwa fullt matade, förwällas helt litet, spritas sedan och ärterna torkas i swag ugnswärme eller i en warm wind, utbredda på torkollor. De tillredas sedan som färska.

825. Att förwara Turska Bönor.

Bönorna tagas medan de äro späda, men ej för små. De knoppas, torkas och skäras i tre eller huru många delar man behagar. Dertill twå klufna sillerien samt en liten knippa persilja. Sedan förfares dermed som med ärter (N:o 822); men dessa tåla koka i fyra timmar.

826. Att inlägga Turska Bönor på Fransyskt sätt.

Fina, gröna störbönor sköljas och torkas wäl med rent samt utbredas sedan på en torr handduk och få ligga så öfwer natten. Sedan skäras de så fina eller grofwa man behagar och fyllas genast på torra bouteiller, samt kokas på samma sätt som Spritärterna (N:o 822). När de äro kalla, korkas de wäl med fin kork samt hartsas och förwaras sedan i källare.

827. Att salta Turska Bönor.

Stora gröna swärdsbönor snoppas och sköljas; sedan beströs en trädbytta med litet salt och några persiljeqwistar. Derpå nedläggas bönorna ett hwarf, så hela de äro,och så ett hwarf med salt och persilja. Med detta fortfares,tills byttan blir full; men på sista hwarfwet tillräckligt salt och persilja. När det stått så ett dygn, lägges en botten derpå, som går ned uti byttan, och deruppå en stentyngd, och förwaras sedan i källaren.

Turska bönor skäres äfwen finare eller gröfre hur man behagar och nedläggas som de föregående, hwarftals med salt och persilja; hwarefter man lägger tyngd uppå och förwarar dem i källare. När de anwändas om wintren, så kan persiljan, som är derpå, nyttjas sedan den blifwit wäl urwattnad.

828. Att torka Turska Bönor.

Små, fina bönor afplockas och förwällas i kokande watten med litet smör, litet socker och grön persilja; men helt hastigt, så att de ej förlora sin grönska. Sedan uppläggas de genast på ett rent linne för att kallna, hwarefter de bredas helt glest på ollor och torkan på en wind, helst wid luftdrag, men utan att sol kommer åt dem.

829. Att torka Wälska Bönor.

Bönorna tagas späda och läggas i en lake uti en malmgryta eller syltkittel, för att få en hastig uppsjudning; hwarefter de läggas att kallna och skalet afdrages. Sedan bredas de ut på torkollor eller fat, för att torka i swag ugnswärme. Man efterser, under torkningen, att de ligga wäl skiljda åt och blifwa jemnt torkade.

830. Att salta Spenat.

Man wäljer härtill mör och grofbladig spenat, hwilken rensas fri från stjelkar samt sköljes wäl dagen förr än spenaten skall saltas, så att den får wäl afrinna. Sedans saltas den med wanligt salt, och uti en torr bytta lägges först på bottnen salt och sedan ett hwarf spenat, hwarmed fortfares tills spenaten är slut; sista hwarfwet ditlägges bra nog tjockt med salt. Derpå lägges en enkel linneduk, passande 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 i kallt watten uti en syltkittel eller malmgryta; när den par litet mer än blott uppkokat, slås den på ett durchslag, att wattnet får wäl afrinna. Derefter lägges den i kokande watten, hwarefter den sedan uppsilas och urkramas. Den lagas som färsk spenat.

831. Att förwara Blomkål.

Blomkålen skrädes, skiljes från stocken samt lägges uti friskt watten, hwarefter den förwälles. Sedan upptages den och lägges på ett dubbelt linne, betäckes genast och får blifwa så liggande till dagen derpå. Då tages en större glasburk, hwars botten betäckes med skirt smör; innan det alldeles stelnat, nedlägges kålen med blommorna nedåt, så tätt som

möjligt, och derpå smör; på så sätt fortfares tills burken blir full; men sista hwarfwet påhälles tillräckligt smör; hwarefter den sedan förwaras.

832. Att förwara Blomkål på annat sätt.

Af hårda hwita blomkålshufwuden (hwilka fås sednast på hösten) bortskrädes det yttre gröna; hwarefter de bindas på ett snöre, wäl skiljda från hwarandra. De upphängas sedan i ett solfritt rum, då de på detta sätt kunna förwaras ungefär twå månader.

833. Att förwara Sparris.

Härtill tages hwit, grof och mör sparris, hwilken jemnas och allt fnaset borttages wäl. Derefter nedlägges den mycket tätt uti aflånga blecklådor med knopparne åt samma led. Sedan förfares dermed som med Fransyska ärter (N:o 822); men sparrisen kokas twå och en half timma.

834. Att inlägga Diverse Grönsaker.

Spenat, portlake, salade, blomkål, ärtskidor, spirade ärter, sparrisknopp, ärtskockor och det fina gröna af ett silleri; allt detta nedlägges uti bleckburkar med litet kallt färskt smör, som förut blifwit skirat och wäl skummadt. Burkarne fyllas wäl; och sedan förfares dermed som med Fransyska ärter (N:o 822). Dessa grönsaker begagnas med fördel om wintern till grönsoppor. Den, som har mindre burkar, tager en för hwarje gång; men har man inlagt grönsakerna uti större burkar, smältes en smörbotten ofwanpå för hwarje gång man tager deraf.

835. Att inkoka Champignoner.

Om man får köpa en större mängd Champignoner på en gång, så utwäljas alla de små för att kokas för sig, ifall man någon gång will hafwa dem som äro wackrare. Champignoner böra wara hårda, korta och hwita; äro de förwäxta, så äro de lösa, med swart skägg och lång stjelk, och då kunna de ej användas med fördel. De skalas mycket nätt, afputsas och de stora skifwas i 2 eller flera delar, tillika med stjelken, allt efter deras storlek. Sedan sköljas de och uppläggas på ett rent linne, så att wattnet får urdraga; Under tiden smältes färskt smör i en kastrull, och deruti läggas Cham-

pignonerna, hwilka omröras med en trädsked några gånger. Sedan så de koka på sakta koleld tills smöret ser ut som en olja, och när man med en sked tager smöret från bottnen, så får det ej gryna sig; men i motsatt fall äro de färdiga. Då lyftas de genast af elden, och när de något swalnat, fyllas de på wäl sköljda och torra bouteiller eller flaskor med wida halsar. Man köper en oxblåsa från apotheket, hwilken klippes i fyrkantiga bitar och lägges i litet watten att mjukna. När smöret är wäl stelnadt i flaskorna, drar man ut hinnan och tilltrycker den, så att den fäster bra, hwarefter flaskorna förwaras i källare.

836. Att inkoka Stickelbär.

Bären tagas, medan de äro omogna, helst af den Engelska sorten, hwilka man snoppar wäl utan att skära uti dem. Derefter läggas de på bouteiller, som ej hafwa för trånga halsar. Bouteillerna skakas, så att bären packa sig, och fylles så mycket, som går uti dem; hwarefter de korkas mycket wäl. Sedan alla bouteillerna äro wäl korkade, nedsättas de uti en pann-mur eller kittel, så tätt bredwid hwarandra som möjligt, samt emellan hwarje bouteille så mycket hö, att det skiljer dem åt. Derpå hälles så mycket kallt watten, att det står nära upp till korken; hwarefter wattnet får koka, tills bären synas hwita. Då tagas bouteillerna warsamt upp och, sedan de blifwit kalla, hartsas med en bit smält lack ibland hartset. De nedsättas derefter i källare och bibehålla sig året om.

837. Att förwara Hwitkål.

Härtill utwäljas hårda hufwuden, från hwilka alla gula eller skämda blad bortskrädas. Derefter hopbindas de och hängas öfwer en stång, men ej för nära hwarandra; de förwaras sedan i en fuktfri källare eller hwalf.

Den, som har rigtigt god källare för sina rotsaker, kan der hafwa lafwar med jord och sand uti, och der nedsättas små hårda kålhufwuden med hela roten; men ej för nära hwarandra; sedan hwarje rotslag man will hafwa, såsom silleri, purjo och persiljerötter. De öfriga rotsakerna förwaras i tunnor med torr sand uti; men de fordra ofta tillsvn; ty om någon af dem skämmes, så skadar det många, om den ej tages bort.

838. Att sylta Surkål.

Härtill wäljas småårda hwitkålshufwuden, hwilka afskäras och stocken borttages. Hufwudet klyfwes i fyra delar och hwarje del klyfwes. Sedan skäres kålen med hwassa tunna knifwar i fina strimlor. Derefter göres en deg af rågmjöl och ättika och hwaraf lägges en krans omkring bottnen af en tunna; derpå fylles med friska kålblad och sedan litet salt och dillkronor; derpå ett tjockt hwarf kål; så äter dill och några droppar ättika mellan hwarje hwarf; hwarmed fortfares, tills kålen blir slut; sista hwarfwet utgöres af dillkronor och kålblad, samt derpå lägges lock med tyngd. Sedan får kålen stå uti 14 dagar i warmt rum. Skulle det synas något mögel borttages det wäl och tunnan aftorkas wäl omkring bräddarne; sedan förwaras den i passande rum med jemn tyngd ofwanpå.

839. Att sylta Surkål på annat sätt.

Alla gröna blad afskrädas af hwitkålshufwuden hwarefter de hackas så fina som helgryn; sedan nedstötes kålen uti en wäl ren tunna eller fjerding; men emellan hwarfwen hälles några droppar ättika samt strös några friska berberisbär och några dillkronor. Då nu kärlet är fullt, lägges en passande botten derpå och tyngd derofwanpå. På detta sätt blifwer kålen stående, tills den upphört att jäsa: nu tages tyngden bort och möglet bortskummas af saften. Kärlet sättes i kallt rum att förwaras öfwer wintren och en mindre sten pålägges, för att nedhålla bottnen.

840. Att torka Äpplen.

Dertill tages lös frukt, som skalas och skäres i halfwor; kärnhuset borttages och äppelhalfworna utbredas på torkollor (ej på plåtar, emedan äpplena deraf blifwa swarta) samt insättas i swag ugnswärme, hwarest de blifwa stående, tills de kännas torra.

841. Att torka Päron.

Stora päron förwällas, skalas och skäras längs efter samt insättas på torkollor i swag ugnswärme. Sedan kokas skalen, tills all musten är urkokad, då de frånsilas och saften

hopkokas till en lag. Då päronen blifwit wäl genomwarma, tagas de ur ugnen och doppas i förutnämnde lag, hwarefter de genast insättas i ugnen. På detta sätt fortfares så länge något af lagen är qwar, hwarefter päronnen fulltorkas i ugnen.

842. Att salta Oxkött.

Ett lårstycke klyfwes, benen frånskäras och stycket jemnas, så att det får wacker fason; hwarefter det ingnides med tillsammanblandadt socker och saltpeter och derefter genast med wanligt salt, samt blifwer så liggande ett dygn. Under tiden kokas en lake af en kanna brunnswatten och tre näfwar salt; under uppkokningen skummas den wäl och aflyftes sedan för att kallna. När den är wäl kall, slås den på köttet, som wändes hwarannan dag, om ej laken står öfwer det. Detta kött kan kokas efter fjorton dagar, med lindrig wattenläggning förut.

Skulle mera kött saltas på en gång, nedlägges det så tätt som möjligt, och dagen efter lägges en botten derpå med en större sten till tyngd öfwer.

Med bringor och tungor förfares på samma sätt, men de behöfwa ej ligga så länge i saltet.

843. Att salta Engelskt Ronne-Beef.

Härtill tages ett dubbelt lårstycke hwarutur benen bortskäras nätt utan att köttet klyfwes. Åtta lod socker med 4 lod saltpeter stötes fint och blandas tillsammans. Dermed gnides köttet wäl och sedan gnides det med omkring ett stop wanligt salt. Låret formas rundt och ombindes mycket tätt med något finare tåg; derefter nedlägges det uti en passande bytta, hwaruti det får ligga i sex weckor, hwarunder det wändes emellanåt. Det tål sedan länge koka på sakta eld och upplägges derefter att kallna; hwarefter tåget aftages nätt. Om man will röka detta kött, bör det allenast ligga i saltlake en månad.

844. Att insalta Hamburger-Kryddkött.

Till hwarje lispund oxkött tages 2 lod saltpeter, 2 lod Lüneburger-salt och 4 lod socker, hwilket blandas tillsammans, och härmed gnides wäl hwarje köttstycke. Då har man en riktigt tät tunna, helst af ek, och i bottnen på den saltas först

med godt Lüneburger-salt och sedan lägges deröfwer följande sammanblandade torra kryddor: en handfull salwia, krusmynta, baselika, mogna enbär och några lagerbärsblad, ett par frökronor af dill, några qwistar mejram och swarta winbärsblad samt sedan salt deröfwer. Så lägges det ingnidna köttet ofwanpå, tätt tillsammans, och beströs med Lüneburger-salt, mogna krossade enbär, krydd- och swart-peppar samt lagerbärsblad, hwilket allt, jemte saltet strös emellan hwarje hwarf af köttet; men de torra gröna kryddorna läggas blott 3 till högst 4 hwarf i tunnan, då de utgöra det sista laget ofwanpå köttet, och böra isynnerhet bestå af swarta winbärsblad. Sedan lägges en botten derpå, som går ned i tunnan, med tunga stenar, så att det snart blifwer lake, hwarefter ett stort lock pålägges, som wäl täcker köttet. Mot wåren kan det wattenläggas några dagar och litet rökas till spicke-kött.

845. Att inlägga Oxstekar.

Oxstekar huggas af lårstycken, äfwen af refsteken, och späckas med fläsk, doppadt i kryddor och salt samt lök; förwällas därefter i litet salt watten och uppläggas sedan att kallna; detta watten silas sedan genom en sil, och deri lägges krossad peppar, lök och lagerbärsblad, hwarmed det åter får något koka; uppblandas sedan ed en tredjedel ättika, då köttet lägges i en ren torr bytta eller fjerding, hwarefter laken påslås och tyngd pålägges, så att laken står wäl öfwer köttet. Kärlet öfwertäckes sedan med tätt lock och ställes i en god källare.

846. Späckadt Oxkött till rökning.

Tjocka lårstycket klyfwes, och hwarje stycke åter i twå delar, så att benet alldeles borttages; dessa köttstycken bultas sedan ganska hårdt och späckas twärtigenom med fläskstrimlor, hwilka ej få wara för smala och som förut äro wältrade i stött krydd- och starkpeppar, några neglikor, lagerbärsblad, litet saltpeter och salt. Sedan det är späckadt, nedsaltas det med fint salt, krossade enbär och litet kryddpeppar, eller nedläggas kryddorna i samma tunna som köttet. När man sedan emot wåren will röka det, formas det så rundt man kan få det samt ombindes med helt smala stickor på längden, hwarefter det swagt rökes och täflar sedan i smaken med metwurst.

847. Att insalta Fårkött.

När fåren äro slagtade böra de hänga i flera dagar, för att blifwa möra. När de skola saltas, klyfwas de itu och bakdelen frånskäres samt bogen från bringan. Benen i köttet knäckas wäl och sedan ingnides det med litet socker, saltpeter och wanligt salt,som till Renkött. Sedan nedlägges köttet tätt bredwid hwartannat i en kött-tina eller annat passande kärl och sist påströs tillräckligt med salt. Efter en eller twå dagar lägges en botten med tyngd deruppå.

848. Dito på annat sätt.

För att få det liknande Gottlands fårkött, behandlas det på följande sätt: När köttet är wäl kallnadt, sönderhugges det och njurarne med fettet borttagas, hwarefter det lägges i en stor så eller kar; häruppå slås sedan så mycket friskt watten, att det öfwertäcker köttet, och dermed står det öfwer natten. Andra dagen upptages det och lägges på ett lutande bord eller bräden, så att wattnet wäl afrinner; sedan torkas köttet med rent linne samt nedsaltas med fint salt och litet enbär; hwarefter det packas wäl tillhopa, derigenom att stark tyngd pålägges, och tillses noga, att köttet alltid blifwer under laken.

Om detta kött är godt och fett, skall det af denna lilla wattenläggning förlora den starka blodsmak, som så ofta åtföljer det.

849. Att salta Renkött till rökning.

En eller flera Renstekar läggas i friskt watten ett dygn, för att wäl urdraga, hwarefter de upptagas och aftorkas med rena handdukar. Derefter hopblandas en half jungfru saltpeter med lika mycket socker och ett halft stop fint salt till hwarje lispund kött; med allt detta gnides köttet wäl och nedlägges som wanligt, och får så ligga i tre weckor. Skulle laken ej stå öfwer köttet, wändes det några gånger samt upptages och sköljes dagen förr än det skall rökas; hwarefter laken får wäl afrinna. Sedan bortlemnas det, för att kallrökas.

850. Att insalta Fläsk.

Hufwud och fötter afskäras på swinet, istret borttages, ryggen frånhugges, refbenspjäll, bogar och skinkor frånskäras,

och af mellanstycket skäras så stora delar man will hafwa. Hwarje stycke gnides med finstött salt och saltpeter, hwarefter det nedlägges i passande kärl med gröfre salt på bottnen. Fläsket nedlägges med skinnsidan nedåt, och så fortfares dermed tills det blir slut; men emellan hwarje hwarf ströer man groft salt. Derpå lägges sedan en botten med tyngd uppå, hwarefter det förwaras i kallt rum eller källare.

851. Att röka Skinka på Westphaliskt sätt.

När skinkorna äro skurna ifrån swinet, lägger man dem tre dagar i ett kallt rum, så att de få frysa, eller åtminstone stelna, hwarefter de saltas wäl med fint salt och deruti de få ligga i åtta dagar. Sedan upptagas de ur saltet och läggas emellan twänne breda trädskifwor med stark tyngd uppå, så att all blodlaken utpressas. När denna wäl afrunnit, nedsaltas de åter med fint salt och något saltpeter, dock endast på köttsidan; och efter tre dagars förlopp upptagas de igen ur saltet och hängas i kall enrök en hel månad. När de äro färdigrökta, så hängas de under taket i ett rum, hwarest dagligen eldas, och efter 2 à 3 weckor i en bod eller wind.

852. Att röka Skinkor efter Amerikansk method.

En skinka omkring ett lispunds wigt ingnides med 4 lod saltpeter, hwarefter den får ligga ett dygn; nu tages 3 skålpund fint salt, ett skålpund brunt socker, en näfwe krossade enbär; detta sammanblandas och dermed ingnides skinkan. Sedan får den ligga twå dagar och wändes derefter på andra sidan. Under loppet af 14 dagar wändes och ingnides skinkan några gånger med de ofwannämnde kryddorna; hwarefter den är färdig att rökas. Rökningen bör ej wara stark, men derunder inlindas skinkan i gammalt linne, hwilket dock genast efter rökningen tages utaf.

853. Att salta och röka Gäss.

Då gässen äro rengjorda, frånskäras ryggskrofwet, lår och wingar, hwarefter bröstbenen warligt uttagas, sa att skinnen ej gå sönder. Sedan blandar man tillsammans litet fin saltpeter, Lüneburger-salt, stött peppar, några negljkor och

lagerbärsblad, hwarmed köttsidan wäl ingnides, och så mycket salt och kryddor, som wilja fastna, låter man sitta qwar. Sedan rullar man och syr ihop gåsbrösten, då de wid anrättningen lätt kunna skäras i skifwor, och så nedläggas de i torrt och tätt kärl, med liten öfwersaltning. Der få de ligga i sex dagar med botten och tyngd uppå; hwarefter de wändas på andra sidan och ligga lika länge. De upptagas sedan och torkas med linne samt hängas i luftdrag under 8 dagar att något torka; hwarefter de omlindas med papper eller tunnt linne och rökas helt litet i kallrök.

854. Metwurst.

Till 8 skålpund fint hackadt och bultadt oxkött tages 4 skålpund i tärningar skuret späckfläsk, hwilket uppblandas med ett halft qwarter stark bouillon tre jungfrur franskt bränwin, stött starkpeppar, neglikor och salt efter smak samt litet saltpeter. Sedan har man tillreds wäl rengjorda fetskinn af oxe, hwarifrån all talgen är wäl bortskrapad och plockad: häri instoppas korfmassan så hårdt som möjligt och igenknytes med segelgarn, hwari öglor lemnas, att korfwen kan hänga deruti, när den rökes. När nu all korfwen är ifylld, så gnides den med litet sammanblandadt fint salt och saltpeter samt lägges i ett passande kärl, der den får ligga i tre dagar, under det den wändes om en gång om dagen; upptages sedan, torkas med linne, och 3 à 4 trädspjelar bindas hårdt omkring hwarje korf, då den upphänges genast för att kallrökas, hwartill wanligen åtgår 2 à 3 dagar innan den blifwer färdig. Derefter aftagas spjelarna och metwursten förwaras i kallt rum.

855. Kött-Korf utan Fläsk.

Till ett lispund oxkött wäl rensadt ifrån senor och hinnor samt skuret och hackadt wäl fint, tages 3 skålpund njurtalg, som bör wara af ungt kreatur. Den rensas wäl från hinnor, skäres och hackas tillhopa med köttet ganska fint, hwarefter hela massan bultas, så att den blifwer smidig. Derefter uppblandas köttmassan med fin purjolök, litet mejram, krydd- och något swartpeppar, litet stött muskot och salt, hwiket allt wäl arbetas in i massan, som sedan något utspädes med ett och ett halft qwarter rödt win samt tre qwarter godt gammalt öl, eller Engelskt öl. Utan win går äfwen

an; likwäl gifwer det röda winet bästa smaken. Emedlertid har man i ordning stora fet-tarmar, hwilka legat ett par dagar i starkt dricka och något salt; de upptagas ett dygn, läggas sedan på ett lutande bord med ett bräde öfwer och stenar till tyngd som utpressa wattnet; hwarefter de torkas med linne och rökas långsamt med kall-rök af enris och ekspån.

856. Att på sommaren förwara rökt Kött och Fläsk.

Uti stora kött-tinor, som äro rengjorda och torra, lägges först ett hwarf enris på bottnen; sedan derpå rökt kött eller fläsk hwarftals med enriset, och sedan tillräckligt deraf ofwanpå tillika med ett lock. Efter 14 dagars förlopp tages det upp,och man ser efter, om det skulle wilja mögla; skulle så wara fallet, så afgnides det mögliga med en handduk och köttet gnides med ett stycke fläskswål. Derefter låter man det hänga i twänne dagar, hwarefter det åter nedlägges i tinan med friskt enris. På så sätt förwaras allt rökt kött och fläsk, tillika med gåsbröst och metwurst; men man ombyter enris hwarje 14:de dag och gnider köttet med fläskswålar.

857. Att röka Böckling.

Stor, färsk och fet strömming tages så snart man möjligcn kan få den; sedan den kommit ur wattnet, rensas och fläckes den, men sköljes icke. Då har man tillreds en god strömmingslake; bäst är att den blifwit kokad, skummad och kallnad; och deruti lägges strömmingen twå timmar; hwarefter den upptages och upphänges en half dag, så att laken får afrinna. Twänne stycken läggas sedan mer bukarne tillhopa och ett bastband bindes omkring, hwilket sammanhåller dem. Då har man enris och litet ekspån hwilket lägges i spiseln att röka; en fin sticka trädes igenom strömmingshufwuden, och då stickan är full (dock ej så, att icke röken kan genomtränga), så sättes den uti en tunna, hwars båda bottnar äro urslagna. Så många stickor dithängas. att de fylla öppningen; hwarefter tunnan sättes i spiseln öfwer den upptända röken och borttages när de synas gulbruna.

858. Att röka Ål.

Dertill tagas större eller mindre ålar, men helst de större; halfwa hufwudet frånskäres, och ålarne gnidas med

salt, så att de wäl släppa allt slem. Derefter uppskäras de i ryggcn och benet frånskäres nätt. Sedan torkas de med rent linne och gnidas derefter med fint salt. När ålen så har legat öfwer natten, har man tillreds små spjelar, så många man kan behöfwa, efter ålens storlek. Med dessa utspännes ålen på twären och fastbindes. Den rökes som Böckling (N:o 857), men i stället för fjerding, anwändes en halftunna dertill, och ålen tål äfwen längre rökas.

