



Froken Jensens  
Koge og Syltebog

① ②  
**Boston Public Library**  
**Boston, MA 02118**

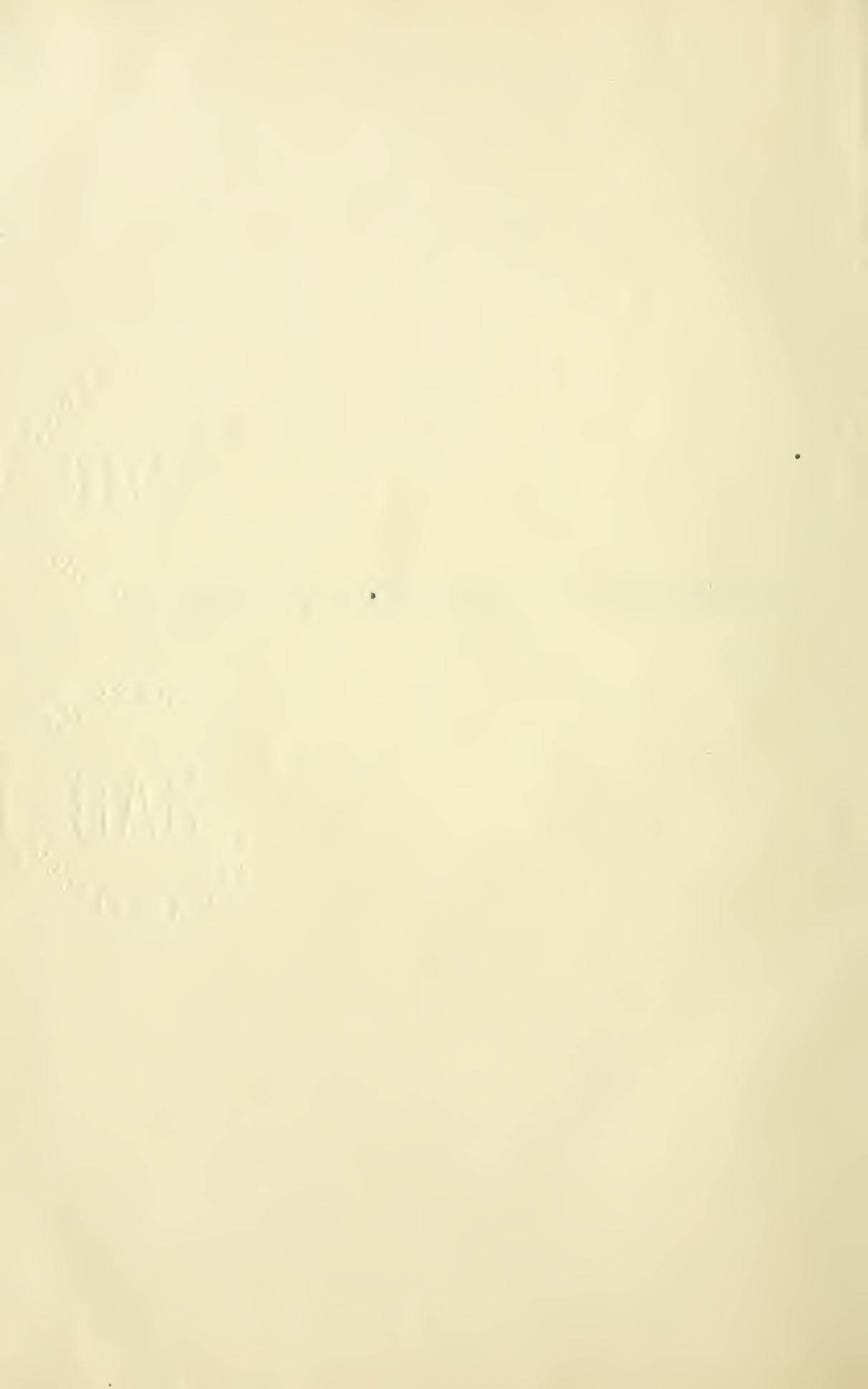
Virginia Stronach

223-4418

Winterport



FRØKEN JENSENS' KOGEBOG



FRØKEN JENSENS  
K O G E B O G

TREOGTYVENDE OPLAG



---

GYLDENDALSKE BOGHANDEL - NORDISK  
FORLAG - KJØBENHAVN - KRISTIANIA  
BERLIN - LONDON - MDCCCXXI

TX 722  
DH 546  
1921x

*Trykt ialt i 115,000 Eksemplarer.*



## HUSFØRELSEN

Hvor ofte hører man ikke, vore Husmødre beklager sig over det store Arbejde, som Husførelsen og særlig den daglige Levemaade paalægger dem. Grunden hertil maa nærmest søges i Mangel paa tilstrækkelige Kundskaber paa det huslige Omraade eller i mange Tilfælde paa den fornødne Interesse for Sagen. Enhver Gerning, om end nok saa dagligdags, vil altid kunne afvindes Interesse eller drives til en vis Fuldkommenhed; her med mener jeg ingeniunde, at Husmoderen udelukkende skal leve for Husvæsenet alene, dertil er der for mange andre og store Krav, som gør sig gældende. Hendes første Pligt maa være at gøre sig bekendt med sin Mands Indtægter for derefter at indrette sit Hjem, saa at Udgifterne kommer til at staa i passende Forhold til Indtægterne, samt fremfor alt *at føre et meget nøjagtigt Regnskab*; mange Smaaudgifter, som ofte vil kunne udelades, vil hun da faa Øje for, og Regnskabsbogen bliver i de fleste Tilfælde en god Ledetraad for næste Aars Indkøb, baade hvad Kvantum og Pris angaar.

Husmoderen maa dernæst søge at indrette sit Hus og den øvrige Gerning paa en saa let og overkommelig Maade, at der bliver Tid tilovers til Udførelsen af alle de andre Arbejder og husmoderlige Pligter, der paahviler hende; selv ikke de ubetydeligste Ting maa savne hendes kyndige Overblik. Hjemmet faar altid Præg af den Ledendes Styrelse, og som Følge deraf afhænger Husets forskellige Medlemmers daglige Velvære for en stor Del af hendes huslige Evner.

Det. at skulle bestemme Maden, der skal serveres til de forskellige Maaltider. er for mange et vanskeligt Punkt at komme over, ja det føles ofte som en umaadelig Lettelse. naar Middagsmaden er bestemt, og de huslige Pligter tilsyneladende hviler for den Dag. At bestemme Maden for en enkelt Dag ad Gangen er baade besværligt og bekosteligt, der maa absolut lægges en Plan for flere Dage. det sparer Tid baade for Husmoderen og Tyendet. Maaske kan det synes at være en temmelig let Sag at tilberede Maden, hvor alt det fornødne er til Stede, men her maa igen et vist Maadehold gøre sig gældende. Kunsten, finder jeg. er at opnaa et godt Resultat med kun smaa Midler til Raadighed: Det. jeg i herværende Værk har haft for Øje, er: *at skaffe sig rig Afveksling i den daglige Levemaade ved en billig og letfattelig Fremgangsmaade*, med andre Ord — søge at simplificere vore nu brugelige Retter, som for en stor Del skriver sig fra franske og engelske Opskrifter, saa at de bliver tilgængelige og overkommelige for mere borgerlige Huse. hvor Økonomi i de fleste Tilfælde spiller en væsentlig Rolle. Enhver bor stille sig det klart, at *alt kan anvendes, intet maa gaa til Spilde; uden det ingen virkelig Sparsommelighed.*

Hvad der egentlig har givet Anledning til denne Bogs Fremkomst. er Tanken paa mange uheldigt stillede i Samfundet. nemlig en Del af vore Tjenestepiger, og hermed tænker jeg paa baade Kokke- og Enepiger. Der forlanges ofte meget af dem i Retning af Kogekunst. medens de færreste er i Besiddelse af Midler til at skaffe sig den ringeste Uddannelse. For dem staar da kun tilbage igennem aarelange, ofte svært indvundne Erfaringer at samle sig det Fond af Kundskaber, der er nødvendigt for kun nogenlunde at opfylde de Krav, som stilles til dem.

Der har været forskellige Hensyn at tage ved Udgivelsen af denne Bog, f. Eks.: saa vidt muligt at søge at fremstille Opskrifterne saa kortfattede og dog saa forstaaelige, at enhver uden større Forkundskaber skal kunne faa Lyst til at vove Forsøget med Tilberedningen af de forskellige Retter; endvidere at vise, at det med Lethed lader sig gøre at arrangere en pyntelig Anretning uden

særlig stort Arbejde eller megen Kunstfærdighed, til Trods for at Fordringerne i denne Retning er steget Aar for Aar.

Maatte det nu lykkes mig at opnaa. hvad min Tanke har været, nemlig at lade mine mangeaarige Erfaringer paa det økonomiske Omraade komme et større Publikum til Gode som en virkelig Støtte og Raadgiver, samt søge at vække Interessen for de huslige Sysler, saa at de ikke betragtes som en tung Pligt, men som en stor Opgave, der stilles enhver Husmoder, og paa hvis Løsning Hjemmets Hygge for en stor Del beror.

*FRØKEN JENSEN.*

*Naar der i Opskrifterne er anvendt Margarine, er det af Hensyn til Økonomien; Retterne kan kun vinde i Velsmag ved at tilberedes med det gode Smør.*

## FØRSTE DEL

# FROKOST-BOGEN

---

## VARME SMAARETTER

Disse er meget anvendelige til Frokost, Mellemretter ved Middagen samt til Aftensbordet. Det er ubetinget den billigste og for enhver Husmoder den letteste Maade, hvorpaa der kan skaffes rig Afveksling i Maaltiderne.

Frokosten betragtes paa Grund af den sildige Middagstid nu mere som et større Maaltid end forhen, men har man først serveret en varm Ret, da vil det falde let at supplere denne Anretning med nogle kolde Smaaretter.

I Krustader, Rouletter, Kroketter, Tarteletter, Piroger, Rissoller, Posteier og Timbal'er kan anvendes Levninger fra foregaaende Maaltider, saasom Grønsager, Høsekød, Vildt, Fisk, kogt og stegt Kød. Disse Stuvninger hertil kan varieres paa utallige Maader; men netop paa Grund af deres Prisbillighed og store Anvendelighed til Frokost, Middag og Aften har jeg ofret dette Afsnit en længere og mere indgaaende Forklaring. Blot en saadan lille Mellemret, serveret efter Suppen, giver en almindelig Middag en vis Elegance.

### 1. Krustader. (Ca. 3 til hver Person.)

Et kvart Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) Flormel,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) koldt Vand,  $\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Hvidtøl, 2 Teskefulde Puddersukker samt 4 Æg røres til en Pandekagedejg. Heraf 80 Krustader. Fedtet, hvori Krustaderne koges, maa være god Klaret eller Palmin, og Gryden, som benyttes hertil, behøver ikke at være større, end at Krustadejærnet kan faa Plads deri. Samtidig med at Klaretten eller Palminen kommer i Gryden, sættes Jærnet i for at opvarmes, *Palmin maa ikke ophedes saa stærkt, at det damper*. Dejgen hældes i saa mange Overkopper, som der er Forme paa Jærnet, og heri dyppes dette, dog ikke helt til Randen; det holdes i det hede Fedt og koges, til Krustaderne er lysebrune, da løsnes de med en Gaffel eller Spækkenaal og lægges omvendt paa Papir, for at Fedtet kan trække af. Det tiloversblevne Fedt hældes igennem en Sigte. Krustaderne kan opbevares i Blikkasser i lang Tid, men maa da, forinden Fyldningen kommer i, hensættes i en varm Ovn.

**2. Krustader med Asperges og Rejer.** (*Til 20 à 25 Krustader.*)

En Liter (Pot) Rejer koges og pilles,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Asperges skrælles og skæres i 2 Centimeter ( $\frac{3}{4}$  Tomme) lange Stykker og koges møre i Vand med Salt. Mel og Smør bages, opspædes med Aspergessuppen og lieres med 2 Æggeblommer, til sidst kommes Asperges'erne og Rejerne deri.

Til Fyldning af Hummer og Asperges tillaves Hummer-Saucen som Nr. 777. *Salpicon* kaldes disse smaatskaarne Fyldninger eller Ragout'er, som anvendes i Krustader, Postejer, Rouletter, Kroketter o. s. v.

**3. Krustader med Asperges og Fiskeboller.**

Sauce som til Nr. 2. Ganske smaa Fiskeboller koges i Aspergesvandet. Saucen tilsættes lidt Graves. *Hummer-* og *Krebse-Ekstrakt* er af god Virkning i den hvide, jævne Sauce hertil; Æggeblommerne kan da udelades. Fiskefars se Nr. 205—206.

**4. Krustader med Hachis.**

Smør, et hakket Løg og Mel brunes og fortyndes med Sky og Tomat-Puré til en meget lind Grød, heri kommes Paprika, smaatskaarne Asier eller blot noget af den krydrede Eddike, Maggis-Bouillon-Terningen, Sukker, Salt, Vin, lidt Cognac og Kulor, saa at Hachis'en faar en smuk, brun Farve. Det hakkede Kød (kogt eller stegt) kommes i til sidst. Fyldes i de varme Krustader og anrettes som sædvanlig.

**5. Krustader med Høns og Champignons.**

Hertil anvendes kogte Høns eller Levninger af Hønseretter. Saucen tilberedes som Nr. 6. Kalkun kan benyttes paa samme Maade.

I Stedet for Champignons kan ogsaa Hummer- og Krebse-Ekstrakt passe til Høns, det er billigere.

**6. Krustader med Kalvebrissel.** (*1 Par Brisler til omtrent 16 Krustader.*)

Brislerne lægges i Vand en Times Tid, afvaskes omhyggeligt, og derefter overhældes de med kogende Vand (blancheres) og sættes paa Ilden med koldt Vand, dog kun saa meget som er nødvendigt til Saucen. Brislerne koges, til de er faste, da tages de op, Hinderne fjernes, og de skæres i smaa Tærninger, Smør og Mel bages og opspædes med den afsiede Suppe til en tyk Sauce; denne jævnes (lieres) med 2 velpiskede Æggeblommer uden at komme i Kog. Der tilsættes Salt, stødt Peber, lidt Citronsaft, Graves eller Sherry og, om man synes, Champignons; til sidst Brislerne. Krustaderne serveres saa hurtigt som muligt, efter at de er fyldte, og anrettes paa Fad, hvorpaa er lagt en sammenfoldet Serviet. Anvendelse af Æggeblommer i Fyldningen forhøjer Rettens Velsmag og Udseende, men *kan* udelades.

**7. Krustader à la Macedoine.**

Er en udmærket Sommerret og kan benyttes baade til Frokost, Mellemret ved Middag og til Aften. Hertil anvendes forskellige Slags friske Grøn-

sager, saasom Ærter, Gulerødder, Blomkaal, Bønner og Asparges; disse koges hele i Vand med lidt Sukker. Der laves en Sauce af Smør og Mel, fortyndet med Kødsuppe eller Urte vandet med Tilsætning af nogle Maggis-Bouillon-Terninger og Salt. Den lieres med et Par velpiskede Æggeblommer, hvori er rørt nogle Skefulde raa Fløde. Blomkaalen skilles i smaa Stykker, og de øvrige Grønsager skæres med Chartreusekniven. Grønsagerne vendes forsigtigt i Saucen, saa at de forbliver hele, og fyldes saa varme som muligt i Krustaderne. Fadet garneres med forskellige Ting, det kan være røget Laks, skaaret tyndt, rullet sammen og stillet op i en Krans om Krustaderne, røget Gaasebryst, ligeledes tyndt skaaret, eller ganske smaa Pølser; det hele pyntes med Persille.

### 8. Krustader med Muslinger.

Lad hver Musling blive undersøgt, den skal, for at være frisk og god, være lukket, har den aabnet sig, er den kun til at kaste bort og maa da ikke komme i Gryden til de andre. Foretages denne Forsigtighedsregel, behøver ingen at frygte for at spise dem. Muslingerne renses med en Børste, de sættes paa Ilden med ganske lidt Vand og Salt paa Bunden af Gryden, som dækkes med et tætsluttende Laag, og saa snart de aabner sig, er de kogt. De tages derefter af Skallerne, og Skægget samt den sorte Tarm fjernes. Suppen sis og bruges til Saucen, som tilberedes og tilsættes Vin, Citronsaft og Æggeblommer, ganske paa samme Maade som i Nr. 13.

### 9. Krustader med Skildpadde-Ragout. (*1 Kalvehoved til 12 Personer.*)

Et flækket Kalvehoved, hvoraf Tungen, Hjernen og Øjnene er udtagne, lægges i koldt Vand nogle Timer, for at Blodet kan trække ud; derefter renses og blancheres det og koges Dagen forud. Tungen kan enten bruges til Skildpadde-Ragout'en eller saltet og bruges til Paalæg. Det sættes paa Ilden i koldt Vand, tilsat lidt Salt, skummes godt og koger, til det løsner sig fra Benene; da pilles Kødet af og lægges paa et fladt Fad med en let Presse paa. Naar det er koldt, skæres det i Tærninger af ca.  $2\frac{1}{2}$  Centimeters (1 Tommes) Størrelse. Margarine eller Fedt (Suppefedt) og en Skive røget Flæsk eller kun Flæskesvær brunes, heri lægges 4 Løg, 4 Gulerødder, 2 Porreløg, 1 Selleri eller lidt Selleritop. Naar Urterne er brunede, kommes Suppen af Kalvehovedet deri tillige med lidt Tomat-Puré; lidt Kulør giver Skyen en smuk Farve. Hermed koger den omtrent  $1\frac{1}{2}$  Time, sis og hældes igen i Gryden for yderligere at koge ind, om det behøves, for at Skyen kan blive tilstrækkelig kraftig. Smør og Mel brunes og spædes med Skyen; men Saucen maa ikke laves for tynd, da der skal tilsættes Madeira, lidt Cognac og en ubetydelig Smule Paprika (ungarsk Peber) samt Maggis-Bouillon-Terninger.

Paa denne Maade laves en udmærket god Skildpadde-Sauce uden disse store Portioner af Kød, som ellers bruges til at afkoges for at skaffe en kraftig Sky; men hertil bidrager ogsaa i væsentlig Grad *Tomat-Pureen*,

## KRUSTADER

som selvfølgelig maa bruges med Maade, saa at Smagen ikke bliver for fremherskende.

Skildpadde-Sauce kan ogsaa jævnes med Sagomel, den faar da et smukt, klart Udseende. (Se Tomat-Puré i Syltebogen Nr. 227).

### 10. Krustader med Torsk.

Den kogte Torsk pilles i smaa Stykker og befries for Skind og Ben. Mel og Smør bages, fortyndes med Fiskesuppen og tilsættes lidt Graves. Denne Sauce kan tillaves enten med Champignons, Tomat-Puré eller Hummer- og Krebse-Ekstrakt; Vin alene kan ogsaa være tilstrækkeligt. Til sidst kommer Fisken i og vendes forsigtigt i Sauce. Bruges Champignons, da lægges een øverst i hver Krustade, og Sauce lieres med Æggeblommer.

Helleflynder, Kuller og Gedder tillaves som Torsk.

### 11. Krustader med Vildt-Ragout.

Rester af alt Slags Vildt baade af Dyr og Fugle kan anvendes til Ragout. Kødet skæres i smaa Tærninger. Sauce laves af brunet Smør og Mel, som spædes med Sky. Hvis man ikke har Sky tilovers, knuses Benene og koges i Suppe, Vand eller Mælk. Sauce tilsættes Kødekstrakt eller Maggis-Krydderi og Salt, saa den bliver tilstrækkelig kraftig og kan krydres med forskellige Ting, som smaatskaarne Trøfler, skrællede Oliven eller Champignons. Ribsgelé eller lidt Rødvin udrørt i Sauce giver en god Smag.

### 12. Krustader med Ærter Tunge eller Skinke.

Grønne Ærter dampes møre i ganske lidt Vand, tilsat en Smule Sukker, og ophældes paa Dørslaget, hvorefter de rystes i Smør. Har man Levninger af kogt, roget Skinke eller af Oksetunge, skæres det ganske smaat og røres i Ærterne, som fyldes i Krustaderne. Anrettes efter tidligere Anvisning. Ærterne kan ogsaa stuves.

### 13. Krustader med Østers. (1 à 2 Østers til hver Krustade.)

Østers'erne aabnes; Vandet, som er i Skallerne, hældes i en Kasserolle tillige med det aftagne Skæg og gives et Opkog i Fiskesuppe, tilsat nogle Draaber Citronsaft, i Bouillon eller Vand med Tilsætning af Maggis-Bouillon-Tærninger. Suppen sis og benyttes til Sauce, som laves af Smør og Mel og spædes til en jævn Sauce; heri kommer 1 Glas Graves, stødt, hvidt Peber samt den Saft, der muligvis endnu er ved Østers'erne; den lieres med et Par Æggeblommer. Østers'erne overhældes med kogende Vand og lægges i den varme Sauce. Anrettes helst straks.

### 14. Kroketter.

Kan tillaves akkurat paa samme Maade og af de samme Bestanddele som Rouletter (Nr. 16). Forskellen er kun den, at Kroketterne rulles langagtige i circa 5 Centimeters (2 Tommers) Længde. De kan tillige rulles i Form som en Pære.



**15. Kroketter af Kalvebrissel.** (1 Par Brisler og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{fr}$ ) Kalvekød; heraf mindst 20 Kroketter.)

Smør og Mel bages og spædes med Suppen af Brislerne til en tyk Sauce (se Rouletter Nr. 16), denne lieres med 2 Æggeblommer og tilsættes 4 Blade opløst Husblas, Salt, Peber og nogle Draaber Citronsaft, til sidst de groft hakkede Brisler og det kogte, hakkede Kalvekød. Den kolde Stuvning formes og behandles iøvrigt som Rouletter Nr. 16. Disse Kroketter lægges paa Fadet som Garniture uden om stuede Grønsager.

**16. Rouletter.** (2 à 3 til hver Person.)

Til Rouletter kan anvendes de samme Stuvninger, som bruges til *Krustader*, kun maa Saucen hertil bages op til en tyk Vælling; er den for tynd, revner Rouletterne. Medens Saucen endnu er varm, tilsættes nogle Blade opløst Husblas. Stuvningen hældes i et omtrent 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) tykt Lag paa et fladt Fad og maa helst være tillavet Dagen i Forvejen, for at Rouletterne bedre kan formes.

Med en Ske tages saa meget af Massen som en Valnøds Størrelse, dette rulles i stødt Brød til en Kugle, og saaledes vedbliver man, til det alt sammen er formet; derefter dyppes Rouletterne i piskede Æg og saa igen i Brød. Rouletterne koges bedst i en større, flad Kasserolle eller Gryde. Har man en Friturekurv, er det meget nemt at lægge dem deri under Kogningen, i modsat Fald bruges en Hulske til at tage dem op med. Rouletterne maa koges i rigelig Klaret eller Palmin, de koges, til de er brune og sprøde, da tages de op og lægges paa Papir, for at Fedtet kan trække af. Serveres paa Fad, hvorpaa er lagt en Serviet; de arrangeres i Pyramide og pyntes enten med Persille, kogt i Fedtet, til den er sprød, eller, som mange foretrækker, med frisk, grøn Persille eller Hoved-Salat.

10 à 15 Minutter før Anretningen maa man begynde Kogningen.

Da der hertil saavel som til alt, hvad der paneres, anvendes en Del Rasp, gør man bedst i at samle alt, hvad der bliver tilovers af gammelt Franskbrød, og tørre det i Ovnen, støde eller rulle det fint med Kagerullen og derefter sigte det for at have det parat, naar det skal bruges.

**17. Rouletter med Fars.** (Se Fars Nr. 200—206.)

Alle de ved *Krustader* omtalte Stuvninger kan indrulles i Kød- eller Fiskefars, eftersom det bedst passer til Stuvningen. Farsen hertil maa da ikke være for lind; de rulles som ovenfor omtalt i Brød, Æg og i Brød igen, og koges. Til Rouletter serveres forskellig Slags Sauce, som maa passe til den Stuvning, Rouletten bestaar af. Den letteste Maade at erholde Saucen paa er, samtidig med at man laver Jævningen til Rouletterne, da at holde noget af den tilbage, som saa yderligere opspædes, naar den skal bruges. Til sidst lieres den med Æggeblommer. Til Sauce til circa 12 Personer er 3 Æg tilstrækkeligt. Den kan tillaves meget pikant med forskellige passende Tilsætninger, saasom smaat skaarne Trøfler, Champignons, skrællede Oliven, Kapers, Asparges, Rejer eller Hummer og Tomat-Puré.

## ROULETTER

Til en almindelig daglig Middag kan det være meget velsmagende kun med lidt Vin og Hummer- og Krebs-Ekstrakt i Saucen.

### 18. Rouletter af Kartoffel-Mos.

Disse Rouletter, som egentlig ikke er andet end almindelig Kartoffelmos, bruges meget til at garnere Stege og forskellige Kødretter med.

Til 12 Personer bruges omtrent  $\frac{1}{2}$  Fdkr. store Kartoffler, disse skrælles og koges i Vand og Salt. Naar de er mere, hældes Vandet fra, og enten stødes de med en Træstøder, eller ogsaa benyttes en Puré-Sigte til at gnide Mosen igennem. 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør, 3 Æggeblommer, Salt og Peber røres deri; de formes og rulles i Æg og Brød og behandles som andre Rouletter.

### 19. Rouletter i Oblat.

Da Rouletter undertiden er tilbøjelige til at revne under Kogningen, kan Stuvningen lægges i et Stykke Oblat, som først er dyppet i koldt Vand. De formes runde og dyppes i Æg og Brød, som ovenfor omtalt, og behandles og koges paa samme Maade.

### 20. Rouletter med Østers og Østers-Sauce.

Hertil bruges i Almindelighed de smaa billige Østers, og i Regelen bruges kun 1 Østers til hver Roulet. Østers'en dækkes med Fiskefars, rulles, formes og behandles ganske som efter de foregaaende Opskrifter. Østers-Saucen laves paa følgende Maade: Skægget af Østers'erne koges i Vand med nogle Draaber Citronsaft; Smør og Mel bages og spædes med den afsiede Suppe til en passende jævn Sauce, som lieres med Æggeblommer og tilsættes lidt Graves og den Saft, der er loben af Østers'erne. I Saucen kommes Østers, disse maa først overhældes med kogende Vand, inden de lægges i Saucskaalen og overhældes med Saucen.

### 21. Tarteletter. (2 à 3 til hver Person.) (Mørdejg.)

Laves af *Butterdejg* eller af *Mørdejg*.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Mel,  $\frac{1}{4}$  Kg. ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) koldt Smør eller Margarine,  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) koldt Vand, 3 Æggeblommer samt ganske lidt Salt æltes hurtigt sammen og lægges derefter i et Klæde, hensættes paa et koldt Sted for at hvile og maa mindst staa  $\frac{1}{2}$  Time, forinden Dejgen bruges. Den udrulles tyndt, og hermed beklædes indvendigt smaa riflede Kageforme. For at Dejgen ikke skal falde sammen under Bagningen, maa Formene fyldes med tørrede Ærter. Formene stilles paa Kagepladen og Tarteletterne bages ved god Varme, til de er lysebrune. Ærterne hældes af, og Formene lægges omvendt for lettere at slippe. Det er i økonomisk Henseende absolut at anbefale selv at bage Tarteletter fremfor at bestille dem hos Konditoren. Udgiften til Formene er kun en Bagatel, og disse vil ofte kunne finde Anvendelse ved Tillavningen af andre Retter. Har man et større Antal Forme, sparer det baade Tid og Brændsel. Ærterne opbevares og kan ofte benyttes. Alle de til Krustader beskrevne Fyldninger kan ligeledes bruges til Tarteletter.

**22. Butterdejg.** (*Smørdejg.*)

Butterdejg bliver i Regelen betragtet som meget vanskelig at tillave, men det er langt fra Tilfældet; kun fordres der en god Ovn og bedste Sort Mel samt kold Margarine eller Smør. Butterdejg er tillige meget anvendelig og bruges til Servering af mange forskellige Retter. Om Vinteren er det lettest at lave god Butterdejg, om Sommeren derimod maa den enten lægges paa Is eller i Isskab.

Fremgangsmaaden er følgende:

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Flormel lægges paa Kagebrættet, og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) kold Margarine (heraf tages omtrent det halve) blandes med Melet, til det er ganske fint smuldret. For at undgaa at bruge de varme Hænder gør man bedst i at benytte sig af en større Kniv og dermed hakke Mel og Smør sammen. Naar det er tilstrækkelig godt blandet, laves et Hul i Midten af Melet, og deri hældes  $\frac{1}{2}$  Snapseglass Eddike samt  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) koldt Vand; det bearbejdes stadig med Kniven, til det bliver en sejt Dejg, denne samles til sidst med en hurtig og let Haand, udrulles med Kagerullen til en stor Plade, og derover fordeles Resten af Margarinen i smaa Klumper.

Dejgen foldes først sammen i 3 Dele og derefter igen i 3 Dele paa den anden Led, ganske som man sammenfolder en Serviet, og lægges i et Klæde for at hensættes en Times Tid paa et koldt Sted. Saaledes udrulles og sammenfoldes derefter Butterdejgen 4 à 5 Gange med nogle Minutters Mellemrum, men det maa *ikke foregaa i et varmt Køkken*, og kun ganske lidt Mel uden for Vægten maa benyttes til Rullen og Brættet. Dejgen er efter denne Behandling færdig til at bruges til forskelligt Bagværk.

Af Butterdejg kan laves en større Portion paa een Gang, dog maa den opbevares paa et koldt Sted og være godt tildækket, da Dejgen ellers faar en tør Skorpe. Som Regel bages Butterdejgen gerne den Dag, den skal serveres, men den kan udmærket godt bages den foregaaende Dag; den maa da forinden Anretningen gennemvarmes i Ovnen, saa at den bliver sprød.

**23. Rissoller.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) til Butterdejg til 12 Personer.)

Hertil bruges Butterdejg, som udrulles temmelig tyndt og afskæres med Kagesporen i en 6 à 7 Centimeter ( $2\frac{1}{2}$  Tommes) Kvadrat. Fyldningen, som benyttes hertil, kan laves ganske paa samme Maade som til Rouletter (se Nr. 16). Af denne stive, kolde Fyldning tages en Dessertskefuld, som lægges paa den ene Halvdel af hvert Stykke Dejg; Kanterne bestryges med Æg, bøjes mod hinanden og trykkes fast sammen. Rissollerne overstryges med pisket Æg, dyppes i Rasp og koges i Palmin. De anrettes i Pyramide paa et Fad, hvorpaa er lagt en sammenfoldet Serviet, og pyntes med Persille. Hertil kan, ligesom til Rouletter, serveres en Sauce, som passer til Fyldningen, men som oftest spises de foruden. Fyldning til Rissoller kan laves af Levninger af Høns, Kalkuner, Duer, Kalvebrissel (se forøvrigt Kru-stader),

#### 24. Rissoller med Leverpostej.

Som Fyldning i Rissoller kan anvendes Leverpostej (se Nr. 259—260), deraf lægges et Stykke paa hver og behandles som ovenstaaende.

#### 25. Rissoller af Kartoffel-Mos.

Skrællede og kogte, megede Kartoffler stødes til Mos, deri kommes lidt stødt Peber, Salt, fint hakket Persille og Skalotter samt et Par Æg. De rulles i Æg og Brød og koges i Palmin. Rissollerne serveres varme til Steg eller Kødretter. De kan tillige tillaves med fint hakket Skinke.

#### 26. Piroger. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\bar{u}$ ) Mel. Til 12 Personer.)

Disse laves af Mordejg (se Tarteletter Nr. 21). Forøvrigt er Fremgangsmaaden den samme som ved Rissoller, kun at Pirogerne formes som Halvmaaner. Spises med eller uden Sauce.

#### 27. Smaa Postejer. (2 à 3 Postejer til hver Person. Af $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\bar{u}$ ) Mel faas omtrent 30 Postejer.)

Butterdejg (se Nr. 22) udrulles til omtrent en god  $\frac{1}{2}$  Centimeters Tykkelse og udstikkes enten med en Blikform eller et Glas af mindst 6 à 7 Centimeter ( $2\frac{1}{2}$  Tomme) i Diameter til runde Kager. Halvdelen af disse lægges paa Kagepladen, den anden Halvdel udstikkes i Midten med et Snapseglass, saa at de faar Form af Kranse. Bunden smøres med Æg, og Kransene lægges ovenpaa. Samtidig med at man bager Postejerne, lægges de smaa Laag ved Siden af paa Pladen, og baade disse og Postejerne pensles ovenpaa med Æg, men der maa ikke komme noget ned om Siderne, da det vil forhindre Postejerne i at hæve sig; de bages lysebrune ved stærk Varme. Med Forsigtighed fjerner man den Butterdejg, som under Bagningen har hævet sig i Midten af Postejen, for at der kan blive Plads til Fyldningen. De samme Slags Fyldninger, som kommes i Krustader, anvendes ogsaa til Postejer; disse maa være godt varme, forinden de fyldes. Laagene kan udelades, og i Stedet for lægges øverst enten en Champignon eller Oliven, ganske som det passer til Fyldningen i Postejerne; bestaar denne for Eksempel af stuvet Fisk, kan der lægges en Østers som Laag.

Bruges Laagene ikke, kan de dyppes i Æg og Sukker og bages som Smaakager.

#### 28. Smaa Vol au vent'er. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\bar{u}$ ) Mel til Butterdejg til 12 Personer. 1 Vol au vent beregnes til hver Person.)

Butterdejen hertil udrulles i samme Tykkelse som til de smaa Postejer; men Kagerne, som afstikkes, maa være 8 Centimeter (3 Tommer) i Gennemsnit; de udstikkes og pensles med Æg, ganske som beskrevet ved Postejer, og hertil bruges de samme Fyldninger, dog ikke saa smaat skaarne. Til Vol au vent hører ikke Laag.

**29. Vol au vent med Høns og Grønærter.** (1 Kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) Ærter og 2 Høns. Til 12 Personer.)

Hønsene rengøres, blancheres og koges, til de er møre; da hensættes de i Suppen for at afsvales (tages de straks op, bliver Kødet let tørt). Naar de er kolde, afskæres Hønskødet i smaa Stykker uden Ben. Smør eller Fedtet, som skummes af Hønskødsuppen, bruges til Saucen; denne bages med Mel og spædes med Suppen og Ærte vandet til en god Frikassé-Sauce, som kan lieres med 4 Æggeblommer til denne Portion. Der maa laves saa rigeligt af denne Sauce, at der kan tages fra til at fylde i Saucskaalene, forinden Hønskødet lægges i for at varmes. Frikasseen anrettes højt i Midten af hver af de smaa Vol au vent'er, og herover lægges Ærterne som Pynt. Bruger man henkogte Ærter, kan Daasen blot sættes i kogende Vand og varmes paa denne Maade. Det er unødvendigt at ryste Ærterne i Smør til denne Ret. Sauce piquante (se Nr. 768) med Perleløg er ogsaa meget velsmagende til kogte Høns.

Særlig økonomisk er det at koge Hønsene Dagen i Forvejen. Kødet skæres da bedre i passende Filet'er til Frikasseen, og hvad der ellers er tilbage pilles omhyggeligt af og kan bruges til Høns-Salat (se Nr. 280). Benene sættes atter paa Ilden i tynd Suppe eller i Vand med 5 Maggis Bouillon-Tærninger. Naar det har kogt en Times Tid, tilsættes Ærte vandet. Af denne Suppe kan laves en meget god Sauce, lieret med Æggeblommer, og Hønskødsuppen er da sparet og kan benyttes til Suppe til Middagen.

**30. Vol au vent med Kalvebrissel.** (3 Par Brisler. Til 12 Personer.)

Brislerne renses, blancheres og koges paa samme Maade som Nr. 6. Fyldningen laves ligeledes som til Krustader, dog maa Brislerne hertil helst skæres i lidt større Stykker. Vol au vent, fyldt med Brisler, pyntes med Champignons.

**31. Vol au vent med Skildpadde-Ragout.** (1 Kalvehoved. Til 12 Personer.)

Dette er en udmærket Ret til Frokost eller Aftenselskab og tilmed meget billig (se Nr. 9). Hertil skæres Kødet i Tærninger paa omtrent 3 Centimeters (1 Tommes) Størrelse. Ragout'en, som serveres i Vol au vent'en kan pyntes med ganske smaa Fiskeboller, lagt i en Stjerne ovenpaa, med Æg, Kastanier, Trøfler, Champignons eller Oliven. Foruden disse Opskrifter, og hvad der tidligere er omtalt til Fyldning af Krustader, Rouletter, Tarteletter og Postejer kan der til Ragout til Vol au vent anvendes Rester af Gaase- og Andesteg, kogt eller stegt Kalkun, Duer samt al Slags Vildt.

**32. Stor Vol au vent.**

To Bunde af Butterdejg udrulles til knap 1 Centimeters ( $\frac{1}{4}$  Tommes) Tykkelse. Af Fadet, hvorpaa Vol au vent'en skal anrettes, tages et Maal; dette gøres lettest ved at klippe en Form af Papir og efter det afskære

Dejgen med Kagesporen; men da den under Bagningen trækker sig sammen, maa Dejgen være mindst  $1\frac{1}{2}$  Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Tomme) større i Omkreds, end Maalet er. Bunden, som er den *tyndeste* Plade, lægges paa Kagepladen og smøres med Æggehvite. Den anden Plade, lidt tykkere udskæres til en Krans af omtrent 5 à 6 Centimeter (2 Tommers) Bredde, og denne lægges oven paa Bunden og smøres ligeledes med Æg, dog uden at der kommer noget paa Kanterne. Resten af Dejgen udskæres til smaa Snitter eller Figurer; disse bages sammen med Vol au vent'en i en godt varm Ovn og bruges til at pynte med. Naar Butterdejgen skal være smuk lysebrun, er det ofte nødvendigt at dreje Vol au vent'en. saa at den bliver ens bagt. Heri kan anrettes:

Fiske-Filet med Champignons,

stuede Østers,

do. Torsk eller Kuller med Hummer,

Fiskeboller med Rejer og Asparges,

do. i Ragout af Høns eller Kalkun i Champignons-Sauce,

Ragout af Kalvebrissel,

Andesteg med Oliven

Oksetunge do. do. eller med Kastanier eller Trøfler,

Skildpadde-Ragout eller Vildt-do.

og forøvrigt alle andre Ragout'er, som her findes omtalt.

### 33. Vol au vent med Duer.

Heri lægges stegte Duer, parterede i 2 eller 4 Dele. En brun Sauce laves af Smør, Mel og Skyen. Der kan tilsættes syltede Perleløg, Skalotter, Pickles, Oliven eller Champignons. Sauceen hældes over Duerne, som arrangeres i Vol au vent'en og anrettes saa varm som muligt.

### 34. Butterdejs-Rand.

Denne er en smuk Garniture om forskellige Kød- og Fiskeretter, hvortil Buddinger overhovedet kan passe. Dejgen udrulles i en Plade af  $1\frac{1}{2}$  Centimeters ( $\frac{1}{2}$  Tommes) Tykkelse; heraf udskæres en Bund saa stor som Fadet, hvorpaa den skal anrettes. Midten af Bunden udskæres, saa at der bliver en Krans paa 5 Centimeters (2 Tommers) Bredde; denne smøres med Æggehvite og bages ved god Varme. Forinden Randen sættes i Ovnen kan der med Kagesporen ridses nogle Streger eller Figurer ovenpaa til Pynt. I Rand kan gives en god Torske- eller Helleflynder-Stuvning. Retten garneres med Rogn-Koteletter (se Nr. 568).

## STORE POSTEJER

### 35. Postej med Høns og Tomat-Sauce. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{û}$ ) skrabet Fisk til Fars, 3 Høns. Til 12 Personer.)

En Postej maa bages i Form, enten Fajance eller en ganske almindelig Blikform med fast Bund. Til Metalform maa anvendes Mørdejg til Be-

klædning, da Postejen ellers er udsat for alt for stærk Varme. Mørdejgen hertil laves af  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Mel (se Nr. 21). Den udrulles temmelig tynd, og hermed beklædes den smurte Form; men den maa være saa rigelig, at den hænger 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) ud over Formens Rand. Et Lag Fiskefars (se Nr. 205), omtrent 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) tykt, lægges over Mørdejgen baade paa Bunden og op ad Siderne.

3 Høns koges møre, og Kødets heraf skæres fra Benene og lægges i Midten af Formen. Smør og Mel bages og spædes med Suppen af Hønsene til en tyk Sauce, som tilsættes Tomat-Puré efter Smag, samt Madeira eller Sherry. Der hældes saa megen Sauce i Formen, at den nogenlunde dækker Kødets. Et Laag af Fars lægges over og til sidst et Lag Mørdejg. Kanten, som hænger uden om Formen bøjes op paa Laaget, saa at det slutter godt. Laaget pensles med Æg, og Postejen bages en Times Tid i en godt varm Ovn. Ved Anretningen sættes Formen paa et Fad, hvorpaa er lagt en sammenfoldet Serviet. Formen skjules, enten ved at hæfte en Serviet omkring den, eller man benytter et broderet Baand, som man har til samme Brug. Saucen til Postejen laves samtidig med, at man laver den, som hældes over Kødets. Denne Regel gælder for alle de efterfølgende Opskrifter paa Postej og Timbal'er.

Saucen maa fortyndes og, om fornødent, tilsættes mere Tomat-Puré, Maggis Bouillon-Terninger og Vin. I Sauceskaalen kan kommes ganske smaa Fiskeboller.

Den samme økonomiske Maade hvorpaa Hønsene er benyttede i Nr. 29, kan ogsaa anvendes her. Champignons kan træde i Stedet for Tomater. Egentlig hører der en Form med Hængsler til, den aabnes, og den bagte Postej staar smukt formet.

### 36. Postej med Kyllinger.

Laves paa samme Maade som Nr. 35.

### 37. Postej med Fiske-Filet. (6 Rødspætter. Til 12 Personer.)

En Form beklædes med Mørdejg (se Nr. 21) og Fiskefars (som Nr. 35). Rødspætter paa mindst 625 Gr. ( $1\frac{1}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) Stykket flaaes og rengøres. Kødets skæres fra Benene; af hver Rødspætte bliver saaledes 4 Filet'er. Disse rulles hver for sig som en Snegl og sættes tæt sammen i Formen. Herover hældes en Sauce, som laves af Smør og Mel og opspædes med den Suppe, som er kogt paa Fiskebenene. Den maa være godt jævn og tillaves med lidt Graves samt Champignons eller Kapers. Til den Sauce, som hældes over Fisken i Formen, behøves ikke Æg, hvorimod Resten fortyndes og lieres med 3 à 4 Æggeblommer, forinden den serveres. Til Postej kan endvidere benyttes Helleflynder, Laks, Gedder og Aal. Bages en god Time.