859. Fransk Köttkorf.

Till ett lispund ungt, men magert, swinkött tages lika mycket godt oxkött, som rensas wäl ifrån alla senor och hinnor, skäres, hackas och bultas helt fint, samt uppblandas sedan med 4 lod saltpeter, 30 lod fint salt, 4 lod krydd-, 2 lod swartpeppar, ett halft lod neglikor och ett lod muskot. Emellertid har man skurit ett halft lispund fett fläsk i ganska små tärningar och låtit det stå i källaren eller i köld att stelna; detta arbetas nu in i köttmassan, så att det blifwer som en deg. Sedan har man wäl rengjorda stora fet-tarmar, hwilka warit trenne dagar uppblåsta för satt torka; men innan de skola anwändas, blötas de twå timmar i rödt win eller godt öl, samt aftorkas sedan med ett kläde. I dessa tarmar stoppas nu köttmassan ganska hårdt samt ombindas med stark tråd; hwarefter korfwarne upphängas tre dagar i luften att något torka, och sedan 10 à 12 dagar i kall enrök, då de äro färdiga.

860. Fläsk-Korf.

Då man efter swinslagt sönderhugger fläsket, tages till korf alla små bitar, och de större styckena kringskäras, men ej så att det skämmer sjelfwa stycket. Köttet skrapas fritt från senor och hackas fint samt bultas wäl; till 4 skålpund hackadt swinkött tages 2 skålpund späckfläsk, eller allt efter som köttet är fett eller magert, hwilket skäres i små tärningar. Alla bortskrädda senor, benskärfwor och swålar sättas på elden med litet watten att koka till en stark bouillon, som silas och ställes till andra dagen att kallna. När korfwen skall göras, blandas köttet och fläsket tillhopa samt uppblandas med fint salt, stött starkpeppar och stötta neglikor, efter smak, samt den kalla bouillonen, hwaraf flottet bör wara wäl aftaget. Nu stoppas korfmaten uti wäl rengjorda ox- eller swintarmar. Sedan

förwaras korfwen i iskällare, eller ock kokas en saltlake och slås öfwer den. När man will begagna den, wattenlägges den förut litet.

861. Siskon-Korf.

Swinkött äfwensom något fett skäres i tärningar samt hackas och bultas wäl. Sedan uppblandas det med några skedblad bouillon eller mjölk tillika med finstött starkpeppar, neglikor och salt efter smak. När detta är wäl sammanblandadt, stoppas det i wäl rengjorda blåtarmar af får eller swin. Derefter omknytas korfwarne med grof tråd 2 à 3 tum emellan hwarje knytning. Dessa korfwar tåla endast koka ¼:dels timma.

862. Risgryns-Korf.

2 skålpund risgryn sköljas och affokas wäl, hwarefter de förwällas uti mjölk. Då de äro litet mer än halfkokta och massan wäl stadig, så uppösas de uti det kärl, hwaruti korfwen skall göras. Dertill lägges tre fjerdedels skålpund rensade krukrussin, hwarifrån kärnorna äro borttagna, finhackad rödlök, som först affräses uti ett skålpund finhackad njurtalg, ett halft qwarter finhackad och silad kalflefwer, litet salt, finsiktad mejram, ingefära samt peppar, och dertill 3 à 4 ägg. Allt detta sammanblandas wäl. Under tiden har man tillreds wäl rengjorda swin- eller ox-fetskinn, hwilka förut hafwa legat i swagdricka och litet salt. Dessa afskäras i så långa bitar, man will hafwa korfwarne stora till, ihopsys sedan wid ena ändan och blandningen instoppas i dem, men ej för fulla. Den andra ändan ihopsättes med en korfsticka eller omknytes. Derefter läggas de i kokande saltadt watten att sakta koka en half timma, hwarunder de noga efterses och wändas. Sedan upptagas de warsamt. När korfwen skall serweras, halstras den eller stekes i panna, och ätes sedan med skirt smör.

863. Krossgryns-Korf.

Till 5 skålpund krossgryn tages kryddor i samma proportion, som till den föregående; men ifall man will hafwa den tarfligare, så tages dertill mindre kryddor; äfwen kunna äggen uteslutas derifrån.

864. Blod-Korf.

Till ett stop silad swinblod tages ett halftstop söt mjölk; deri wispas så mycket sammanmalet rågmjöl att det blifwer som en wälling, hwari lägges ett skålpund småskuret swinister eller njurtalg, samt stött peppar, stötta neglikor, mejram och salt efter smak. När detta är wäl omblandadt, öses det i wäl rengjorda fet-tarmar af swin eller oxe, men som ej få blifwa fulla; sedan igensys korfwarne och kokas en god timma i lindrigt saltadt watten; hwarefter de upptagas och läggas att swalna.

865. Att göra Palt.

Allt det spad, som har blifwit öfwer, då man kokat korf, blandas med godt swagdricka, som icke är surt, och hwaraf tages en tredjedel mot twå delar blod. Häruti röres sedan så mycket sammanmalet rågmjöl, att paltdegen låter forma sig till paltämnen. Denna deg arbetas och klappas ganska wäl, så att mjölet får swälla. Deruti läggas finsuren purjolök, mejram, swart- och kryddpeppar, finskuren njurtalg eller ister, och salt En gryta ställes på elden med watten och litet salt uti, och när det friskt sjuder, iläggas paltämnena att koka; men ej för många på en gång, ty då fastna de tillhopa. När de kokat något, upptages en palt och skäres; är den då torr och pipig, så är den kokt, då de öfriga upptagas och läggas på ett fat. Så fortfares tills allt är slut.

865 bis. Att inlägga Anjowis.

Hwassbuk saltas litet mera än till rimsaltning;när det så legat 2 dagar i saltlake, slås den upp i ett såll, så att laken får afrinna. Sedan tages 8 lod stark-, 8 lod kryddpeppar, lika mycket ingefära och saltpeter, 16 lod sandel, 4 lod kanel, 2 lod muskotblomma och 2 lod kardemummor, några sönderkrossade lagerbärsblad (från apotheket), 4 lod hwit kanel, ett lod spansk peppar, ett lod spansk humla och ett skålpund stött socker. Alla dessa kryddor stötas mycket fint hwar för sig och sammanblandas derefter. Sedan tages deraf en rågad matsked till hwarje hwal hwassbuk, hwilka inläggas hwarftals; och då kärlet hwari de läggas, blifwit fullt, så slår man derpå något af den afrunna saltlaken, hwartill endast anwändes den öfwersta och klaraste. Anjowisen förwaras sedan öfwertäckt i en källare.

Då den stått åtta dagar, afsilas laken, uppkokas och skummas, samt bör wara kall, innan den åter påhälles. Åtta dagar efter lakens uppkokning kan anjowisen anwändas.

866. Att luta Spillångor.

Till hwarje kanna sållad björkaska tages ett qwarter ren hwit kalk samt 4 kannor sjöwatten, hwaraf kokas en stark lut, som ställes till nästa dag att klarna. Då sönderhugges fisken twärs öfwer i halfalns långa bitar, hwilka nedläggas uti ett tillräckligt stort trädkärl att fisken der får rum att swälla. Kärlets botten bör förut wara beströdd med ett tums tjockt hwarf af kalk. Sist dithälles den klara luten, som bör stå öfwer fisken, hwarpå en botten och någon tyngd lägges, som håller den ner i luten. På detta sätt blifwer fisken liggande 4 à 5 dagar, eller tills den börjar swälla. Då upptages den, sköljcs och lägges i friskt sjöwatten, hwilket ömsas hwarannan dag i en eller halfannan wecka, hwarefter den kan nyttjas till kokning

867. Att luta Gråsidor eller annan torr Fisk.

Till 5 skålpund gråsidor tages en kappe sållad björkaska och ett halft stop ren, hwit kalk, hwilket blandas tillsammans. Fisken skäres i så stora stycken, att de kunna gå ner i en halftunna: först strös kalk på bottnen af kärlet, och sedan lägges fisken med skinnsidan nedwänd samt sist kalk-blandningen. Dermed fortfares, tills fisken blir slut. Sedan slås derpå kallt sjöwatten, hwilket bör stå öfwer fisken och hwarmed den får stå 4 à 5 dygn, allt efter som den är stor och tjock till. Derefter upptages fisken och skakas om i samma lut; sedan lägges den i rent sjöwatten, hwilket ombytes hwarje dag under loppet af en wecka. Sedan ombytes blott watten hwarje tredje dag, och är det under wintren, så kan den uppläggas att frysa. När den skall begagnas, skäres den i fyrkantiga bitar och sättes på elden i kallt watten och salt att koka högst 10 minuter. Sedan låter man wattnet afrinna på ett durchslag.

868. Allmänna Förwaringsreglor.

Alla slugs matwaror måste som oftast efterses, på det de ej må mögla och skämmas. På alla fiskwaror, som ligga

i lake, såsom lax, sill, strömming, gäddor, braxen, torsk m. m. bör laken hällas wäl öfwer, och tunnorna wara försedda med en botten, som går ned i dem, och hwarpå lägges en liten sten, så att laken står öfwer. Man efterser om något, som är härsket, flyter ofwanpå, då man tager bort det med litet blär, och bräddarne aftorkas. Detta bör ske hwarje åttonde dag, så hälla sig matwarorna friska och wälsmakande.

Alla torra fiskwaror, såsom spillångor, salta torra gäddor, hwitling, flundror m. m. böra,när sommaren tillstundar, sopas wäl med en wisp och derefter nedläggas i en lår tätt på hwarandra. En botten, med sten uppå, lägges derpå, så att fisken ligger tryckt. Lock lägges på alla matwaror, så att ej flugor och insekter må komma derpå. Uti källare böra tak och wäggar sopas, så att det är fritt från mögel, och golfwet beströs med torr sand hwarje åttonde dag. Drickstunnor efterses att sprund och swickar äro täta. Matsmör bör äfwen beläggas med ett rent linne efter byttans widd, och derpå lägges groft salt, som förut twättas wäl; sedan påhälles litet friskt brunnswatten. Detta efterses äfwen hwarje åttonde dag, och om laken torkar, så hälles litet friskt brunnswatten på saltlaken. På detta sätt kan smöret hålla sig ett par år och äfwen en längre tid.

Bakning och Brygd.

869. Spis-Bröd.

Till 6 lispund sammanblandadt rågmjöl wärmes 6 à 8 kannor watten med ett qwarter salt; wattnet får ej wara warmare, än att man kan hålla händerna deruti. Derefter slås det uti ett wanligt degtråg och mjölet inarbetas med händerna till deg; litet kummin ditlägges, om man så will, och 3 qwarter färsk jäst inknådas wäl. Sedan jemnas degen och beströs med mjöl, samt öfwertäckes med ett linnekläde och derpå en fyrdubbel yllefilt. Så får den stå 2 à 3 timmar, och när den jäser, uppknådas den med litet mjöl och betäckes på samma sätt. När sedan degen är wäl jäst, upplägges den på bakbordet och arbetas med så litet mjöl som möjligt. Sedan formas deraf wanliga hålkakor, som utklappas med handen och ställas på brödbräden att jäsa. Under tiden eldas ugnen och slås derefter igen, men kolen få ligga qwar, så att ugnen blir jemnwarm. När brödet är wäl jäst, sopas ugnen och brödet piggas samt gräddas. Sedan sopas mjölet med en winge af hwarje kaka, hwilka efter bakningen trädas på spett och upphängas i taket uti ett warmt rum att torka. Då det kännes wäl torrt nedtages det och förwaras i tunnor eller brödlårar med lock uppå. Det häller sig då året om.

870. Knäckebröd.

Dertill tages sammanmalet rågmjöl, hwilket lägges uti baktråget. Mjölet makas åt båda ändarne af tråget, och degspadet, med salt uti, slås i midten. Detta arbetas wäl med litet tillagd kummin, och mjölet upptages wäl från bottnen.

När degen släpper händerna, inarbetas färsk god jäst, på hwilken lägges litet mjöl då jästen är wäl inknådad, betäckcs degen med warmt linne eller filt, efter behof. Då degen jäst wäl upp, uppältas den och blir derefter liggande en stund. När den jäser, arbetas deraf så stora ämnen, som fordras, hwilka utkaflas och afskäras med ett knäckebrödsmått; och derefter utklappas hwarje kaka med handen samt piggas, hwarefter det gräddas i wäl warm ugn. När brödet är wäl gräddadt, lägges hwarje kaka åtskiljd och mjölet afsopas wäl. Då brödet är wäl kallt, uppträdes det på wanliga brödspett för att torka.

871. Fint Knäckebröd.

Man tager hälften hwetemjöl och hälften skrädt rågmjöl tillika med en kanna mjölk och ett skålpund smör (smöret smältes i mjölken), samt ett halft stop god jäst. Deraf göres en deg; sedan den uppjäst, uppgöres degen ånyo, och den som behagar kan då tillägga anis. När degen åter göres, förfares dermed som med föregående.

872. Krydd-Knäcke-Bröd.

Till detta knäckebröd tages hälften skrädt rågmjöl och hälften hwetemjöl, och deraf göres en jäsdeg; sedan har man tillreds en kanna ljum mjölk, ett skålpund smör, 2 jungfrur finskurna pomeransskal, krossad anis, några stötta neglikor samt ett qwarter fin sirup; allt detta arbetas tillhopa med degen, hwilken sedan skall wäl uppjäsa. derefter kaflas den ut på bordet, så tunn man will hafwa den; sedan formas deraf kakor med ett rundt mått; hwarefter de krusas och piggas samt ställas att jäsa. De gräddas derpå i lagom ugnswärme.

873. Sötsura Limpor.

Skrädt rågmjöl insättes i baktråget ett par dagar innan degen skall göras. Sedan tages hälften af mjölet, hwilket upplägges på ett bakbord, då man har tillreds kokhett watten, som tages till limpspadet och arbetas med en dertill passande staf. Derefter uppklappas degen och arbetas, tills man känner att den fått en sötaktig smak, då man betäcker den med med en filt och kuddar, hwarmed den får blifwa stående öfwer natten. Tidigt på morgonen, dagen efter, uppknådas degen åter med

litet mjöl och med en, några dagar gammal, surdeg, hwilken är upplöst något litet i jäst och ljumt watten. Emellertid kokas fint skurna pomeransskal uti brun sirup, hwilket bestämmes efter degens storlek; och dertill wäl rensad och krossad fängkål; allt detta arbetas sist i degen, som bör wara wäl hård; hwarefter den åter betäckes med en filt och kuddar. När den har jäst wäl, bakas deraf limpor med så litet mjöl som möjligt och hwilka läggas omstjelpta på kuddar. När de äro lagom jästa, piggas de på den sidan, som legat nedåt, och insättas warsamt i en wäl warm ugn. Efter en stund uttagas de och öfwerstrykas med warmt watten; hwarefter de insättas åter att blifwa stående en knapp timma. När de uttagas, bestrykas de åter med watten och läggas på en filt att afswalna. Dessa limpor äro bäst, då de blifwit några dagar gamla.

874. Wört-Bröd.

Fint skrädt rågmjöl och litet hwetemjöl sammanblandas, och deraf göres en deg med ljum söt mjölk. När detta är wäl knådadt, ilägges färsk god jäst. Under tiden hopkokas wört från 2 kannor till en och hälles i degen då den blifwit ljum; hwarefter det arbetas wäl. Dertill finskurna pomerans-skal, kokad i brun sirup, samt wäl rensad fängkål tillika med stötta och siktade neglikor och litet ingefära: allt detta arbetas wäl, hwarefter degen betäckes. När degen jäser ånyo, göras deraf bullar, helst aflånga; ty det passar bäst till Wörtbröd. De läggas omstjelpta på en filt att jäsa. När de synas jästa, omstjelpas de och bestrykas med warm wört och insättas genast i en ej hetare ugn, än att, då man kastar deri en nypa hwetemjöl, det blir mörkbrunt. Derefter tåla de grädda wid pass en timma, samt öfwerstrykas, medan de äro warma, med kokt watten och litet wört. Derefter uppläggas de att swalna.

875. Krydd-Limpor.

Af finsiktadt rågmjöl tages ett lispund och blandas med ett halft lispund hwetemjöl, samt ställes i ett warmt rum ett par dagar innan man bakar deraf. Sedan göres en jäsdeg af en kanna ljumt watten, mjöl och ett halft stop jäst; derefter får den jäsa i 4 à 6 timmar. 2 skålpund brun sirup uppkokas med ett qwarter finskurna pomeransskal samt ett lod fängkål. När detta något afswalnat, inknådas det i degen,

tillika med ett stop ljum mjölk samt mera mjöl, så att degen blir lagom tjock; hwarefter den wäl betäckes, för att stå och jäsa. Sedan bakas deraf limpor eller aflånga bröd, hwilka ställas på plåtar att jäsa. Då de höjt sig och jäst wäl upp, smörjas de med kokt watten samt gräddas i warm ugn. När de äro wäl gräddade, uttagas de samt öfwerpenslas återigen med kokt watten, medan de äro heta, för att blifwa blanka.

876. Skål-Bröd.

Till en kanna söt mjölk, som wärmes något mera än sommarljum, lägges litet finstötta kardemummor, ett halft skålpund smör och 16 lod socker att smälta: häraf göres sedan en deg med 6 ägg och 9 à 10 skålpund hwetemjöl, som förut bör wärmas litet för elden. Degen arbetas tills den släpper händerna, då deri lägges 2 skedblad god tjock jäst som inarbetas wäl i degen; sedan ställes den att jäsa. När degen då uppbakas, ilägges ett fjerdedels skålpund anis, som förut är sköljd, rensad och torkad samt finstött; derefter knådas degen på nytt. Man har sedan i beredskap trädskålar, som äro uppwärmda och wäl mjölade: i hwarje skål lägges så stort stycke deg, att den allenast blifwer half, och ställes sedan i ett warmt rum att jäsa. När ugnen då är så warm, att ett inlagdt papper blir gulbrunt, så mjölas brödspaden wäl och skålarne stjelpas sakta derur, den ena efter den andra, och ämnena införas straxt i ugnen: ugnsdörrcn tillslutes wäl och det tål sedan gräddas wid pass en timma.

877. Hwetebröd med Anis.

Man tager ett halft lispund hwetemjöl; en kanna söt mjölk sättes på elden med ett halft skålpund färskt smör att blifwa wäl warm. När smöret ar wäl smält lyftes mjölken af elden, hwarefter den får blifwa litet stående. Det beror på smöret, om man behöfwer salta i mjölken. Sedan hälles detta till mjölet och arbetas wäl med ett halft qwarter färsk tjock jäst, och dertill litet socker samt ett halft skålpund af bästa anis, hwilken rensas, sköljes och torkas wäl. När degen är så arbetad, att den släpper händerna, så bredes en warm serwet öfwer den och en filt eller kudde derofwanpå. När degen är uppjäst, arbetas den återigen med så litet mjöl som möjligt; och sedan bakas deraf runda eller aflånga bullar, hwilka gräddas på smorda plåtar i lagom ugnswärme.

878. Finare Hwetebröd.

Till en början göres en deg, som den föregående, utom anisen, men i dess ställe ett skålpund smör och ett halft skålpund socker, hwilket lägges uti mjölken; då degen arbetas, tilläggas 8 finstötta kardemummor, litet kanel, ett fjerdedels skålpund sötmandel och 12 stycken bittermandlar, hwilka förut äro wäl stötta; derefter färsk och god jäst; sedan behandlas den som föregående. När brödet är gräddadt, uttages det och öfwerstrykes med uppwispad ägg-gula och watten, samt beströs med socker och kanel.

879. Mandel-Bröd.

Af godt hwetemjöl och ljum mjölk, efter behof, samt färsk god jäst göres en jäsdeg; när den jäser, knådas i andra ändan af tråget ett skålpund wäl urtwättadt smör med litet mjöl samt ett halft skålpund stött socker wispas tillsammans med 4 eller 5 ägg, hwartill hälles ett stop mjölk och och så mycket mjöl att det blifwer en lös deg, hwilket arbetas wäl tillsammans med jäsdegen. Sedan ilägges finstött kanel och kardemummor efter smak; dertill 12 stycken bittermandlar och ett fjerdedels skålpund sötmandel, hwilken skållas, skalas och stötes mycket fint. När denna deg är wäl arbetad, bakas deraf små bullar, hwilka sättas på smorda plåtar, och, när de jäsa, insättas de i lagom warm ugn. När de äro gräddade, bestrykas de hastigt med hett watten, så att de blifwa blanka.

880. Saffrans-Bröd.

Af godt hwetemjöl och ljum mjölk göres en jäs-deg; när den jäser, arbetas deri ett skålpund smör, som är wäl twättadt, jemte litet mjöl. Sex ägg wispas tillsammans med ett halft skålpund socker, och derpå hälles ljummad mjölk, allt efter degens storlek, samt mjöl efter behof, hwilket inarbetas wäl. Sedan tillägges ett fjerdedels lod saffran, som förut är torkad och wäl söndergnuggad samt uppblött i bränwin, hwaraf man endast tager så mycket, att den blir wäl uppblött. Dertill ett halft skålpund rensade och sköljda russin, ett halft skålpund corinther, 3 lod skållad och finstött söt- och bittermandel samt några droppar cedro-essence. Detta arbe-

tas wäl tillsammans med jäsdegen, att det blir en lagom deg, hwilken sedan betäckes med en warm serwet och får blifwa litet stående. Deraf bakas sedan större eller mindre bullar, hwilka sättas på smorda plåtar att wäl jäsa upp. Derefter öfwerstrykas de med wispade ägg, samt beströs med socker och kanel; hwarefter de gräddas i ugn.

881. Kryddskorpor.

Man tager hälften skrädt rågmjöl och hälften hwetemjöl samt ett stop söt ljum mjölk, och hwaraf göres en jäsdeg, hwilken öfwertäckes med en warm serwet. När degen har jäst upp, arbetas i andra ändan af tråget ett skålpund wäl urtwättadt smör med litet hwetemjöl och mera ljum mjölk. Sedan arbetas detta tillsammans med jäsdegen. Under tiden ställes på elden 2 skålpund sirup att litet koka med ett halft qwarter i tärningar skurna pomeransskal och en jungfru krossade fängkål. Allt detta hälles sedan i degen och omarbetas wäl. Af detta bakas nu aflånga skorpor, hwilka sättes på en smord plåt i ugnen att gräddas. Sedan de äro wäl kalla, skäras de itu med en tunn hwass knif och sättas åter in i ugnen för att torka.

882. Sockerskorpor.

En jäsdeg göres af ett qwarter hwetemjöl och twänne jungfrur jäst. När den har jäst upp, så dithälles ett qwarter ljummad mjölk,8 ägg, ett skålpund urwattnadt smör, ett halft skålpund socker, ett lod stött kanel och litet stötta kardemummor. Alltsammans arbetas wäl med jäsdegen, och sedan degen har jäst en stund, så upplägges den på ett bord samt arbetas med händerna och utbakas. Sedan formar man skorporna med ett bleckmått och sätter dem glest på smorda och warma plåtar, för att jäsa, hwarefter de införas i warm ugn att gräddas. När de äro gräddade och hafwa wacker färg, så tagas de af plåtarne för att kallna; derefter skäras de itu med en tunn hwass knif och ställas åter i ugnen för att torka.

883. Palt-Bröd.

Dertill bör det spad gömmas, hwaruti korf och palt kokat, hwilket till mer eller mindre myckenhet blandas till bloden: då man har sådant spad, kan hälften af hwardera sla-

get wara lagom; men har man det ej, så tages en del dricka och två delar blod. Korfspadet wärmes något och deruti wispas sedan bloden, och med detta degspad samt sammanmalet rågmjöl göres degen som till wanligt rågbröd; den arbetas wäl med jäst, jäses och uppbakas som spiskakor, dock icke mycket tunna. Wid uppbakningen ilägges tillräckligt mejram, stött peppar och ingefära. När brödet är wäl gräddadt, hänges det på stänger att torka, och då det skall nyttjas, kokas det i salt köttspad eller endast saltadt watten, samt ätes sedan med smält smör, kött- eller fläskflott.

884. Att förwara Mjöl.

När man har mjöl för en längre tids behof, så bör det ej ligga i säckar, utan, så snart det är malet, tömmas i mjöltunnor; i synnerhet siktadt råg- och hwetemjöl Ur säckarne öses det med en mjölskopa och hälles så sakta, att det rinner ur skopan i den tunnan der det skall förwaras. Tunnan öses full så nära som på ett tum, och sedan bredes en ren handduk öfwer mjölet. Derefter tages salt, som förut är torkat i ugn, och bredes tumstjockt ofwanpå handduken; derpå lägges sedan ett tätt lock. På detta sätt hålles mjölet fritt från unken smak äfwensom från mått; men tunnorna böra också stå i en torr bod eller wisthus, der ej golfwet ligger på jorden, utan det bör wara så byggdt, att wädret kan blåsa nedifrån och igenom. I boden bör det som oftast sopas, så att der är fritt från spindelwäf.

885. God-Rån.

Ett halft qwarter söt grädda, 6 lod socker och 8 ägg-gulor röres wäl tillsammans, och 4 skedblad smör samt mjöl iröres, så att det blir som en lös deg. Om man will hafwa smak af citron, så ilägges litet deraf. Nu upphettas rå-jernet och smörjes första gången med wax; så tages af smeten med en knif och smetas på jernet, hwilket ställes på lindrig eld, så att råen endast blifwa gula.

886. Tunn-Rån.

Ett qwarter söt grädda, ett fjerdedels skålpund stått socker och en näfwe hwetemjöl sammanwispas. Emedlertid upphettas rå-jernet på frisk koleld samt smörjes med hwitt

wax, hwarefter ett skedblad af smeten ihälles och jernet wändes öfwer elden, tills rået synes gulaktigt; då putsas med en knif omkring kanten på jernet, hwarefter det öppnas och en tjock rund pinne lägges på rået, som rullas på nämnde pinne, hwarest det blifwer sittande tills det kallnat, då det aftages warsamt. På detta sätt fortfares, tills smeten är slut; men jernet waxas blott till första rået.

887. Danska Socker-Thébröd.

Tolf ägghwitor wispas till hårdt skum; med dessa sammanröres 12 lod socker, 12 ägg-gulor, 12 lod mjöl och några droppar cedro-essence. Allt detta arbetas till en tjock gröt. Nu öses smeten uti spritsen, som är belagd med en sin stjerna i bottnen och formeras i hwad fasoner man behagar på en smord plåt; de öfwersiktas med socker, hwarefter de införas i swag ugnswärma. När de äro gräddade, tagas de med en tunn knif af plåten.

888. Fina Thé-kringlor.

Ett halft skålpund socker, ett halft skålpund, från sältan twättadt, smör, 4 ägg och ett skålpund godt hwetemjöl: detta arbetas till en deg och så formeras deraf små kringlor, som öfwerströs med finhackad mandel och socker, hwarefter de sättas på en smord plåt att gräddas i lagom ugnswärma. När de äro höjda och hafwa en wacker färg, tagas de ur ugnen och med en liten knif lossas från plåten.

889. Möra Kringlor.

Ett qwarter söt mjölk och ett halft qwarter skiradt smör sättes på elden för att blifwa ljumt, hwarefter det upphälles i ett stenfat; dertill 8 lod socker och 4 ägg. Sedan arbetas deruti så mycket hwetemjöl, tills det släpper händerna, tillika med ett par skedblad god jäst. När degen har jäst wäl upp, så trillas deraf kringlor, hwilka genast insättas i ugnen utan att förut få jäsa.

890. Socker-Kringlor.

Man gör en deg af ett halft stop söt grädda, fint hwe temjöl och ett skedblad jäst. Då degen har jäst upp wäl,

arbetas den med ett skålpund färskt smör, 8 ägg och 16 lod socker. Degen sättes i ett kallt rum och deraf bakas små kringlor, hwilka få qwarstå i samma rum. Derefter gräddas de på smorda plåtar uti passande ugnswärma.

891. Sudna Kringlor.

Till 5 skålpund mjöl tages twå och ett halft qwarter söt mjölk, ett skålpund smör, 4 ägg, ett halft skålpund socker samt litet finstött och siktad kanel: allt detta arbetas tills det släpper händerna, och derunder tillägges 2 skedblad färsk jäst. När degen är wäl uppjäst, bakas deraf småkringlor, hwilka sedan förwällas i kokande watten och upptagas genast, då de flyta upp till ytan af wattnet, och läggas på smorda plåtar samt insättas i ugnen att gräddas. Dessa kringlor kunna förwaras länge.

892, Sudna Thé-Kringlor på annat sätt.

Ett halft stop söt mjölk, ett halft skålpund färskt smör, ett halft skålpund stött socker, litet stött kardemumma och ett skedblad bittermandel; allt detta arbetas wäl med så mycket hwetemjöl, att det blir en hård deg; sedan iläggas 2 jungfrur god jäst samt 6 uppwispade ägg. Detta sättes på warmt ställe att jäsa i 2 timmar. Emellertid eldas ugnen wäl het och rensopas: sedan lägges ren råghalm på plåtar eller långpannor, och har man under tiden tillreds en kastrull med kokande watten. Sedan börjar man att arbeta degen på bordet, och efter hand som kringlorna trillas, läggas de i det kokande wattnet. Då de flyta, tagas de genast upp med en hålslef och läggas på halmen bredwid hwarandra, hwarefter de införas i warm ugn att gräddas. Då de uttagas, öfwerpenslas de med kokt watten, så att de blifwa blanka. Obs. Kringlorna få ej jäsa förr än de komma i wattnet; ty annars gå de sönder.

893. Små Kringlor.

Degen göres af samma sats som till föregående; men bör wara så lös som möjligt. Kringlorna bakas och sättas genast derefter på warma, smorda plåtar, att jäsa mycket. De gräddas i ugn, och då de uttagas, öfwerpenslas de hastigt med hett watten medan de äro warma, så blifwa de blanka.

894. Kringlor på annat sätt.

Till 4 skålpund mjöl tages ett skålpund smör, 8 ägg, ett halft stop söt mjölk, några stötta och finsiktade kardemummor samt 3 skedblad jäst. När degen har jäst upp, göras deraf så stora eller små kringlor man will hafwa, hwarefter de gräddas på smorda plåtar tills de blifwa ljusgula.

895. Telge-Kringlor.

Till ett lispund godt hwetemjöl tagas 3 skålpund smör, 3 skålpund finsiktadt socker, 3 tjog ägg, hwarifrån skiljas 10 hwitor, ett halft stop söt grädda och ett halft stop söt mjölk. Allt detta arbetas mycket wäl med 4 à 5 skedar tjock färsk jäst. Degen lägges upp på ett bakbord för att jäsa, men dertill får ej tagas mera mjöl, än det som inarbetas på en gång i degen. När den så har legat 1 à 2 timmar, skär man uti den med en knif, och är den då pipig, så få deraf bakas kringlorna, hwilka sättas på smorda plåtar, och när alla äro uppbakade, börjar man grädda dem, som först blifwit bakade. Will man hafwa kringlorna af lika storlek, så fylles ett jungfrumått med deg,hwilken sedan skäres uti 8 lika delar, så bli kringlorna jemna.

896. Smör-Kringlor.

Ett halft stop söt mjölk sättes på elden med ett skålpund skiradt smör samt ett halft skålpund socker. Under tiden har man hwetemjöl i ett dertill passande tråg, hwilket förut bör wara något kylslaget, och deruti hälles mjölken tillika med 4 uppwispade ägg; detta arbetas och knådas med så mycket mjöl att degen blir lagom lös, och derunder ilägges 2 à 3 skedblad god jäst, hwilken inarbetas wäl i degen, som sedan får stå att jäsa. När den är lagom uppjäst, bakas deraf kringlor efter samma mått som Telge-Kringlor (N:o 895), och med gräddningen förfares på samma sätt.

897. Mandel-Kringlor.

Till ett halft skålpund rifwen mandel tages ett skålpund rifwet socker; detta blandas wäl tillsammans i en kastrull och röres öfwer lagom stark koleld så länge, tills det icke klibbar wid handen, då man trycker den derpå. Dock måste man noga

akta, att det icke tager torka åt sig. När degen är kall, röras deruti 4 uppwispade ägghwitor, hwilka, jemte kokade och syltade citronskal, wäl inarbetas; deraf bakas sedan kringlor, hwilka gräddas i lagom ugnswärme.

898. Thé-Bröd.

Man tager ägg till wigt af ett skålpund; dertill ett skålpund socker och ett halft skålpund mjöl. Detta blandas tillsammans med litet finsiktade neglikor, men mjölet iröres sist. Smeten hälles i en papperslåda om två och ett halft qwarter i fyrkant och af ett tums höjd, hwilken sättes i ugn af samma wärma som till hwetebröd. När den är wäl brun, är den färdig; kakan skäres i långa rimsor, hwilka rostas gula.

899. Socker-Bröd.

Till hwarje ägg tages lika mycket socker, som det wäger, och lika mycket mjöl, hwaraf hälften hwete- och hälftcn potatismjöl. Ägg-gulorua röras wäl och under tiden wispas hwitorna till hårdt skum; hwarefter sockret och hwitorna röras till gulorna och aldra sist mjölet samt några droppar citron-syra. Dessa bröd böra gräddas med mera öfwer- än underwärme.

900. Rostadt Thé-Bröd.

6 hela ägg wispas wäl och deruti röres så mycket hwete-mjöl, som äggen taga åt sig, tillika med 12 lod socker. Under tiden har man ljummat ett halft stop söt mjölk, hwarmed spädes efter band i det ofwannämnde och arbetas wäl tillika med några skedblad god jäst. När degen har jäst, så har man tillreds ett skålpund rensade, sköljda, torkade och stötta corinther samt finsiktade stötta kardemummor, neglikor och kanel, utgörande tillsammans ett lod. Allt detta arbetas wäl in i degen och deraf bakas aflånga bröd, som läggas på twären på en koppar-plåt. När de höja sig, äro de tillreds att insättas i ugnen, men öfwerprickas först med en strumpsticka. När de äro gräddade, läggas de att swalna; då de serweras, skär man skifwor deraf twärs öfwer, samt lägger dem på en kopparplåt uti en wäl warm ugn eller öfwer ett fyrhål att blifwa rostade.

901. Brioche.

Till ett skålpund mjöl tages tre fjerdedels skålpund wäl urtwättadt smör samt 7 eller 8 ägg, 4 lod stött socker och 2 lod salt. Fint hwetemjöl utbredes på ett bakbord; af ofwan-nämnde ett skålpund mjöl tages en knapp fjerdedel, hwaraf

göres en lös jäs-deg, hwartill tages ett skedblad jäst (jästen som anwändes härtill, bör först stå ett dygn, så att den blir wäl tjock; detta lägges sedan i en kastrull att jäsa. Under tiden inarbetas smöret i det öfriga mjölet och ett om sender af äggen samt ett halft qwarter grädda. Detta arbetas wäl tills der släpper händerna. Uti sjelfwa degen göres ett rundt hål, deruti jäsdegen stjelpes, och alltsammans knådas mycket wäl. Derefter mjölas wäl en serwet och deruti lägges degen, hwarefter serwcten öfwerstjelpes och alla fyra hörnen omwikas, så att ingen luft kommer åt degen. Serweten lägges på bottnen af ett såll, hwilket sättes i ett ej för warmt och ej för luftigt rum: degen får stå der i 12 timmar. Är den då lyckad i jäsningen, rymmes den knappast i serweten. Nu har man tillreds en lagom warm ugn, hwarefter degen uppbakas med så litet mjöl som är möjligt, blott så, att man kan handtera den; deraf göras sedan aflånga bröd, hwilka gräddas på en kopparplåt och skäras i skifwor wid anrättningen.

902. Honungs-Kakor.

Till 4 skålpund honung, som skires med 2 ägghwitor; tagas 20 ägg, men blott hälften af hwitorna. Äggen och honungen, hwilken sednare bör wara sommarljum, wispas tillsammans en timma. Till hwarje skålpund honung tages ett och ett halft skålpund mjöl, men äfwen mindre, allt efter mjölets godhet, hwilket wispas sakta ned uti honungen, litet om sender. Alla slags kryddor stötas, deribland pomerans- och citron-skal samt finskuren suckat. Detta blandas med det öfriga och smeten hälles i dertill gjorda formar, hwilka smörjas med smör och beströs med mjöl. Derefter gräddas de i wäl warm ugn och öfwer formarne lägges papper, då honungen stadnat. Will man hafwa dem ännu bättre, så tages till hwarje skålpund honung ett halft skålpund socker samt 5 ägg, och mjöl i proportion derefter. Man sticker en wispqwist i formen under gräddningen, och om den då är torr, så äro de färdiga.

903. Mjuka Pepparkakor.

Ett skålpund socker och ett qwarter socker-sirup kokas tillsammans med kardemummor och pomerans-skal; 12 ägg-gulor wispas wäl, hwarefter den kokta sirupen slås ljum till ägg-gulorna; dertill 12 ägg-hwitor, wispade till hårdt skum, och sist iröres 30 lod hwetemjöl. Derefter hälles det i formar,

som äro smorda med smör och beströdda med rifwebröd, hwarefter de gräddas i swag ugnswärma.

904. Dito på annat sätt.

Ett stop brun sirup uppkokas och skummas wäl; sedan ilägges finstött och siktad ingefära, neglikor, kanel, kardemummor och litet peppar. Kryddorna koka 4 à 5 minuter, och dertill tre fjerdedels skålpund skiradt smör. Af detta, jemte ett skedblad fin pottaska, upplöst i en jungfru bränwin, göres en wanlig deg. Degen sättes genast i kallt rum, för att hwila till andra dagen, då den omarbetas på ett bord, hwarest den sedan blir liggande några timmar. Derpå utkaflas den och pepparkakorna sättas på smorda plåtar samt gräddas i swag ugnswärma.

905. Hårda Pepparkakor.

En half kanna brun sirup och ett skålpund socker sättes på elden att uppkoka med finskurna pomerans-skal, och aflyftes derefter. När det är afswalnadt, blandas deruti ett halft skålpund skiradt smör, 4 ägg, litet stötta och finsiktade neglikor, ingefära, 2 kardemummor och kryddpeppar samt ett lod pulveriserad pottaska, som förut är upplöst i litet watten; till detta tages hwetemjöl efter behof, så att det blir wäl stadigt. Degen bör stå minst ett par dagar innan den bakas, men ej i för warmt rum.

906. Små, mjuka Pepparkakor.

Ett skålpund brun sirup och 8 lod socker kokas upp och röres tills det swalnar. Sedan tages 3 skedblad skiradt smör, lika mycket söt grädda, 3 ägg-gulor och en thésked pottaska, samt dertill kryddor, som till de föregående, efter smak. Sist inarbetas godt hwetemjöl, som till en lagom deg, hwarefter den ställes att jäsa; är den då så lös, att den ej låter handtera sig, inknådas i degen mera mjöl, hwarefter den får hwila några timmar. Sedan utkaflas den som wanligt och derur tages med formar hwad fasoner som helst.

907. Små, hårda Pepparkakor.

Ett skålpund brun sirup, ett halft skålpund stött socker, ett skedblad rifwet pomeransskal, en nypa neglikor, samt starkpeppar och ingefära efter smak. Detta får koka tills sockret smälter, hwarefter det aflyftes och tillägges 5 skedblad skiradt smör, 5 ägg-gulor, 5 skedblad söt grädda, ett théskedblad pottaska och mjöl att det blir som en wanlig deg. Derefter bakas de och ställas på en smord plåt samt gräddas i swag ugnswärma.

908. Ingefärs-Pepparkakor.

Till ett skålpund siktadt socker tagas 5 ägg-gulor, 8 skedblad tjock söt grädda, 6 skedblad skiradt smör, ett lod renad pottaska, 2 skedblad finstött ingefära och så mycket hwetemjöl, att deraf blir en tjock deg, hwilken utkaflas på ett helt litet mjöladt bakbord samt utskäres i hwad fasoner man will att pepparkakorna skola hafwa; hwarefter de sättas på plåtar och gräddas i lagom ugnswärma.

909. Stor Pepparkaka i Låda.

Till ett halft stop brun sirup tages ett halft lod pomeransskal, som skäres i fina strimlor och lägges i sirupen, hwilken skall uppkoka. Då sirupen blir kall, tagas 12 ägg, hwarifrån 6 hwitor alldeles borttagas och de öfriga wispas till hårdt skum. Sedan slås alla gulorna dit, men ej mer än en gula i sender, och wispas häftigt tills alla blifwit wäl inblandade. När det är som en fradga, slås den kalla sirupen dit, och wispas derefter alltsammans en timma. Sedan lägges härtill stött och siktad ingefära, fin kryddpeppar, anis och fenkol. Sedan iröres helt sakta med en slef en mark godt hwetemjöl, hwarefter man har tillreds en pepparkakslåda, smord med skiradt smör. Smeten insättes genast i ugnen, och i rimsor skuren sötmandel strös derpå. Den bör stå i ugnen en timma.

910. Brygd.

Till brygd bör maltet wara något groft malet, hwilket man syftar med kallt watten om aftonen klockan 8 och låter det sedan stå till klockan 2, då ett par karlar böra arbeta det i en och en half timma med kokhett watten; hwarefter det får stå öfwerhöljdt tills det tjocka sjunkit, då allt det tunna öses

ur karet i pannmuren; för att uppkoka och åter i karet fyra gånger; men då man har det i pannmuren sista gången, bör man ilägga rosten, hwilken tillagas på följande sätt: först läggas flera hwarf enkäppar, sedan ett tjog wridna halmkransar, så utbredes halm och sist en wriden halmkrans rundt omkring karet; hwarefter man öfwersköljer det med kokhett watten och sedermera lägges maltet deruppå. Så snart lagen uppkokat i pannmuren, öser man det på rosten, men åter tillbaka i pannan ända tills vörten blir klar. Då tager man af den första och starkaste så mycket man will hafwa till öl och häller det i pannmuren. Man kramar upp 3 skålpund humla, som förut är skållad, och ilägger deraf så mycket, att det blifwer lagom bäskt; sedan hör det koka i 2 timmar under jemn skumning; då och då ihälles en skopa friskt watten, så att det blifwer lika mycket då man öser ur, som då det östes i pannmuren; sedan silas det i ett kar att swalna, och när man skall lägga uti jästen, nedstickes handen uti dricksämnet; när det då kännes som en kall rand omkring handleden ilägges ett stop färsk jäst, samt uppöses några gånger för att det snart må komma i jäsning, så betäckes det wäl. När det synes wäl hwitt ofwanpå, silas det uti en förut swaflad dricktunna, som lägges på en dertill gjord ränna och hwaruti man tager wara på jästen. När det så är utjäst, sprundas tunnan wäl och sprundet betäckes med en deg, gjord af aska och watten. Med det swagare drickat förfares på samma sätt. Wid aftappningen bör tunnan slås upp en dag förut, emedan det alltid blifwer en liten rubbning, då det slås upp: drickat bör aftappas på en gång och får derefter blifwa liggande någon tid förr än det drickes deraf.

För att erhålla swagdricka, pålakas kokt watten, så mycket som behöfwes, sedan wört är tagen till ölet; och derefter förfares såsom ofwan sagdt är, utom att man tager mindre humla.

911. Socker-Dricka.

Till ett ankare sockerdricka tages 15 kannor godt käll- eller brunnswatten som sättes på elden uti en wäl förtennt kopparkittel med lock. När det börjar koka, ilägges 2 skålpund socker, hwilket kokar i 4 timmar; men under tiden spädes flitigt med samma sorts watten, att qvantiteten alltid bibehålles. Emellertid kokas uti en mindre kittel twänne kannor watten

med trenne dryga näfwar humla, hwilket kokar utan spädning tills det blir wäl starkt, och silas sedan ui den stora kitteln. Derefter uppöses dricksämnet i en ren så och får stå att swalna; medan det ännu är ljumt, ilägges ett halft qwarter färsk tjock jäst, hwarefter det öfwertäckes mycket wäl. Så snart drickat börjar hwitna ofwanpå, tunnas det genast och sprundas mycket wäl, hwarefter det bör ligga i fyra dygn, att wäl jäsa ut. Sedan tappas det på bouteiller eller krus på en gång, och korkas mycket wäl för att bibehålla sin luftsyra.

Obs. Att humlan skållas med hett watten innan den kokas. Ju swalare drickat är när jästen ilägges, ju mera bornerar det. Då drickat är tunnadt på kärlet, ihälles ett qwarter kallt watten, hwilket gör det klart.

912. Ingefärs-Dricka.

Femton kannor källwatten sättes på elden, och då det har wäl uppkokt, iläggas ett och ett halft skålpund socker, ett halft skålpund stött ingefära samt 6 lod cremortartari; derefter lyftes det genast af elden och öses i ett för jäsningen passande trädkärl. Derefter kramas saften ur 6 stycken citroner och silas wäl med ett halft qwarter rom samt ditslås; hwarefter det öfwertäckes. När det är sommarljumt, dithälles ett qwarter färsk jäst, hwarefter det får stå omkring en half timme, då jäsningen är slut, Drickat silas genom en linneduk och tappas på bouteiller, hwilka korkas och förwaras i källare.

913. Honungs-Dricka.

Till 16 kannor watten tager man 3 skålpund honung och 8 lod god humla, hwilken sednare sköljes i tre kokande watten efter hwarandra. Detta kokas en timma, eller tills humlan har nära sjunkit; då spädes dertill lika mycket watten, som det, hwilket genom kokningen bortgått. Efter denna nya uppkokning afsilas humlan och drickat sättes att swalna. När det kännes sommarljumt, så ihälles ett qwarter god jäst under jemn omrörning och fylles på ett rent och wäl torrt ankare hwilket sprundas wäl; hwarefter det genast sättes i källaren. Efter 8 dagar aftappas drickat på bouteiller, hwilka hartsas wäl och läggas på sand i källaren.

914. Enbärs-Dricka.

Till ett halft fat dricka tages en kappe kornmalt och två kappar wäl mogna och rengjorda enbär, hwilka stötas i en stor stenmortel eller, i brist deraf i en jerngryta utan fötter och något flat i bottnen. Bären stötas med en trädstöt af björk, och när de äro wäl stötta, så hällas de i en så tilllika med friskt brunnswatten för att stå öfwer natten. Derefter lägges en råst på en annan så af trädkäppar och wäl sköljd halm; sedan öses enbären derpå och få rinna igenom 3 à 4 gånger, tills enbärslagen ser klar ut. Under tiden skållas ett halft skålpund humla med litet watten och sättes på elden i en flat kastrull med litet brunnswatten att koka under flitig omrörning. Detta slås i den kalla enbärswörten och omröres, så att den blir litet ljum; då har man god och tillräcklig öljäst; hwilken wispas deruti; och sedan betäckes det med linne och derpå en filt, för att få stå tills det jäser. Emedlertid lakar man på enbärs-råsten med kallt brunnswatten, så att musten wäl urdrages och spädes i det jästa drickat, att det blifwer så mycket, att halffatet deraf blifwer fullt, men drickat silas innan det tunnas på halffatet. Derefter sprundas det och förwaras i källaren.

915. Mjöd.

Till en kanna honung tager man 9 kannor watten, hwilket slås i en kittel tillika med honungen, som sönderröres deruti. Under kokningen skummas det wäl; sedan ilägges en näfwe humla, hwarmed det får koka en god timma, eller tills en fjerdedel är inkokt, hwarefter det genom hårsikt silas i ett rent trädkärl, som ej har någon osmak, der det får stå tills mesta hettan är afgången; då ilägger man 4 à 5 skedblad jäst, hwarefter det wäl öfwertäckes och får stå i 4 dagar, efter hwilken tid det silas genom en ylleduk och hälles på ett ankare, hwari läggas 5 lod rensade, twättade och med rent linne torkade russin, skalet af 4 citroner och en näfwe af de gula blommorna utaf nyss plockade oxläggor, när sådana finnas. Ankaret tillsprundas wäl och lägges i källaren, då mjödet fjorton dagar derefter aftappas på bouteiller, som korkas och hartsas wäl.

916. Röd Bischoff.

Två skålpund fint socker doppas i friskt brunnswatten, hwarpå hälles en bouteille Rödt win och dertill två swenska pomeranser, hwilka klyfwas. Sedan betäckes bålen wäl och får stå i några timmar, så att pomeranserna urdragas. Sedan tillkommer: 3 bouteiller win af samma sort som förut, en dito Chambertin, en dito Win de Graves och en dito Champagne. Myckenheten af sockret får man bestämma efter smak.