### 38. Postej med Østers.

Formen hertil behandles som til de foregaaende. Østers'erne og Saucen tilberedes som i Nr. 13. Postejen fyldes med Østers, og derover hæl-

des en god Sauce lavet af Smør. Mel og Fiskesuppen, kogt paa Fiskebenene fra Farsen, Skægget af Østers'erne, Østersvandet og nogle Draaber Citronsaft. Deri kommes Graves. Den øvrige Sauce fortyndes og lieres med Æg. I Saucskaalen kan lægges Østers: disse maa da først overhældes med kogende Vand. Bages en Times Tid.

### 39. Postej med Muslinger.

Behandlingsmaaden er den samme som for Postej med Østers. (Se Tilberedning af Muslinger i Nr. 8.)

### 40. Postej med Haresteg.

En udmærket Anvendelse af Rester af Haresteg. Formen beklædes med Mørdejg eller Butterdejg (se Nr. 22) og Fars. Denne kan enten laves af Vildt, Oksekød, Kalvekød eller Svinekød (se Fars Nr. 202). Naar Harekødet er pillet af Benene, koges disse i Mælk, og denne Sky blandes med, hvad der ellers er tilovers af Sky eller Sauce fra Stegen. Smør og Mel brunes og spædes med Skyen til en god Vildt-Sauce, som maa have en smuk lysebrun Farve; er den ikke tilstrækkelig kraftig, kan den forbedres med Maggis Bouillon-Terninger eller Fløde og til sidst udrøres en lille Skive koldt Smør i Saucen. Kødet lægges i Midten af Formen og herover hældes noget af Saucen, derpaa lægges et Lag Fars og til sidst et Laag af Mørdejg, som pensles med Æg og kan pyntes ovenpaa med Figurer, udskaarne af Dejgen. Bages 1 Time ved god Varme. Resten af Saucen serveres til Postejen. Hertil spises Gelé af Ribs, Tyttebær eller Æble-Mos.

### 41. Postej med Dyresteg.

Til denne Postej hører egentlig en Fars af Vildt (se Nr. 204), men ofte anvendes Okse-, Kalve- eller Svinekød dertil. Formen beklædes som beskrevet i Nr. 35, og forøvrigt anvendes Levninger af Dyrekød ganske paa samme Maade som til Postej med Haresteg. Der kan imellem Kødet i Postejen kommes enten Oliven, Kastanier eller Trøfler, men det er ikke nødvendigt.

### 42. Postej med Agerhøns, Edderfugle, Vildænder, Jærper eller Snæpper.

Fuglene hertil spækkes og steges i Mælk. (Se Tilberedning af Fuglevildt.) Til Postej bruges egentlig kun Kødet, som skæres af Brystet; Benene koges af i Mælk til Saucen. Forøvrigt kan benyttes den samme Fremgangsmaade som ved de foregaaende Postejere. Spises med Vildt-Sauce, Æble-Kompot, Ribs-Gelé eller Æble-Mos.

### 43. Postej med Kramsfugle.

Disse skæres op i Ryggen, Benene fjernes (dog kun Rygbenet), og Fuglene fyldes med Vildtfars som Nr. 204. I hver Fugl lægges en lille Kugle af Farsen, og derefter sys de sammen i Ryggen, brunes i Smør og steges



omtrent møre enten i Ovn eller i Gryde, men de bliver bedst, hvis man har lidt god Sky eller Suppe til at dryppe dem med under Stegningen. Formen beklædes med Mørdejg (se Nr. 21) og Fars som Nr. 35. Traadene, hvormed Fuglene er sammensyede, trækkes ud, og derefter nedlægges Fuglene i Lag i Midten af Formen med et tyndt Lag Fars imellem. Øverst i Formen lægges Fars og til sidst Mørdejg, smukt pyntet med Figurer, udskaarne med Kagesporen. Postejten pensles med Æg og bages 1 Time i en god varm Ovn. Hertil spises en kraftig Sky-Sauce, som laves af Skyen fra Fuglene, tilsat Maggis Bouillon-Terninger, om det behøves, og jævnet med Sagomel. Til denne Postej serveres enten Æble-Kompot eller Æble-Mos.

#### 44. Postej med Duer. (6 à 8 Duer. Til 12 Personer.)

En Form beklædes med Mørdejg (se Nr. 21) og Fars af Kalve- eller Svinekød. De i Forvejen stegte Duer skæres i 4 Dele, Brystbenet tages ud, eller man kan benytte Brystet alene. Kødet lægges i Midten af Formen, og herover hældes en god, brun Sauce, lavet af Smør, Mel og Skyen fra Duerne; heri kommer syltede Perleløg. Derover lægges igen et Lag Fars og Mørdejg, Resten af Saucen anrettes til Postejten.

#### 45. Smaa Postejer, bagte i Førme.

Smaa riflede eller glatte Førme beklædes med tyndt udrullet Butterdejg (se Nr. 22) og fyldes under Bagningen med Ærter for at de ikke skal falde sammen. Laag af Størrelse som Formen, afskæres med Kagesporen, lægges paa Pladen og bages lysebrune. Naar Postejterne er bagt, hældes Ærterne af, Bunden af Formen vendes opefter, og Postejterne løsnes paa denne Maade let af Formene. De fyldes med en eller anden af de tidligere omtalte Ragout'er; Laaget lægges paa, og Postejten pensles med Æg og sættes atter i Ovnen for at tørres og faa Glans. Anrettes paa Fad med Serviet. Disse Postejer kan ogsaa bruges til koldt Bord.

#### 46. Timbal. (Bagt i Ovn.)

Hertil benyttes Butterdejg (se Nr. 22). Forskellen paa en bagt Timbal og Postej er egentlig kun den, at Postejten fyldes og bages, hvorimod til Timbal'en bages Hylstret for sig, og derefter fyldes det ved Anretningen med de varme, tillavede Ragout'er og serveres straks. Dette er en pyntelig Anretning for mange Kød- og Fiskeretter og Ulejligheden lønner sig.

En glat Form (Timbalforn) smøres med koldt Smør. Figurer, udskaarne af tyndt udrullet Butterdejg og farvet med brun Kulør eller Soya, trykkes fast mod Formens Sider og pensles med Vand. En større Plade Dejg udrulles, heraf udskæres en Bund, som lægges ned i Formen, og Siderne beklædes ligeledes med et tyndt udrullet Lag Dejg, som trykkes forsigtigt ind imod Figurerne. Et Stykke Papir, passende til Formens Størrelse, smøres med Smør og lægges med den smurte Side ned imod Dejgen, hvorpaa Formen fyldes med Ærter eller Mel, for at den ikke skal falde sammen under Bagningen. Timbal'en bages i Ovnen ved

god Varme, indtil den er lysebrun. Naar den er bagt, tømmes den for Fyldningen, tages af Formen, pensles udvendig med Æg og sættes atter i Ovn for at tørres. Timbal anrettes paa Fad og fyldes med forskellige varme Ragout'er, saasom Brissel med Tomater, Fisk, Vildt o. s. v., hvilke ofte tidligere er omtalt ved Vol au vent og Postejer. Ragout'en pyntes øverst med, hvad der passer til dens Indhold, som Tomater, Oliven, Trøfler, Champignons, Krebs og deslige.

**47. Timbal med Fiske-Filet.** (6 à 8 Rødspætter. Til 12 Personer.)

En Timbal kan fyldes med kogte Fiske-Filet'er; disse anrettes højt i Midten og overhældes med Champignons-Sauce. Denne laves af Smør og Mel og fortyndes med Suppe, kogt paa Fiskebenene. Sauceen lieres med Æggeblommer og tilsættes Madeira eller Graves. Naar Timbalen er fyldt, pyntes den i Toppen med Champignons. Paa Fadet kan lægges en Krans af stegt Fiske-Filet, pyntet med Citron- og raa Tomatskiver. I disse Timbal'er kan benyttes forskellige Slags Fisk, enten som Stuvning eller nedlagte som Filet'er.

**48. Timbal med Brissel.** (3 Par Brisler. Til 12 Personer. Kogt i Form.)

En Buddingform uden Tap i Midten kan benyttes hertil, i Fald man ikke er i Besiddelse af en Timbalform. Formen smøres godt med koldt Smør og pyntes med Trøfler, skaarne i Skiver; disse trykkes fast mod Formens Sider. Med et Lag Kalvekødfars, omtrent 2½ Centimeter (1 Tomme) tykt, beklædes Formen indvendigt. Farsen trykkes fast mod Trøflerne med en Ske, dyppet i varmt Vand dog uden at Trøflerne kommer i Uorden. Formen fyldes med Brissel-Ragout, tillavet som Nr. 6. Brislerne hertil maa skæres i Stykker af mindst 2½ Centimeters (1 Tommes) Størrelse, Ragouten dækkes med et Lag Fars, og derover lægges et Stykke Papir, smurt med Smør. Laaget lægges paa, og den koges som enhver anden Budding. Omtrent 1 Time behøver Farsen for at være kogt. Timbal'en vendes paa Fadet, paa hvilken den skal anrettes, men den maa staa vendt et Øjeblik, forinden Formen med Forsigtighed løftes op og Smørret, som har samlet sig paa Fadet, maa fjernes. Hertil serveres Champignon-Sauce, som er holdt tilbage fra Ragout'en; den fortyndes og lieres med Æggeblommer. Man kan udmærket godt undlade at pynte Formen og kun beklæde den med Fars. Ved Anretningen garneres den med Salat eller Persille. Brissel-Koteletter og panerede Tomater kan garnere Retten.

**49. Timbal med Høns.** (3 Høns. Til 12 Personer.)

Formen hertil behandles som Nr. 48. I Stedet for Trøfler kan anvendes Skiver af kogt, saltet Oksetunge. Formen beklædes hertil enten med Fiske- eller Kalvekødfars. I Midten fyldes en god Høns-Ragout, tillavet som Nr. 35. Denne dækkes med Fars og Papir og koges som den foregaaende. Spises med samme Slags Sauce, som er anvendt til Ragout'en, men fortyndet.

### 50. Timbal med Fiskefars og Filet. (4 à 5 Rødspætter. Til 12 Personer.)

Formen smøres med Smør, beklædes med Fiskefars og fyldes i Midten med Filet'erne (se Tillavningsmaaden i Nr. 37). Den behandles og koges som anvist i Nr. 48. Sauce fra Filet'erne fortyndes og lieres med Æg samt tilsættes mere Vin. Timbal'en pyntes med Krebs. Sauce til denne Timbal kan varieres paa mange forskellige Maader, f. Eks. med Champignons, Hummer, Krebs, Hummer- og Krebse-Ekstrakt, Muslinger, Rejer og Asparges eller Tomat-Puré.

### 51. Smaa Timbal'er.

Smaa Bægerforme smøres med Smør og beklædes med Fiskefars. Heri fyldes forskellige af de tidligere nævnte Stuvninger, som dækkes med Fars af Papir. Formene sættes i den varme Ovn i Bradepanden, som derefter fyldes den med kogende Vand. I Løbet af en lille  $\frac{1}{2}$  Time er de færdige. Smaa Timbal'er kan anrettes som Mellemret, serverede med Sauce, eller som Pynt omkring en større Timbal.

### 52. Smaa Timbal'er med Hummer.

De smaa Timbalforme smøres med Smør og beklædes med Fiskefars. Smør og Mel bages og opspædes med Fiskesuppen, som er kogt paa Fiskebenene; Kødet er benyttet til Farsen. Sauce tilsættes Karry og til sidst det smaatskaarne Hummerkød. Med denne Stuvning fyldes Formene, de dækkes med Fars, og øverst lægges et Stykke Papir, smurt med Smør. Koges som Nr. 51. Formene vendes paa Fad og overhældes med Karry-Sauce samt pyntes med noget af Hummerkødet, som er blevet tilbage. Hertil spises Karry-Sauce eller en Hummer- og Krebse-Sauce.

### 53. Smaa Timbal'er med Vildt-Ragout.

Formene smøres og beklædes med Fars af Okse- eller Kalvekød eller af Vildt. De fyldes med en Ragout som Nr. 11, behandles og koges som ovenstaaende. Hertil Vildt-Sauce, tilsat lidt Ribs-Gelé.

## CHARTREUSE

Denne billige og velmagende Ret har de franske Munke, efter hvem den har faaet Navn, Æren af at have opfundet. Chartreuse er kun en Form, beklædt med Grønsager; i Midten fyldes enten kogte eller stegte Kødvarer. Det var navnlig paa Fastedagene en yndet Ret, thi Kaalen skjulte som et Hylster de forbudte Kødspiser.

### 54. Chartreuse med Bajerske Pølser. (2 Hoveder Spidskaal, $\frac{3}{4}$ Kg ( $1\frac{1}{2}$ 𐀀) Pølser. Til 12 Personer.)

En Chartreuse kan enten koges i en Buddingform uden Tap eller sættes i Ovnen i en Form med fast Bund. I saa Tilfælde kan der lægges et Stykke

Papir over, smurt med Smør, og hvori er klippet nogle Smaahuller, for at Dampen kan slippe ud. Formen, som benyttes, maa smøres godt med koldt Smør. Gule- og Hviderødder, som er halvkogt, skæres i tynde Skiver og udskæres i ens Størrelse. De trykkes fast mod Formens Bund og Sider for at danne Mønster. Kaalen, som enten kan være Savoykaal, Spidskaal eller Hvidkaal, skæres i 4 Dele og koges omtrent møre i Vand. Stokkene skæres af, og Vandet presses godt af Kaalen, som hakkes meget groft med Salt og Peber. Den i Forvejen pyntede Form belægges med et 3 Centimeter (1 Tomme) tykt Lag Kaal, og i Midten lægges Polserne. Herover dækkes atter Kaal og til sidst overhældes Chartreusen med 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) smeltet Smør. Den koges eller bages omtrent en Times Tid, vendes forsigtigt paa Fadet og serveres med god, brun Skysauce.

Forøvrigt kan Chartreuse varieres i det uendelige efter enhvers Smag. Den kan laves af snittet, kogt og tillavet *Rødkaal*, hvori er nedlagt forskellige Ting som Rester af Flæskesteg, Medisterpølser, kogt eller stegt Svinekam.

### 55. Chartreuse med Brunkaal.

Hvidkaal snittes og brunes i en Gryde i brunet Smør og ganske lidt Sukker. Naar Kaalen er smuk brun, lægges deraf et Lag i den smurte Form. I Midten kan lægges enten sribet, let saltet Flæsk, Medisterpølse eller sprængt And. Hvad der bruges hertil maa være kogt og skaaret i passende Stykker. Den bages eller koges 1 Time. Brun Skysauce spises hertil; denne kan laves af Maggis-Bouillon-Terninger.

### 56. Chartreuse med forskellige Slags Ragout'er.

Formen hertil pyntes som Nr. 54. Kaalen tilberedes paa samme Maade som anvist i nævnte Opskrift. I Midten kan fyldes Ragout af Dyr- og Fuglevildt, af Gæs, Høns eller Duer og øverst et Lag Kaal. Der maa ikke være for megen Sauce ved Kodet. Resten serveres til Chartreusen, som vendes paa Fadet med stor Forsigtighed.

## GRATINSKALLER

Til Mellemret beregnes sjældent mere end 1 Skal til hver Person. Saa godt som de fleste Fyldninger, der er omtalt ved Krustader, kan fyldes i Skaller og gennemvarmes i Ovn. Anrettes paa Fad med Serviet og pyntes med Salatblade eller med Persille.

### 57. Blomkaal i Gratinskaller.

Blomkaalen koges omtrent mør i Vand med Salt. Den deles i smaa Buketter, som lægges i Skallerne, derover hældes smeltet Smør, de bestrøs med Rasp og bages som de foregaaende. Blomkaal paa denne Maade

kan enten spises som selvstændig Ret eller serveres til Steg, Koteletter, Skinke eller Tunge.

Omkring den varme Kaal, rundt Skallens Kant, kan lægges hakket Skinke. Hakket Æg strøs over Kaalen.

### 58. Torsk i Gratinskaller.

Fisken, som bruges hertil, koges og pilles fra Benene i større Stykker, medens den endnu er varm. Smør og Mel bages og fortyndes med Fiske-suppen til en temmelig jævn Sauce, som lieres med et Par Æggeblommer. Heri kommes stødt, hvidt Peber, Salt, Vin (enten Sherry eller Graves) og lidt Citronsaft. Fisk i Skaller er en meget yndet Ret til alle Maaltider og tillige en smuk Maade at anvende Levninger paa. Laks, Gedder og Helle-flynder kan tillaves paa lignende Maade. Har man ikke rigeligt af Fisk, kan der til de 2 sidstnævnte Sorter tilsættes kogte smaatskaarne Sellerier.

Til en finere Anretning kan der paa hver Skal lægges en Østers. I stuvet Torsk kan kommes Champignons eller blot noget af Saften eller Eddiken, som de maaske er konserveret i; Skallen pyntes da med en Champignon.

### 59. Torsk med Tomat-Puré i Gratinskaller.

Torsken tillaves som Nr. 58. Er Saucen godt jævn, behøver den ikke hertil at lieres med Æggeblommer, men kun at tilsættes lidt Tomat-Puré og et Glas Vin.

### 60. Muslinger i Gratinskaller.

Tillaves som Nr. 8.

### 61. Østers i Gratinskaller.

Hertil kan benyttes de smaa, billige Østers. Antallet maa rette sig efter Skallerne og Østers'ernes Størrelse. Østers'erne behandles og staves som til Krustader (Nr. 13). Gratinskallerne fyldes med de stuede Østers, og derover strøs et tyndt Lag Rasp. De sættes i en godt varm Ovn omtrent 1 Kvarter, indtil de er lysebrune. Skallerne anrettes paa Serviet paa Fad, pyntet med lidt Persille. Har man flere Skaller, end Ovnen kan rumme, sættes de, som er færdige, oven paa Komfuret for at holdes varme, medmindre Ovnen er saaledes indrettet at der er Plads til to Plader, som da kan skiftes.

## GRATIN

Alle de efterfølgende Gratin'er bages i Ovn, enten i en Form med fast Bund, i Gratin-Fad, Gratinskaller, Papirkapsler eller i smaa Gratinforme af Ler eller Fajance. Af Skallerne og Formene beregnes 1 til hver Person. Bagt i en dyb Form tager Gratin henved 1 Time, hvorimod den i en fla-

## GRATIN

dere Form kan nøjes med omtrent 3 Kvarter. I Gratinskaller, smaa Ler-forme eller Papirkapsler bages Dejgen i Løbet af 20 Minutter, medmindre der i Opskrifterne er angivet anden Tid. Skallerne tager betydelig mere Plads i Ovnen end de smaa Ler- og Papirforme. Disse sidste maa ikke have for stærk Undervarme, ellers kan Papiret let brændes i Bunden.

*Gratin'en anrettes altid i Formene, hvori de er bagt.* Gratin-Formen eller Fadet kan omvikles med en Serviet og en Buket Blomster fastgøres ved Sammenføjningen.

### **62. Asparges-Gratin.** (190 Gr (38 Kvint) Margarine, 190 Gr (38 Kvint) Pillsbury-Mel, $\frac{3}{4}$ L (3 Pægle) kogende Mælk, 9 Æg. Til 10 à 12 Personer.)

Smør og Mel bages sammen og spædes med den kogende Mælk. Naar det er afsvalet, røres 9 Æggeblommer, lidt Salt, ubetydeligt Melis samt de meget stift piskede Æggehvinder deri.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) ituskaarne, kogte Asparges vendes varsomt i Dejgen, som derefter hældes i Genstanden, hvori Gratin'en skal bages. Formen maa være smurt godt og bestrøet med Rasp.

### **63. Reje- og Asparges-Gratin.** (1 L (1 Pot) Rejer, $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\bar{u}$ ) Asparges. Til 8 Personer.)

Rejer og Asparges tillaves som i Nr. 2. Bages i Gratinskaller.

### **64. Blomkaals-Gratin.** (2 mellemstore Blomkaalshoveder. Til 8 Personer.)

Tillavningsmaaden, som er beskrevet i Nr. 62, anvendes ogsaa hertil. Den itupillede, omtrent mørkogte Blomkaal lægges i Gratin'en. Spises med rørt Smør.

### **65. Brussel-Gratin.** (2 Par Brisler. Til 8 Personer.)

Brislerne renses og koges som i Nr. 6 og skæres derefter i Skiver. Til Saucen bages Smør og Mel, som fortyndes med Brisselsuppen. Deri kommer Peber, Salt og 1 Glas Sherry. Saucen hældes over de varme Brisler, der dækkes med 4 Æg, godt piskede med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde eller Mælk. Bages 1 Kvarter.

### **66. Champignons-Gratin.**

Saafernt man bruger friske Champignons, maa disse efter at være rengjorte koges nogle faa Minutter i Smør og ganske lidt Vand med Tilsætning af nogle Draaber Citronsaft. Smørret skummes af, og deri bages Melet og opspædes med Suppen af de kogte Champignons til en temmelig jævn Sauce, som lieres med et Par Æggeblommer og tilsættes lidt Sherry efter Smag. Stuvningen hældes i Gratinskaller og bestrøs med Brød. Bages i 10 Minutter i en hed Ovn. Henkogte Champignons kan benyttes.