Anm. Då man brygger Bischoff eller Carolina iakttages; att bålen hälles wäl kall derigenom, att den kringlägges med is; eller ock att is lägges i bålen; widare att Champagnen icke ihälles förrän drycken skall serweras

917. Röd Bischoff på annat sätt.

Den göres på samma sätt som den föregående; men dertill har man blott en pomerans och ett och ett halft skålpund socker. Sedan tager man dertill: en bouteille Rhenskt Bleckert, en dito Mosel, två dito Rhenskt och en half dito Champagne.

918. Hwit Bischoff.

Två skålpund socker, doppadt i watten, en bouteille Mosel samt två något klufna pomeranser blandas tillsammans i en bål, hwarefter det öfwertäckes wäl och får stå i twänne timmar. Sedan kommer dertill: en bouteille hwitt Portwin, 3 bouteiller gammalt Franskt eller Rhenskt win och en bouteille Champagne. Jfr. anm. till N:o 916.

919. Ärke Bischoff.

Två och ett halft skålpund socker, 2 swenska pomeranser, 3 bouteiller Mosel, 3 dito Rhenskt och 2 dito Champagne. Jfr. anm. till N:o 916.

920. Carolina.

Dertill tagas 2 citroner, som skäras itu, samt en bouteille gammalt Franskt win; detta ställes några timmar förut på is. Sedan kommer dertill: 3 bouteiller gammalt Franskt win, 2 dito ungt dito, en dito Madeira och en dito Champagne. Båda citronerna urkramas en gång, men blott

den ena lägges åter i bålen; och aktas att inga kärnor mefföljа. Jfr. anm. till N:o 916.

921. Carolina med Ananas.

På ananasen bortskrädes allt det hwassa och fnaset, frukten skäres i tunna skifwor samt nedsockras i en burk eller ett större glas med strösocker emellan hwarje hwarf, men sista hwarfwet socker, så att det betäcker ananasen. Detta bör ske dagen före än det anwändes. Ananasen jemte sockret lägges först i bålen, samt derpå: 2 bouteiller Mosel, 2 dito Rhenskt, 2 dito Sauterne och en dito Champagne. Jfr. anm. till N:o 916.

922. Carolina med Ananas på annat sätt.

En ananas med bladkronan sköljes wäl, och uti bottnen på ananasen skäres ett kors; hwarefter den lägges uti en bål med 3 skålpund socker, som förut blifwit doppadt i friskt brunnswatten; dertill 2 bouteiller Win de Graves. Detta betäckes wäl och får stå på detta sätt 6 eller 8 timmar. Sedan kommer dertill: 2 bouteiller Madeira, 2 dito Win de Grawes och en dito Champagne oeil de boeuf.

923. Arracks-Pounsch.

Till en kanna Arrach wid 7 graders styrka och 15 graders temperatur, tages 4 skålpund finaste raffinad socker, hwaraf kokas en lag med så mycket brunnswatten, att detmed sockret utgör en kanna. Denna lag blandas wäl tillsammans med arracken en stund, och sist tillägges en till hårdt skum uppwispad ägghwita. Derefter ställes pounschen några dagar att klarna.

924. Rom-Pounsch.

Till tre fjerdedels kanna rom, wid 7 graders styrka och 15 graders temperatur, och en fjerdedels kanna finaste arrack med samma styrka tages 4 och ett fjerdedels skålpund finaste raffinad socker, hwarefter dermed förfares som med föregående.

925. Dragon-Pounsch.

Tre bouteiller Rhenskt win och 2 dito Mosel med 2 skålpund fint socker; dertill en litet klufwen citron, som endast

får ligga en fjerdedels timma uti bålen, men ej kramas, och sist 2 bouteiller Champagne, då pounschen är färdig att serweras.

926. Ananas-Pounsch.

Brygges som Arracks-Pounsch och iläggas Ananasskifwor efter smak.

927. Navarino.

Två bouteiller Madeira hälles på ett och ett halft skålpund socker. När det är wäl smält och just som drycken serweras, tillslås en bouteille Champagne.

928. Trafalgar.

Den tillagas som föregående, men i stället for Madeira tages Portwin.

929. Brûlot.

Sex stycken krossade kardemummor, ett lod kanel, ett halft skålpund krukrussin, det gula skalet af en half citron och några söt- och bitter-mandlar; allt detta med ett halft stop Fransysk Cognac och ett qwarter fin Arrack ställes uti en Brûlot-kokarc eller silfwee-kastrull samt påtändes och omröres ofta. Deröfwer lägges ett halster af silfwer och på det två skålpund socker, som skall upplösas af lågan från drycken, och Madeiran deruti. Skulle halster ej finnas, lägges sockret tillsammans med det öfriga, och det tål då koka omkring en half timma. Skulle det ej finnas kokare eller silfwerkastrull, kan brûloten kokas i en wäl förtennt kopparkastrull. Sedan slås drycken uti en dertill passande skål.

930. Klar Toddy.

Några bitar socker läggas i ett dricksglas; derpå slås Cognac, Arrack eller Rom, och på detta kokande watten. I stället för Cognac, Arrack eller Rom kan äfwen tagas Portwin eller Madeira, i hwilket man nyttjar mindre watten.

931. Ägg-Toddy.

En ägg-gula skiljes wäl från hwitan och lägges uti ett dricksglas med 3 à 4 skedblad stött socker. Detta arbetas wäl tillsammans med en thésked tills det höjer sig. Sedan

hälles deri, under omrörning, kokande watten, så mycket man behagar, och derpå Rom, Arrack eller Cognac efter smak.

932. Win-Toddy.

Toddy af Portwin eller Madeira tillagas på samma sätt som föregående; men det bör då wara mindre watten.

933. Limonade.

En kanna brunnswatten uppkokas med ett skålpund socker och en citron, hwars saft urkramas öfwer ett durchslag och citronen lägges åter i sockerlagen. Sedan dithälles ett halft stop Franskt win, och är det då färdigt att serweras.

Limonade på Safter göres på enahanda sätt, men citronen uteslutes och wattnet kan wara kallt.

934. Mandel-Mjölk.

Ett halft skålpund söt- och 4 lod bitter-mandel. skållas och stötes mycket fint tillsammans med ett halft skålpund socker. På denna massa slås en kanna godt brunnswatten och omröres. När detta stått några timmar, silas det genom hårsikt och är då färdigt till serwering.

935. Glödgadt Win.

Till ett halft stop Rödt win tages ett qwarter, eller mer, watten, hwilket sättes på elden med 3 krossade kardemummor, några bitar kanel och socker efter smak. När det kokat en stund och winet har smak af kryddorna samt är lagom sött, upphälles det med kryddorna uti en porcelainesmugg och serweras uti koppar. Med hwitt Franskt win göres på enahanda sätt

Diverse.

935 bis. Citron-sås.

Gula skalet af 2 eller 3 citroner afgnides på ett stycke socker; men ej så nära, att något af det hwita skalet medföljer. Sockret doppas derefter i friskt brunnswatten samt lägges i en kastrull; derpå kramas saften ur citronerna öfwer ett durchslag tillika med twänne skedblad watten. Derefter sättes det på elden tillika med fem ägg-gulor, för att tjockna under ständig wispning. Den är då färdig att serweras.

936. Att göra Soja.

När kött och fläsk upptages till rökning om wåren, då kan saltlaken anwändas till Soja. Laken uppkokas och när den skär sig samt ser klar ut som win, så silas den genom en silduk. Sedan sättes på elden 4 oxfötter med watten att koka jemte ett lod ingefära, lika mycket neglikor äfwensom stark-peppar, ett skålpund rödlök, en knippa Dragon, timjan och mejram När fötterna kännas mjuka, så bör det wara ett stop qwar, hwilket uppsilas och ställes att kallna, sedan allt det feta är afskummadt. Derefter ställes på elden i en oförtennt kastrull 3 skålpund kross-socker, hwilket wätes med litet watten och röres flitigt om tills det blir som en brun sirup, men får ej brännas. När det ser lagom brunt ut, så spädes det med 2 kannor af den klara saltlaken och med oxfots-substancen, hwilken då bör wara så hård, att man kan skära den med en knif. Detta får nu koka en stund tillika med ett lod krossad muskotblomma. Sedan silas alltsammans och får stå en dag, hwarefter det tömmes på bouteiller, hwilka förut äro wäl torkade. Om laken skulle wara för stark, så kan deraf tagas mindre och i dess ställe stark bouillon. Denna Soja kan i godhet jemföras med den utländska.

937. Dito af Champignoner.

Allt afskräde och det bruna skägget efter rensade Champignoner sköljes wäl och nedlägges uti ett passande kärl med salt emellan hwarje hwarf; och får derefter stå ett dygn att safta sig. Efter denna tid sättes alltsammans på elden i en kastrull för att koka omkring en half timma. Derefter silas det för att klarna; hwarefter den klara saften åter sättes på elden att koka ihop, tills den blir stark och mustig. Sedan aflyftes den för att kallna, då sojan är färdig att tappas på bouteiller.

938. Dito af brynt Socker.

Ett stycke socker sättes på elden i en oförtennt kastrull med så mycket watten att sockret smälter, och får koka så tills det blir tjockt och mörkbrunt, samt omröres ofta, så att det ej får brännas. När sockret har fått den åstundade mörkbruna färgen, påhälles litet kokt watten; hwarmed det åter får koka tills det blir som en tunn sirup. När den är kall, förwaras den i bouteiller eller flaskor. Man begagnar den att dermed gifwa gulbrun färg.

938 bis. Panerad Fiskfärs.

Sedan fiskfärs (N:o 160) år wäl kall, så skäras deraf fyrkantiga eller uddiga skifwor, hwilka först doppas uti uppwispad ägg-gula och derefter i finsiktadt rifwebröd; sedan stekas de gulbruna uti färskt smör; och kan man dermed garnera grönsaker eller hwad man behagar.

939. Att tillreda Potatismjöl.

Stor grof potatis sköljes wäl. Under tidens fastbindes wäl ett gröfre, glest lakan öfwer en så, och deröfwer rifwes potatisen på rifjern; emellanåt och efter hand slår man litet watten på lakanet och omrör det med en wisp, så att mjölet går wäl igenom. Så fortfares tills potatisen är slut, och man efterser noga att allt mjölet kommer utur lakanet; hwilket ofta begjutes med kallt watten. Man fyller såen nästan full med watten och låter det sedan stå en timma, så att mjölet sjunker wäl; Sedan öses det mörka wattnet bort, och rent watten ditslås, så att såen blir ungefär half, och omröres wäl derunder. Med ombyte af watten på mjölet fortfares tills watt-

net synes så klart, som då det ditslås; men för hwarje gång det ombytes, hwilket bör ske ett par gånger om dagen, omröres mjölet wäl. Sista gången man tager bort wattnet bör såen luta på kant, så att allt wattnet kan hällas wäl bort. Sedan utbredes derpå ett lakan, hwilket bör draga allt wattnet ur mjölet. Derefter tagas skifwor af mjölet med en spade och utbredas på plåtar eller torkollor, för att torka i swag ugnswärme.

940. Att tillreda Potatisgryn.

När potatismjölet legat så länge i ugnen, att det kännes segt, uttages det och öfwerhackas i en hackho, hwarefter det sållas och åter hackas samt sedan sållas återigen, så att deraf blifwer gryn. Sedan utbredas grynen på plåtar i ugnen att torka, hwarefter de förwaras.

941. Swensk Caviar.

Man skär upp Lax-råm och skrapar den fri från skinn och trådar, samt saltar derpå i proportion efter råmens myckenhet, och hwarmed den får stå tills dagen derpå. En lök hackas mycket fint, litet kryddpeppar och neglikor blandas ibland råmen, hwilken åter far stå en dag. Skulle den wara för litet kryddad, så tager man ännu mera af de ofwanstående kryddorna, emedan den bör hafwa en någorlunda stark smak deraf. Den är sedan färdig, och när den skall begagnas, röres deruti för 6 skilling flädermos, hwilket köpes på apotheket. Detta begagnas endast för att gifwa Caviaren samma samma färg, som den utländska har.

942. Fransk Senap.

Härtill tages 5 skålpund senapsfrö, hälften gult och hälften swart, hwilket slås uti ett stort fat; derpå hälles så mycket watten, att det står öfwer senapen, som på detta sätt blifwer stående i tre dygn; men friskt watten ombytes en gång om dagen, hwarefter senapen upphälles på en hårsikt, att wattnet får wäl afrinna; sedan slås det tillbaka i det tomma fatet, och derpå slås twå och en half kanna stark winättika. Nu tages med en slef litet senapsfrö och ättika i sender, som lägges i senapsqwarnen, hwarunder ett fat är satt, hwarefter malningen börjar och sålunda fortfares till slut: då undersättes

ett annat fat, och senapen får ännu genomgå qwarnen twänne gånger; sedan blandas deri tre fjerdedels skålpund Lüneburger-salt och ett skålpund osockradt flädermos (hwilket köpes på apoheket), hwarmed senapen för fjerde gången males; hwarefter den är färdig att, wäl öfwerbunden, förwaras i kallt rum, men ej i källare.

943. Att tillreda Löpe.

Samma dag en kalf slagtas, bör han twänne timmar förut hafwa druckit tillräckligt med söt mjölk; när kalfwen sedan skäres upp, få uttages magen samt wändes om, och osten urstjelpes samt plockas wäl ren. Skinnet wändes flera gånger och sköljes i många watten, men handteras derunder warligt: både osten och skinnet sköljas i friskt watten, och sedan saltas osten med fint salt samt lägges åter uti skinnet, som fästes ihop med en tråd och lägges i en stenskål samt saltas någorlunda wäl. Efter tre dygn tages löpet upp och hänges att torka. När det skall anwändas, så lägges det aftonen förut i litet watten, men ej mera än som man kan behöfwa, som är, då löpet ännu är godt och starkt, ett skedblad till en kanna mjölk. Hwarje gång löpet har legat i blöt, så beströs det ånyo med fint salt och torkas åter; men de, som ysta dagligen, kunna låta löpet ständigt ligga i saltet med litet lake på, dock wäl öfwertäckt, och bör det stå i ett kallt rum, så håller det sig bättre. När laken tages ifrån ett äldre kalflöpe, så tages mera till hwarje kanna mjölk, än som ofwan är nämndt. Äfwen kan den, som dagligen ystar, taga, i stället för watten, ny kall ostwassla, hwaraf lika mycket, som tages bort, åter ditslås, hwilket ändå bör wara så tillräckligt, att det står öfwer löpet. Denna wassla saltas hwarje dag den ombytes, och man får ej låta den blifwa stående twå dagar, utan att ömsa; ty då surnar den lätt och blifwer oduglig. Det bästa är att så ofta man kan, skaffa sig godt nytt löpe; ty då kan man wara säker, att ystningen icke misslyckas.

944. Att koka Såpa.

Man samlar talg och fett, som afskrädes i hushållet (men icke ister), och då man tillreder såpan, så skires allt det feta, hwarefter det stelnar, så att man kan wäga det. Fett ur sparda köttben sönderkrossas, ju finare dess bättre, och läg-

gas i tillräckligt watten med lock öfwer kokkärlet att i 12 timmar koka, hwarefter spadet uppslås, och då det kallnat, aftagas fettbottnarne, som nyttjas till såpkokniug. Sedan tages ett lispund talg och 6 wanliga ämbar stark lut af bok- eller björkaska, så stark, att ett färskt ägg flyter derpå; denna lut öses i en rymlig kittel, och i den lägges äfwen talgen, som deruti får koka 4 eller 5 timmar med jemn eld, hwarunder man med en handskopa af koppar eller jernbleck ständigt öser i såpluten, tills den icke mer pöser eller fradgar sig. När det börjar tjockna, slås derpå någon swagare lut och kokar det så länge, tills såpämnet synes långt och scgt. Sedan tages ett skedblad af såpan och öses i en stenskål; lika mycket kallt watten tillhälles, och en nypa salt lägges deruti och omröres, hwarefter det får stå att kallna. Blifwer det då något hårdt och stadigt i skålen, så slås ett godt halfstop salt i kitteln och röres wäl om, att det smälter. Sedan öses såpan i ett wäl tätt trädkärl och uppblandas med litet kallt watten, allt som man will hafwa den lös eller stadig, och röres wäl om i 1 à 2 timmar med en ren trädspade och låter den sedan stadna. Skulle man under rörningen finna, att såpan är för lös, så ilägger man, medan den ännu är warm, några näfwar salt och låter det smälta, samt rör wäl omkring, hwarefter såpan är färdig.

945. Att koka Twål.

När luten är kokt på ofwannämnde sätt och hållit det prof, som i föregående är beskrifwet, så sättes en jerngryta på elden med 4 kannor af den starka luten tillika med 5 skålpund talg. Detta får sakta koka i 12 timmar eller mera, och omröres samt påspädes beständigt under kokningen. Grytan bör wara så stor, att det är fullkomligt kokrum; ty som det pöser, så får man noga akta, att det ej kokar öfwer. Efter denna tids förlopp bör luten wara tjock som en tunn gröt, och då saltas den med ett halfstop salt; då skär det sig och ser ut som en ystning ofwanpå; men luten är klar inunder. Derefter ställes den att kallna och tages upp samt lägges i watten; om den då flyter och kännes hård, så är den bra; men är den skör och lös, så tager man en liten bit och smälter i en panna med swagare lut och saltar den litet. Blifwer detta bra, så smältes alltsammans på detta sätt och saltas.

946. Att få amper Ost.

Fet sötmjölksost eller så kallad Småland Prest-ost nedlägges uti en torr tunna eller bytta (allt efter ostens mängd) med humla på bottnen. Ostarne ställas på kant med humla emellan och på sidorna omkring dem, så att ingen del af osten är obetäckt. På detta sätt kunna ostarne förwaras mycket länge; men hwarje tredje månad wädras humlan, och osten skrapas mycket wäl; likwäl bör man observera, att ju oftare man skrapar den, desto snarare får den stark smak. Den osten, som låg i bottnen på tunnan, bör läggas öfwerst wid första ombytet.

Tillägg.

947. Vol-au-vent.

Utaf en färdigkaflad smördeg utskäres en botten efter fatets storlek. På den lägges rundtomkring en 2 fingers bred rimsa af samma deg, hwilken fästes derwid med sönderwispade ägg. Derefter sättes den på en plåt och gräddas i lagom ugnswärme. När den är gräddad, urgräfwes den med en silfwersked, så att Vol-au-vent'en blifwer tom. Deruti kan anrättas kött och fiskrätter m. m.

948. Ugnstekt Macaroni.

Italiensk Macaroni brytas i qwarters långa bitar och läggas i kokande bouillon. När de äro mjuka och utswällda så pålägges ett stycke färskt smör, salt, hwitpeppar, och sist rifwen ost och grädda. Derefter läggas de i en karott och insättas i lagom ugnswärma, der de endast tåla stå, tills de blifwa gulbruna. Sedan anrättas de som mellanrätt, eller också till kötträtter.

Confekts-Bröllop.

Före wigseln serweras thé med flera sorters bröd; samt derefter Rhenskt, Mosel, Johannisberger eller Hochhcimer med Confekt. Derefter 2:ne sorter Glace med bröd; drerpå en serwering af windrufwor och någon slags frukt, såsom Bergamotter eller Äpplen. Sedan åter Win och Confekt, och Glace med bröd. Derpå Tårta med Win-Gélée åt damerna, samt arraks- romm- eller glace-pounsch åt herrarne. Till skålarne:

twänne bålar. En hwit bål af Mosel, Rhenskt, Ananas och Champagne. En röd dito af S:t Julien, Rhenskt Bleckert, Champagne, socker och swenska pomeranser, tillika med is uti båda.

Dito på annat sätt.

Thé serweras som föregående. Efter wigseln win och confekt; Derefter en serwering af glace och sedan champagne till skålarne. Widare fortfares med serweringen som föregående, utom det att bålarnc då alldeles uteslutas.

Dito på ett tredje sätt.

Thé som ofwan är beskrifwet. Derpå win och confekt, 2:ne sorter glace med bröd; åter win och konfekt samt glace. Sedan bouillon mcd pastejer och windtböjtlar åt damerna, och derefter mareng-tårta med win-gélée. Under samma tid serweras herrarne med en kall soupé, bestående af: smörgåsbord (större eller mindre, som man sjelf behagar), hummer-salade och kall fågelpastej samt bouillon med rostadt bröd. Under tiden serweras porter och bäjerskt öl. Sist bålarne, som förut är beskrifwet.

Obs. Wid soupé-bröllop uteslutes frukten, tårtan och géléet; men serweringen af thé, win och glace är enahanda, tillika med bålarna. Som det ej brukas att hafwa sittande soupéer, utan all maten sättes på en gång på bordct, så är det bäst att sjelf wälja af de matsedlar som finnas.

Middags-begrafningar.

Bouillon med Pastejer. Chocolade med sockerkringlor. Derefter Rehnskt och Mosel-win samt Confekt. Sedan Vanilj- och Chocolade-Glace med bröd. Derpå tårta med gélée samt Portwin och Scherry på en gång.

Begrafning på eftermiddagen.

Caffe med saffransbröd och kringlor. Derpå Win och Confekt, samt sedan 2 sorter Glace. Sedan Carolina med ananas, Bischoff med färska pomeranser. Derefter Glace samt Arraks- och Rom-Pounsch. Derefter Portwin, Scherry, Confekt och Glace på samma gång. Dermed fortfares så många gånger man behagar.

Matsedlar.

Smörgås-bord.
Färskt smör.
Flera sorter Bröd.
Rostadt Bröd.
Engelsk Ost.
Ostron.
Caviar.
Fransysk Anjowis.
Sardeller
Rökt och Salt Tunga.
Graf-Lax eller Taimen.
Små Smörgåsar.
Förlorade Ägg med Kräftstjertar.
Halstrad Potatis.
Holländsk Sill.
Halstrad Ål.
Gåslefwers-Pastej.
Finspäckade och skurna Hjerpbröst.
Den, som behagar, kan dertill serwera:
Engelsk Porter eller Selterswatten.

————————

Färskt Smör och Bröd samt Rostadt Bröd.
Stekta Castanier.
Caviar.
Lübsk Skinka.
Halstrad Strömming.
Kall salt Bringa.

Sönderbruten och ur skalen tagen färsk Hummer.
Fransysk Anjowis.
Små Sill-lådor.
Små Kräft-Pastejer.
Färserad Oliwer, samt
Siskon-Korf i skifwor.

———————

Färskt Smör och Bröd.
Ost.
Portkäs.
Swensk Cawiar.
Fransysk Korf.
Kallt, rökt Swinhufwud.
Salt Kött.
Förlorade ägg med skifwor af Holländsk Sill emellan.
Galantine af Ål.
Ägg-Omelette.
Stekt Strömming.
Kall Kalf-Filet.
Anjowis-lådor.
Skånsk Medwurst.
Panerad färsk Tunga.

———————

Färskt Smör och Bröd.
Ett par sorter Ost.
Warm oskalad Potatis med Norrsk Sill
Griljerad Kalf-brèce.
Små Hummer à la Dauber med Ostron.
Små Lax-lådor.
Större Fläsk-korf i skifwor.
Rökt Lax.
Neijor-Ögon.
Rädisor.

———————

Färskt Smör och Bröd.
Cawiar med Rostadt Bröd.
Strömmings-lådor.
Fransysk Korf i jus.
Rökt Rehntunga.
Gåsbröst.
Fläsk-Omelette.
Hårdkokta och hackade Ägg.
Rättika.
Lefwer.
Korf.
Holländsk Sill.

———————

Bröd, Smör, Ost, Portkäs, Rädisor, och Rättikor.
Holländsk Sill, skuren, med hårdkokta Äggskifwor.
Salt Tunga med jus.
Anjowis-lådor.
Medwurst.
Sifkon-korf.
Kräftstjertar, marinerade med salt, peppar, olja och ättika.
Små Croquetter i walnöts-fason af kalfbrèce.
Rökt Gåsbröst.
Graf-Lax, marinerad med peppar och olja.
Ost-Soufflé, skuren i rutor.
Finskuren Fågelsylta.
Kalfhufwud-sylta med hackad jus.
Ostron.
Färserad Oliwer.
Sardeller.
Böckling.
Stekt Fisk i fina strimlor, och
Cawiar med rostadt Bröd.