**67. Fiske-Gratin. 1.**

Dejg hertil som Nr. 62. Sukkeret og Asparges udelades deri, men i Stedet derfor røres stødt, hvidt Peber og 1 Tallerken kogt, pillet Fisk i. Hertil kan spises

- rørt eller smeltet Smør (Nr. 743—750),
- Champignons-Sauce (Nr. 775),
- Hummer- og Krebs-Ekstrakt-Sauce (Nr. 778),
- Kapers-Sauce (Nr. 779),
- Reje- og Asparges-Sauce (Nr. 787),
- Sauce piquante (Nr. 768).

*Fiske-Gratin* kan laves af de fleste Sorter kogt, pillet Fisk.

**68. Fiske-Gratin. 2.**

Fisken, som bruges til denne Gratin, kan enten være Laks, Gedder, Torsk, Kuller eller Helleflynder. Den kogte Fisk pilles fra Benene i smaa Stykker. Hertil laves en jævn Sauce af Smør, Mel, Fiskesuppe, lidt Fløde, stødt, hvidt Peber, Salt og 1 Glas Graves eller Sherry; den lieres med et Par Æggeblommer. Heri røres Fisken forsigtigt og kommes i Formen. Gratin'en bestros med Brød og overhældes med smeltet Smør.

**69. Grønærte-Gratin.**

Stuede Ærter, hvori er rørt hakket Persille, lægges paa Bunden af et Gratinfad. Er der en Rest Tunge, Skinke eller salt Kød, kan den skæres smaat eller hakkes groft og blandes i Ærterne. Dejg som i Nr. 62 hældes over Ærterne. Bages omtrent 1 Time.

*Russiske Ærter* kan tillaves som de friske Grønærter. Persillen udelades deri.

**70. Hummer-Gratin. 1. (1 stor Hummer. Til 4 Personer.)**

Af en stor, kogt Hummer udtages Kødet, som skæres i smaa Stykker. 50 Gr (10 Kvint) Mel bages i 50 Gr. (10 Kvint) Margarine og fortyndes med godt  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Mælk. Naar Saucen har kogt tilsættes den lidt hakket Persille, Paprika og Salt; den lieres med 2 Æggeblommer, og heri kommes Hummerkødet. Denne Gratin kan entes bages paa Fad, i Gratin-skaller eller i Hummerskallerne, som da maa bevares hele. I alle Tilfælde bestros den med stødt Brød og dryppes med lidt smeltet Smør. Den sættes i Ovn for at faa Farve og anrettes paa Serviet, pyntet med Persille.

**71. Hummer-Gratin. 2. (1 stor Hummer 4 Æg, 8 à 10 Skefulde Mælk, 1 Teskefuld Kartoffelmel. Til 5 Personer.)**

Æggeblommerne røres godt med Melet og Mælken; heri kommes Salt, smaatskaaret Hummerkød og til sidst de piskede Hvider. Den bages i Ovn omtrent 1 Kvarter, til den er gulbrun, og maa straks anrettes. Der serveres Hummer-Sauce til (se Nr. 778).

**72. Høns-Gratin.** (2 Høns,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) Ærter (henkogte). Til 8 Personer.)

Naar Hønsene er kogt, skæres Kødet i passende Stykker og arrangeres paa et lidt dybt Fad, som kan taale at udsættes for Varmen i Ovn. Af Smør Mel, Ærte vandet og Hønskødsuppen laves en godt Frikassé-Sauce, som kan forbedres med 2 à 3 Æggeblommer. 4 Æg piskes med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Mælk og hældes over Stuvningen, som sættes i Ovnen og bages 1 Kvarter, eller til Æggemassen er bagt. Ved Anretningen kan der omkring Kanten af Fadet lægges en Krans af Ærterne. og med Mellemrum kan stikkes smaa Buketter af Blomkaal deri.

Ærterne kan, hvis de er henkogt, varmes i Daasen i kogende Vand og behøver ikke at rystes i Smør.

**73. Jordskokke-Gratin.**

De parterede, ikke helt mørkogte, Jordskokker lægges i Gratin-Dejg, som til Asparges-Gratin Nr. 62. Rørt Smør.

**74. Klipfiske-Gratin.**

Se Opskrift paa Fiske-Gratin Nr. 67. Den kogte Klipfisk hakkes og røres i Dejgen. Smeltet eller rørt Smør. Tomat-Sauce kan ogsaa passe hertil.

**75. Knudekaals-Gratin.**

Knudekaalen maa være mørkogt og skaaret i mindre Stykker som Asparges, naar den uden Væde ved lægges i Gratin-Dejgen (se Nr. 62). Rørt eller smeltet Smør til.

**76. Makaroni-Gratin med Skinke.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) Makaroni,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) mager, kogt, røget Skinke. Til 12 Personer.)

Makaronierne brækkes itu, koges og hældes paa Dørslaget. I Kasse-rollen kommes 100 Gr. (20 Kvint) Smør, som smeltes, og heri røres  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Fløde, Mælk eller Suppe, stødt Peber og til sidst den hakkede Skinke og Makaronierne. Rester af kogt Skinke kan finde Anvendelse her. Ophedes godt i Ovn.

**77. Makaroni-Gratin med Tomat-Puré.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊕}$ ) Makaroni. Til 8 Personer. Mellemret.)

Makaronierne maa ikke gerne være af den tykkeste Sort; de brækkes i 5 Centimeters (2 Tommers) Længde og sættes over Ilden i rigeligt, kogende Vand; sædvanligvis beregnes  $\frac{1}{2}$  Time til Kogningen. 8 à 10 Skefulde Tomat-Puré, lige saa megen Sky eller Suppe, 1 Skive Smør, Salt og stødt, hvidt Peber blandes sammen og gives et Opkog. Makaronierne lægges lagvis med Sauce og reven Parmesanost i den smurte og strøede Form. Ost og Brød strøs paa det øverste Lag. Bages i 1 Kvarter. Makaroni,



tillavet paa samme Maade, kan anrettes paa Fad med Bordure-Rand (se Nr. 334), og omkring Randen lægges glacerede Kastanier (Tomat-Puré findes i Syltebogen Nr. 227.)

### 78. Porre-Gratin.

Kogte Slik-Porrer eller tyndere do. skæres i mindre Stykker og lægges helst lagvis med Dejgen i den smurte Form. Har der været spist Slik-Porrer, kan godt det oven for disse siddende faste Stykke af Porrebladene afskæres, skylles, koges og benyttes i Gratin. Rørt Smør. Dejg som Nr. 62.

### 79. Rosenkaals-Gratin.

Den pillede Kaal skal blot have et godt Opkog i Vand med Salt, hældes paa Dørslaget og derefter blandes i den færdige Dejg (se Nr. 62). Rørt Smør.

### 80. Skorzonerøds-Gratin.

De rensede Rødder maa være udskaarne og kogt møre, forinden de blandes i Dejgen (se Nr. 62). Rørt Smør.

### 81. Østers-Gratin.

Østers'erne stuves som til Krustader (Nr. 13). Heri kan tillige kommes Hummer. Bages i Gratinskaller.

## OMELETTES

En Omelet er baade billig, hurtig at tilberede og tilmed en meget velset Frokostret. Den maa ikke gerne laves større end af 6 Æg, da det ellers let volder Vanskelighed at faa den bagt, og desuden er to mindre langt fordelagtigere end een stor.

Der findes i Handelen særlige Omeletpander, men selvfølgelig kan man anvende en almindelig Stegepande. Grunden til at Omeletterne ofte kan være tilbøjelige til at hænge ved Panden, er den, at det porøse Jern ved daglig at anvendes let trækker Fugtighed til sig. For at raade Bod herpaa kan man, inden den tages i Brug, enten afgnide den varme Pande med Salt eller sætte den over Ilden med Fedt, som maa opledes godt, og derefter aftørre den.

*Opskrift:* 5 Æggeblommer piskes godt, deri røres 10 Spiseskefulde Mælk eller Fløde samt ubetydeligt Salt og de meget stift piskede Hvider. Paa Panden kommes en god Skive Smør, og naar det koger, hældes Æggene deri. Med en Gaffel eller Kniv stikker man let i Æggene og ryster stadig Panden, for at Omeletten ikke skal brænde paa eller der skal danne sig

en haard Skorpe, da den derved mister den Lethed, som er dens store Fortrin. Omeletten bages kun paa den ene Side. Naar den er tildels stivnet, men dog løs bagt, lægges de forskellige Stuvninger i én Stribe paa Midten, og derover lukkes Omeletten sammen fra begge Sider, saa den faar en langagtig Form. Til det Brug findes der *Omeletknive* eller *Pandekagevendere*, men forøvrigt kan man udmærket godt hjælpe sig med en bred Kniv. Fadet, hvorpaa Omeletten skal anrettes, maa være varmt, forinden det lægges over Panden hvorpaa Omeletten paa denne Maade let vendes over paa Fadet. Maa straks serveres. Til 4 à 5 Personer.

### 82. Omelet med Asparges og Rejer.

En Stuvning (se Nr. 2) lægges over den bagte Omelet, som derefter sammenfoldes. *Muslinger*, *Hummer* og *Krebs* kan lægges som Stuvning i Omelet.

### 83. Omelet med Champignøns.

I Nr. 66 findes Anvisning paa Svampenes Tilberedning. Læg disse paa den halve Omelet og fold den anden halve over. Nogle faa Stykker hele Svampe garnerer den ene Side af Fadet.

### 84. Omelet med Fisk.

En Levning *kogt* Fisk kan pilles fra Benene i smaa Stykker og stuves i en temmelig jævn *Tomat-*, *Champignons-*, *forloren hollandske-*, *Hummer-* og *Krebse-* eller *Kapers-Sauce*.

En Levning *stegt* Fisk kan varmes i kogende Palmin, pilles fra Benene og lægges paa Midten af Omeletten. Hertil *Tartar-*, *Maitre d'hotel-*, *Tomat-* eller *Karse-Smør*.

*Røget Fisk* som *Sild*, *Hornfisk* og *Makrel* hakkes og lægges paa Omeletten i en Stribe, hvorover den sammenfoldes. Spises til Smørrebrød. Serveres saa varm som mulig.

*Klipfisk* hakkes fint og røres i Æggemassen, før den hældes paa Panden. Hertil udelades Saltet i Omeletten.

### 85. Omelet med Gulerødder.

Kogte hele, varme Karotter eller Gulerødder, udskaarne i Skiver med en riflet Urtekniv og rystede i Smør, lægges over Midten af Omeletten, bestros med hakket Persille og sammenfoldes. Rørt Smør spises til.

En Levning *kogt Knudekaal* kan varmes, udskæres og lægges i Omelet paa samme Maade.

### 86. Omelet med Hachis og Ragout'er.

Paa Midten af Omeletten lægges en veltillavet Hachis, dog maa den hertil ikke være for lind.

Endvidere kan en Levning varmet *Skildpadde*, *forloren* eller ægte, en

*Nyre-Ragout* eller *Brissel* do. eller en Rest opvarmet *Gulash* lægges deri. Hertil gives ikke anden Sauce.

### 87. Omeletter à la jardinière.

Æggemasse af for Eksempel 12 Æg kan deles i 3 Omeletter, der hver især belægges med forskellige Grønsager. Efterhaanden som Omeletterne er færdige, belagt med Grønsagerne og sammenfoldede, lægges de Side om Side paa det varme Fad, som henstaar i Ovn, til de alle er færdige og skal serveres. Foruden de sædvanlige Grønsager kan *Artiskokbunde* eller *Cardonner* lægges deri. Oven paa hver Omelet lægges en Stribe af de kogte Grønsager for at antyde Omelettens Indhold. Pynt Fadet for Enderne med Hoved-Salat.

### 88. Omelet med røget Laks.

Den røgede Laks skæres i ganske smaa Stykker og røres i Æggene. Omeletten bages og sammenfoldes.

*Kogt, røget Skinke* kan hakkes groft eller skæres smaat og anvendes paa samme Maade.

*Karse* strøs over Omeletten.

### 89. Omelet med brunede Løg.

En god Portion Løgskiver brunes paa Panden i Smør, disse kan enten røres i Æggene eller lægges inden i Omeletten, naar den er bagt. Lidt af Løgskiverne holdes tilbage, og hermed bestrøs Omeletten. Spises til Smørrebrød.

### 90. Omelet med Majroer.

Kogte, varme Roer kan enten udskæres i smaa Tærninger og røres i Æggene, eller de skæres i Skiver, dyppes i Æg og Brød og steges i Smør. Heraf lægges en Stribe over Omeletten, som lukkes sammen. Panerede Majroer kan ogsaa lægges heri ligesom stegt Flæsk i Æggekage, men i saa Tilfælde foldes Omeletten ikke sammen.

*Porreløg*, groft skaarne, passer godt til Roerne, de røres i Æggemassen.

### 91. Omelet med Porrer.

Efter at det nederste, hvide Stykke af Porrer er afskaaret til Slik-Porrer, kan godt noget af det ovenfor siddende faste, gulgrønne Stykke koges og lægges i den bagte Omelet, der sammenfoldes. Slik-Porrerne ser smukkere ud heri og smager endnu bedre. Rørt Smør.

### 92. Omelet med Spinat.

Over Omeletten lægges et fingertykt Lag stuvet Spinat (se Nr. 714—715). Den serveres enten hel paa Fad, eller ogsaa lægges Spinaten i Midten af Omeletten, der sammenlægges.

**93. Omelet med Tomater.**

Store, modne Tomater skæres i Skiver, bestrøs med Salt og Peber, dypes i Æg og Brød og steges paa Panden i rigeligt Smør. Æggemassen hældes over Tomaterne. Denne Omelet maa bages paa begge Sider.

**94. Omelet, anrettet paa Tomater.**

Flæk raa, modne, aftørrede Tomater og læg dem paa et rundt Fad, bestrø dem med Salt og Peber og stil Fadet en halv Snes Minutter i den varme Ovn. Omeletten bages paa den ene Side og vendes over paa Fadet, saaledes at Tomaterne er dækket dermed, og den bagte Side vender opad. Spises til Smørrebrød eller med rørt Smør til.

**95. Ærter i Omelet.**

Tynde, fine, ribbede og itusnittede, kogte Sukkerærter eller pillede og kogte Ærter anrettes i Omeletten. Rørt Smør.

**96. Omelet med Østers.**

Omeletten bages som tidligere anvist. I Midten lægges en Stuvning af Østers (se Nr. 13) og derover sammenfoldes Omeletten. Er der mere Fyldning, end Omeletten kan indeholde, da lægges den uden om denne.

**97. Æggekage med Flæsk.** (*6 Æg, 12 Spiseskefulde Mælk, 1/2 Spiseskefuld Mel, 375 Gr (3/4  $\bar{u}$ ) Flæsk. Til 4 à 5 Personer.*)

Æggeblommerne og Mælken røres i Melet tillige med smaatskaarne Porreløg og til sidst de piskede Hvider. Skiver af let saltet, stribet Flæsk, hvoraf Sværen er afskaaren, steges paa Panden. Naar det er færdigt, tages det af, og Fedtet hældes af Panden, som renses for det Salt, der har samlet sig paa den. Fedtet hældes igen paa Panden, som atter sættes over Ilden for at blive varm, heri hældes Æggene, og Flæsket ordnes derpaa. Æggekagen vendes paa et Laag og bages paa den anden Side.

## RØRÆG

Røræg kan tilberedes med Mælk eller Vand; i sidstnævnte Tilfælde bruges lidt mere Smør. Mange af de efterfølgende S sammensætninger passer særligt til det kolde Bord; de spises til Smørrebrød.

**98. Røræg med Mælk.**

Et Æg og 2 Spiseskefulde Mælk beregnes i Regelen til hver Person. Æggene piskes godt, saa at Blommerne og Hviderne samler sig. I en flad Kasserolle eller paa en Pande kommes en Skive Smør, som smeltes, og heri hældes Æggene, der maa stilles over meget svag Ild. Efterhaanden som Røræggene stivner skræbes de fra Bunden af Kasserollen og lægges

paa det varme Fad, hvorpaa de skal anrettes. Røræggene maa ikke komme i Kog og kun tilsættes ganske ubetydeligt Salt, da begge Dele bevirker, at de let bliver grynede og vandede.

### 99. Røræg med Vand.

Røræg kan tillaves med samme Kvantum Vand, som ovenfor er anvendt af Mælk. Tillavet med Vand bliver Røræggene lettere og faar en smukkere gul Farve, men i dette Tilfælde maa bruges lidt mere Smør.

### 100. Røræg med Asparges og Rejer. (12 Æg, 2 Spiseskefulde Mælk til hvert Æg, $\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Rejer 375 Gr ( $\frac{3}{4}$ Ⓔ) Asparges. Til 12 Personer.)

Kogte smaatskaarne Asparges kommes tillige med pillede Rejer i de piskede Æg.

### 101. Røræg med Bajerske Pølser. (2 à 3 Pølser til hver Person.)

Røræggene anrettes paa Fad og garneres med Pølserne, som er kogt i højst 5 Minutter. Røræggene bestrøs med hakket Persille. Pølserne kan ogsaa ristes i Smør paa Panden.

### 102. Røræg med Blomkaal.

Blomkaalen pilles i smaa Buketter og koges. Den kommes i de piskede Æg.

### 103. Røræg med Champignons.

De Champignons, som bruges heri, maa ikke være syrlige, altsaa ikke henkogte med Eddike eller Citronsaft. Bedst er de, som er henkogt i Smør. Champignons-Smørret anvendes i Røræggene.

### 104. Røræg med Grønærter.

De kogte Ærter hældes paa Dørslaget, og naar Vandet er afløbet, blandes de i de piskede Æg. Ærte vandet kan anvendes i Kødsuppe eller benyttes i Røræggene i Stedet for Mælk eller Vand. Anretningen bestrøs med hakket Persille.

Eller: Anret hver Del for sig, de varme Ærter og Røræg, i Striber paa et Fad, belæg Ærterne med lidt koldt Smør og bestrø Røræggene med hakket Persille. Saltede eller røgede Varer spises til denne varme Ret.

### 105. Røræg med Hummer.

Bruges friske Hummer hertil, da koges og pilles de, og Skallerne stødes sammen med en Skive Smør. Det sættes over Ilden, afkoges i Vand og sis, og Hummer Smørret, som flyder ovenpaa, afskummes og kommes i Kasserollen for at benyttes til Røræggene. I de piskede Æg røres Hummerkødet. Røræggene pyntes med Karse. Henkogte Hummer kan ud-

mærket godt anvendes hertil, Hummer-Smørret erstattes da med lidt Hummer- og Krebse-Ekstrakt.

### 106. Røræg med Karse anrettet med Tomater.

Bland i de piskede Æg skyllet, afskaaren Karse og lav Røræg som ellers. Anret dem varme og læg en Krans derom af smaa, røde Tomater, halverede og lagt med den runde Side opad. En Dusk Karse stikkes mellem hver.

### 107. Røræg med Kastanier.

Ristede eller kogte Kastanier blandes hele eller parterede i de piskede Æg.

### 108. Røræg med røget Laks.

Røræggene anrettes paa Fad og bestrøs med Karse. Skiver af røget Laks rulles sammen som Snegle og stilles omkring Æggene. Herimellem lægges smaa Buketter af Karse.

### 109. Røræg med Ost.

I de piskede Æg, tillavet med Mælk, lægges smaa Tærninger af Svejts-ost. De færdige, stivnede Røræg bredes ud paa et Fad, og Karse garnerer Kanten af Æggene. I Midten lægges en Krans af ganske smaa Radiser uden Blade. Spises til Smørrebød.

### 110. Røræg og Porrer i Gratinskaller.

Røræggene anrettes i de varme Skaller, og 2 dampende hede, kogte Porrer lægges over Kors paa Røræggene og 1 bajersk Pølse ved hver Side. Pølserne kan ristes i Smør paa Panden. Serveres denne Ret paa et større Fad, lægges Æggene ved den ene Side, og den anden afstribes skiftevis med Pølser og Porrer.

### 111. Røræg med Sardel-Ringe.

Omkring Røræggene, udbredt paa et lille fladt Fad, lægges en Rand af groft hakkede Tomater, vendt i Blandingen Olie, Eddike, Peber og Salt. Paa Tomaterne anbringes de smaa Sardel-Ringe (faas i Daaser), og Hjertebladene af Hoved-Salat indstikkes rundt Kanten af Fadet.

### 112. Røræg med hakkede, røgede Sild, Makrel eller Hornfisk.

Læg de stivnede Røræg i en Skaal, efterhaanden som de tages af Panden. Ved Anretningen vendes denne Top over paa et mindre Fad, og den hakkede Fisk lægges omkring den.

### 113. Røræg med Skinke eller Tunge.

Vil man hertil benytte Rester af Skinke eller Tunge, skæres de i smaa Tærninger og kommes i Æggene, forinden disse sættes over Ilden.

**114. Røræg og Spinat i Gratinskaller.** (*1 Skal til hver Person.*)

Disse 2 Sorter tillavet, varm Gemyse lægges ved Siden af hinanden i en varm Gratinskal. Over Æggene strøs Karse, og 2 tynde Skiver røget Laks, sammenrullede som Snegle, stilles paa Æggene. Spinaten belægges med en Skive haardkogt Æg. Skallerne stilles paa et Fad, belagt med en smukt foldet Serviet.

**115. Røræg med Suppeurter.**

En Rest kogte Suppeurter udskaarne i Strimler, kan blandes i Æggemassen tillige med lidt hakket Persille eller smaatskaarne Porreløg, og derefter laves Røræggene som sædvanlig.

**116. Røræg med Tomat-Puré.**

Til hvert Æg tages 1 Spiseskefuld Tomat-Puré i Stedet for Mælk. Røræggene spises til Smørrebrød. Pyntes med Karse. Se Syltebogen Nr. 227.

**117. Røræg med Trøfler.**

Trøflerne skæres ganske smaat og sættes et Øjeblik over Ilden med lidt Madeira. De kommes i de piskede Æg.

## ÆG, BLØDKOGTE OG HAARDKOGTE

**118. Blødkogte Æg.**

Æggene vaskes i Saltvand og lægges i Æggenettet, som sænkes i det kogende Vand. Ved Kogning af Æg maa der tages Hensyn til Æggenes Størrelse. Meget store, friske Æg taaler let at koge i 4 Minutter, ellers er den almindelige Regel 3 Minutter. 6 à 7 Minutter behøves, for at Hviden skal være fast og Blommen blød til overskaarne Æg. Æggene maa hverken koges i for rigeligt Vand eller under Laag, da det bevirker, at de let revner. Friske Æg har en større Vægtfylde end Vand og synker derfor til Bunds i Kasserollen, hvorimod de mindre gode svømmer ovenpaa. Blødkogte Æg anrettes straks enten i en Æggevarmer eller paa et Fad, hvorpaa er lagt en Serviet, som foldes sammen over Æggene og pyntes med Persille.

**119. Haardkogte Æg i Karry-Sauce.**

Hertil koges Æggene i omtrent 10 Minutter. De tages op og overhældes med koldt Vand, for at Skallen bedre skal kunne slippe pilles og anrettes hele paa et Fad. Medens Æggene koger, laves Karry-Saucen af Smør og Mel og fortyndes med Kødsuppe eller Maggis-Bouillon-Tærninger, opløst i Vand. Karry udrøres og tilsættes efter Behag. Saucen hældes over Æggene, som kan garneres med kogte Ris.

**120. Haardkogte Æg med Sennep-Sauce.** (*Skidne Æg.*)

Æggene koges og anrettes som Nr. 119. Smør og ganske lidt Mel bages og fortyndes med Kødsuppe eller opløste Maggis-Bouillon-Tærninger; heri kommes Vandsennep efter Smag, og til sidst udrøres lidt koldt Smør i Sauce, som hældes over Æggene. Sauce kan laves af Mælk i Stedet for Kødsuppe; den bliver ikke saa skarp, og der bruges mindre Smør. Retten kan garneres med panerede Kartoffelskiver, stegt paa Panden i Palmin.

**121. Pøcherede eller forlørne Æg.**

En Stegepande, som maa være godt fyldt med kogende Vand, hvori er kommen en Spiseskefuld Eddike, benyttes hertil. Æggene slaas i enkeltvis og med Forsigtighed, for at Blommerne kan forblive hele. Naar Hviderne er stivnede, er Æggene færdige. Hvis man ønsker, at Blommerne skal være synlige og ligge utildækkede af Hviderne, koges Æggene blot i mindre Vand. De tages nu op af Vandet med en Hulske, og de løse og ujævne Kanter afpuddses. Pøcherede Æg kan koges i en *Ægge-Pande*. Æggene slaas ud i Rummene, efter at Panden er anbragt i Stege-Panden, omtrent fyldt med kogende Vand.

## SPEJLÆG

**122. Spejlæg.**

For at faa Æggene til at ligge smukkere og blive mere ens spejlede, maa man helst først slaa dem ud paa et Fad, saa at Blommerne er hele, fremfor at lægge dem paa Panden, et ad Gangen: thi som oftest er de første færdige, forinden de sidste vel er lagt paa. Stegepanden sættes over Ilden med lidt Smør; naar det koger hældes Æggene forsigtigt derpaa, og saa snart Hviden er stivnet, er de færdige. Der findes særlige Pander at spejle Æg paa. Spejlæg kan i de følgende Retter serveres enten paa Franskbrød, stegt paa Panden, eller paa panerede, kogte Kartoffelskiver. Brunede Log kan lægges omkring Ægget, der ogsaa kan spises pyntet med *Karse*, *Ansjoser* eller *benfri Sild*. En kraftig Sky med Vin, jævnet med lidt Sagomel, hældes ved Æggene, ikke over dem.

**123. Spejlæg med Tomat-Sauce.**

Spejlæggene anrettes paa et varmt Fad, og derpaa hældes en Tomat-Sauce, lavet af Smør og Mel og fortyndet med Kødsuppe. Der tilsættes hvidt Peber, Salt et Glas Sherry og Tomat-Puré efter Smag. (Se Sylte-bogen Nr. 227).

**124. Spejlæg med Champignons.**

I en kraftig Sky gives nogle Champignons et Opkog, og deri kommes ganske lidt Madeira og Maggis-Bouillon-Tærninger. Skyen hældes omkring Spejlæggene.



**125. Spejlæg med Madeira-Sky.**

Skyen hertil maa være meget kraftig og af en smuk; klar brun Farve; den tilsættes et Glas Madeira. Man kan godt til disse Retter, hvor der anvendes Sky, lave den af Maggis-Bouillon-Tærninger og jævne den lidt med Sagomel. Æggene serveres i en Krans omkring Fadet, og Skyen hældes i Midten.

**126. Spejlæg med Skinke.**

Kogt Skinke skæres i Skiver, ristes paa Panden i Smør og anrettes paa et varmt Fad. Paa hver Skive Skinke lægges et Spejlæg. Karse eller fintskaaren Porreløg er meget yndet til denne Ret; det drysses let hen over Æggene.

**127. Spejlæg med Trøfler.**

Trøflerne skæres i Skiver og faar et Opkog i kraftig Sky, som hældes omkring Æggene.

**128. Toast.**

Hertil maa Æggene koges i 6 à 7 Minutter, da de ikke maa være fuldstændig haardkogte. De overhældes med koldt Vand, pilles og skæres i Skiver. Varmt, ristet Franskbrød smøres med Smør og herpaa lægges Æggeskiverne, som bestrøs med Salt og Peber. Ristet Brød. (Se Smørrebrød 319).

**129. Ansjos-Toast.**

Kødet af 10 Ansjoser, 50 Gram (10 Kvint) Smør, 2 haardkogte Æggeblommer, lidt Paprika og nogle Draaber Citronsaft stødes godt i en Morter og smøres paa varmt, ristet Franskbrød. Toast bruges som Frokostret.

**130. Æg i smaa Jydepotter eller Fajanceforme.**

Jydepotterne smøres med Smør, og i hver af dem hældes et Æg, som bestrøs med ganske lidt Salt, hvidt Peber og, om man synes, med reven Parmesanost. Jydepotterne sættes i den varme Ovn i Bradepanden hvori hældes kogende Vand. Naar Æggene er stivnede, serveres de straks. Be-strøs med hakket Persille.

**131. Grøntret.**

De her nævnte Grønsager koges og serveres med rørt Smør enten til Frokost, Middag eller Aften.

Artiskokker (Nr. 583).

Slik-Asparges (Nr. 586).

Broccoli (Nr. 626).

Cardonner (Nr. 597).

Champignons (Nr. 596).

Bleg-Sellerier (Nr. 706—708).

Gulerødder (Nr. 606).

Grønne Bønner (Nr. 592).

Voksbønner (Nr. 594).

Jordskokker (Nr. 613).

Kastanier (Nr. 663).

Majs-Kolber (Nr. 675).

Blomkaal (Nr. 619).	Slik-Ærter (Nr. 719).
Knudekaal (Nr. 630).	Savojkaal (Nr. 639).
Rosenkaal (Nr. 636).	Porrer (Nr. 689).
Strandkaal (Nr. 641).!	Radiser (Nr. 694).
Spidskaal (Nr. 640).	Stakys (Nr. 705).

Konserves til Grønt (se Nr. 733).

## KØDRETTER

Dette Udvalg af forskellige Retter er nærmest samlet for at skaffe en let Oversigt over nogle af de utallige smaa Kødretter, som i Almindelighed findes spredte omkring i Kogebøgerne.

Nedenstaaende Opskrifter er beregnede for de mest forskelligt situerede Hjem, enten til déjeuner, souper eller som Efterret ved en almindelig borgerlig Middag.

### 132. Engelsk Bøf. ( $2\frac{1}{2}$ à 3 Kg (5 à 6 $\bar{u}$ ) Inderlaar.)

Kødet maa have hængt mindst 1 Uges Tid efter Slagtningen, det udskaeres med Trævlerne, altsaa paa langs af Inderlaaret i tomme-tykke Skiver, der atter skaeres paa tværs i 2 à 3 Stykker, eftersom man ønsker Stykkerne større eller mindre. Nu brunes først en god Portion Løgskiver, enten i Smør, Klaret eller Palmin paa Stegepanden, og medens dette foregaar, gives hvert Stykke Bøfkød et Slag med Kødhammeren. De sprøde, brune Løg skræbes af Panden, som atter stilles over Ilden, og paa denne tørre, hede Pande lægges Bøffen for hurtigt at vendes omkring paa den anden Side og derefter straks fjernes fra Panden. En god Skive Smør (ikke Margarine) brunes paa Panden, og heri lægges Bøffen bestrøet med Salt og Peber for hurtig at brunes paa begge Sider; staar den længe derpaa, bliver den tør og skorpet. Bøffen lægges i en Stribe paa Fadet, der maa være godt varmt, og de brunede Løg fordeles paa Stykkerne. Panden afkoges med ganske lidt Vand, Sky eller Suppe, for at Kødkraften kan løsnes, som har fæstnet sig derpaa under Stegningen. I denne Sky kan røres lidt Kulør og Salt samt godt  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) koldt Smør, og efter at den har kogt, hældes den paa Fadet over Bøffen.

Bedre endnu bliver Bøffen, naar den laves af *Højreb* eller *Oksemørbraden* (Filet'en).

*Spejlæg* kan serveres over den færdige Bøf.

### 133. Hakkebøf. (3 Kg (6 $\bar{u}$ ) Oksebov eller Mellemskært. Til 12 Personer.)

Først brunes en god Portion Løgskiver, som skræbes af Panden. Kødet, udskaaret i mindre Stykker og malet 1 Gang igennem Kødmaskinen, formes i runde Stykker med en Kniv til godt sammenhakkede, smaa Stykker Bøf. De bestros med Salt og stødt Peber og vendes i Mel. Bøffen

steges nu i brunet Smør eller Palmin paa Panden; rød og saftig skal den være, men ikke blodig.

Panden afkoges med Sky, Suppe eller kogende Vand; den aftørres, og i lidt brunet Smør eller Margarine bages Mel, der spædes med Afkoget til en jævn Sauce. Den tillaves med Maggis Bouillon-Tærninger, Salt og Kulør eller Soya. Løgene faar et Opkog i Saucen, som hældes over Bøffen. Kogte Kartoffler til.

Sener og Ben af Kødet kan afkoges i ganske lidt Vand, og Suppen heraf benyttes til Saucen.

**134. Fransk Bøf med maître d'hôtel-Smør.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊞}$ ) Mørbrad. *Til maître d'hôtel-Smør bruges  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Smør, 3 Teskefulde hakket Persille og 2 Teskefulde Citronsaft. Til 8 à 10 Personer.)*

Okse-, Kalve- eller Svinekød benyttes hertil. I dette Tilfælde er Svinemørbrad anvendt. Mørbraden skæres paa tværs i passende Stykker, som bankes flade, bestrøs med Salt og Peber og steges paa Panden i brunet Smør over en rask Ild. Bøffen anrettes paa et meget varmt Fad og overhældes med Smørret og Skyen, som er afkogt af Panden. Nogle Maggis-Bouillon-Tærninger kan opløses deri.

Smørret røres og Citronsaften føjes til. Med en Teske, dyppet i varmt Vand, afstikkes smaa Boller; disse rulles i den hakkede Persille, og paa hvert Stykke Bøf lægges en Bolle. Garneres med Kartoffler, kogt i Palmin.

Paa samme Maade serveres Bøf med *Tartar-Smør* (Nr. 745) og Bøf med *Peberrod-Smør* (Nr. 747).

*Alle de efterfølgende Sorter Bøf kan laves af Svinemørbrad. I Mangel af Sky kan Kødekstrakt eller Maggis-Bouillon-Tærninger samt Kulør eller Soya benyttes.*

**135. Bøf med Champignons.**

Friske eller henkogte Champignons gives et Opkog i en kraftig, lidt jævnet, brun Skysauce, som tilsættes Vin efter Smag. Saucen anrettes over den stegte Bøf, som pyntes med Butterdejg i Form af Rand eller som Snitter.

**136. Bøf med Sauce à la diable.**

Til *Sauce à la diable* brunes 2 store, fint hakkede Skalotter i Smør, og heri bages Melet, som opspædes med god, kraftig Sky eller Suppe. 3 Spiseskefulde smaatskaarne *Piccalilly* (Pickles), syltet i Sennep, 1 à 2 Skefulde af Sennep, Paprika, Vin, Salt, lidt Sukker og Kulør, om det behøves, kommes i Saucen, som maa koge med Krydderierne nogle Minutter. Anrettes over det stegte Kød. Kogte Kartoffler.

**137. Bøf med brun Kapers-Sauce.**

I en veltillavet, kraftig Skysauce kommes Kapers og Vin. Den hældes ved Anretningen over Bøffen. Butterdejgs-Snitter til.

**138. Bøf med Oliven og Kastanier.**

Over Bøffen hældes en god, kraftig Skysauce, hvori er kommen skrællede Oliven og Vin efter Smag. Bøffen garneres med ristede Kastanier som (Nr. 663) og med Butterdejgs-Snitter.

**139. Bøf med Sauce piquante.**

Sauce til 8 à 10 Personer.

Hertil bruges  $\frac{3}{4}$  L. (3 Pægle) meget kraftig Sky, som maa koge i 5 à 10 Minutter med 4 Spiseskefulde syltede Perleløg eller Skalotter, Paprika, Vin, Salt og Sukker. Sauce gives en smuk, brun Farve og jævnes med Sagomel, udrørt i Vand. Paa Fadet lægges enten en Butterdejgs-Rand (se Nr. 34) eller Snitter. Sauce hældes over Bøffen.

**140. Bøf med Skildpadde-Sauce.**

En god Skildpadde-Sauce kan tillaves som Nr. 9. Hertil kan bruges Afkog af Stegeben til at koge Rødderne i. Anrettes over Bøffen, som garneres med overskaarne Æg og smaa Fiskeboller.

**141. Bøf med Tomat-Sauce og Ris-Rand.**

Til Tomat-Sauce bages Smør og Mel, som opspædes med Suppe. Den tilsættes Vin, Paprika og Tomat-Puré efter Smag. Bøffen anrettes paa Fadet, hvorpaa Ris-Randen er bagt (se Nr. 337), og Sauce hældes over. Hertil kan tillige anvendes enten løse, kogte Ris eller Makaroni, lagt omkring Kanten af Fadet.

**142. Châteaubriand.**

Er ganske simpelt Skiver af Okse-Filet paa 3 Centimeter (1 Tommes) Tykkelse. De bankes let paa begge Sider, bestros med Salt og Peber og steges ligesom Bøf. Châteaubriand kan serveres som Bøf med rørt Smør eller med en anden pikant Sauce, hvorefter den da faar Navn. Den kan varieres med de forskellige Tilsætninger, som findes omtalt ved Okse-Filet og Svinemorbrad, tillavet som Bøf (Nr. 134—141).

**143. Tournedos.**

Er smaa Stykker Bøf, udskaarne af Filet'en, som i det hele taget behandles, steges og serveres som Fransk Bøf Nr. 134. Tournedos kan garneres med Grønsager.

Tournedos-Béarnaise (se Nr. 792).

Tournedos-Bordelaise (se Nr. 757).

**144. Tomat-Bøf.**

Store, modne Tomater skæres i Skiver, bestros med Salt og Peber og dyppes i Mel. Paa en meget hed Pande brunes Logskiver, derefter brunes en god Skive Smør, og Tomatskiverne lægges deri. Saa snart Tomaterne er stegt, lægges de paa Fadet, og de i Forvejen brunede Løg lægges paa

Bøffen. Panden koges af med Suppe, Sky eller Vand, og deri røres til sidst en Skive koldt Smør samt Kulør og Maggis Bouillon-Tærninger. Saucen hældes over Tomat-Bøffen.

#### 145. Forloren Bøf med Spejlæg.

Bøffen, der skal danne Underlaget for Ægget, kan bestaa af forskellige Grønsager som Stedfortræder for Kødet, det kan enten være panerede, stegte *Kartoffel-Skiver* af kogte Kartoffler, Skiver af raa, modne *Tomater*, behandlede paa samme Maade, eller Skiver af *Franskbrød*, stegt i Smør paa Panden. Omkring Æggeblommen lægges sprøde, stegte Løgskiver. Brunet Smør eller en Sky-Sauce, lidt jævnet med Sagamel, hældes paa Fadet, men ikke over Anretningen.

#### 146. Hel stegt Svinemørbrad med Kompot og Salat.

Til en varm Ret til Frokost- eller Aftensbordet vil  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Mørbrad være tilstrækkelig til 3 à 4 Personer.

Mørbraden befris for Fedt og Hinder, bankes let med Kødhammeren og spækkes muligvis. En Skive Smør, Klaret eller Palmin brunes i en Gryde, og heri nedlægges Kødet; naar det er tilstrækkelig brunt, dryppes det enten med tynd Suppe eller Vand, som tilsættes Kulør og Salt. Steges over svag Ild. Naar Kødet er mørt, sies Skyen fra, og det fede, der skummes af, bruges til at bage Melet i, som opspædes til en god Sauce, der kan gives mere Kraft ved Hjælp af Maggis-Bouillon-Tærninger.

Ved Anretningen overstryges Mørbraden med noget af Saucen, pyntes med Persille og kan serveres med Kompot og Salat.

#### 147. Farseret Svinemørbrad.

Mørbraden afpudses, og Spidserne, som skæres af, benyttes til Farsen (se Svinekød-Fars Nr. 202). Mørbraden ridses op, og Farsen lægges indeni, hvorefter den sammensys og spækkes. Steges som foregaaende Ret. Hertil kan gives Kartoffel-Salat og brun Sauce, som laves af Skyen.

#### 148. Paneret Svinemørbrad.

Mørbraden bankes flad, dyppes i Æg og Brød og steges paa Panden i brunet Smør. Anrettes med Smørret hældt over. Pyntes med Persille, Citron- og Tomatskiver. Mørbrad kan serveres garneret med kogte Grønsager. Hertil rørt Smør.

#### 149. Svinemørbrad stegt som Vildt.

Mørbraden spækkes, brunes og dryppes med Mælk, tilsat Kulør. Saucen laves af Smør, Mel og den afsiede Sky. Kødet skæres i passende Stykker, som atter lægges sammen paa Fadet, overstryges med Sauce og garneres med brunede Kartoffler. Spises med Ribs- eller Tyttebær-Gelé eller med Æble-Mos.

**150. Svinemørbrad fyldt med Æbler og Svesker.**

En Ridse skæres i Mørbraden, som derefter fyldes med skrællede ituskaarne Æbler og Svesker; disse maa først have været lagt i kogende Vand, for at Stenene bedre kan klemmes ud, hvis der ikke benyttes stenfri Svesker.

Brun Skysauce og Kartoffler til.

**151. Svinemørbrad som forlorne Kyllinger.**

Mørbraden ridses paa langs, Persille og lidt koldt Smør puttes i ligesom til Kyllinger, hvorefter Kødet bindes eller sys let sammen. Det brunes, paahældes Væde og steges mørt, hvorpaa Traadene fjernes. Sauce bages af Smør, Mel og den afsiede Sky. Der kan ved Anretningen kommes et Stykke koldt Smør eller lidt Fløde i Sauce, og denne gives en smuk, brun Farve med Kulør. Serveres med brunede Kartoffler og Agurke- eller Tomat-Salat.

**152. Kalve-Koteletter.** ( $3\frac{1}{2}$  à 4 Kg (7 à 8  $\text{tt}$ ). Til 12 Personer.)

Til Koteletter bruges Kamstykket, som afhugges saaledes, at Koteletbenene (Ribbenene) faar en Længde af 8 à 10 Centimeter (3 à 4 Tommer). Ryghvirvlerne hugges af, og den tykke Hinde, som dækker Filet'en, fjernes. I Regelen beregnes 1 Ben til hver Kotelet, men man kan undertiden skære enkelte Stykker af uden Ben. Kødet løsnes og skræbes fra det øverste af Benet, bankes med Kødhammeren og samles til sidst med en Kniv i en rundagtig Form. De bestros med Salt og Peber og steges omtrent 6 à 8 Minutter i brunet Smør over en rask Ild. Koteletterne kan ogsaa dyppes i Æg og Brød. Naar Koteletterne anrettes, lægges først lidt koldt Smør under dem paa Fadet, Benene lægges ind imod Midten og pyntes med en Buket af Salat eller Persille. Paa Panden, hvorpaa Koteletterne er stegt, hældes lidt Sky eller Vand for at afkoge Kraften, som derefter hældes ved dem. Hertil kan spises enten Gemyse, Kompot eller Salat. *Papillotter* kan sættes om Benene af de stegte Koteletter; disse kan købes, eller man udklipper dem selv.

**153. Spækkede Kalve-Koteletter.**

Efter at Koteletterne er formede, spækkes de med ganske fine Flæskestrimler, brunes paa Panden i Smør og dryppes flittigt med lidt god brun Sky for at faa en smuk, brun Glasur. I Midten af Fadet lægges Gemyse, Asparges eller Ærter, og Koteletterne arrangeres udenom, garnerede med Persille eller Salat.