———————

Till en dejeuner dinatoire.

Klar Bouillon med Resoller, eller Chocolade. N:o 1, 485, 70.
Kall Fågel-Pastej med Förlorade Ägg. 457, 459
Ostron i Skal
Koteletter i Papillote med stufwade Castanier. 228, 416.
Halmstads-Lax med Spenat-Omelette. 470.
Plom-Pudding med Win-sås. 505, 540.
Sparris. 413
Kyckling med Salade. 330.
Äppel-Soufflé. 685.
Russin och Mandel

————————

Klar Bouillon med Kalfbrèce-Kroketter. 1, 480.
Kall Frukt- Soppa med Biscuits. 51, 665.
Kräft-Salade med Ostron. 432.
Halstrade Beefar med Imkokt Potatis. 198
Lübsk Skinka med Förlorade Ägg. 459
Oxtunga med Oliwer-sås. 210.
Färserad Anka. 313.
Graf- eller inlagd färsk Lax. 131. 129.
Sylt-Omelette. 476.
Ungfågel med Salade.
Gélée med Frukt. 732.
Bakelse.

————————

Bouillon med Windböjtlar; Winsoppa. 1, 640, 45.
Färsk Hummer i Skal.159
Kalf-Koteletter med Ryska Ärter. 226, 389.
Oxgommar med Madeira-sås. 207, 281.
Späckad Hammel med Macaroni. 262
Champignon-stufwning i Vol au Vent. 283, 947.
Hjärpar med Salade. 345.
Ost-Soufflé. 684.
Frukt
Bakelse.
————————

Bouillon med Kalfbrèce-Kroketter. 1, 480.
Kall Saft-Soppa. 50.
Marjones på Höns med Rysk Salade; 326, 436.
Gädd-Filetter med Ostron. 102.
Grädd-Hjerpar med Oliwer. 346.
Äppel-Pastej med Vanilj-sås. 442. 544.
Kall Salt-Bringa med Ägg-Omelette. 471.
Macaroni med Parmesan-Ost. 418.
Kapun med Salade. 327.
Glace-Lådor med Bakelse. 753.
Dessert.

———————

Höns-Bouillon med små Smörgåsar. 26.
Vanilj-Mjölk med Rostadt Bröd. 72.
Kalla Hjerpar i Gélée med Förlorade Ägg 351, 459. »
Höns-Pastej med Champignoner. 440.
Roast-Beefs-Filet med flottkokt Potatis. 192, 421.
Blanquette på Sparris med Panerad Fiskfärs. 414, 939.
Färserad Gurka. 426.
Någon wild Stek.
Chocolade-Pudding med Vanilj-sås. 523, 544.
Melon.
Russin och Mandel.

———————

Bouillon med Rostadt Bröd. 1.
Hummer-Salade med Ostron. 433.
Färserad Kyckling med Champignoner. 336.
Glacerade Koteletter med Tomata-Purée. 227, 324.
Halstrad Laxöring med Förlorade Ägg och Skarpsås.130, 459, 184
Wildswins-hufwud. 299.
Stekta Castanier med Smör. 415.
Kabinetts-Pudding. 517.
Rapphöns eller Morkullor med Salade. 356, 358.
Parmesan-Soufflé i snäckor. 684.
Ananas-Gélée med Bakelse. 729.
Russin och Mandel m. m.

———————

Bouillon med Hummer-Pastej; 1, 455.
Galantine på Gris. 293.
Warm, oskalad Potatis med Norrsk Sill i Papper. 143.
Kall Hamburger-Bringa med stufwad Sparris. 414.
Ugnstekt Ål med Skarp-sås. 148, 184.
Anka med Äpplen. 310
Sylt-Omelette. 476.
Orre med Salade. 844.
Frukt och Bakelse.

———————

Till Middagar.

Äkta Sköldpadds-Soppa. U.
Bouillon med Vermicelles. 6.
Färsk bruten Hummer. 159.
Roast-Beef med Légumes. 192.
Helkokt färsk Lax med Fransysk Sås och Potatis, garnerad med inbakt Strömming. 128, 173, 147.
Anka med Oliwer. 309.
Kokt Westphalisk Skinka med Fransyska Ärter. 289, 822.
Filet på Kyckling med Castanie-Purée. 334.
Stufwade Champignoner med Förlorade Ägg. 283. 459.
Hjärp-Pastej med Tryffel. 441.
Ostron i Skal.
Rapphöns med Salade. 358.
Parmesan-Soufflé i Snäckor. 684.
Gélée med Windrufwor. 732.
Russin och Mandel.
Bakelse.
Renetter eller Apelsiner.
Dadlar, Fikon, Cathrin-plommon och Confekt.
Vanilj- eller Ananas-Glace. 737, 747.

———————

Hjärp-Purée. 33.
Bouillon med Förlorade Ägg. 4.
A la Daube på Kalkon med Ostron. 340.
Stor helkokt Torsk med skirt smör och Förlorade Ägg samt imkokt Potatis. 119, 459, 420.
Ugnstekt färsk Skinka, garnerad med Castanier, samt Sten-

murklor till Légumes. 288, 416, 429.
Färserade Gurkor. 426.
Anka med Oliwer. 309.
Fransyska Ärter med Stekt Bröd. 822, 94.
Beckasiner och Rapphöns med Salade. 357, 358.
Engelsk Plom-Pudding. 505.
Smör och Bröd samt Engelsk Ost.
Win-Gélée med Krokan. 715, 659.
Dessert.
2:ne sorter Glace.

———————

Hummer à la Dauber med Ostron och Kräftstjertar. 157.
Hjärp-Filetter med Oliwer. 350.
Krockfords-Soppa. 23.
Bouillon med Färs. 1, 160.
Ox-Filet samt Skinka med Légumes. 195, 289.
Gös med Ostron-sås, garnerad med Strömming. 115, 179, 147.
Kyckling med Champignoner. 320.
Citron-Pudding, garnerad med Blanc-manger-formar. 527.
Morkullor med Salade. 356.
Win-Gélée med Krokan. 715, 659.
Russin och Mandel.
Plommon och Bergamotter.
Dessert.
Glace.
Confekt.

———————

Holländsk Soppa med Ostron. 21.
Bouillon med Sparris och Blomkål. 7.
Halmstads-Lax, eller
Graf-Lax. 131.
Kalf-Filet med Légumes. 234.
Färska Ostron.
Hjerpar med Tryffel. 345.
Glacerade Koteletter med Champignoner. 227.
Vol au Vent på Kalkon. 337, 947.
Fransyska Ärter. 822.
Morkullor med Salade. 356.
Äppel-Maseum med Vanilj-sås. 532, 544.

Gélée-Pudding. 525.
Dessert.
Glace.
Kejsar-Soppa. 16.
Bouillon.1.
Ostron i Skal
Oxhare med Légumes.195.
Helkokt Lax med Fransysk sås. 128, 173.
Färserad Kyckling med Champignoner. 347, 283.
Gåslefwer-Pastej.
Di-Lams Koteletter med Tryffel-Purée. 263, 333.
Stekta Castanier med Smör. 415.
Rapphöns med Salade. 358.
Gélée med Bakelse. 715.
Melon.
Dadlar.
Sylt.
Frukt.
Fikon, Russin och Mandel.
Glace.
Syltad Ingefära.

————————

Morots-Purée. 34.
Bouillon med Stjern-macaroni och Färs. 6. 169.
Helkokt Lax med Imkokt Potatis 128, 420.
Kyckling-Pastej med Champignoner. 440, 283.
Glacerade Koteletter med Castanier. 227, 416.
Hjärp-Filetter med Tryffel. 350.
Kalfbrèce-Kroketter med Sparris. 480, 414.
Hummer-Kransar med Ostron. 157.
Kalkon med Salade. 337.
Fransyska Ärter med Bröd-Cretonger. 822, 94.
Gélée i pipor med Windrufwor. 715.
Bakelse.
Dessert.

————————

Har-Soppa. 29.
Bouillon med Färs. 1, 88.
Ugnstekt Gös med Potatis. 104.
Ox-Filet med Légumes. 195.
Vol au Vent med Ragout. 343, 947.
Hjärpar med Champignoner. 346.
Kräft-Omelette. 475.
Kalkon med Salade. 337.
Sparris med Förlorade Ägg. 414, 459.
Gélée med Bakelse. 717.
Dessert.
Vanilj-Lådor. 753.

———————

Äkta Sköldpadds-Soppa. 14.
Grön Bouillon. 9.
Griljerad Kyckling med Champignoner. 336.
Halmstads-Lax med Turska Bönor och Ägg. 391, 459.
Kokt Skinka och Kalf-Beefar med Castanier och Potatis 289 415. 230.
Grädd-Hjerpar med Oliwer. 346.
Ostron
Tryfferad Kalkon. 338.
Sparris. 413.
Rapphöns. 358.
Ost-Soufflé. 684.
Gélée med Frukt. 732.
Dessert.
Glace.

———————

Grön Ärt-Purée med Kräftstjertar. 35.
Bouillon med Vermicelles. 6.
Marjones på Höns med Rysk Salade. 326, 436.
Gös med Ostron. 114.
Oxhare med Légumes. 195.
Skinka med Fransyska Ärter. 288, 822.
Hjerpar med Trvffel. 345.
Resoller med Champignoner. 485, 283.
Kronärtskockor. 404.

Kyckling med Salade. 330.
Casse-Pudding med hufwa. 518.
Gélée med Windrufwor. 515.
Dessert.
Glace.

———————

Bouillon med Sparrisknopp och Smörgåsar. 7.
Gädd-Filetter med Färs och Kräftstjertar. 102, 160.
Kalf-Filct, garnerad med Koteletter och Légumes 234, 228.
Hjerp-Filetter med Castanie-Purée. 350, 335.
Galantine på Kalkon med Ostron. 339.
Sparris med Smör. 413.
Kyckling med Salade. 330.
Tarteletter. 622.
Castanie-Glace. 741.
Dessert.

———————

Grön-Soppa. 9.
Halmstads-Lax med färska Turska Böuor. 391.
Roast-Beef och Fläsk-Carré med Légumes. 192, 287.
Små Kräft- à la Dauber med Ostron. 158.
Kalkon-Pastej med Champignoner. 440.
Blanquette på Sparris. 414.
Hjärpar med Salade. 345.
Äppel-Maseum med Vanilj-sås. 532, 544.
Smör och Ost,
Frass-Gélée med Bakelse. 719.
Dessert.

———————

Fransysk Ärt-Purée med Kräftstjertar och Ägg. 35.
Färsk och Halstrad Lax. 131.
Hammel med Légumes 260. eller
Skinka med Légumes 289.
Kyckling-Filetter med Tryffel-Purée. 332.
Ostron i Skal.
Grädd-Hjerpar med Champignoner. 346, 283.
Sparris. 418.

Rapphöns och Morkullor med Salade. 356, 358.
Caffe-Pudding med Biscuits. 518, 665.
Gélée med Frukt. 732.
Dessert.
Vanilj-Lådor. 753.

————————

Göthisk Soppa. 22.
Bouillon med Ägg. 4.
Anka med Oliwer. 309. s
Lax med Fransysk sås och Potatis. 128, 173.
Oxhare med Légumes. 195.
à la Daube på Hummer med Ostron. 157.
Kapun med Tryffel. 327.
Blanquette på Sparris med Bröd-Cretonger. 414, 94.
Hjärpar med Salade. 345.
Gélée-Pudding med Bakelse. 525.
Dessert.
Glace.

————————

Grönsoppa. 9.
Kromiski med stekt Persilja. 487, 428.
Helkokt Braxen med Win-sås. 126.
Oxharc med Légumes. 195.
Färst Hummer med Ostron. 159.
Grädd-Hjerpar med Oliwer. 346.
Ägg i jus. 460.
Rapphöns med Salade. 358.
Citron-Soufflé. 681.
Frukt.
Gélée med Biscuits. 715, 666.
Dessert.
Glace.

————————

Äkta Sköldpadds-Soppa. 14.
à la Daube på Hummer med Ostron. 157.
Kalf-Fricandeau med Castanier. 235, 416.
Blanquette på Sparris. 414.

Kokt Skinka med Fransyska Ärter. 289, 822.
Hjerpar med Tryffel-Purée. 345, 333.
Cardonger med Märg. 406
Kalkon med Salade. 337
Gélée-Pudding. 525.
Smör och Ost
Dessert.
Glace.

————————

Wild-Purée med stekt Bröd. 32.
Bouillon med Vermicelles, 6.
Aborrar med Ostron. 111
Späckad Oxhare med Légumes. 195
Resoller med Champignoner. 485
Kramsfågel med Oliwer 353.
Skinka med Macaroni. 288, 418.
Sparris. 413.
Kyckling med Salade. 330.
Caffe-Pudding med hufwa. 518.
Gélée med Windrufwor. 732.
Dessert.
Glace.

————————

Höns-Purée. Zi.
Grön Bouillon. 1.
Halstrade Beefar med Lök och Potatis. 198.
Lax med Ostron.
Hjärpar med Champignoner. 846, 283
Dorfiner med Sparris. 270, 414.
Ostron i Skal.
Äppel-Pastej med Vanilj-Glace. 442, 737.
Rapphöns med Salade. 358.
Turska Bönor med Förlorade Ägg 391, 459.
Frukt-Gélée med Bakelse. 733.
Russin och Mandel.

————————

Kalla Hjärpar i Gélée med Förlorade Ägg. 351, 459.
Soupe a la Reine på Höns med Ris. 28
Bouillon med Sparrisknopp. 7.
Späckas Hammel, garnerad med Kalf-Beefar, Castanier och Makaroni. 262, 230, 415, 417.
Kallt Swinhufwud med Skarp-sås. 298,184.
Färserad Anka med Champignoner. 313, 283.
Kalfhufwud med Madeira. 247.
Di-Lam-Koteletter med Tryffel-Purée. 263, 233.
Ostron.
Kyckling med Salade. 330.
Kron-ärtskockor med Smör. 404.
Glace-Pudding med Kaka. 529, 574.
Russin och Mandel
Frukt.

———————

Grön Bouillon. 1.
Hjerp-Purée. 33.
Gös med garniture. 114, 147.
Rimsaltad Bringa med Spenat-Omelette. 191, 470,
Trygferad Kalkon. 338.
Späckadt Kalf-brèce med Champignoner. 241.
Ostron med Förlorade Ägg. 459.
Färserad Anka med Oliwer. 331.
Sparris. 413.
Rapphöns eller Beckasiner med Salade. 358, 357
Turska Bönor med Bröd-Cretonger. 391, 94.
Frukt-Gélée med Bakelse. 733.
Dessert.

———————

Hjerp-Purée. 33.
Bouillon med Kräftstjertar. 1 .
Oxhare med Légumes. 195.
Halmstads-Lax med Fransyska Ärter. 822.
Hjerp-Koteletter med Champignoner. 349, 283
Skinka med Förlorade Ägg. 289, 459.
Kyckling med Tomata-Purée. 331.
Sparris. 413.

Anka med Salade. 308.
Caffe-Pudding. 518.
Ost och Smör.
Glace.
Dessert.

———————

Grön Bouillon. 1.
Gös med stekt Persilja. 115,428.
Ugnstekt Ål. 148.
Oxhare med Légumes. 195.
Späckade Kycklingbröst med Tryffel-Purée. 332.
à la Daube på Anka med Marjones. 315, 183.
Ugnstekt Skinka med Macaroni. 288, 418.
Glacerade Koteletter med Champignoner. 227, 283.
Kronärtskockor. 404.
Ungfågel.
Tryffel-Omelette. 478.
Dessert.
Glace.

———————

Grön Bouillon. 1.
Roast-Beef med Légumes. 3. 192.
Helkokt Lax med Ostron-sås. 128, 179.
Kalkon med Tryffel. 3 38.
Champignon-Omelette. 477.
Dorfiner på Di-Lam med Kapuciner-ärter. 270, 387.
Sparris. 413.
Beckasiner med Salade. 357,
Ost-Soufflé i Snäckor. 684.
Glace med Bakelse. 737.
Melon.
Persikor.
Bergamotter m. m.

———————

Ostron.
Italiensk Soppa. 18.
Oxhare med Légumes. 195.

Lake med Win-sås 123.
Gås med Äpplen. 300.
Hjärp-Koteletter med Champignoner. 349.
Ägg i jus. 460.
Kapun med Salade. 327.
Champagne-Gélée med Bakelse 731.
Dessert
Glace-Lådor. 753

————————

Nässel-Kål med Fiskfärs. 36, 160.
Bouillon med Förlorade Ägg. 4.
Hjerp-Koteletter med Champignoner. 349.
Halmstads-Lax med Fransyska Ärter. 822.
Roast-Beef 192.
Hammel med Légumes 262.
Westphalisk Skinka med Spenat och Ägg 289, 381, 459.
Kapun med Tryffel-Purée. 327, 833.
Ostron.
Sparris. 413.
Morkullor, garnerade med Kramsfågel. 356, 353.
Färska Turska Bönor. 391.
Öfwerspunnen Caffe-Pudding. 518.
Russin och Mandel.
Frukt , Fikon, Cathrin-Plommon.
Dadlar, Fransysk Confekt och flera slags Sylter.

————————

Grön Bouillon. 1.
Göthisk Soppa. 22.
Färsk Lax med Imkokt Potatis och Garniture. 128,420,147.
Oxhare och Skinka med Légumes.195, 289
Kromiski med stekt Persilja. 487, 428
Kyckling-Filetter med Champignoner. 334.
Marjones på Höns med små Ägg à la Dauber. 326.
Anka med Tryffel. 312
Ost-Soufflé. 684.
Späckad Kalf-Beef med Tomata-Purée. 230, 324.
Sparris. 413.
Ung-Fågel.

Kapuciner-Ärter med Bröd-Cretonger. 387, 94.
Gélée. 715.
Dessert.
Glace.

———————

Oxswans-soppa. 17.
Marjones på Kalkon med Kräft à la Daube. 326, 158.
Glacerade Koteletter med färska Kapuciner-Ärter. 227, 387.
Anka med Tryffel. 312
Braxen med Potatis och Win-sås. 126.
Kyckling med Champignoner och Mördegs-Cretonger. 336, 93.
Färserade Gurkor. 426.
Kall Skinka med jus. 289.
Ung-Fågel med Salade.
Citron-Pudding med Biscuits. 527, 665.
Gélée med Krokaner. 715, 659.
Bigaråer, Jordgubbar,Smultron, Melon och Apelsiner.
Russin och Mandel
Vanilj-Glace. 737.
Confekt.

———————

Sköldpadds-Soppa. 14.
Bouillon. 1.
Lax med Imkokt Potatis. 128, 420.
Kalf-Filet. 234. eller Ren-Beef. 197. med Légumes.
Kall Skinka med jus. 289.
Hjärp-Koteletter med Champignoner. 349.
Blanquette på Sparris med Förlorade ägg. 414, 459.
Trygferad Kalkon. 338.
Castanier med Smör. 415.
Rapphöns med Salade. 358.
Caffe-Pudding. 518.
Champagne-Gélée med Bakelse. 731.
Dcssert.
Glacer m. m.

———————

Harsoppa. 29.
Bouillon med Ägg och Sparris. 7.
Hjärpar med Castanier. 343, 416.
Ugnstekt Gös med Imkokt Potatis. 117, 420.
Hamburger-Bringa med Fransyska Ärter. 822.
Panerad Tunga med Champignoner. 209.
Ostron i Skal.
Hjärpar med Tryffel. 345.
Kräft-Omelette. 475.
Kalkon. 337.
Turska Bönor med Bröd-Cretonger. 391, 94.
Gélée med Frukt. 732.
Dessert.
Glace.

———————

Nässel-kål med Färs. 36, 160.
Torsk med Ägg och Senaps-sås. 118, 163.
Späckad Hammel med Blomkål. 262, 378
Fyllda Sillerien. 396.
Höns med Ris och Oliwer. 317.
Äppel-Paj med Vanilj-sås. 595, 544.
Orre med Salade. 344.
Marenger fyllda med Glace. 669, 737
Frukt.
Dessert.

———————

Hummer-Salade med Ostron. 438.
Soupe à la Reine med Stekt Bröd. 28.
Ugnstekt Skinka med Macaroni. 288, 417.
Kräftor med Marjones-sås och Ägg. 183, 459.
Späckade Kalf-Beefar med Ryska Ärter. 230, 389.
Krams-Fågel med röda och hwita Äpplen. 353.
Vanilj-Lådor. 753.
Kyckling med Salade. 330.
Frukt-Gélée med Bakelse. 732.
Dessert.

———————

Sköldpadds-Soppa. 14.
Grön Bouillon. 1.
à la Daube på Kalkon. 340.
Stufwade Aborrar med Imkokt Potatis. 108, 420.
Graf-Lax. 131
Fläsk-Carré och Halstrade Beefar med Légumes. 287, 198.
Dorfiner på Höns med Fransyska Ärter. 325, 822.
à a Daube på Kräftor med Förlorade Ägg. 158, 459.
Rapphöns med Salade. 358.
Engelsk Plom-Pudding. 505.
Dessert.
Glace.

———————

Soupe à la Julienne. 8.
Oxhare och Skinka med Légumes.195, 289.
Aborre-Filetter med Imkokt Potatis. 112, 420.
Färserad Anka. 313.
Kromiski med Fransyska Ärter. 487, 822.
Kramsfågel, garnerad med röda och hwita Äpplen. 353.
Chocolade-Pudding med Vanilj-Crême. 523, 694.
Kalkon med Salade. 337
Gélée-Pudding. 525.
Russin och Mandel.

———————

Bouillon med Vermicelles. 1 .
Soupe à la Reine på Höns 28.
Roast-Beef med Légumes. 192
Lax med Imkokt Potatis 128, 420
Anka med Äpplen och Oliwer. 309.
Kalf-brèce med Champignoner. 241, 283
Lam-Koteletter med Tryffel-Purée. 263, 333
Sparris med Smör 413.
Rapphöns och Hjerpar. 358, 343.
Glace.
Bakelse.
Dessert.

———————

Stufwad Gädda med Ostron. 99.
Harsoppa. 29.
Kalf-Fricandeau. 235.
Späckad Fågelfärs med Oliwer. 368.
Anka med Äpplen. 310.
Ugnstekt Macaroni. 948.
Stekt Gris med Salade. 284.
Frusen Grädd-Crême med Bakelse. 700.
Russin och Mandel.

———————

Bouillon med Ägg och Vermicelles. 4.
à la Daube på Anka med Förlorade Ägg. 315, 459.
Oxhare. 195. eller
Skinka 289. med Légumes.
Lax med Anjowis-sås och Potatis. 128, 169.
Kyckling med Champignoner. 380.
Äppel-Pastej med Vanilj-sås. 442, 544.
Hjerpar, 345. eller
Rapphöns 358. med Salade.
Gélée med Windrufwor. 732.
Frukt.
Glace.

———————

Soupe à la Reine på Höns. 28.
Bouillon. 1.
Aborrar med Imkokt Potatis. 108, 420.
Färserad Kalf-Bringa. 224. eller
Skinka. 289. med Légumes
Vol au Vent med färska Champignoner. 283.
Kyckling med Oliwer. 330.
Russin-Pudding med Win-sås. 512, 540.
Hjärpar med Salade. 345.
Glace med Bakelse.
Dessert.

———————

Holländsk Soppa med Ostron. 21.
Glacerade Koteletter med Castanier. 227, 416.

Stufwad Hummer med Fiskfärs. 158, 160.
Roast-Beef med Färserad Lök. 192, 427.
Vol au Vent med fin Ragoût. 343.
Champignon-Omelette. 477.
Hjärpar med Salade. 345.
Fransyska Ärter. 822.
Gélée med Bakelses.
Dessert.

———————

Soupe à la Reine på Höns. 28.
Bouillon. 1.
Ugnstekt Ål med Skarp-sås. 148,184.
Kalf-Filet med fyllda Sillerien. 234, 396.
Gås med Äpplen. 300.
Engelsk Sylt-Pudding. 526.
Kalkon med Salade. 337.
Glace-Kaka. 574.
Dessert.

———————

Grön-Soppa. 9.
Kalf-Filet med Castanier. 234, 416.
Färserad Gös med Anjowis-sås. 116,169
Fläsk-Koteletter med Ryska Ärter. 286, 389.
Gratin af Kalf-brèce. 241.
Sylt-Omelette. 476.
Orre eller Kyckling med Salade. 344, 330.
Blanc-manger med Bakelse. 528.
Russin och Mandel.
Frukt.