**154. Koteletter à l'anglaise.**

De bestros med Salt og Peber og steges paa Panden i brunet Smør. Ben og Hinder koges af til Sky, som tilsættes Madeira, Kulør og Kød-ekstrakt eller Maggis-Bouillon-Tærninger. Skyen hældes over Kotelet-

terne. som anrettes paa Midten af Fadet. Skiver af kogt, røget Skinke lægges i en Krans udenom og spises sammen med Koteletterne.

### 155. Kalve-Koteletter à la Maintenon.

Koteletterne dyppes først i Æg, derefter i en Blanding af stødt Brød, hakket Persille, Skalotter, Salt og Peber og steges i Smør. Panden afkoges med Sky, som hældes over Koteletterne. Garneres med Kartoffler, kogt i Klaret (se Nr. 661).

### 156. Kalve-Koteletter à la Perigord.

Koteletterne behandles og steges som Nr. 153. I en kraftig Sky kommer hakkede Trøfler og Madeira, som gives et Opkog. Hver Kotelet belægges ved Anretningen med en Skive varm, kogt, salt Oksetunge, og Sauce med Trøflerne hældes derover. Kalve-Koteletter kan serveres med forskellige pikante Saucer, som tidligere er omtalt ved Svinemørbrad. De kan tillige spækkes paa den ene Side med Trøfler.

### 157. Kalve-Karbonade.

Kan enten laves af Bov eller af skært Kalvekød, som skræbes fint eller hakkes en Gang igennem Kødmaskinen; dog maa hertil helst Halvdelen være fedt Svinekød. Naar det er hakket og samlet med Kniven, dannes det i Form af Koteletter, som bestrøs med Salt og Peber, dyppes i Æg og Brød og steges i brunet Smør. I Smørret, som er paa Panden, hældes Sky, kogt af Senerne fra Kødet. Sauce maa indkoges godt, tilsættes Kulør og hældes over Koteletterne eller serveres i Saucskaal. Hertil kan spises Gemyse, brunede Kartoffler, Kompot eller Salat. Som forlorne Ben i Karbonaden kan der, naar den er stegt, stikkes smaa Stykker Makaroni, omvundet med lidt udklippet Papir eller Papillotter; disse kan købes færdige eller ogsaa klipper man dem med Lethed selv.

### 158. Lamme-Koteletter. (2 Lamme-Koteletter til hver Person.)

Til Lamme-Koteletter maa ofte tages 2 Ben, for at Stykkerne ikke skal blive for smaa; ved Tillavningen skæres det ene bort. De bestrøs med Salt og Peber og steges ligesom Kalve-Koteletter, dog ikke saa længe. Stuvet Spinat anrettes i Midten af Fadet og heromkring stilles Koteletterne paa Kant. Forøvrigt passer saa godt som alle Gemyser hertil.

De kan tillige serveres med Stikkelsbær-Kompot og Agurke-Salat eller Hoved-Salat, tillavet med Fløde eller med Olie, Eddike og Peber.

### 159. Lamme-Koteletter med Asparges og Rejer. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{tt}$ ) Asparges, 1 L (1 Pot) upillede Rejer. Til 6 à 8 Personer.)

Koteletterne anrettes omkring de stuede Rejer og Asparges (se Tillavningsmaade i Nr. 2).

**160. Lamme-Koteletter med Høuse-Ragout.**

En god Høuse-Ragout, tillavet som Nr. 29, lægges i Midten af Fadet, og uden om den anrettes Koteletterne. (Koteletter af Svinemørbrad med Makaroni-Ben kan træde i Stedet).

**161. Lamme-Koteletter à la Maintenon.**

Tilberedes ganske som Kalve-Koteletter (Nr. 155).

**162. Svine-Koteletter.** (*2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kg (5  $\bar{u}$ ) Svinekam. Til 10 à 12 Personer.*)

Laves af Kammen, som omtalt ved Kalve-Koteletter, bestrøs med Salt og Peber, dyppes i Æg og Brød og steges i brunet Smør eller Klaret. Koteletterne kan serveres med brunet Smør og Skyen, som er paa Stegepanden, eller med krydrede Saucer og Gemyser, for Eksempel:

Stuvet Blomkaal og brunet Smør (se Nr. 619).

Rødkaal og Skysauce (se Nr. 638),

Brunede Kartoffler, Æble-Mos og Skysauce (se Nr. 647).

Kartoffel-Rouletter og Pickles-Sauce (se Nr. 18 og 760).

Kartoffel-Mos og Sauce piquante (se Nr. 18 og 768).

Makaroni og Tomat-Sauce eller Lemon-Asie-Sauce (se Nr. 790).

## SMAA KØDRETTER

**163. Kalve-Fricandeau.** (*2 Kg (4  $\bar{u}$ ) skært Kød. Til 8 Personer.*)

Til denne Ret bruges Inderlaaret, som skæres i mindre Stykker og bankes let med Kødhammeren samt spækkes, bestrøs med Salt og Peber, lægges med den spækkede Side ned imod Panden og steges i brunet Smør. I Løbet af 10 Minutter er de som Regel stegt. Skyen, som har sat sig fast paa Panden, afkoges med Suppe eller Fløde, til den bliver jævn. Saucen kan ogsaa tillaves af Smør og Mel, som spædes med Skyen. Spises med Ribs-Gelé, Kompot, Salat eller Gemyse.

Eller: lav forud en Sauce af Smør og Mel, brunet godt, spæd denne med Suppe, Sky eller kogende Vand og Maggis-Bouillon-Tærninger, tilsat Kulør, og lad det i Forvejen brunede Kød mørnes heri. Før Anretningen faar nogle Champignons et Opkog i Saucen: denne tillaves med Salt, Sukker (ganske ubetydeligt) og Vin.

**164. Kalve-Kallops med Persille.**

Godt, skært Kalvekød udskæres i smaa Stykker, som bankes flade, bestrøs med Salt og Peber og brunes paa begge Sider i omtrent 8 à 10 Minutter. I Smørret, hvori det er stegt, kommes Mel, der opspædes med Suppe eller Sky, hvilket koges godt sammen. Lige før Anretningen kommes et Stykke koldt Smør og en Spiseskefuld hakket Persille deri. Saucen bældes over Kødet. Kartoffler serveres hertil. Kallops kan tillaves af Svinemørbrad.



**165. Kalve-Snitte.**

De udskæres af Inderlaaret i smaa Stykker og gives et Slag med Kødhammeren, afpudses og spækkes. Snitterne brunes i Smør i en Gryde og overhældes med lidt god Sky eller Suppe, men ikke mere, end der behøves til at dampe dem møre i. De dryppes flittigt med Skyen, som efterhaanden maa stege hen, til det bliver en god, jævn og kraftig Sauce, der sies og serveres til Kødets. Snitterne anrettes i en Stribe paa langs af Fadet, der pyntes ved hver Ende med en Buket Salat eller Persille. Spinat, Syre, Ærter, Asparges eller anden Gemyse kan gives hertil.

**166. Wiener-Schnitzel.**

Kødets, som bruges hertil, kan enten være skært Kalvekød, udskåret som til Fricandeau, eller hakket Kalve- og Svinekød, tillavet som Kalve-Karbonade (Nr. 157). De bestrøs med Peber og Salt og steges i Smør eller Palmin paa Panden. Naar Kødets er stegt, kommes der mere Smør og Sky paa Panden; det afkoges til en god Skysauce, som ved Anretningen hældes over Kødets. Paa hvert Stykke lægges en Skive Citron og paa Midten af den en sammenrullet, benfri Sild eller en flækket Ansjos tillige med nogle Kapers. Enten *Kartoffel-Salat* eller brunede Kartoffler og skrabet Peberrod kan spises hertil. Wiener-Schnitzel kan tillaves af Svinemørbrad, men da maa Skyen tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger.

**167. Bankekød.** (3 Kg (6  $\bar{u}$ ) Oksebov eller Mellemskært. Til 12 Personer.)

Kødets udskæres i Skiver, som udbankes med Kødhammeren og dypes i en Blanding af Salt, Peber og Mel. I en Gryde brunes en god Skive Smør, Klaret eller Palmin, og heri brunes en Desserttallerken fint hakede Løg, hvorefter det meledede Kød lægges i Gryden. Herover hældes 1 Liter (1 Pot) Vand eller tynd Suppe samt Kulør, tilstrækkelig til at farve Saucen. Kødets koges over svag Ild og under lukket Laag i henved 3 Timer. Kom Maggis-Bouillon-Tærninger i denne og følgende 2 Retter, hvis Saucen ikke er tilstrækkelig pikant.

Den spises med kogte Kartoffler eller Kartoffel-Mos.

Naar Kødets er omtrent mørt, kan der kommes raa, skrællede, ituskaarne Kartoffler deri for at koges i Saucen.

**168. Benløse Fugle.**

Skiver af godt Oksekød (ikke for nyslagt og helst Inderlaar) bankes ud, og herpaa smøres et tyndt Lag Fars. I Midten lægges en Stribe Flæsk, som er dyppet i en Blanding af Salt, Peber og Nellikere. Kødets sammenrulles, formes som Kroppen af en Fugl og føjes sammen med en Række Spækstrimler. Fuglene gnides udvendigt med de ovennævnte Krydderier og dypes i Mel. I en Gryde med brunet Smør eller Margarine, hvori er kommen et Par revne Løg, brunes Fuglene, hvorefter der paahældes saa megen Suppe eller Vand, at det staar lige med Kødets. Skyen tilsættes

Kulør, og Fuglene koges deri i 2 Timer. Melet til Saucen bages i Fedtet, som skummes af Skyen, hvormed den opspædes. Fuglen anrettes i Saucen. Til denne Ret spises kogte, skrællede Kartoffler. Farsen kan udelades. De kan tillige laves af Kalvekød og af Svine-, Lamme- og Kalvehjerter.

**169. Gulasch.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) skært Kalvekød til hver Person.)

I Ungarn tillaves denne Ret ofte af Kalvekød, der skæres i Tærninger af 3 Centimeters (1 Tommes) Størrelse. En god Skive Smør eller Margarine brunes i en Gryde tillige med nogle hakkede Løg, og heri kommer Kødet, som i Forvejen er vendt i Mel, blandet med Salt og Peber. Naar det er brunet, hældes saa megen Sky, Suppe eller Vand derpaa, at det knapt staar lige med Kødet. Soya, Maggis-Bouillon-Tærninger, nogle Skefulde Tomat-Puré samt Paprika kommer deri. Det koges under Laag, og som Regel er Saucen tilstrækkelig jævn, naar det er kogt mørt. Gulasch anrettes med Kartoffel-Mos, enten lagt i Miden af Fadet eller som Rand uden om Kødet. Randen kan pyntes med hakkede Agurker eller Pickles. *Svinehjerter kan tillaves som Gulasch.*

**170. Kalvebrissel, paneret.**

Efter at Brislerne er rensede og kogt, som omtalt i Nr. 6, skæres de i Skiver, som dyppes i Æg og Brød, blandet med Salt og Peber. De steges i Smør eller Klaret og lægges som Garniture om stuede Grønsager.

**171. Kalvebrissel-Ragout.**

Brislerne halvkoges, flækkes, brunes i Smør, og noget af Brisselsuppen hældes derpaa; heri kommer Kulør, Paprika, Sherry samt Tomat-Puré efter Smag. Saucen jævnes med Sagamel. Sammen med Brislerne kan anrettes smaa Frikadeller af Kalvekød. Saucen hældes over. Den kan yderligere forbedres enten med Oliven eller Champignons. Serveres med Butterdejg enten bagt som Laag, Rand eller Snitter.

**172. Kalvebrissel i Franskrød.**

Af smaa Franskrød, hvoraf Skorpen er raspet, skæres et Laag, og de udhules. Heri fyldes de stuede Brisler (se Nr. 6), medens de er godt varme. Laaget klæbes paa med Æggehvide, og Brødene dyppes i Mælk og det afraspede Brød; steges i Smør eller Palmin. De spises med Sauce, som er lavet samtidig med Saucen til Stuvningen; den fortyndes og lieres med et Par Æggeblommer.

Franskrød kan fyldes med de forskellige Ragout'er, som er omtalt ved Krustader.

Brisler kan ogsaa anvendes, som forhen beskrevet, til:

Krustader (se Nr. 6).

Kroketter (se Nr. 14).

Rouletter (se Nr. 16).

Tarteletter (se Nr. 21).

Rissoller (se Nr. 23).

Piroger (se Nr. 26).

Smaa Postejer (se Nr. 27).

Vol au vent (se Nr. 28—32).

Timbal (se Nr. 46).

Brissel-Gratin (se Nr. 65).

**173. Kalvehjerte.** (*1 stort Fedekalvehjerte beregnes til 2 à 3 Personer.*)

Hjertet aabnes ved et Snit paa langs, og Aarer og Sener udtages, hvorefter det udvaskes godt og fyldes ligesom Kyllinger med Persille og Smør. Kødet sys sammen, brunes i Smør og paahældes lidt Vand samt Kulør og Salt og steges henved 3 Timer. Kalvehjertes, tillavede paa denne Maade, kan smage godt og er en meget billig Ret. Smør og Mel brunes og spædes med Skyen til en Sauce, som kan gives mere Kraft med Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det behøves. Kompot, Ribs-Gelé, Salat eller brunede Kartofler passer hertil. Hjerterne skæres itu og overhældes med Saucen.

*Svine-, Kalve- og Lammehjertes* kan endvidere tillaves som:

Bankekød (Nr. 167).

Benløse Fugle (Nr. 168).

Forlorne Kyllinger (Nr. 151).

Hjertes, fyldte med Æbler og

Svesker (Nr. 150).

Gulasch (Nr. 169).

**174. Kalvelever stegt som Bøf.**

Efter at Leveren er udvandet og Hinden aftrukken, udskæres den i ganske tynde Skiver, som bestrøs med Salt og Peber og dyppes i Mel samt steges paa Panden i brunet Smør eller Palmin. I en god Skive Smør brunes Skiver af Løg, og heri bages en Skefuld Mel, som opspædes med Sky, Suppe eller Vand med Tilsætning af Kulør, Maggis-Bouillon-Tærninger og Salt. Naar Saucen har kogt, hældes den over Leveren, hvortil serveres kogte Kartofler.

Mange bruger sammen med Leveren at stege Skiver af salt Flæsk, hvorved baade Flæsket og Leveren vinder i Smag. Begge Dele serveres sammen i Saucen.

**175. Lammelever.** (*1 Lever til 3 à 4 Personer.*)

Leveren lægges i Vand  $\frac{1}{2}$  Times Tid, for at Blodet kan trække godt ud. Hinden aftrækkes, og Leveren skæres i tynde Skiver, som dyppes i Mel, dernæst i Æg og Brød, blandet med Salt og Peber. Den steges sprød og brun i Smør eller Klaret. Til Lammelever kan serveres brunet Smør og nye kogte Kartofler samt enten Stikkelsbær-Kompot, Agurke- eller Hoved-Salat. For Resten kan de fleste Gemyser passe hertil.

**176. Lammelever stegt som Bøf.**

Den udskaarne Lever dyppes i Mel, som er blandet med Salt og Peber og steges i Palmin eller Smør. Saucen hertil laves som til Kalvelever.

**177. Svinelever.**

Naar Leveren er befriet for Aarer og Bindevæv, lægges den  $\frac{1}{2}$  Times Tid i Vand, tilsat lidt Eddike. Den skylles og aftrykkes i et Klæde og kan

nu tillaves som: *Bankekød, Bøf à la mode, Bøf, Vildt, Sursteg* eller steges sammen med grønsaltet Flæsk.

### 178. Leverbrød.

Den hjemmelavede Leverpostej (se Nr. 259), som er fed og blød og let lader sig smøre, bredes i et godt Lag over Franskbrødsskiver uden Skorpe, den smurte Side dyppes i pisket Æg og derefter i Rasp. Paa en Stegepande med kogende Klaret eller hellere lidt Smør lægges Brødskiverne med Raspen nedad, steges lysebrune, vendes et Øjeblik om paa Brødsiden og anrettes paa et varmt Fad. Leverbrødet belægges med et Stykke Citron, hvoraf Saften udpresses, idet de spises. En tynd Skive syltet Agurk kan erstatte Citronen. Frokostret, Gaaselever-Postej kan anvendes paa samme Maade.

### 179. Kalvenyre-Ragout.

Stegte eller kogte Nyrer skæres ganske smaat som til Salat, og heri kan blandes andet smaatskaaret Kød. Af brunet Smør, Mel, Sky eller Suppe, Maggis-Bouillon-Tærninger, Paprika, Vin og Kulør laves en temmelig jævn Sauce, hvori Kødet tillige med nogle Champignons eller kun lidt af Eddiken, hvori de er syltede, gives et Opkog. Denne Ragout er fortrinlig som Frokostret og serveres paa Skiver af Franskbrød, som er stegt paa Panden i Smør, eller fyldes i:

Bøller eller Franskbrød (Nr. 172).

Postejer (Nr. 27).

Krustader (Nr. 1) o. s. v.

For Lammenyre er Tilberedningen den samme. *Nyre-Ragout* kan tillige serveres paa panerede Kartoffer.

### 180. Svine-Nyrer, stegt som Bøf.

Først er det nødvendigt at lægge Nyrerne i koldt Vand, derefter aftrækkes Hinden. De udskares i langagtige Skiver, som maa udvandes lidt og lægges paa en omvendt Sigte, aftrykkes i et Klæde, bestros med Salt og Peber og steges i Smør paa en meget hed Pande og over rask Ild. En god Portion Løgskiver kan brunes, før Nyrerne steges, og fordeles over det stegte Kød. Panden afkoges med lidt Sky eller Suppe, lidt Kulør og et Stykke koldt Smør røres deri, og denne indkogte Sky hældes over Kødet. Hertil kogte Kartoffer. Svine-Nyrer er meget billige. Kalve-Nyrer kan tillaves paa samme Maade.

### 181. Panerede Svinenyrer. (4 à 5 Nyrer. Til 6 Personer.)

Skær de udvandede, godt aftørrede Nyrer i Skiver paa tværs, bestrod dem med Salt og Peber og dyp dem i Æg og Brod. De steges i Klaret eller Palmin og anrettes omkring varm Kartoffel-Salat, lagt paa Midten af et Fad.

## TUNGER

**182. Salt Oksetunge.** (*1 stor Oksetunge kan være tilstrækkelig til Mellemret til 6 à 8 Personer.*)

En let saltet Oksetunge sættes over Ilden i kogende Vand og koges ganske sagte i 2 à 3 Timer. Naar Skindet med Lethed lader sig trække af, er Tungen i Regelen mør; derefter lægges den igen i Suppen for at holdes varm til Anretningen. Skal den bruges kold, bliver den mere saftig, naar den afkøles i Suppen. Tungen skæres lidt paa skraa i knap 1 Centimeter ( $\frac{1}{4}$  Tomme) tykke Skiver, som igen sammenlægges, saaledes at Tungen ved Anretningen kommer til at ligge hel paa Fadet med Grønsagerne omkring. Disse kan enten rystes i Smør efter at være kogt eller stuves.

Til Mellemret kan serveres baade afskaaren Tunge og Skinke, som da lægges i Striber, pyntede om Kanten med smaa Pølser og Salat eller Persille. Tungespidserne kan anvendes til Krustader med Ærter (se Nr. 12). Af Tungesuppen kan laves en god jævn Suppe. (Se Supper.)

Røget Oksetunge maa helst lægges i Blød nogle Timer, forinden den skal koges.

Skal Tunge anvendes til Paalæg, er det mest økonomisk at begynde at skære den fra Spidsen; der gaar da aldeles intet til Spilde.

**183. Fersk Oksetunge med friske Agurker.**

Den kogte Oksetunge skæres i Skiver og lægges sammen igen i sin oprindelige Form. I en brun Skysauce kommes lidt Paprika, et Glas Sherry og tynde Skiver af friske Agurker, som er skrællede og udhulede; de gives et Opkog i Sauce.

**184. Fersk Oksetunge med brun Kapers-Sauce.**

Tungeskiverne anrettes i en brun Kapers-Sauce (se Nr. 763); de faar kun et Opkog i Sauce.

**185. Fersk Oksetunge i Kød-Rand.** (*1 Oksetunge. Til 8 à 10 Personer.*)

Oksetungen koges, skæres i Skiver og tillaves med en eller anden af de ovenfor nævnte Saucer. Den anrettes i Kød-Rand (se Nr. 215). Farsen kan laves af Kalvekød eller af magert Svinekød. Paa denne Maade faas en meget billig og dog smuk Mellemret. Den kan yderligere pyntes med en Butterdejgs-Rand uden om Kød-Randen (se Butterdejgs-Rand Nr. 34).

**186. Fersk Oksetunge med Madeira-Sauce.**

En god, brun Sauce, tillavet af Smør, Mel og Sky eller Suppen af Tungen, lidt Paprika, Kulør og Madeira. Sauceen hældes over den ituskaarne Tunge, som garneres med Butterdejgs-Rand (se Nr. 34). Trøfler kan kommes i Sauce. ogsaa Champignons passer i Madeira-Sauce.