———————

Kräft-Soppa. 25.
Resoller med fyllda Sillerien. 485, 396.
Stufwad Ruda. 120
Glaceradt Kalflår med stufwade Castanier. 282, 416.
Höns-Pastej med Champignoner. 440.
Selsefiner. 400.
Hjerpar med Salade. 345.
Tryffel-Omelette. 478.

Glace-Lådor med Bakelse. 753.
Dessert.

———————

Marjones på Höns. 236.
Swart-Soppa. 24.
Di-Lam-Stek med Fransysk Potatis. 425, 260.
Hummer-Pastej. 458.
Fågelfärs med Kramsfåglar och Äpplen. 367.
Engelsk Sylt-Pudding. 526.
Kalkon med Salade. 337.
Gélée med Bakelse.
Frukt.
Dessert.

———————

Soupe à la Reine på Höns. 28.
Bouillon. 1.
Stufwade Aborrar. 108.
Roast-Beef. 192. eller
Skinka. 289. med Légumes
Vol au Vent med färska Champignoner. 283.
Kalf-Beefar med Kapuciner-ärter. 230, 387.
Chocolade-Pudding. 523.
Fågel med Salade.
Glace med Bakelse.
Dessert.

———————

Bouillon med Pastejcr. 1.
Färsk Lax med Garniture. 128, 147.
Hjärpar med Champignoner. 346, 283.
Små Koteletter med fina Ärtor. 228, 889.
Äppel-Pastej med Vanilj-sås. 442, 544.
Hjärpar med Salade. 345.
Gélée med Krokan. 715, 659.
Russin och Mandel

———————

Sköldpadds-Soppa. 14.
Helkokt Gös med Ostron-sås. 115, 179.
Späckad Hammel med Légumes. 262.
Kräftkransar med Hummer i midten och Rysk Salade om kring samt Hummer-sås. 158, 436,182.
Gås med röda och hwita Äpplen. 300.
Någon slags Pudding.
Hjerpar. 345.
Glace med Bakelse.
Frukt.
Russin och Mandel.

———————

Krockfords-Soppa. 23.
Lax med Anjowis-sås. 128,169.
Kalf-Filet med Légumes. 234.
Warm Fågel-Pastej med Brun sås. 441, 279.
Kyckling med Oliwer. 330.
Äppel-Maseum med Vanilj-sås. 532, 544.
Anka eller Gås med Salade. 308, 300.
Gélée med Krokan. 715, 659.
Frukt.
Russin och Mandel.

———————

Höns-Purée. 31.
Grön Bouillon. 1.
Anka med Äpplen. 310.
Ugnstekt Gös med Tomata. 117, 280.
Hamburger-Bringa med Fransyska Ärter. 822.
Tryfferad Kalkon. 338.
Späckade Koteletter med Castanier. 226, 416.
Ostron.
Morkullor med Salade. 356.
Sparris. 413.
Gélée-Pudding. 525.
Dessert.

———————

Sköldpadds-Soppa. 14.
Grön Bouillon. 1.
Små Pastejer. 454.
Färserad Lambringa med Légumes. 259.
Helge-Flundra med Ostron. 141, 179.
Höns med Ris och Champignoner. 320.
Hjerpar med Castanier. 345, 416.
Glace-Kaka. 574.
Beckasiner med Salade. 357.
Gélée med Bakelse. 721.

———————

Nässel-kål med Färs. 36, 160.
Bouillon med Grönt. 7.
Kromiski. 487.
Lübsk Skinka. 198. eller
Halstrade Beefar. 822. med Fransyska Ärter.
Krom-Gädda med Potatis. 96.
Hjerpar med Tryffel. 345.
Späckad Kalfbrèce med Champignoner. 241, 283.
Vol au Vent på Kanin. 362.
Sparris. 413.
Kyckling med Salade. 330.
Färska Turska Bönor. 391.
Gélée med Frukt. 732.
Dessert.
Glace.

———————

Bouillon med Ris. 4.
Krockfords-Soppa. 23.
Helkokt Helge-flundra med Ostron. 141.
Kalf-Beef med Légumes. 230.
Rökt Swinhufwud. 298.
Vol au Vent på Champignoner. 283.
Grädd-Hjerpar med Oliver. 346,
Sparris med rörd Smör-sås. 546, 413.
Kyckling med Salade. 330.
Färsk Hammer. 159.

Äppel-Mareng. 594.
Marasquin-Gélée. 730.
Dessert.
Confekt.

———————

Kejsar-Soppa. 16.
Bouillon. 1.
Höns-Pastej med Champignoner. 440, 283.
Ugnstekt Ål med Skarp-sås.148,184.
Ox-Hare med Légumes. 195
Färserabe Gurkor. 426.
Anka med Äpplen och Oliver. 310.
Kräftor i kransar med Ostron. 158.
Hjärpar med Salade. 345.
Vanille-lådor. 758.
Dessert.

———————

Fransysk Purée med Kräftstjertar. 35.
Bouillon med Vermicelles. 1.
Aborre-Filetter med Kräftstjertar. 112.
Graf-Lax.131
Rökt Kalflår samt Fläsk-Carré med Légumes. 252, 287.
Hjärp-Koteletter med Champignoner. 349, 283.
Färsk Hummer i Gélée. 159.
Ostron.
Trytferad Kalkon. 338.
Sparris. 413.
Beckasiner och Rapphöns med Salade. 357, 358.
Citron-Soufflé. 681.
Gélée med Bakelse. 726.
Dessert.
Glace.

———————

Krockfords-Soppa. 23.
Bouillon. 1.

Ugnstekt Gös med Capris-sås. 117, 177.
Roast-Beef med Fransyska Ärter. 192, 822.
Hjerp-Koteletter med Champignoner. 349.
Äppel-Pastej med Vanille-Sås. 442, 544.
Kalkon med Salade. 837.
Gélée med Windrufwor. 732.
Glace.
Dessert.

———————

Morots-Purée med Risgryn. 34.
Bouillon. 1.
Halstrad Lax med Anjowis-sås. 130, 169.
Oxhare med Légumes. 195.
Hjerp-Pastcj med Tryffel. 441.
Dorfiner på Höns med Champignoner. 325, 283.
Plom-Pudding. 506.
Barderad Kapun med Salade. 327.
Tarteletter. 632.
Dessert.

———————

Bouillon med Ris och Ägg. 4.
Helge-Flundra med Ostron. 141.
Fläsk-Carré med Macaroni. 417, 287.
Kall Fågel-Pastej med Förlorade Ägg. 457, 459.
Hummer-Kroketter med stufwade Kräftstjertar. 481, 182.
Kyckling med Castanier. 330, 416.
Turska Bönor med Mördegs-Cretonger. 391, 93.
Stekt Dufwa eller Hare. 355, 360.
Citron-Soufflé med Biscuits. 681, 665.
Dessert.

———————

Höns-Salade. 435.
Grön-Soppa. 9.
Stufwad Lake. 123.
Skinka med Potatis och Turska Bönor. 288, 391.
Brûlé-Pudding. 502.

Hjerpe med Salade. 345.
Ost-Omelette. 474.
Äppel-Gélée med Bakelse. 720 .
Russin och Mandel.

———————

Halmstads-Lax med Turska Bönor. 391.
Krockfords-Soppa. 23.
Späckad Oxhare med fyllda Sillerien.195, 396.
Flundror i Turban. 155 .
Höns-Pastej med Oliver-sås. 440, 278.
Sparris. 413.
Anka med Salade. 308.
Vanille-lådor med Bakelse. 753.
Dessert.

———————

Grön-Soppa. 9.
Lax med Gös-Filetter. 128, 102.
Halstrade Beefar med Lök och Ärter. 198, 427, 389.
Kräftkransar med Marjones. 158, 183.
Hjerp-Filetter med Tryffel-sås. 350.
Selsefiner. 400.
Rapphöns med Salade. 358 .
Citron-Pudding med Gélée och Bakelse. 527.
Windrufwor.
Bergamoter, Fikon och Dadlar.

———————

Soupe à la Julienne. 8.
Ugnstekt Gädda med Potatis och Capris-sås. 104, 177.
Salt Bringa med Blomkål. 191, 379.
Koteletter med Ryska Ärtor. 226, 389.
Färsk Hummer. 159.
Champignon-Omelette. 477.
Stekt Gås med Salade. 300.
Blanc-manger med Bakelse. 528.
Dessert.

———————

Soupe à la Julienne. 8.
A la Daube på Gås med Ostron. 306.
Fisk-Färs i kransar med Champignoner. 160, 283.
Anka med Tryffel. 312.
Äppel-Pudding med Marenger. 521, 669.
Hjärpar med Salade. 345.
Randig Gélée med Bakelse. 715.

———————

Ostron.
Grön Bouillon. 1.
Halmstad-Lax med Spenat-Omelette. 470.
Ox-Hare. 195. eller
Fläsk-Carré .287. med Légumes
Dorfiner på Höns med Champignoner 325, 283.
Färska Turska Bönor. 391.
Rapphöns med Salade. 358.
Tarteletter. 632.
Glace med Bakelse.
Dessert.

———————

Lax-Salade. 430.
Lierad Grön-Soppa. 10.
Rökt Swinhufwud med Blomkål. 298, 378.
Höns med Champignoner. 320.
Engelsk Sylt-Pudding. 526.
Orre med Salade. 344.
Win-Crême med Bakelse. 713.

———————

Grön-Soppa. 9.
Stufwade Aborrar. 108.
Salt Bringa med Spenat-Omelette. 191, 470.
Fikon-Pudding. 513.
Hare med Salade. 360.
Mareng-Crême med Bakelse. 704.
Russin och Mandel.

———————

Gös med Senapssås och Potatis. 114, 163.
Krockfords-Soppa. 23.
Oxstek med Ärtskidor. 194, 386.
Äppel-Pastej med Vanille-sås. 442, 544.
Kyckling med Salade. 330.
Körsbärs-Crême med Grädda. 703.
Bakelse med Sylt. C

———————

Inlagd Lax. 129.
Lierad Grön-Soppa. 10.
Hammel med Ryska Ärter. 262, 389.
Frukt-Pudding. 513.
Stekt Gris med Salade. 284.
Ägg-Crême. 694.

———————

Bouillon med Klimpar. 5.
Krom-Gädda med Pepparrots-Sås och Potatis. 96,164.
Gröna Ärter, garnerade med Fricadeller. 388, 255.
Kalfstek med Salade. 220.
Äppel-Mareng. 594.

———————

Swart-Soppa. 24.
Walter Scotts Pastej. 444.
Turban på Flundror med Champignon-sås. 155, 174.
Smörgås-Pudding med Vanille-sås. 504, 544.
Hjerpar med Salade. 345.
Frusen Grädd- Crême med Bakelse. 700.

———————

Grön-Soppa. 9.
Gös med imkokt Potatis och Anjowis-Sås.114, 420,169.
Stekt Skinka med brynt Surkål. 288, 376
Blanquette af Oxgommar med små Polska fåglar. 207.
Souflée-Pudding med Arracks-Sås. 520, 539.
Kyckling med Salade. 330.
Engelsk Blind-Tårta. 607.

———————

Göthisk Soppa. 22.
Gratin på Gädda. 125.
Hjortstek med Légumes. 363.
A la Daube på Hummer. 157.
Fikon-Pudding. 513.
Rapphöns med Salade. 358.
Fras-Gélée med Sockerspån. 719, 645.

———————

Polsk Soppa. 19.
Italiensk Pastej. 447.
Granate af Sjö- eller Flodfisk. 157.
Galantine på Gös. 304.
Chocolade-Pudding. 523.
Beckasiner med Salade. 357.
Mareng-Tårta. 614.

———————

Holländsk Soppa. 21.
Galantine på Ål. 151.
Fransysk Pastej betäckt med Macaroni. 445, 417.
Höns med Champignoner. 320.
Sparris. 413.
Morkullor med Salade. 356.
Berberis-Gélée med Bakelse. 717.

———————

Lax-Salade. 430.
Hwitkål med Fläsk. 40.
Oxstek med Lingon och Saltgurkor. 194.
Äppel-Munkar. 587.

———————

Kokt salt Bringa med Turska Bönor. 191, 391.
Perlgryns-Soppa med Cathrinplommon. 53.
Stekt Gris med Salade. 284.
Gräddkaka med Sylt. 556.

———————

Stufwade Aborrar. 108.
Mannagrynswälling. 57.
Tjäder med Salade. s41.
Äppel-Kaka. 562.

———————

Stockfisk-Pudding med smörsås. 489, 161.
Nässelkål. 36.
Stekt Refbenspjell med Lingon. 285.
Mareng-Tårta. 614.

———————

Lax-Salade. 430.
Hwitkål med Fläsk. 40.
Oxstek med Lingon och Saltgurkor. 194.
Äppel-Munkar. 587.

———————

Kokt salt Bringa med Turska Bönor. 191, 391
Perlgryns-Soppa med Swiskon. 53
Stekt Anka med Salade. 308.
Inkokta Päron. 778.

———————

Stufwade Aborrar med Persilje-sås och Imkokt Potatis. 110, 420.
Nässelkål. 36.
Stekt Refbenspjell med Lingon. 285.
Äppel-Tårta. 609.

———————

Matsedel till Fransysk Thé-Soupé.

Smör, Bröd, Ost och Caviar.
Små Polska Fåglar. 207.
Fint skuren Holländsk Sill med hårdkokta Ägg.
Gås-Sylta med jus. 307 .
Tunga. 218.
Kall Kyckling med Salade. 330.
Små Ost-lådor. 684.
Thé med flera sorter Bröd.
Vanille-Crême med Goråns-Bakelse. 697, 624.

———————

Matsedlar till Soupé.

Bouillon med Pastejer. 1, 455.
Marjones på Höns med Förlorade Ägg. 326, 459.
Gädda i Vol au Vent med Ostron. 99. 947.
Lam-Koteletter med Blomkål. 263, 378.
Brûlé-Pudding. 502.
Hierpar med Salade. 345.
Blanc-manger med Bakelse. 528.
Dessert.

———————

Kall Frukt-Soppa. 50.
Chocolade. 70.
Kall Fågel-Pastej. 457.
Kyckling med Ris och Champignoner. 320.
Sväckade Kalf-Beefar med Ryska Ärter. 230, 389.
Äppel-Paj med Vanilj-sås, 595, 544.
Orre eller finare Fågel med Salade. 344.
Gélée med Bakelse. 715.
Frukt eller annan Dessert.

———————

Bouillon. 1.
Vanilj-Mjölk. 72.
Höns-Salade, garnerad med Rysk Salade. 435, 436.
Kalffärs med Castanier. 253, 416.
Frukt-Pudding. 530.
Anka med Salade. 308.
Äppel-Compote med Gélée. 686.
Bakelse.

———————

Bouillon med Windtböjtlar. 1, 640.
Galantine på Anka med Skarp-sås. 304, 184
Stufwad Hummer med Fisk-Kroketter. 158, 482.
Kalf-Ruletter med Turska Bönor. 231, 391.
Haché med Förlorade Ägg. 266, 459.

Mandel-Pudding med Gul Win-sås. 510, 540.
Hjärpar med Salade. 345.
Glace med Bakelse.
Russin och Mandel.

———————

Höns-Bouillon. 26.
Warm Mandel-mjölk. 71.
Inlagd Lax med Skarp-sås. 139, 184.
Dorfiner på Lam med Ryska Ärtor. 270, 389
Ox-bringa med Oliwer-sås. 186, 278.
Höns-Pastej med Champignoner. 440.
Kräft-Omelette. 475.
Hare med Salade. 360.
Portugisisk Crême-Tårta. 611.
Dessert.

———————

Chocolade. 70.
Bouillon. 1.
Halmstads-Lax med Spenat och Ägg. 381.
Blanquette på Kalf. 236.
Lam-Koteletter med Champignoner. 263.
Castanier med Resoller. 416, 485.
Äppel-Maseum med Vanilj-sås. 532, 544.
Hjerpar med Salade. 345.
Blanc-manger med Bakelse. 528.
Russin och Mandel.

———————

Klar Bouillon. 1.
Mjölk i koppar.
Resoller.. 485.
à la Daube på Kräftor. 158.
Lam-Koteletter med Castanie-Purée. 263, 335.
Kyckling med Champignoner. 330.
Ryska Ärter med Bröd-Cretonger. 389, 94.

Hjerpar med Salade. 345.
Chocolade-Pudding. 523.
Lösa Marenger med Sylt. 669.

———————

Bouillon och warm Mandelmjölk i Moan 1, 71.
Wildswinssylta med Marjones-sås. 297, 183.
Stufwad Hummer med små Kräft-Pastejer. 158, 454.
Champignon-Omelette. 477.
Tjäder med Salade. 341.
Äppel-Maseum med Vanilj-sås. 532, 544.
Bakelse med Sylt.

———————

Bouillon eller klar Körsbärs-Soppa i koppar. 1, 50.
Små Kräft-Pastejer. 454.
Galantine på Gris. 293.
Gratin på Fisk. 125.
Kalfstek med Salade. 220.
Körsbärs-Crême med Socker-Wåfflor. 703, 592.

———————

Kött-Frikadeller med Turska Bönor. 255, 391.
Fisk-Pudding med Capris-sås. 488, 177.
Kall Kalfstek med Salade. 220.
Grädd-Wåfflor med Sylt 590.
Mjölk.

———————

Stekt Gädda med Äppelmos. 103, 686.
Frikassé på Höns. 316.
Grädd-Plättar med Sylt. 579.
Ölost. 69.

Kalfhuswud-Sylta. 249.
Krossgrynsgröt med söt mjölk. 80.
Äppel-Compote. 686.
Orre med Salade. 344.

———————

Lax-Bullar med Spenat. 137, 381.
Ragoût och Fågel med Gurk-sås. 343, 276.
Äppel-Paj. 595.
Warm Mandelmjölk. 71.

———————

Sorterade Smörgåsar på karott med rifwet salt kött, rifwen ost och rifwen kalfstek, hwitket strös på Smörgåsarne.
Ölost. 69.
Polska Bref. 629.

Register.

A.

.....Sid.
Aborrar, med Persilje-sås.....35
— Ostron.....—
stufwade.....34
dito på samma sätt som Gädda.....—
stekta.....35
Aborre-filetter.....35
Afredd gul bouillon.....2
A la Daube på Anka.....98
på Gris.....89
på Gås.....95
på Hjerpe.....109
på Hummer.....48
på Kalkon.....106
på Kapun.....102
på Kräftor.....49
A la Glace, Saft.....223
Hallon dito.....—
Amper Ost, att erhålla sådan.....293
Ananas-Glace.....224
Pounsch.....—
Anjowis-låda.....47
sås på olika sätt.....52
att inlägga.....264
Anisette-Gélée.....219
Anka, à la Daube derpå 98
färserad.....—
gratin derpå.....97
med Marjones.....98
med Oliwer.....97
med Tryffel.....98
med Äpplen.....97
Apelsin-Compote.....208
Gélée, på olika sätt.....218
Glace, dito.....225
Aprikoser, insyltade.....234
Arracks-Pounsch.....285
Sås.....165
Asia-Gurkor.....244

B.

.....Sid.
Bakelser, Mördeg dertill.....133
Schweizer dito dito.....189
Smördeg dito.....133
Smör.....189
Glacerad dito.....189
Dito Mör.....189
Polska Bref.....190
Canapéer.....190
Bönje-.....190
Tarteletter.....190
Tårt-.....191
Goråns-, på olika sått.....191
Klenetter.....192
Strufwor.....192
Socker dito.....192
Ägg-Kransar.....193
Windtböjtlar.....193
Potatis-.....193
Grädd-, på olika sätt.....193
Wiener-.....194
Socker-Spån.....194
Mandel dito.....194
Vanilj-.....195
Lisette-.....195
Fröken-.....195
Mandel.....196
Dito berg.....196
Macron-, på olika sätt.....196
Låd-.....197
Socker-.....197
Mandel-Musslor.....197
Hårda dito dito.....197
Watten-Sprits.....198
Ägg-Sprits.....198
Mandel- dito.....198
Dito Stänger.....198
Äppel-.....199
Danska.....199
Biscuits på olika sätt.....199
Dito Spanska.....200

.....Sid.
Bakelser, Biscuits, Bitter-.....200
Marenger.....200
Dito Torra med Glace.....200
SchäferHattar.....201
Gummans.....201
Mandel-Kransar på olika sätt.....201
Chocolade-.....202
Chinois.....202
Bakning afåtskilliga slags Bröd.....267
Barderad Kapun.....101
Beckasiner, stekta.....110
Beef, Bouilli.....59
Engelskt Ronne-, Att salta 256
Kött.....59
Paj.....62
Roast-.....57
Stekar, halstrade.....60
Kall Rull-.....65
Salt dito.....65
Späckad Kalf-.....70
Beignet, Fransk Äppel-.....181
Swensk , eller Äppel-Kransar.....181
Berberisbär, insyltade.....233
Gélée.....216
Saft.....238
Bernhardiner-Munkar.....178
Bigaråer, insyltade.....229
Bischoff, hwit.....284
röd, på olika sätt.....284
ärke-.....284
Biscuits, på olika sätt.....199
Bitter-.....200
Kaka.....174
Dito glacerad.....174
Pudding.....156
Spanska.....200
Tårta, Engelsk.....200
Blanc-manger-Pudding.....160
Blandad Salade.....242
Blank- eller Porcelaines-Pudding.....162
Blanquette af Oxgommar med små polska fåglar.....63
på kalf.....72
på Lam.....81
på Sparris.....124
Blomkål, att förwara, på olika sätt.....252
graterad.....116
stufwad.....116
Blod-Pudding.....151
Korf.....264
Blå-kål.....15
stufwad.....116
Boeuf a la mode.....58

.....Sid.
Bouillon, Klar.....1
de poche.....1
afredd gul.....2
med ris och ägg.....2
" klimpar.....3
" macaroni.....3
" sparrisknopp och små smörgåsar 3
" Sockertoppskål.....115
Braxen, helkokt med winsås.....38
med pepparrot.....39
Bringa, Ox-, öfwerdragen 56
" granate deraf.....57
Kalf-, färserad 68
granate på dito.....73
Griljerad dito med stufwade morötter 67
Kokt ditox med Kräft-sås.....67
Kalf-, med Dill-sås.....67
rimsaltad samt salt.....57
Brioche eller Bror-Kaka.....172
Brûlot.....286
Brülé- Crême-, kall.....211
Pudding.....152
Bruna Bönor.....120
Purée derpå.....120
Brun Sås.....53,84
Brüsselkål, stufwad.....115
Bruten Hummer.....49
Brygd.....267
Brynt Hwitkålshufwud.....114
Brynt Surkål.....115
Brynta Kålrötter.....123
Brynta Wälska Rofwor.....124
Bröd-Pudding på olika sätt.....153
Crétonger.....30
Plättar.....176
Spis-.....267
Knäcke-.....267
Dito Fint.....268
Krydd-.....268
Sötsura Limpor.....268
Krydd- Dito.....269
Wört-.....269
Skål-.....270
Hwete-, på olika sätt.....270
Mandel-.....271
Saffrans-.....271
Palt-.....272
Thé-, olika sorter.....274
Dito, rostat.....277
Bullar, Lax.....42
Bärsafter.....236
Bärsafts- Creme.....211

.....Sid.
Böckling,att röka.....261
Bönje-Bakelse.....190
Bönor, Bruna.....120
Hwita.....119
Purée derpå.....120
Turska.....119
dito att förwara.....251
dito inlägga 251
dito salta.....251
dito torka.....252
Välska.....119
dito torka.....252

C.