**187. Fersk Oksetunge med Oliven.**

En fersk Oksetunge kommes i kogende Vand. Det skummes og koges, til den er mør, og Skindet kan trækkes af. Naar Roden er afskaaren, skæres Tungen i temmelig tykke Skiver, som spækkes paa den ene Side med Oliven. Disse skrælles paa langs og skæres i Strimler, som stikkes ind i de kogte Tungeskiver. Der laves en god, brun Skysauce af Smør, Mel, Kulør og Tungesuppen, tilsat Madeira og skrællede Oliven. Om fornødent gøres Saucen mere kraftig med Maggis Bouillon-Tærninger. Heri nedlægges Tungeskiverne med den spækkede Side opad og gives et Opkog, hvorefter de anrettes i en Krans paa Fadet, og Saucen hældes over. Der kan tillige serveres ristede Kastanier og Butterdejgs-Snitter hertil.

**188. Fersk paneret Oksetunge.**

En kogt Tunge, hvoraf Skindet er fjernet, strøs med Brød og overhældes med Smør. Den sættes i en varm Ovn for at brunes. Tungen skæres i Skiver, som atter samles, saa at den ligger hel. Anrettes og pyntes enten med Endivie, Salat eller Persille. Til denne Ret kan Saucen varieres, f. Eks.:

Sauce piquante (Nr. 768),

Sauce à la diable (Nr. 760),

Tomat-Sauce (Nr. 749),

Brun Champignon-Sauce (Nr. 758).

Rester af kogt Tunge kan skæres i Skiver, dyppes i Æg og Brød og brunes i Smør. Gemyse lægges i Midten af Fadet og Tungeskiverne udenom.

*Okse- og Kalvetunger* kan serveres som *Tunge-Skildpadde*, garneret med Æg eller anrettet i Butterdejgs- eller Kød-Rand. Heri Kød- og Fiskeboller. I Saucen Champignons eller Oliven og Kastanier.

**189. Ferske Kalvetunger med Asparges-Sauce. ( $1\frac{1}{2}$  Kg (1  $\hat{u}$ ) Asparges. Til 10 Personer.)**

De kogte, flækkede Tunger kan serveres i Asparges-Sauce. Asparges'erne skrælles, skæres i smaa Stykker og koges i Vand med Salt. Smør og Mel bages og spædes med noget af Tungesuppen til en passende jævn Sauce, som kan lieres med 2 à 3 Æggeblommer. De kogte Tunger arrangeres i en Krans paa Fadet, der i Midten pyntes med Persille.

**190. Ferske farserede Kalvetunger. (4 Tunger. Til 8 à 10 Personer.)**

De kogte Tunger, hvoraf Skindet er aftrukket, flækkes, dog saaledes, at de hænger sammen. Herpaa stryges et 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) tykt Lag Fars af Kalve- eller Svinekød, som bestrøs med Brød og dryppes med lidt smeltet Smør. Tungerne lægges forsigtigt i Bradepanden, hvis Bund er dækket enten med Sky eller tynd Suppe for at forhindre, at de hænger i. De sættes i den varme Ovn, indtil de er brune ovenpaa, og som Regel er da Farsen færdig. De kan spises med en skarp, brun Sauce,

lavet af Suppen, hvori de er kogt. Den kan enten krydres med Champignons, Pickles, Kapers eller Chutney.

En original ostindisk Opskrift paa Chutney findes i Syltebogen. Chutney kan købes i Glas ligesom Pickles.

### 191. Ferske Kalvetunger med Madeira-Sauce.

Kalvetungerne koges, flækkes, paneres og brunes i Smør eller Klaret. I Midten af Fadet lægges en Stjerne af Citroner, som er skaarne i 4 Dele. Citronsaften spises til Kødet. Madeira-Sky, lidt jævnet, spises til. Kompot af tørret eller frisk Frugt. Retten pyntes med Salat eller Persille.

### 192. Ferske Kalvetunger med Mayonnaise. (5 Tunger. Til 10 Personer.) (Se Nr. 243 og 753.)

Naar Kalvetungerne er rengjort, koges de møre i Vand og Salt, hvorefter Skindet flaaes af. Tungerne flækkes paa langs i 2 à 3 Stykker; de dyppes i Æg og Brød og steges i Smør eller koges i Klaret. Tungerne serveres pyntede med Persille. Hertil Mayonnaise-Sauce (se Nr. 753 og 754). Den tilsættes hakkede Asier og rørt Sennep.

### 193. Ferske Kalvetunger med Gemyse.

Tungerne tillaves som Nr. 192. I Midten af Fadet, hvorpaa Tungerne anrettes, lægges Gemyssen; Grønsagerne kan enten være stuede eller spises med rørt Smør. Til stuede Grønsager gives brunet Smør til Tungerne.

### 194. Ferske spækkede Kalvetunger.

Tungerne sættes saa længe over Ilden i kogende Vand, som er nødvendigt, for at Skindet kan flaaes af. De spækkes, brunes i Smør og overhældes med saa megen Sky, Suppe eller Vand med Maggis Bouillon-Tærninger, som behøves til Saucen, der gives en smuk Farve med Kulør. Tungerne maa koge ganske svagt og dryppes flittigt, indtil de er møre. I Saucen kan kommes Madeira; den jævnes med Sagomel, udrørt i Vand. Vil man gøre den mere pikant, kan man tilsætte enten Champignons, Perleløg, Skalotter eller Lemon-Asie. Ved Anretningen overhældes Tungerne med noget af Saucen, og de garneres med Brød-Croutons eller Snitter.

*Svinetunger kan tillaves som Kalvetunger.*

### 195. Forloren Skildpadde. (1 Kalvehoved. Til 12 Personer.)

Tilberedningen er paa en meget udførlig og økonomisk Maade beskrevet i Nr. 9 (se Skildpadde-Ragout). Til forloren Skildpadde skæres Kødet og Tungen i større Tærninger, og Hjernen anvendes til Hjerneboller. Der tilsættes tillige baade Frikadeller og Boller af Kød- og Fiskefars. Naar

## KALVEHOVED

Saucen er tillavet, kommes det ituskaarne Kød og, lige før Anretningen, Bollerne og Frikadellerne deri for at gennemvarmes.

*Hjerneboller.* Hjernen af et Kalvehoved lægges nogle Timer i Saltvand, for at Blodet kan trække ud, og derefter lægges den paa en Sigte. Af et Franskbrød afskæres Skorpen, Brødet skæres i Skiver, som dyppes i Mælk og staar tildækket en Times Tid. 50 Gr (10 Kvint) Margarine smeltes; heri bages Brødet tillige med en Barneskefuld Flormel, indtil det slipper Gryden, og ophældes da i et Fad for at afsvales. Herover sættes Sigten, og Hjernen gnides igennem, saa kun Hinderne bliver tilbage. 2 Æggeblommer, Salt, stødt, hvidt Peber og tilsidst de piskede Hvider røres deri. Bollerne kan, for at efterligne ægte Skildpadde, farves grønne ved Hjælp af Saft, presses af kogt Spinat. De afstikkes med en Teske og koges i Klaret eller i Vand. Disse Boller maa helst koges lige før Anretningen og holdes varme, indtil de ved Serveringen lægges paa Skildpadden i en Krans omkring Fadet, da de ved at varmes i Saucen let koger ud og ødelægger Rettens Udseende.

Skildpadde kan garneres med Spejlæg, pocherede do., haardkogte, overskaarne do., Æg royale eller smaa Kugler af haardkogte Æggeblommer, æltet sammen med lidt raa do., blot saa meget, at de kan formes; Kuglerne lægges i halverede, haardkogte Hvider og stilles omkring Kanten eller omkring en Butterdejgs-Rand, hvori Skildpadden er anrettet. Butterdejgs-Snitter kan garnere Retten og Æggene udelades.

*Kogte Grisetaer kan benyttes til Skildpadde.*

### 196. Kalvehoved à la maître d'hôtel. (*1 Kalvehoved. Til 8 à 10 Personer.*)

Efter at Kalvehovedet er udvandet, rensed og kogt i meget lidt Vand med Salt og en god Suppevisk, pilles det fra Benene og skæres i Tærninger, naar det er koldt. Smør og Mel bages og spædes med Suppen til en god, hvid, jævn Sauce, som, om fornødent, tilsættes Maggis Bouillon-Tærninger. I Saucen kommes Champignon, hvidt Peber, Salt og ganske lidt Sukker og til sidst Kødets for at varmes. Lige før Anretningen lieres Saucen med 3 à 4 Æggeblommer. Serveres i Butterdejgs-Rand eller med Snitter og bestrøs med fint hakket Persille.

### 197. Kalvehoved à l'anglaise.

Denne Ret tilberedes omtrent som forløren Skildpadde (se Fremgangsmaaden i Nr. 9). Saucen hertil maa være en kraftig Skysauce, tillavet med Madeira og Paprika samt 5 à 6 Trøfler, skaarne i tynde Skiver, som gives et Opkog i Saucen. Hertil bruges Hjerne- og Kålvækødboller. Kanten af Fadet pyntes med Persille og Citronskiver.

### 198. Grilleret Lammehoved. (*1/2 Lammehoved til hver Person.*)

Hovedet flækkes, og Hjernen udtages. Det vaskes godt i flere Hold Vand, hvorefter det lægges mindst 1 Time i koldt Vand, forinden det til-



lige med Tungen sættes over Ilden i Vand med Salt. Det maa koge, indtil Skindet med Lethed lader sig trække baade af Hovedet og Tungen. Det pilles omhyggeligt rent, og Ganen fjernes; Øjne og Øren udskæres, men Fedtet bag Øjet maa blive siddende. Tungen flækkes og dyppes tillige med Hovedet i Æg og Brød, blandet med Salt, Peber og hakket Persille. Det steges brunt paa Stegepanden i Smør, Klaret eller Palmin.

Lammehoved serveres med:

Spinat (Nr. 714—715).

Asparges (Nr. 587—589).

Ærter (Nr. 720—724).

Blomkaal (Nr. 619—625).

Hoved- eller Agurke-Salat og Kompot.

### 199. Oksehale-Ragout.

Tilberedningen er som for Suppens Vedkommende (se Nr. 389), kun skal der betydelig mindre Væde til Ragout, thi Saucen skal være kraftigere. Den skal have en smuk Farve, tillaves med god Madeira, Paprika, Maggis Bouillon-Tærninger og Tomat-Puré.

Ragout'en ophældes paa et fladt, varmt Fad og garneres med Æg.

Oksehale-Ragout kan endvidere serveres som:

- |     |   |
|-----|---|
| do. | i Champignons-Sauce, garneret med Snitter,                    |
| do. | i Oliven-Sauce, anrettet i Kartoffelmos-Rand, bagt paa Fadet. |
| do. | i Trøffel- — — i Butterdejgs-Rand.                            |
| do. | i Agurke- — garneret med Kastanier.                           |
| do. | i Tomat- — — — kogte Slik-Porrer.                             |

## FARS

En væsentlig Betingelse for at erholde en god Fars er den, at Kødet ikke maa være nyslagt, at det hakkes fint samt røres godt, men bestandig til samme Side. I det hele taget kræver en virkelig delikat Fars meget Arbejde. Hvor Farsen ikke benyttes som selvstændig Ret, men som Grundlag ved Tilberedning af andre Retter som Postejer og deslige, bør der tages Hensyn til Anretningens S sammensætning, for at ikke en stærkt krydret Fars skal ødelægge en forud veltillavet Fyldning i Postejer og deslige Retter.

**200. Oksekødfars.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) skrabet Oksekød, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Talg. Til 10 à 12 Personer.)

Til Fars kan benyttes Klump, Inderlaar, Bov, Forskank eller Rester, fremkomne ved Udskæring af Kød til andre Retter. Kødet udskæres, og har man ikke Kødmaskine, udbankes det med Kødhammeren, hvorved

Senerne bliver lettere at fjerne. Selvfølgelig bliver Farsen bedst af skært Kød, men i en økonomisk Husholdning gælder det jo væsentlig om at anvende alt paa bedste Maade og faa den mest mulige Nytte af Fødemidlerne.  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) skrabet Oksekød hakkes meget fint med 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Talg eller fedt, fersk Flæsk. Heri indarbejdes 3 Spiseskefulde Mel, 2 à 3 Æg, Salt, Peber og et lille, revet Løg, og derefter røres *god* Mælk, men kun ganske ubetydeligt ad Gangen, deri, da Farsen ellers let skiller ad. Til denne Portion bruges  $\frac{3}{4}$  à 1 Liter (3 à 4 Pægle) Mælk, men det beror ganske paa, hvor længe Farsen er under Arbejde; faar den Lov at staa lidt mellem hver Gang, Mælken røres i, trækker den mere Mælk og bliver lettere og bedre. I den kolde Aarstid kan Kødet hakkes den foregaaende Dag, saa at der bliver mere Tid til at røre Farsen op, og naar den er færdig, koger man en Prøvebolle for at være sikker paa, at Farsen er tilstrækkelig lind. Ved Hjælp af Kødmaskine er det langt lettere at tilberede Farsen. Vil man have Farsen endnu finere, kan den, efter at være rørt, gnides igennem en grov Sigte. Oksekødfarsen er den, som fordrer mest Arbejde.

### 201. Kalvekødfars.

Hertil kan bruges enten skært Kød eller Skankekød, som behandles ligesom til Oksekødfars. I Stedet for Talg kan benyttes samme Kvantum af kold Margarine, som hakkes sammen med Kødet. Af Krydderier anvendes Salt, Peber og revet Løg, ligesom ogsaa hakkede Champignons eller Trøfler gør en udmærket Virkning, f. Eks til smaa Boller til Suppe, til Postejer o. s. v.

### 202. Svinekødfars. (Se Nr. 200.)

Af  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$ ) Svinekød, 2 Spiseskefulde Flormel, ca.  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk og 1 Æg faas omtrent 1 Kg (2  $\text{⊗}$ ) tillavet Fars. Kødet maa være skært Svinekød, Svinemørbrad eller Smaakød; dette købes billigst, og som Regel er der tilstrækkeligt Fedt ved Kødet.

### 203. Høsekødfars.

Af Høns, som hertil ikke behøver at være unge, tages kun Brystkødet, som hakkes og stødes med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) koldt Smør eller Margarine til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$ ) Kød, og iøvrigt røres og behandles det som til Okse- og Kalvekødfars. Det tiloversblevne af Hønsene kan anvendes til Suppe, Høns-Salat og forskellige Fyldninger eller Frikassé.

Af Duer og Fuglevildt bruges ligeledes kun Brystet til Fars.

### 204. Vildtfars.

Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$ ) Dyrekød tages 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) koldt Smør, 2 Spiseskefulde Mel og 2 Æg. Behandles som Oksekødfars. Den kan røres op enten med Rødvin, Sky, Mælk eller Fløde.

**205. Fiskefars.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) skrabet Fisk, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør, 3 Æg, 3 Spiseskefulde Kartoffelmel og, ca.  $1\frac{1}{4}$  à  $1\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{4}$  à  $1\frac{1}{2}$  Pot) sød Mælk. Til 12 Personer.)

Fiskefars kan enten laves af Gedder, Torsk eller Kuller, Halvdelen af hver af de sidste 2 Slags. Fisken skæres op i Ryggen, renses, afvaskes godt og tørres med Fiskeklædet. Den skræbes, hakkes fint og stødes med Smørret og Melet tillige med Salt, til den bliver en sejt Masse, og røres derefter med ganske ubetydeligt Mælk ad Gangen. Af Krydderier bruges kun stødt, hvidt Peber. Ved at benytte Kartoffelmel bliver der betydelig mere Fars, men der kan godt tages halvt af Hvede- og halvt af Kartoffelmel, dog maa da Mælken beregnes derefter. Den taaler ikke at være saa lind til Boller og Frikadeller som til Budding og Rand. Renses Fisken den foregaaende Dag, sammenbindes den, ophænges ved Halen og opbevares paa et køligt Sted. Hornfisk kan tillaves til Fars, men da maa det nøje paases, at ikke den mørke Stribe, som er nærmest Skindet, kommer med.

### 206. Norsk Fiskefars.

I Norge bruges Kuller meget til Fars. Fisken flækkes og renses, og Benet tages ud. Den skræbes meget omhyggeligt (hakkes ikke) og stødes i Morteren, til den er som en ganske fin Dejg, til sidst stødes den med Salt for at faa den endnu mere sejt og sammenhængende. Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) skrabet Fisk tages 100 Gr (20 Kvint) koldt Smør, som røres, til det er hvidt; deri kommes 2 Spiseskefulde Flormel, stødt, hvidt Peber samt lidt Mælk, til det bliver en lind Grød. Naar det er godt rørt sammen, arbejdes den skræbete Fisk deri, og Farsen røres med ganske ubetydeligt Mælk ad Gangen, til den faar en passende Fasthed, hvilket forsøges ved at koge en Prøvebolle. Heraf bliver en udmærket Fars.

## KØD-BOLLER

### 207. Kød-Boller i brun Sauce, garneret med overskaarne Æg.

Senerne og det øvrige Affald fra Kødet, som er benyttet til Farsen, koges i Vand med Salt. Naar det er siet og atter bragt i Kog, afstikkes med en Ske Boller af en langagtig Form. For at skaffe gode Boller maa der passes paa, at de ikke koger længere end nødvendigt, hvilket maa rette sig efter Bollernes Størrelse, da Farsen ellers let mister sin Saftighed og bliver haard og tør. Sauceen laves af brunet Smør, hvori kommes et stort, revet Løg, Paprika og Mel; den fortyndes med Suppen og tilsættes Vin og Kulør samt lidt Tomat-Puré. Sauceen hældes over Bollerne.

Da Sauceen til Bollerne skal være kraftig og pikant, anvendes Maggis Bouillon-Tærninger til at forbedre den med.

**208. Kød-Boller i Selleri-Sauce.**

Sellerierne skrælles, skylles godt og skæres i smaa Tærninger, som koges i Vand eller Suppe. Naar Sellerierne er kogt, tages de op, og Bollerne koges i Suppen. Til Saucen bages Smør og Mel, som opspædes med den afsiede Suppe og lieres til sidst med et Par Æggeblommer; den til sættes stødt, hvidt Peber og et Glas Sherry. Hertil kan gives Butterdejgs-Snitter.

Endvidere kan Kød-Boller serveres i:

Asparges-Sauce (Nr. 774),

Hummer- og Krebse-Sauce (Nr. 778).

Toma-Sauce (Nr. 790),

Karry- do. (Nr. 780).

## KØD-BUDDINGER

**209. Kød-Budding med Asparges.**

Buddingformen smøres godt med koldt Smør og heri nedlægges den tillavede Fars skiftevis med kogte Asparges. Det øverste og underste Lag maa være Fars, som kan laves enten af Okse-, Kalve eller Svinekød. Buddingformen sættes i kogende Vand i en Gryde over jævn Ild, saa den holdes i Kog, og efterhaanden, som Vandet svinder hen, maa det stadig forøges med kogende Vand; men det maa nøje paases, at Vandet ikke naar for højt op, saa at det trækker ind i Buddingen. Kød-Budding kan koges uden Gløder paa Laaget. Den kan tillige koges i Ovnen i en Budding- eller Kageform ved at sættes i kogende Vand i Bradepanden. Buddingen taaler at koge 2 Timer, men sættes den i en god Ovn, behøver den kun 1 Time.

Hertil gives Asparges-Sauce.

**210. Kød-Budding med Blomkaal.**

Behandles som Nr. 209., Lagvis med Farsen lægges halvkogt Blomkaal, som pilles i Buketter. Buddingen kan, naar den er vendt, yderligere pyntes med en Krans af kogt Blomkaal.

Rosenkaal, Knudekaal, Artiskokker, Jordskokker, Grønærter saa vel som en Levning kogte Grønsager fra en Grøntret kan anvendes paa samme Maade.

Spises med rørt Smør.

**211. Kød-Budding med Makaroni.**

Kogt Makaroni overhældes med smeltet Smør og nedlægges lagvis med Farsen (se Nr. 209).

Hertil spises Lemon-Asie eller Chutney-Sauce (Nr. 759).

**212. Kød-Budding med Vildt-Ragout.**

En god Ragout af Fugle- eller Dyrevildt der altsaa kan være Levninger fra foregaaende Maaltider, lægges med meget lidt Sauce ned i Midten af en Buddingform, beklædt med et godt Lag Fars, og Fars dækker Ragout'en. I denne kan blandes Champignons, Oliven, Trøfler eller Kastanier. Buddingen koges som Nr. 209. Garneres ved Anretningen med Buterdejgs-Snitter eller Halvmaaner. Hertil godt Vildt-Sauce, tilsat lidt condenseret Mælk. (Se Nr. 483.)

**KØD-FRIKADELLER OG KØD-RANDE****213. Kød-Frikadeller.**

Hertil maa Farsen være fastere end til Boller. De afstikkes med en Ske og formes i Mel eller stødt Brød, eller ogsaa lægges de lige paa Panden og gattes med Skeen. Frikadeller steges i Klaret over svag Ild, for at de ikke skal blive for brune, forinden de bliver gennemstegt. Hertil kan spises brunet Smør.

Denne daglige Ret kan varieres meget ved Hjælp af forskellige Saucer og Gemyser, som f. Eks.:

<i>Frikadeller</i> ,	belagt med Boller af Peberrods-Smør (Nr. 747),
do.	— - do. - Tomat-Smør (Nr. 749),
do.	— - do. - Ravigote-Smør (Nr. 748),
do.	— - do. - maître d'hôtel-Smør (Nr. 746),
do.	— - brunede Løg, brunet Smør til,
do.	— - Spejlæg, brunet Smør til,
do.	garnerede med kogte Grønsager,
do.	— - Tomater, udhulede og fyldt med Agurke-Salat,
do.	— - glaserede Løg (Nr. 671),
do.	— - skrabet Peberrod,
do.	— - forskellige varme og kolde Salater,
do.	med pikante Saucer. (Se Nr. 756—771),
do.	som Wiener-Schnitzel, belagt med Citron, Kapers og Sild; brunede Kartofler.