Cabiljo, färsk.....43
stufwad.....43
Caffe-Crême.....214
Pudding.....157
Tårta.....188
Callops.....62
Canapéer.....190
Capris-sås.....53,83
Capuciner-Ärter.....118
Capun, A la Daube derpå 102
barderad.....101
galantine derpå.....102
Caramell-Crême.....213
Carbonad på oxe.....60
Cardonger.....122
Carmeliter-Nunnor.....178
Carolina-Pounsch på olika sätt.....284
Carré af Fläsk.....87
Castanie-Croquetter.....145
Glace.....222
Purée.....104
Soufflé.....205
Stekta.....125
Saltade.....125
Caviar, Swensk 290
Chalotte, Äppel-.....182
Champagne-Gélée.....219
Champignon-Sås, på olika sätt.....53,85
Omeletter deraf.....143
att inkoka.....253
att göra Soja deraf.....289
Chinois.....202
Chocolade.....24
Bakelse.....202
Crême.....214
Glace.....222
Pudding.....158
Soufflé.....204
.....Sid.
Citron-Pudding, kall med frukt.....160
Crême.....210
dito med Marenger.....210
dito Tårta.....188
Gélée, klar.....218
dito i Skal.....218
Glace.....225
Soufflé.....205
Sås.....288
Claudes, Reines, insyltade.....231
Compote, Apelsin-.....208
Päron-.....207
Plommon-.....208
Körsbärs-.....208
Äppel-.....207
ConfektsBröllop, arrangementer derwid. 294
Conjaks-Sås.....165
Corinth-Kaka.....168
Sås.....52
Coteletter af kalf.....69
Glacerade.....69
i papillote.....69
Falska.....70
af Lam.....80
Halstrade.....81
Glacerade.....81
af Swin.....86
af Hjerpe.....108
Cremer.....
Ägg-.....210
Citron-.....210
dito med Marenger.....210
Vanilj-.....210
Ägghwits-.....211
Brûlé, kall.....211
Grädd-, frusen.....211
Bärsafts-.....211
Smulron-Crême.....212
Körsbärs-.....212
Mareng-.....212
Mandel-.....213
Marasquin-.....213
Caramell-.....213
Chocolade-, på olika sätt.....214
Caffe-.....214
Thè-.....214
Äppel-.....214
Win-.....215
Sylt-, frusen.....215
Crétonger, Bröd-.....30
Mördegs-.....29
Cromiski.....146
Croquetter, Potatis-.....144

.....Sid.
Croquetter, Kalfbréce-.....144
Kalf-.....72
Hummer-.....144
Fisk-.....144
Risgryns-.....145
Haché-.....145
Castanie-.....145
Cromiski-.....146
Resoller.....145

D.

Dansk Bakelse.....199
Socker-Thébröd.....274
D'artois de Pommes.....182
Daube, a la, på Hummer.....48
på Kräftor.....49
på Hjerpe.....109
på Gris.....89
på Gås.....95
på Anka.....98
på Kalkon.....106
på Kapun.....102
Dill-sås, på olika sätt.....51, 83
att förvara.....249
att salta 249
Dolma af Kål 62
Domino.....182
Dorfin-smet, på olika sätt.....82
Höns.....101
Lam.....82
Dragon-Pounsch.....285
Ättika.....240
Dricka, Enbärs-.....283
Honungs-.....282
Ingefärs-.....282
Socker-.....281
Dricks-kallskål.....25
Drottning-Äpplen.....182
Drycker af olika slag.....281–287
Dubbel Lam-Stek.....80
Dufwor, stekta.....110

E.

Enbärs-Dricka.....283
Elg-Stek.....112
Engelsk Plom-Pudding på olika sätt.....153
Sylt- dito.....159
Äppel-Paj.....180
Biscuit-Tårta.....187
Blind-Tårta.....184
Ronne-Beef, att insalta 256

F.

.....Sid.
Falsk Sköldpadds-soppa.....6
Falska Koteletter.....70
Hjerpar.....108
Fasaner, stekta.....111
Fikon-Pudding.....155
Insyltade.....233
Filet af Kalf.....71
Filetter af Aborre.....35
Kyckling med Tryffel-Purée.....103
dito med Castanje dito.....104
Hjerpe med Tryffel.....109
Gädda.....32
Fiskrätter, af flera slag.....31–50
Såser dito.....51-55
Lådor.....47
Färs.....50
dito panerad.....289
Lut-.....47
Salade.....131
Croquetter.....144
Pudding.....147
dito af Stockfisk.....147
dito af Lax.....148
Frikadeller.....29
Gratin derpå med Ost.....38
Fläsk-soppa.....12
Coteletter.....86
Carré.....87
med Ägg-stadning.....142
Omelette.....142
Korf.....262
att insalta.....258
förwara 261
att förwara 259
Swålar, Substance på.....163
Formad färs.....28
Fransk Soppa.....8
Senap.....290
Fransysk Ärt-purée.....14
Sås.....53
Potatis.....127
Pastej.....136
Pudding.....156
Äppel-Kaka.....171
Kaka.....173
Äppel-Beignet.....181
Krydd-Ättika.....240
Köttkorf.....262
Ägg.....140

.....Sid.
Fransyska Ärter.....250
Fras-Wåfflor.....179
Gélée.....217
Frikadeller, små.....28
af Höns.....28
Fågel.....29
Fisk.....29
Kalf.....78
till kål.....29
Fricandeau af kalf.....72
Frikassé på Dito.....68
Höns.....98
Frukt-Gélée.....219
Frusen Grädd-Crême.....211
Sylt dito.....215
Fröken-Bakelse.....195
Fyllda Kramsfåglar.....110
Sillerien.....120
Kålrabbi.....123
Gås.....93
Fågel, anrättningar däraf.....93–106
Fricadeller.....29
Färs.....113
Dito fasonerad.....113
Dito med Krams-fåglar och Äpplen.....113
Fåglar, små Polska.....63
Fårbringa, Färserad.....79
Fårkött, Salt.....82
att insalta på olika sätt.....258
Färs, formad.....28
Panerad.....289
Fasonerad.....113
af Fisk.....50
Oxkött.....66
Kalf.....78
Fågel.....113
Dito med Krams-fåglar och Äpplen.....113
till Kejsarsoppa.....28
Färserad Anka.....98
Fårbringa.....79
Gurka.....127
Gås.....94
Gös.....36
Hjerpar.....108
Kalfbringa.....68
Lök.....128
Färsk Gurk-Salade.....243
Kabiljo.....43
Lax, inlagd.....39
i garniture.....41
Pastej med Ostron.....136
Oxbringa.....56
Sill, stekt.....44
.....Sid.
Färsk Strömming, stekt.....44
Förlorade Ägg.....140
Förrätt af Salt Lax.....42
Skinka.....88
Förwarings-sätt, åtskilliga.....249
reglor, allmänna.....265
Fötter af Kalf, griljerade.....76

G.

Galantine af Gris.....89
Gås.....94
Kalkon.....105
Kapun.....102
Ål.....46
Garniture af stekt Persilja.....128
Murklor.....128
Färsk Lax.....41
Gelée-Pudding.....159
Hjorthorns- eller Win-.....216
Dito Röd.....216
Berberis-.....216
Gul.....217
Fras.....217
Äppel-.....217
Saft-.....217
Röd Winbärs-, på olika sätt.....217
Klar Citron-, dito dito.....218
Apelsin-, dito dito.....218
Krusbärs-.....219
Anisette-.....219
Marasquin-.....219
Champagne-.....219
med Frukt.....219
Äpplen.....219
Winbärs-.....220
Dito Okokt.....220
Genser-Tårta.....187
Glace-Pudding.....160
Glace-Kaka.....175
Dosors nedfrysning.....221
Vanille-.....221
Grädd-.....222
Ägg-, med Citron.....222
Chocolade-.....222
Castagne-.....222
Mandel-.....223
à la, Saft.....223
Hallon dito.....223
Melon-.....223
Smultron-.....224
Ananas-.....224
Marasqin-.....224
Punsch-.....224
Citron-.....225

.....Sid.
Glace, Apelsin-.....225
Lådor, små.....225
Glacerade Koteletter.....69
Kalf-lår.....70
Morötter.....121
Pannkakor.....175
Biscuitkakor.....174
Äpplen.....183
Smör-Bakelser.....189
Mör- Dito.....189
Glödgadt Win.....287
Goråns-Bakelse, på olika sätt.....191
Graf-Lax.....40
Granate af Sjö- eller Flod-fisk.....48
Oxbringa.....57
Kalf.....73
Spenat.....117
Kalfbringa.....73
Graterad Blomkål.....116
Gratin af Fisk med Ost.....38
Kalf-brèce.....73
Kalfhjerna.....74
Anka.....97
Höns.....100
Griljerad Oxbringa.....56
Kalf-Bringa med stufwade Morötter..67
Kalfföttcr.....76
Lamhufwud.....81
Kyckling med Champignoner.....104
Gris, stekt 86
inlagd 88
Galantine af 89
Wildswins-Sylta af tam 91
Gryn, Potatis-, att tillreda 290
Ägg, Wälling deraf.....20
Törnros-, dito.....20
Manna-, dito.....21
Perl-, dito.....22
Ris-, dito.....22
Ägg-, Gröt deraf.....25
Ris-, dito.....26
Kross-, dito.....26
Råg-, dito.....27
Gråsidor, att luta 265
Grädd-Hjerpar med Champignoner.....107
Kaka.....169
Dito Sur 169
Munkar med Ägg.....177
Munkar utan Ägg.....177
Wåfflor.....179
Tårta.....188

.....Sid.
Grädd-Bakelse, på olika sätt.....193
Crême, frusen.....211
Glace.....222
Gräslöks-Sås.....52
Omeletter.....143
Grön-soppa.....4
dito lierad.....4
dito passerad.....5
Ärt-Soppa.....17
Krusbärs- dito.....18
Gröna Ärter.....118
Krusbär, insyltade.....230
Plommon, dito.....231
Salt-Gurkor.....243
Grönsaker, åtskilliga tillredningar deraf.....
.....114–129
att inlägga Diverse.....253
Gröt, Ägg-gryns-.....25
Risgryns-.....26
Sjuskinns-.....26
Krossgryns-.....26
Smör-.....27
Råggryns-.....27
Gul Bouillon, afredd.....2
Gélée.....217
Sås.....53
Gula ärter med Fläsk.....17
Plommon, insyltade.....231
Gummans Bakelser.....201
Gurk-sås.....83
Salade, färsk.....243
Dito, inlagd.....243
Gurkor, färserade.....127
Salt-, gröna.....243
klara.....243
finare.....244
Asia-.....244
Späck-, syltade.....245
Gås, stekt 93
fylld.....93
Ragout derpå.....94
färserad.....94
Galantine derpå.....94
Inlagd.....95
à la Daube derpå.....95
Sylta, Prässad.....96
att salta och röka.....259
Gädda med Pepparrot.....31
Persilja.....31
Krom-.....31
stufvad som Lake.....31
dito med Ostronsmak.....32
dito med Anjowis.....32
dito med Färs och Kräftstjertar.....32

Sid.
Gädda, stekt 33
dito i ugn....33
dito dito på Finskt sätt....33
rimsaltad....34
soltorkad....34
stufvad som Aborrar....34
Filetter deraf....32
Gös, kokt 36
helkokt....36
färserad....36
ugnstekt....36
Göthisk soppa....9

H.

Haché-Croquetter....145
på Lam....81
Hacherad Tjäder....106
Hafwer-soppa....23
Hallon, att insylta dem....227
Saft deraf med Socker....236
Dito dito Ättika....236
Ättika deraf med Socker....240
Dito dito utan dito....241
Halstrad Strömming....45
Beefstek....60
Hambrillé....60
Hamburger-Kryddkött, att insalta 256
Hammel, späckad....80
Hare, stekt....111
Ragout derpå....112
Har-soppa....12
Helge-Flundra....43
Hetwägg....22
Hjerpar, stekta....107
Grädd-, med Champignoner....107
färserade....108
falska....108
Koteletter deraf....108
Filetter dito med Tryffel....109
Kalla i Gelée....109
à la Daube derpå....109
Hjerp-purée....13
Pastej med Tryffel....134
Hjorthorns-Gélée, hwitt....216
rödt....216
Substance 163
Hjortron, att insylta 232
Hjortstek....112
Holländsk soppa med ostron....8
Pastej....137
Honungs-Kakor....278
Dricka....282

Sid.

Hufwud-Salade....242
Sylta af Kalf-, på olika sätt....76
af Kalf-, stufwat....75
Oxe, Sylta deraf, på olika sätt....65
Swin, rökt....92
Wildswins-, kokt....92
Lam, griljerat....81
Hummer, à la Daube deraf....48
Stufwad....49
Bruten....49
Sås deraf....54
Salade....131
Pastej, warm....138
Dito kall....139
Croquetter....144
Husblosss-Substance....164
Hwetebröd med Anis....270
finare....271
Hwita Bönor....119
Winbär, att insylta....228
Hwit Bischoff....284
Sås....53
Kål med fläsk....16
med mjölk....16
att förwara 254
att sylta till sur, på olika sätt....255
Hwitkålshufwud, brynt....114
Hårda Mandelmusslor....197
Höns-Soppa på olika sätt....11
Soupe à la Reine derpå....11
Purée med Ris....13
Fricassé....98
med Risgryn....98
Dragon....99
Kräft-sås....99
Champignoner....99
Tomata-purée....100
Marjones....101
Gratin deraf, på olika aätt....100
Dorfiner derpå....101
Salade....131
Pastej....134

J.

Imkokt Potatis....126
Indiansk Krassknopp....242
Ingefärs-Päron....235
Pepparkakor....280
Dricka....282
Inlagd Ål....46

.....Sid.
Inlagd Gris.....88
Gås.....95
Lök, på olika sätt.....246
Gurk-Salade.....243
Inlägga Oxstekar.....66
Turska Bönor.....251
Pickles på Engelskt sätt.....247
dito, på annat sätt.....247
Ärter på Fransyskt sätt.....250
Inläggningar, diverse.....249
Insalta Dill.....249
Persilja.....249
Silleri.....249
Turska Bönor.....251
Spenat.....252
Oxkött.....256
Engelskt Ronne-Beef.....256
Hamburger-Kryddkött.....256
Fårkött.....258
Renkött.....258
Fläsk.....258
Gäss.....259
Insylta Lingon med Socker.....227
Sirup.....227
Hallon.....227
Jordgubbar.....228
Swarta Winbär.....228
Röda dito.....228
Hwita dito.....228
Bigaråer.....229
Moreller eller bruna Körsbär.....229
Klara Körsbär.....229
Gröna Krusbär.....230
Röda dito.....230
Pomerans-skal.....230
Reines-Claudes.....231
Gröna Plommon.....231
Gula dito.....231
Röda dito med Sprit.....232
Hjortron.....232
Berberisbär.....233
Fikon.....233
Nypon.....233
Mullbär.....233
Persikor.....234
Aprikoser.....234
Päron i Lingonsaft.....234
Ingefärs-Päron.....235
Späck-Gurkor.....245
Meloner till Salade.....245
Surkål, på olika sätt.....255
Jordgubbar, att insylta.....228
Jordärtskockor.....121
Italiensk Soppa.....8
.....Sid.
Italiensk Pastej.....136
Julienne, Soupe à la 4
Jus af Kött till Såser.....52
till Förlorade Ägg.....140
Jäs-mjölk, kall.....25
kokad.....25
Jäst-Wåfflor.....179
.....

K.

Kabiljo, färsk.....43
Stufwad.....43
Kaffe-Crême.....214
Pudding.....157
Tårta.....188
Kakor.....167
Korf-.....167
Ost.....167
Risgryns-.....168
Macaronigryns-.....168
Potatis-.....168
Corinth-.....168
Russin-.....169
Sagogryns-.....169
Ägg-.....169
Grädd-.....169
dito sur.....169
Citron-.....170
Mandel-, på olika sätt.....170
Vanille-.....170
Äppel-.....171
Fransysk dito.....171
Socker-.....171
Syster-.....172
Brioche eller Bror-.....172
Portugisisk.....173
Rysk Plommon-.....173
Tysk.....173
Fransysk.....173
Små Sylt-.....174
Biscut-.....174
Glacerad dito.....174
Glace-.....175
Tunna Pann-.....175
Glacerade dito.....175
Sylt- dito.....176
Pannkaks-.....176
Plättar.....176
Bröd dito.....176
Äppel- dito.....177
Pannbröd.....177
Persilje-Munkar.....177
Grädd- dito.....177
dito dito utan Ägg.....177

.....Sid.
Kakor, Pös-Munkar.....178
Äppel- dito.....178
Bernhardiner- dito.....178
Karmeliter-Nunnor.....178
Grädd-Wåfflor.....179
Jäst- dito.....179
Socker- dito.....179
Fras- dito.....179
Äppel-Mareng.....180
dito Paj.....180
dito dito Engelsk.....180
Fransk Äppel-Beignet.....181
Swensk dito dito, eller Äppel-Kransar 181
Äppel-Ruletter.....182
dito Chalotte.....182
D'artois de Pommes.....182
Domino.....182
Drottning-Äpplen.....182
Äpplen stekta i smör.....183
Glacerade Äpplen.....183
Kalfbréce-Croquetter.....144
Gratin deraf.....73
Stek i ugn.....67
Bringa med Dill-sås.....67
Kräft-sås.....67
Färserad.....68
Griljerad, med stufwade morötter..67
Frikassé derå.....68
Koteletter.....69
dito Glacerade.....69
Beef, späckad.....70
Rulletter.....70
Lår, glaceradt.....70
späckadt.....71
Rökt.....77
Filet.....71
Fricandeau.....72
Blanquette.....72
Kroketter.....72
Granate.....73
dito på Bringa.....73
Hjerna.....75
Gratinne deraf.....74
Lefwer.....74
dito Presssylta deraf.....77
dito Mellan-rätt deraf.....72
Njure.....74
dito i Lådor.....75
Hufwud, stufwadt 75
Sylta deraf, på olika sätt.....76
Fötter, griljerade.....76
Färs.....78

.....Sid.
Kalf-färs, späckad 78
Frikadeller.....78
Pastej.....135
Substance.....163
Kalkon, stekt.....104
Trygferad på Fransyskt sätt.....105
Galantine derpå.....105
à la Daube derpå.....106
Kallops.....62
Kallrätt på Oxtunga.....65
Kallskål af Win.....25
Dricka.....25
Kanapéer.....190
Kaniner, stekta.....112
Kapuciner-Ärter.....118
Kapun, barderad.....101
Galantine derpå.....102
à la Daube derpå.....102
Karamell-Crême.....213
Karbonad på oxe.....60
Kardonger.....122
Karmeliter-Nunnor.....178
Karré af Fläsk.....87
Kastanie-Croquetter.....145
Glace.....222
Purée.....104
Soufflé.....205
Stekta.....125
Saltade.....125
Kaviar, Swensk 290
Kejsar-soppa.....7
Klimpar till Bouillon.....3
Kött-soppa.....27
Mannagryns-.....23
Små.....27
Rifwebröds-.....28
Knäckebröd.....267
Fint 268
Kryddadt.....268
KonfektsBröllop, arrangementer derwid. 294
Konjaks-Sås.....165
Korf-Kaka.....167
af Kött utan Fläsk.....260
Fransk Kött-.....262
Fläsk-.....262
Siskon-.....263
Risgryns-.....263
Krossgryns-.....263
Blod-.....264
Palt.....264
Korinth-Kaka.....168
Sås.....52
Koteletter af kalf.....69
Glacerade.....69

.....Sid.
Koteletter af kalf i papillote.....69
Falska.....70
af Lam.....80
Halstrade.....81
Glacerade.....81
af Swin.....86
af Hjerpe.....108
Kramsfågel, stekt.....109
Fylld.....110
med Fågel-färs och Äpplen.....113
Krassknopp, Indiansk.....242
Kretonger, Bröd-.....30
Mördegs-.....29
Kringlor, Thé-, fina.....274
Möra 274
Socker-.....274
Sudna på olika sätt.....275
Små dito dito.....275
Telge-.....276
Smör-.....276
Mandel-.....276
Krockfords-soppa.....9
Kroketter, Potatis-.....144
Kalf-.....72
Kalfbréce-.....144
Hummer-.....144
Fisk-.....144
Risgryns-.....145
Haché-.....145
Kastanje-.....145
Kromiski-.....146
Resoller.....145
Krom-Gädda.....31
Kronärtskockor.....122
Bottnar deraf.....122
Krossgrynsgröt.....26
Krusbärs-soppa, grön.....18
Gélée.....219
Gröna, att insylta.....230
Röda dito.....230
Saft.....238
att inkoka.....254
Krydd-Limpor.....269
dito sötsura 268
Skorpor.....272
Ättika, Fransk.....240
Kräft-Soppa.....10
à la Daube derpå.....49
Små dito dito.....50
Sås.....84
Salade.....130
Pastej.....138
Omelette.....143
Kyckling, Stekt.....103

.....Sid.
Kyckling med Tomata-Purée.....103
Filetter deraf med Tryffel-Purée.....103
Filetter deraf med Kastanje-Purée...104
Griljerad med Champignoner.....104
Kål, Nässel-.....15
Blå-.....15
Sur-.....15
Sockertopps- med Bouillon
.....16, 115.
Hwit-, med fläsk.....16
Mjölk.....16
Dolma.....62
Stufwad, lyckt.....114
Hwitkålshufwud, brynt.....114
dito stufwad med Grädda.....114
Brüssel-, stufwad.....115
Sur-, dito.....115
dito med Grädda.....115
Brynt.....115
Blå-, stufwad.....116
Blom-.....116
Stufwad 116
Graterad 116
Rabbi, stufwad.....123
Fylld.....123
Rötter, brynta.....123
dito Mos deraf.....123
Pudding.....151
Hwit-, att förwara 254
att sylta till sur, på olika sätt.....255
Körsbärs-soppa, på olika sätt.....19
Sås.....165
Compote.....208
Crême.....212
Bruna, att insylta.....229
Klara dito.....229
Saft deraf med Socker.....236
Kött, insaltning deraf på olika sätt.....256
Rökning dito.....257
Kötträtter på mångahanda sätt.....56
Såser dito dito.....86
Soppor, på olika sätt.....5
Jus till såser.....52
Pudding.....150
Hamburger Krydd- att insalta.....256
Korf, utan Fläsk.....260

L.

Stufwad Lake med win.....37
Stufwad Lake med ostron.....38

.....Sid.
Lam, med Dill-sås.....78
Persilje-sås.....79
Morötter.....79
Färserad Bringa deraf.....79
Stek.....79
dito Dubbel.....80
Koteletter.....80
dito Halstrade.....81
Hufwud, griljeradt.....81
Haché derpå.....81
Blanquett dito.....81
Dorfiner dito.....82
Rimmadt.....82
Kött, saltadt.....82
Lax, Helkokt färsk 39
Inlagd dito.....39
Halstrad.....40
Graf-.....40
Färsk i Garniture.....41
Skif-.....41
Salt, i Låda.....41
såsom förrätt.....42
Rygg, stekt.....42
Bullar.....42
Låda.....42
Pirog eller Rysk rätt af Lax.....43
Salade.....130
Pastej med Ostron.....136
Pudding med Risgryn, på olika sätt. 148
Lefwer af Kalf.....74
Légumes af Macaroni 125
Turska Bönor.....119
Lierad Grön-soppa.....4
Limonade.....287
Limpor, Sötsura.....268
Krydd-.....269
Lingon-Tårta.....184
att insylta dem med Socker.....227
dito med Sirup.....227
med Päron.....234
Saft deraf med Socker.....236
Lisette-Bakelse.....195
Lutfisk.....47
att luta den.....265
Lyckt Kålhufwud.....114
Lådbakelser.....197
Lök, Färserad.....128
Inlagd, på olika sätt.....246
Löpe, att tillreda 291

M.

Macaroni till Bouillon.....3
Wälling.....21
.....Sid.
Macaroni som Légumes.....125
Stufwade.....125
Pudding, på olika sätt.....149
Kaka.....168
Ugnstekt.....294
Macron-Bakelse, på olika sätt.....196
Madeira-sås.....84
Mandel-mjölk, warm.....24
kall.....287
Pudding.....154
Kaka.....170
Tårta.....186
Spån.....194
Bakelse.....196
Berg.....196
Musslor.....197
dito hårda 197
Sprits.....198
Stänger.....198
Kransar, på olika sätt.....201
Crême.....213
Glace.....223
Bröd.....271
Kringlor.....276
Mannagryns-Wälling.....21
Klimpar till Mjölk-soppa.....23
Marasquin-Pudding.....162
Crême.....213
Glace.....224
Mareng-Tårta.....186
Crême.....212
Äppel-.....180
Marenger.....200
Torra med Glace.....200
Marjones-sås.....55
Marmelade, Plommon-.....208
Äppel-, på olika sätt.....208
Matsedlar, till större och mindre middagar,
Soupéer m. m.....296
Medwurst.....260
Melon-Glace.....223
Middags-begrafningar, arrangementer
derwid.....295
Mjöd 283
Mjölk med Ägg.....23
Soppa med Mannagryns-klimpar.....23
Mandel-, warm.....24
kall.....287
Vanille-.....24
Jäs-.....25
dito kokad.....25
Moreller, att sylta.....229

.....Sid.
Morkullor, stekta.....110
Morots-purée med risgryn.....14
Morötter, stufwade.....121
glacerade.....121
Mullbär, att sylta 233
Munkar, Grädd-.....177
dito utan ägg.....177
Persilje-.....177
Pös-.....178
Äppel-.....178
Bernhardiner-.....178
Murkel-sås.....83
d:o med grädda.....54
Murklor, Sten-.....128
att garnera med.....128
Märg-Pastejer.....137
Pudding.....155
Möra Kringlor.....274
Mörbakelse, glacerad 189
Mördeg.....133
Crétonger deraf.....29
till Pastejer.....133
Schweizer-.....189

N.

Navarino, fin dryck.....286
Njure af Kalf.....74
dito i lådor.....75
Pudding deraf.....150
Nors, stekt, till garniture.....45
Norsk Sill i papper.....44
Nuddel.....126
Nunnor, Karmeliter-.....178
Nyponsoppa.....18
Nypon, att sylta 233
Nässel-kål.....15

O.

Oliver-sås.....84
dito till Oxtunga.....64
Omeletter, Spenat-.....142
Ägg-.....142
Fläsk-.....142
Gräslöks-.....143
Ost-.....143
Kräft-.....143
Sylt-.....143
Champignon-.....143
Tryffel-Omelette.....143
Orre, stekt.....107
Ost-Kaka.....167
.....Sid.
Ostron till Holländsk soppa 8
Aborrar.....35
Lake.....38
Sås deraf.....54
Ox-bringa, färsk.....56
panerad.....56
griljerad 56
öfwerdragen.....56
rimsaltad.....57
Granate deraf.....57
Stek.....58
Dito att inlägga.....66
Hare, stekt.....59
Rullader.....61
Carbonade.....60
Gommar, Blanquette deraf med små Polska Fåglar.....63
Tunga.....64
panerad.....64
salt 64
med Oliver-sås.....64
* Capris-sås.....64
kall-rätt derpå 65
Hufwud, Sylta deraf 65
Oxsvans-soppa.....7

P.

Paj, Beef-.....62
Äppel-.....180
ditoEngelsk.....180
Palt 264
Palt-Bröd.....272
Panerad Oxbringa.....56
Tunga.....64
Fiskfärs.....289
Pannkakor, tunna.....175
glacerade 175
Sylt-.....176
Kött.....61
Bröd.....177
Pannkaks-Kaka.....176
Papillote af Koteletter 69
Passerad Grön-Soppa.....5
Pastejer, Smördeg dertill 133
Mördeg dito.....133
Surkåls-.....134
Höns-.....134
Hjerp-, med Tryffel.....134
Äppel-.....134
Kalf-.....135
Walter Scotts-.....135
Fransysk.....136
Schillers.....136

.....Sid.
Pastejer, Italiensk Pastej.....136
Lax-, med Ostron.....136
Sill-, små.....137
Ägg-, dito.....137
Holländska, dito.....137
Spanska, dito.....137
Märg-, dito.....137
Kräft-, dito.....138
Hummer-, dito.....138
Sylt-, dito.....138
Kall på Wildt.....138
dito på Hummer.....139
Pepparrots-Sås.....84
Perlgryns-Soppa.....20
Wälling.....22
Persikor, att sylta 234
Persilja, stekt till garnering.....128
att förwara.....249
salta 249
Persilje-sås.....51, 83.
Munkar.....177
Pickles, att inlägga, på olika sätt.....247
Pippling.....246
Pirog, Rysk rätt af Lax.....43
Plommon-Tårta.....184
Compote.....207
Marmelade.....208
Gröna, att sylta 231
Gula dito.....231
Röda dito.....232
Plom-Pudding, Engelsk, på olika sätt.....153
Plättar.....176
Bröd-.....176
Äppel-.....177
Polska Bref.....190
Fåglar till Oxgommar.....63
Polsk Soppa.....8
Sås.....54
Porcelaines-Pudding.....162
Portugisisk Crême-Tårta.....185
Kaka.....173
Pomerans-Pudding.....156
Skal, att sylta 230
Pommes, D'artois de 182
Potatis, råskalad 126
imkokt.....126
flottkokt.....126
stufwad med mjölk.....126
i bouillon.....127

.....Sid.
Potatis, Mos.....127
Fransysk.....127
Croquetter.....144
Pudding.....149
Kaka.....168
Bakelse.....193
Mjöl, att tillreda.....289
Gryn, dito.....290
Pounsch, Arracks-.....285
Romm-.....285
Dragon-.....285
Ananas-.....286
Glace.....224
Press-Sylta af Gås.....96
Kalflefwer.....77
Swinhufwud.....90
Pudding, Fisk-.....147
Stockfisk-.....147
Lax-, med Risgryn, på olika sätt.....148
Spenat-.....148
Potatis-, på olika sätt.....149
Macaroni-, dito.....149
Kött-.....150
Njur-.....150
Blod-.....151
Kål-.....151
Sago-.....151
Brülé-.....152
Ris-.....152
Smörgås-.....152
Plom-, Engelsk, på olika sätt.....153
Bröd-, på olika sätt 153
Mandel-.....154
Märg-.....155
Russin-.....155
Fikon-.....155
Smet-.....155
Biscuit-.....156
Pomerans-.....156
Fransysk 156
Caffe-.....157
Vanilj-.....157
Soufflé-.....157
Äppel-, warm.....158
kall.....158
Chocolade-.....158
Saft-Gelée-.....159
Gelée-.....159
Sylt-, Engelsk.....159
Citron-, kall med frukt.....160
Blanc-Manger-.....160
Glace-.....160
med Rismos och Äpplen.....161

.....Sid.
Pudding, Ris-, med frukt.....162
Äppel-Maseum.....162
Marasquin-.....162
Porcelaines- eller Blank-.....162
Purée på Höns med ris.....13
Wildt.....13
Hjerpe.....13
Morötter med risgryn.....14
Fransysk Ärt-.....14
Tryffel-.....104
Castanie-.....104
Bön-.....120
Silleri-.....120
Tomata-.....101
Päron-Compote.....207
Päron i Lingonsaft.....234
Ingefärs-.....235
att torka.....255
Pös-Munkar.....178

Q.

Queues de Boeuf.....61

R.

Ragout på Gås.....94
Tjäder.....107
Hare.....112
Rapphöns, stekta.....110
Refbensspjäll.....86
Rehn-Stek.....112
kött, att salta till rökning.....258
Resoller.....145
Rifwebröds-klimpar.....28
Rimmadt Lam.....82
Rimsaltad Gädda.....34
Oxbringa.....57
Ris till Bouillon.....2
Höns-purée.....13
Pudding.....152
med Äpplen.....161
Frukt.....162
Risgryns-Soppa.....20
Wälling.....22
Gröt.....26
Croquetter.....145
Kaka.....168
Soufflé.....205
Korf.....263
Roast Beef.....57
Rofwor, Wälska, rynta.....124
.....Sid.
Rofwor, Mos deraf.....124
Romm-Pounsch.....285
Ronn-Beef, Engelskt, att salta.....256
Rose-Tårtor, små.....189
Rostadt Thé-Bröd.....277
Ruda, stufwad.....37
Rullad Ål.....46
Rullader af Oxe.....61
Rulletter af Kalf.....70
Äpplen.....182
Rull-Beef, kall.....65
salt.....65
Sylta af Swin.....91
Russin-Pudding.....155
Kaka.....169
Rysk rätt af Lax, eller Pirog.....43
Salade.....131
Plommon-Kaka.....173
Ryska Ärter.....119
Råggryns-gröt.....27
Rån, Go-.....273
Tunn-.....273
Röda Winbär, att insylta.....228
Krusbär, d:o.....230
Plommon d:o.....232
Winbär, saft deraf.....237
Rödbetor.....246
Röd Bischoff, på olika sätt.....284
Röd Sås af kräftor eller hummer.....54
Röka Skinka på Westphaliskt sätt.....259
Amerikanskt d:o.....259
Gäss.....259
Böckling.....261
Ål.....261
Fransk Köttkorf.....262
Rökt Kalflår.....77
Swinhufwud.....92
Kött och fläsk, att förwara 261
Rörd Smör-Sås.....55, 166.

S.

Saffrans-Bröd.....271
Saft af Lingon med Socker.....236
Körsbär med dito.....236
Hallon med Socker och Ättika.....236
Hallon med Socker.....236
Swarta Winbär med Socker.....237
Röda Winbär med Socker.....237
Swarta Winbär utan Socker.....237

.....Sid.
Saft af Krusbär.....238
Berberisbär.....238
Sammanblandad.....238
Saft-Gelée-Pudding.....159
Sås.....165
Gélée.....217
à la Glace.....223
d:o Hallon.....223
Sago-Soppa.....19
Wälling med Vanille.....21
Pudding.....151
Kaka.....169
Salade, Lax-.....130
Sill-.....130
Kräft-.....130
Hummer-.....131
Fisk-.....131
Höns-.....131
Rysk 131
Huwud-.....242
Indiansk Krassknopp.....242
Winter-.....242
Blandad.....242
Färsk Gurk-.....243
Inlagd d:o.....243
Att göra Salt-Gurkor gröna.....243
Klara Salt-Gurkor.....243
Finare d:o.....244
Asia-Gurkor.....244
Syltade Späck d:o.....245
Att sylta Meloner till Salade.....245
Pippling 246
Ättikskörsbär.....246
Rödbetor.....246
Inlagd Lök, på olika sätt.....246
Att inlägga Pickles på Engelskt sätt. 247
Att inlägga Pickles på annat sätt.....247
Stufwad.....118
Salta Dill.....249
Persilja.....249
Silleri.....249
Turska Bönor.....251
Spenat.....252
Oxkött.....256
Engelskt Ronne-Beef.....256
Hamburger-Kryddkött.....256
Fårkött, på olika sätt.....258
Renkött.....258
Fläsk.....258
Gäss.....259

.....Sid.
Salt-Gurkor, att göra dem gröna.....243
klara 243
finare.....244
Sammanblandad Saft.....238
Schillers Pastej.....136
Schweizer-Mördeg.....189
Schäfer-Hattar.....201
Selsefiner.....121
Senaps-Sås.....51
Fransk.....290
Sill, stekt färsk 44
Norsk i papper.....44
Bullar.....44
Salade.....130
Pastejer, små.....137
Sillerien, fyllda 120
Purée derpå.....120
Stufwade.....120
att salta.....249
Simpor, stufwade 37
Siskon-Korf.....263
Sjuskinns-gröt.....26
Sjöfisk, granate deraf 48
Skarp-sås.....55
Skif-Lax.....41
Skinka, kokt.....87
stekt.....87
förrätt deraf 88
Skorpor, Krydd-.....272
Socker-.....272
Skål-Bröd.....270
Sköldpadds-soppa, äkta.....5
falsk.....6
Släp-Ärter.....119
Smet-Pudding.....155
Dorfin-, på olika sätt.....82
Smultron-Crême.....212
Glace.....224
Smör-Gröt.....27
Sås.....51
d:o rörd.....55, 166.
Tårta, Spansk.....183
Bakelser.....189
Deg till Pastejer och Bakelser.....133
Smörgås-Pudding.....152
Snabb-Tårta.....188
Snöäggs-wälling.....21
Socker-Kaka.....171
Wåfflor.....179
Tårta.....185
Strufwor.....192
Spån.....194

.....Sid.
Socker-Bakelse.....197
Skorpor.....272
Thébröd, Danska.....274
Bröd.....277
Kringlor.....274
Dricka.....281
Rötter, stufwade.....121
Selsefiner derpå.....121
Sockertopps-kål med Bouillon.....16
stufwad med dito.....115
Soja, att göra af Köttlake.....288
dito af Champignoner.....289
dito af brynt Socker.....289
Soltorkad Gädda.....34
Soppa, Grön-.....3
d:o lierad.....3
d:o passerad.....4
Kött-, på olika sätt.....5
Äkta Sköldpadds-.....5
Falsk Dito.....6
Kejsar-.....7
Oxsvans-.....7
Italiensk.....8
Polsk.....8
Fransk.....8
Holländsk, med ostron.....8
Göthisk.....9
Krockfords-.....9
Swart-.....9
Kräft-.....10
Höns-, på olika sätt.....11
Har-.....12
Fläsk-.....12
Grön-ärt-.....17
Ärt-.....17
Win-.....17
Krusbärs-, grön.....18
Nypon-.....18
Swiskon-.....18
Körsbärs-.....19
Dito klar.....19
Äpple-.....19
Sago-.....19
Perlgryns-.....20
Risgryns-.....20
Hafwer-.....23
Mjölk-, med Mannagryns-klimpar....23
Soufflé-Pudding.....157
Ägg-.....204
Vanilj-.....204
Chocolade-.....204
Citron-.....205
Risgryns-.....205
Castanie-.....205

.....Sid.
Soufflé, Ost-.....206
Äppel-.....206
Soupe à la Julienne.....4
Reine på höns.....11
Spanska Biscuits.....200
Pastejer.....137
Spansk Smör-Tårta.....183
Sparrisknopp till Bouillon.....3
kokt.....124
Blanquette derpå.....124
Sås.....166
att förwara.....253
Spenat, stufwad, på olika sätt.....117
Granate af Spenat.....117
Omeletter.....142
Pudding.....148
att salta.....252
Spillångor, att luta.....265
Spis-Bröd.....267
Sprit-Ärter.....118
att torka.....251
Sprits-Bakelser, Watten-.....198
Ägg-.....198
Mandel-.....198
Späckad Kalf-Beef.....70
Färs.....78
Lår.....71
Hammel.....80
Späckadt Oxkött till rökning.....257
Späckade Kyckling-Filetter med Tryffel-Purée.....103
Stek af Oxe.....58
dito Oxhare.....59
att inlägga.....66
Kalf-, i ugn.....67
Lamm-.....79
Dito dubbel.....80
Gris.....86
Wildswins.....88
Gås.....93
Anka.....96
Kyckling.....103
Kalkon.....104
Tjäder.....106
Orre.....107
Hjerpar.....107
Kramsfågel.....109
Dufwa.....110
Morkullor.....110
Beckasiner.....110
Rapphöns.....110
Fasaner.....111
Hare.....111
Kaniner.....112
Hjort.....112

.....Sid.
Stek af Elg.....112
Rehn.....112
Stekta Kastanjer.....125
Ägg.....140
Äpplen i smör.....183
Stekt Persilja till garnering.....128
Stenmurklor.....128
att garnera med.....128
Stickelbär, att inkoka 254
Stockfisk-Pudding.....147
Stufwad 47
Strufwor.....192
Socker.....192
Strömming, stekt färsk 44
Halstrad.....47
i Lådor.....47
till Garniture.....47
Stufwad Brüsselkål.....115
Surkål.....115
dito med Grädda.....115
Blåkål.....116
Blomkål.....116
Hwitkål.....114
Syra.....117
Salade.....118
Stufwade Sillerien.....120
Sockerrötter.....121
Morötter.....121
Kålrabbi.....123
Castanier.....125
Macaroni.....125
Potatis med mjölk.....126
i Bouillon.....127
Stufwadt Kalfhufwud.....75
Stänk-wälling.....22
Substance af Kalf.....163
Fläskswålar.....163
Hjorthorn.....163
Husbloss.....164
Sudna Kringlor, på olika sätt.....275
Sur-Stek.....66
Kål.....15
Stufwad.....115
dito med Grädda.....115
Brynt.....115
att sylta på olika sätt.....255
Pastejer.....134
Swart-soppa.....9
Swart Winbär, att insylta.....228
Saft deraf med Socker.....237
Saft deraf utan Socker.....237
Swensk Äppel-Beignet, eller Äppel-Kaka. 181

.....Sid.
Swensk Caviar.....290
Swinhufwud, rökt.....92
Swiskon-soppa.....18
Sylta af Kalfhufwud, på olika sätt.....76
Lefwer.....77
Oxhufwud.....65
Swinhufwud, Press-.....90
Swin, Rull-.....95
Tam Gris, Wildswins-.....95
Gås, Pressad.....96
Sylt-Kakor, små.....174
Pannkakor.....176
Tårta, öfwerspunnen.....187
Crême, frusen.....215
Pastejer.....138
Omeletter.....143
Pudding, Engelsk.....159
Sylta Lingon med Socker.....227
Sirup.....227
Hallon.....227
Jordgubbar.....228
Swarta Winbär.....228
Röda dito.....228
Hwita dito.....228
Bigaråer.....229
Moreller eller bruna Körsbär.....229
Klara Körsbär.....229
Gröna Krusbär.....230
Röda dito.....230
Pomerans-skal.....230
Reines-Claudes.....231
Gröna Plommon.....231
Gula dito.....231
Röda dito med Sprit.....232
Hjortron.....232
Berberisbär.....233
Fikon.....233
Nypon.....233
Mullbär.....233
Persikor.....234
Aprikoser.....234
Päron i Lingonsaft.....234
Ingefärs-Päron.....235
Späck-Gurkor.....245
Meloner till Salade.....245
Pippling 246
Ättiks-Körsbär.....246
Rödbetor.....246
Lök, på olika sätt.....246
Surkål, på dito.....255
Syra, stufwad.....117
Syster-Kaka.....172
Såpa, att koka 291
Såser till Fiskrätter.....51
Smör-sås.....51

Sid.
Såser, Ägg-....51
Senaps-....51
Pepparrots-....51
Dill-....51
Persilje-....51
Gräslöks-....52
Corinth-....52
Ansjowis-, på olika sätt....52
Brun....53
Fransysk....53
Champignon-....53
Hwit....53
Gul....53
Capris-....53
Murkel-, med Grädda....54
Ostron-....54
Polsk....54
Win-....54
Röd, af Kräftor eller Hummer....54
Marjones-....55
Skarp-....55
Rörd Smör-....55
till Kötträtter....
Dill-....83
Persilje-....83
Pepparrots-....83
Capris-....83
Gurk-....83
Murkel-....83
Oliver-....84
Brun....84
Tomata-....84
Madeira-....84
Kräft-....84
Peppargurks-....84
Champignon-....85
Diverse....
Tryffel-Purée och....104
Arraks-....165
Win-....165
Conjaks-....165
Körsbärs-....165
Saft-....165
Vanille-....165
Sparris-....166
Rörd Smör-....166
Sötsura Limpor....268

T.

Tarteletter....190
Tårta....186
Telge-Kringlor....276
Thébröd, Danska Socker-....274
Sid.
Thébröd, fina Kringlor....274
Möra dito....274
Socker dito....274
Sudna dito på olika sätt....275
Små dito dito dito....275
Telge dito....276
Smör dito....276
SockerBröd....277
Rostadt dito....277
Brioche....277
Honungskakor....278
Mjuka Pepparkakor, på olika sätt....278
hårda dito....279
Små, mjuka dito....279
Små, hårda dito....280
Ingefärs- dito....280
Stor Pepparkaka i Låda....280
Thè-Crême....214
Tjäder, stekt....106
hacherad....106
Ragout derpå....107
Toddy, klar....286
Ägg-....286
Win-....287
Tomata-Sås....84
Purée....101
Torsk, helkokt....37
med ägg-sås....36
Trafalgar, fin dryck....286
Tryffel-Purée....104
Sås....104
Omelette....143
Trytferad Kalkon, på Fransyskt sätt....105
Tunga af Oxe, kokt....64
panerad....64
salt....64
kallrätt derpå....65
med Oliver-sås....64
Capris dito....64
Tunn-Rån....273
Turban på Flundror....47
annan Fisk....48
Turska Bönor, att stufwa....119
förwara....251
inlägga....251
salta....251
torka....252
Twål, att koka....292
Tysk Kaka....173
Tårt-Bakelser....191
Tårta, Spansk Smör-....183

.....Sid.
Tårta, Engelsk Blind-.....184
Lingon-.....184
Äppel-.....184
Plommon-.....184
Portugisisk Crême-.....185
Walnöts-.....185
Socker-.....185
Mareng-.....186
Tartelette-.....186
Mandel-.....186
Öfwerspunnen Sylt-.....187
Engelsk Biscuit-.....187
Genser-.....187
Snabb-.....188
Grädd-.....188
Kaffe-.....188
Citron-Crêmes-.....188
Små Rose-.....189
Törnros-gryns-wälling.....20

U.

Ugnstekt Gädda.....33
Dito på finskt sätt.....33
Gös.....36
Ål.....45
Macaroni.....294

W.

Walnöts-Tårta.....185
Walter Scotts Pastej.....135
Wanilj-mjölk.....24
Pudding.....157
Sås.....165
Kaka.....170
Bakelse.....195
Soufflé.....204
Crême.....210
Glace.....221
Watten-Sprits.....198
Westphalisk Skinka, att röka.....259
Wiener-Bakelse.....194
Wildswins-stek.....88
Hufwud.....92
Sylta, af tam Gris.....91
Wildt, rätter deraf.....86
Pastejer dito.....138
Win-Soppa.....17
Kallskål.....25
Sås.....165, 54.
Dito till Braxen.....38
Crême.....215
Gélée.....216
.....Sid.
Win-Toddy.....287
Glödgadt.....287
Winbärs-Gélée, på olika sätt.....217
med Hallon.....220
okokt.....220
Swarta att sylta.....228
Röda.....228
Hwita.....228
Saft af Swarta, med Socker.....237
utan dito.....237
Röda, med dito.....237
Windtböjtlar.....193
Winter-Salade.....242
Wåfflor, Grädd-.....179
Fras-.....179
Jäst-.....179
Socker-.....179
Wälling af Ägg-gryn.....20
Törnros-gryn.....20
Mannagryn.....21
Snöägg.....21
Sago, med Vanille.....21
Macaroni-gryn.....21
Perlgryn.....22
Risgryn.....22
Stänk.....22
Wälska Bönor, stufwade.....119
* att torka.....252
Rofwor, brynta.....124

Å.

Ål, ugnstekt.....45
inlagd.....46
rullad.....46
Galantine deraf.....46
att röka.....261

Ä.

Ägg, åtskilliga tillagningar deraf.....140
Ägg-gryns-Wälling.....20
Gröt.....25
Mjölk.....23
Öl.....23
Sås.....51
Pastejer.....137
förlorade.....140
i Jus.....140
på Fransyskt sätt.....140
stekta.....140
med Win-sås.....140

Sid.
Ägg kokta med ljus Sås....141
plommonkokta....141
Röra....141
Stadning....141
med Anjowis....141
Stadning med Fläsk....142
Omelette....142
Kaka....169
Sprits....198
Soufflé....204
Crême....210
Glace med Citron....222
Ägghwits-Crême....211
Äpple-Soppa....19
Pastej....134
Pudding, warm....158
, kall....158
Maseum....162
Kaka....171
Plättar....177
Munkar....178
Mareng....180
Paj....180
Dito Engelsk....180
Beignet, Fransk....181
Swensk....181
Kransar....181
Ruletter....182
Chalotte....182
Tårta....184
Soufflé....206
Bakelse....199
Compote....207
Mos med Grädda....207
Marmelade, på olika sätt....208

Sid.
Äppel-Crême....214
Gélée....217
Äpplen, Drottning-....182
stekta i smör....183
Glacerade....183
i Gélée....219
att torka....255
Ärke Bischoff....284
Ärter, Gröna....118
gula med fläsk....17
Ryska....119
Släp-....119
Kapuciner-....118
Ärt-purée, Fransysk....14
Soppa....17
Dito grön....17
skockor, Jord-....121
dito Kron-....122
dito dito Bottnar....122
skidor....118
Ättika, att brygga....239
finare....239
Win-....239
Fransk Krydd-....240
Dragon-....240
Hallon-. med Socker....240
utan dito....241
Ättiks-Körsbär....246

Ö.

Öfwerdragen Bringa....56
Öfwerspunnen Sylt-Tårta....187
Ölost....24