**214. Kød-Kage med kogte Porrer.**

Paa Stegepanden smeltes Palmin eller Margarine, et Lag Kødfars breddes ud over Panden og, inden denne Fars er stegt paa Undersiden, lægges en Stjerne af ens lange, kogte Porrer derpaa med Rodenderne ud imod Kanten. Kagen vendes paa et Laag, steges paa den anden Side og anrettes med brunet Smør og kogte eller brunede Kartofler til. En lignende Ret kan laves af Kartoffel-Mos og kogte Porrer.

## KØD-RAND

### **215. Kød-Rand med Gemyse.** ( $\frac{3}{4}$ Kg ( $1\frac{1}{2}$ H) Kød til Fars til Rande. *Til 12 Personer.*)

En Randform smøres godt med Smør, og heri fyldes Farsen. Randen sættes med Bunden nedad i en Gryde med kogende Vand; men det maa ikke naa op over den. Den kan ogsaa sættes i Ovn og koges i Vand i Bradepanden. 20 à 25 Minutter er tilstrækkeligt.

I Midten af en Kød-Rand kan anrettes Gemyser, som enten er stuvede eller rystede i Smør. En pikant brun Sky-Sauce til, Champignons eller andre Svampe, ristede i Smør, kan fyldes i den vendte Rand.

### **216. Kød-Rand med glaserede Løg.**

I Randformen, omtrent fyldt med Kødfars, nedstikkes smaa, glaserede Løg. Randen koges, vendes og anrettes, fyldt med kogte Makaroni. Skarp, brun Sauce til. Haardkogte Æg nedlægges paa samme Maade. Skildpadde-Sauce til.

I Stedet for Makaroni kan anvendes Kastanier.

### **217. Kød-Rand med Porrer.**

En Randform smøres med Smør og fyldes omtrent med Kødfars. Porrer, afskaarne i Randens Højde, gives et godt Opkog i Vand med Salt. De stikkes med Rodenden nedad med  $2\frac{1}{2}$  Centimeters (1 Tommes) Mellemrum. Randen koges som sædvanlig. Rørt eller smeltet Smør eller en brun pikant Sauce til.

Forøvrigt kan kogte, vendte Kød-Rande fyldes med kogt Makaroni, rystet i Smør; hertil Tomat-Sauce og reven Parmesanost. Endvidere med Tunge- eller Kalvehoved-Skildpadde; garnér hertil Randen med Snitter.

## FORSKELLIGE RETTER AF FARS

### **218. Farserede Agurker.**

Hertil bruges friske Agurker af Mellemstørrelse; de skrælles, flækkes, og Kærnerne skræbes ud med en Ske, hvorefter Farsen fyldes i Agurkerne, der sammenbindes, koges i Suppe eller Vand tilsat Maggis-Bouillon-Tærninger. Sauce tillaves af brunet Smør, Mel, Suppen, Kulør og Paprika; Vin tilsættes, naar Sauce er færdig. Den hældes ved Anretningen over Agurkerne. Farserede Agurker kan skæres i Skiver og bruges som Garnering om Steg.

### **219. Farserede Artiskokker.** (*Til Mellemret beregnes ikke stort mere end 1 Artiskok til hver Person.*)

Af Artiskokkerne fjernes de yderste Blade, og Resten afskæres i Højde med Blomsterlejets Bund (Stolen). Efter at være rensede og skyllede, koges de omtrent møre i Vand med Salt og lidt Citronsaft, for at de ikke

skal blive mørke. De tages derefter op og lægges paa et Klæde, for at Vandet kan trække af. Med Skaftet af en Ske skræbes Blomsten (Skægget) bort. I en god Høuse- eller Kalve-Kødfars røres nogle faa hakkede Champignons og Persille, som derefter fyldes i Artiskokkerne, saaledes at Farsen toppes højt i Midten. De bestrøs med Rasp, dryppes med smeltet Smør og sættes ind i Ovnen i Bradepanden. Under Stegningen dryppes de flittigt med god, kraftig Sky, tilsat Madeira. Artiskokkerne dækkes med Papir, som er smurt med Smør, og i Løbet af et godt Kvarter er de færdige. Skyen hældes fra, den sis, skummes, tilsættes mere Kulør, om fornødent, og jævnes med Sagomel. Artiskokkerne anrettes paa sammenlagt Serviet paa Fad. Saucen serveres i Saucenskaal. Henkogte Artiskokbunde kan faas og benyttes næsten oftere end de friske til denne Ret.

**220. Farseret Blomkaal.** (6 mellemstore Hoveder, 1½ Kg (3 Ⓔ) tillavet Fars. Til 12 Personer.)

Naar Kaalen er rensed og afvasket, belægges et Stykke klart Tøj med et fingertykt Lag Kødfars. Kaalen lægges med Blomsten nedad imod Farsen, og Klædet sammenbindes forneden ved Stokken med et Sejl-garnsbaand. Kaalen sættes over Ilden i kogende Vand med Salt og er i Almindelighed mør i Løbet af 3 Kvarter. Den anrettes i Pyramide, pyntes med Persille eller Salt og spises med rørt Smør. Blomkaalen kan koges nogle Minutter, forinden den belægges med Farsen, som da behøver mindre Kogning. Blomkaal kan tillaves paa samme Maade med Fiskefars og serveres da med Hummer-, Krebse- eller Reje-Sauce.

**221. Kogt farseret Hvidkaal.** (1 meget stort Kaalhoved, 1½ Kg (3 Ⓔ) tillavet Fars. Til 12 Personer.)

Af et godt fast Hoved pilles de yderste løse Blade, og et Laag afskæres omkring Stokken saa stort, som det er nødvendigt for at kunne faa Hovedet udhulet. Farsen fyldes i, men der maa tages Hensyn til, at den kan faa Plads til at hæve sig. Laaget lægges paa og dækkes med et Par af de afpillede Blade, hvorpaa Hovedet ombindes med Sejlgarn og sættes over Ilden i en Gryde med rigeligt, kogende Vand og Salt. Det koges i 3 à 3½ Time. Ved Anretningen fjernes Laaget, og Hovedet lægges med Farsen ned imod Fadet. Hertil spises smeltet Smør eller Sauce, lavet af Smør og Mel og fortyndet med Suppen. Den udskaarne Kaal kan enten koges sammen med Hovedet og anrettes omkring det, eller tillige med Kaalsuppen tilberedes til en meget velmagende Brunkaal-Suppe (se Nr. 386) med Tilsætning af Maggis Bouillon-Tærninger.

**222. Stegt farseret Hvidkaal.**

Hovedet farseres og behandles som Nr. 221. Det brunes i Smør i Gryden, hvorefter der paahældes Suppe eller Vand, lidt Kulør, Salt og saa megen Væde, som man i Almindelighed bruger til en Steg, stegt i Gryde. Hovedet vendes en Gang under Stegningen, der maa foregaa under lukket

## FARS

Laag i  $3\frac{1}{2}$  à 4 Timer. Saucen tillaves af brunet Smør og Mel, som fortyndes med Skyen. Kan ogsaa steges i Ovn.

*Halvkogt Knudekaal* kan udhules, fyldes med Fars og ombindes som Hvidkaalshovedet. Kan enten koges eller steges. Sauce som til Nr. 221—222.

### **223. Farserede spanske Løg.** (6 à 8 Løg. Til 10 Personer.)

Store spanske Løg pilles, og et Laag afskæres; de udhules og fyldes med Fars, hvorefter Laaget sættes paa og ombindes med Garn. De koges møre i Suppe eller Vand og Salt, med Tilsætning af Maggis-Bouillon-Tærninger, dog ikke i mere Væde, end der behøves til Saucen. Den laves af brunet Smør, Mel, Suppen, Paprika, Lemon-Asie og Kulor.

### **224. Farserede Porrer.**

Hver enkelt afskaaren, kogt Porre indpakkes i Fars; dette gøres lettest ved at bestrø et Spækkebræt med stødt Brød eller Mel, lægge Skefulde af Farsen derpaa, trykke den flad og paa hver lægge en kogt Porre. Farsen samles omkring den, rulles i Brød, dyppes i Æg, igen i Brød og steges paa Panden i Klaret eller Palmin. Brunet Smør til. Garnér de farserede Porrer med smaa, hele, kogte Karotter eller med brunede Kartoller.

### **225. Farserede Sellerier.** (6 Sellerier. Til 12 Personer.)

Hertil bruges kun de store Sellerier, som skrælles og koges halvt møre i Vand og Salt. Der afskæres et Laag i Toppen af Sellerierne, som udhules og fyldes med Farsen, hvorefter Laagene bindes paa og vendes opad i Gryden. Sellerierne koges igen i Sellerivandet, men ikke i mere end strengt nødvendigt, da det skal bruges til Saucen. Den laves af Smør og Mel og spædes med Suppen til en hvid Sauce, som, hvis det behøves, tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger, lidt hvidt Peber og Vin samt lies med 2 à 3 Æggeblommer. Selvfølgelig er det at foretrække at koge Sellerierne i en tynd Suppe, men det kan undlades. Laagene fjernes, og Sellerierne anrettes paa Serviet paa Fad; i Mellemrummene lægges smaa Kød-boller. Toppen pyntes enten med Selleritop, Persille eller Salat. Den Masse, som er udhulet af Sellerierne, kan benyttes til Selleri-Suppe (se Nr. 406).

### **226. Farserede kogte Æg.**

Haardkogte Æg dækkes med Fars, helst af Kalve- eller Svinekød; de aflattes, rulles i pisket Æg og stødt Brød og koges i Palmin nogle faa Minutter, indtil Farsen er smuk gulbrun. De varme Æg overskæres en Gang, lægges med den overskaarne Side opad i en Rundkreds paa et varmt Fad, og paa Midten af Fadet lægges et skyllet og godt afrystet Salathoved. En pikant brun Sky-Sauce serveres til. Smaa ristede Pølser kan lægges omkring Æggene.



**227. „Bum“.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊕}$ ) tillavet Fars. Til 12 Personer.)

Et Hvidkaalshoved snittes og brunes i Smør, ubetydeligt Sukker og Kulør. Naar Kaalen er brun, kommes ganske lidt Suppe eller Vand derpaa, og der dannes en Fordybning i Midten, hvori Farsen lægges, der saa vidt muligt formes rund som en Kugle, efter at den er hældt i Gryden. Kaalen pakkes omkring Farsen, og begge Dele koges sammen under lukket Laag og over svag Ild. Efter 2 à  $2\frac{1}{2}$  Times Forløb er den færdig. Af Skyen laves en brun Sauce; den kan enten bages af Smør og Mel eller jævnes med udrørt Sagomel.

**228. Kaal-Dolma.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊕}$ ) tillavet Fars, 1 Hvidkaalshoved. Til 12 Personer.)

Kaalbladene skilles fra hinanden og sættes paa Ilden i kogende Vand for at faa et Opkog og blive bløde og bøjelige. Naar Bladene er tagne op, bortskæres det groveste af Stilkene, og i hvert Blad lægges en Skefuld Fars. Kaalen rulles omhyggeligt sammen omkring Farsen, saa den danner langagtige Ruller, som ombindes med Sejlgarn. I en Gryde med brunet Smør lægges Dolma'erne Side om Side. Naar de er brune, overhældes de med lidt Suppe eller Vand med Salt, og hermed koger de under lukket Laag mindst 2 Timer. Skyen sis fra, naar de er møre, og jævnes til Sauce, som maa have en smuk, brun Farve. Den hældes ved Anretningen over Dolma'erne.

I Kaal-Dolma'er kan der i Stedet for Farsen lægges en bajersk Pølse, eller en kogt Porre kan lægges paa et Laag, bredt paa et Hvidkaalsblad, dette samles om Porren og et andet Blad lægges uden om. Ombindes med Sejlgarn, brunes og steges som anvist ved Kaal-Dolma med Fars.

**229. Fuglereder.**

Hvidkaal snittes fint, brunes i Smør, ubetydeligt Sukker og Salt og dampes mør i lidt Sky. Smaa, runde, flade Blikform<sup>e</sup> smøres med Smør og beklædes med Fars. De sættes i Ovnens Braderanden, dækket med kogende Vand, og tildækkes med Papir, smurt med Smør. Naar Farsen er kogt, tages den forsigtigt af Formene, og Kaalen arrangeres deri i Form af en Rede, i hvis Midte der lægges 3 smaa Fiskeboller. En brun Sky-sauce, hvori kommes 1 Glas Madeira, og som er jævnet med Sagomel, kan gives til. Imellem Fuglerederne pyntes der ved Anretningen med Salatblade.

**230. Førløren Hare.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) Oksekød,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) Svinekød, 8 Tvebakker og 2 Æg. Til 8 à 10 Personer.)

Kødet skræbes og hakkes fint tillige med de stødte Tvebakker, Æggene. Salt og nogle faa Skefulde Fløde. Farsen formes som en Hareryg; den spækkes dybt og tæt med røget Flæsk. Den steges 1 Time i Ovnens

dryppes flittigt med Mælk. Til Saucen brunes Smør og Mel, som fortyndes med Skyen, og inden Anretningen kommes lidt raa Fløde og Kulør i den. Garneres med brunede Kartofler og pyntes med Persille. Hertil spises Ribs- eller Tyttebær-Gelé.

**231. Kød-Jærpe.** (1 Kg (2  $\text{⌘}$ ) Svinekød, 375 Gr. ( $\frac{3}{4}$   $\text{⌘}$ ) fersk Flæsk. Til 10 à 12 Personer.)

Kødet hakkes meget fint sammen med Flæsket. Af Krydderier benyttes Ingefær, Peber og Salt. Massen æltes med Hænderne eller med en Ske, og for at den bedre kan samle sig, kommes der 6 à 8 revne, kogte Kartofler samt 2 à 3 Æg deri tillige med saa megen Fløde eller god Mælk, at den faar en passende Stivhed for at kunne dannes i Form af en Filet. Den lægges i Bradepanden, gives en langagtig Form, og steges i en godt varm Ovn en Times Tid. Paa Ben og Affald fra Farsen koges Suppe, og hermed dryppes Kødet flittigt under Stegningen. Har man en god Sky-sauce fra Steg, kan Farsen belægges dermed, forinden den sættes i Ovnen. Saucen laves af brunet Smør og Mel og spædes med Skyen. Ved Anretningen skæres Stegen for at garneres med varm Kartoffel-Salat.

**232. Forløren Okse- eller Kalve-Filet.**

Paa en Bradepande, smurt med koldt Smør, bredes en Stribe Fars, den trykkes flad, og Grønsager, som nedenstaaende, lægges over den; herover atter Fars, som afglattes, og Stegen steges 1 Time i Ovnen. Den dryppes med Sky eller Suppe eller blot Afkoget af Senerne fra Farsen, tilsat Kulør eller Soya.

I Farsen kan følgende Grønsager indlægges:

Omtrent mørkogte, godt afløbne *Asparges* eller *Blomkaal* delt i Buketter.

*Tomatskiver*, *ristede i Smør*, garnerer Stegen fyldt med *brunede Løgskiver*, som til Bøf. En Fure dannes i Farsen, og heri nedlægges Løgene; Farsen gattes derover.

Til Dels *møre*, *tykke Slik-Porrer* lægges paa tværs af Farsen og dækkes over med Fars.

*Grønarter* ordnes som de brunede Løg.

En saadan Steg skæres i Skiver, der ligger samlede paa Fadet, og Stegen kan garneres med Grønsager, svarende til dens Indhold. For Enderne lægges et Salathoved.

*Saucen* laves som en god, brun Sky-Sauce, lavet af Skyen fra den stegte Fars; deri behøves nogle Maggis-Bouillon-Tærninger.

Foruden Grønsagerne kan skrællede *Æbler* og skoldede *Svesker* lægges i Farsen; hertil kogte Kartofler og Sky-Sauce.

**233. Roulader med Fars.**

Skiver af Kalvekød eller Svinemørbrad bankes flade og overstryges med et Lag Kalve- eller Svinekødfars; de sammenrulles og ombindes med

Garn, dyppes i Æg og Brød og brunes i Smør i en Gryde. Lidt Suppe eller Sky hældes over dem, og deri steges de møre under flittig Drypning. Saucen sis og jævnes med Sagomel, udrørt i Vin, og tilsættes Champignons. Rouladerne kan ogsaa serveres med Grønsager og Skysauce, men da udelades Vin og Champignons.

## FISKEFARS

**234. Fiske-Budding.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) skrabet Fisk til Fars. Til 12 Personer.) (Se Tillavningsmaaden i Nr. 205.)

Til Budding eller Rand kan Farsen være lindere end til Boller. Fiske-Budding koges som anvist ved Kød-Budding i Nr. 209; Buddingformen smøres med Smør og bestrøs med Rasp. Saucen kan varieres meget her-til, f. Eks.:

Smeltet Smør (Nr. 750),	Østers Sauce (Nr. 791),
Champignons-Sauce (Nr. 775),	Hummer-do. (Nr. 778),
Tomat-do. (Nr. 790),	Karry-do. (Nr. 780),
Chutney-do. (Nr. 759),	Reje- og Asparges-do. (Nr. 787).
Kapers-do. (Nr. 779),	

Anvend Hummer- og Krebse-Ekstrakt til Sauce til Fiskefars.

**235. Fiske-Rand.**

Fiske-Rand koges som Kød-Rand i Nr. 215. Nedenstaaende Fyldninger og Saucer kan anvendes deri, og Fiske-Rand kan i de fleste Tilfælde garneres med stegte Fiske-Filet'er.

Kogt Fiske-Filet med Champignons-Sauce,		garn. m. stegt Filet.
do. Hummer og Asparges,	} (Nr. 2) }	do.
do. Krebs og Asparges,		do.
do. Rejer og Asparges,		do.
do. stuede Østers (se Nr. 13),		do.
do. stuede Muslinger (se Nr. 8),		do.

Fiskeboller i Tomat-Sauce, garn. m. farserede Tomater (se Nr. 236),  
 do. i Champignons-Sauce (se Nr. 775),  
 do. i Kapers-Sauce (se Nr. 779),  
 do. i Karry-Sauce (se Nr. 780),  
 do. i Asparges-Sauce (se Nr. 2—3),  
 do. og Brisler i Champignons-Sauce (se Nr. 30) og  
 do. og Skildpadde-Ragout (se Nr. 9).

Disse Fiske-Anretninger kan yderligere pyntes enten med Krebs, Tomat, Citron, Butterdejgs-Snitter, Persille eller Salat.

Fiske-Rand kan fyldes med Champignons, kogt i Smør eller stuede.

**236. Farserede Tomater.**

Af smukke, store, røde Tomater, helst af ens Størrelse, afskæres et Laag. De udhules og fyldes med Fiskefars, dog ikke med mere, end at der bliver Plads til, at Farsen kan hæve sig under Kogningen. Laaget lægges paa, og Tomaterne sættes i en flad Kasserolle med kogende Vand og koger, til Farsen er gennemkogt. Den udhulede Masse af Tomaterne koges i Fiske-suppen, som er kogt paa Affald fra Farsen. Suppen sis og benyttes til at opspæde Saucen med, som laves af Smør og Mel. Pyntes med Salat eller Persille.

## FORSKELLIGE SMAARETTER

**237. Panerede Østers.**

Naar Østers'erne er rensede og tagne af Skallerne, dyppes de i Æg og stødt Brød og brunes i Smør eller Palmin. De spises med Citron. Østers-vandet og Skægget koges af til Sauce og kan opbevares paa Flasker, godt tilproppede. Anrettes paa Serviet, garneret med Citron: ristet Brød og Smør til.

**238. Panerede Muslinger.** (*Kogning af Muslinger, se Nr. 8.*)

De paneres og steges i Klaret som Nr. 237. Pyntes med Persille og Citron.

**239. Marvben.** (*1 til hver Person.*)

Marvbenene maa forudbestilles hos Slagteren. Benene skræbes godt udvendig og lægges i koldt Vand  $\frac{1}{2}$  Snes Minutter; derefter ombindes Enderne af dem med udvaskede, smaa Linnedstykker. Marvbenene lægges i en Kasserolle, overhældes med Bouillon eller kogt Vand, tilsat en Maggis-Bouillon-Tærning til hver  $\frac{1}{4}$  Liter (1 Pægl), og bringes i Kog; saaledes stilles nu Gryden over svag Ild, koge stærkt maa den ikke, kun holdes i Kog mindst i en god Time. Naar de anrettes, aftages Linnedstykkerne, Benene stilles paa et rigtig varmt Fad, omvikles med en varm Servie og serveres, saa hurtig det lader sig gøre. Hertil ristet, varmt Rugbrød, Køk-kensalt, revet Peberrod eller hakket Persille.

**240. Risotto.** (*Frokostret.*) (*Italiensk Opskrift. Til 12 Personer.*)

To ituskaarne Løg brunes i 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør; heri kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) skoldede Ris tillige med god Kødsuppe eller Vand, tilsat Maggis-Bouillon-Tærninger. Medens Risene koger, maa der stadig spædes mere Suppe paa, for at de ikke skal koge tørre og blive melede, men ligge smukt hele og dog være møre. Risotto kan anrettes i Bordure-Rand (se Nr. 334), og uden om den lægges da en Krans af kogt, afskaaren Tunge, som pyntes med Persille. Retten kan forbedres ved at tilberedes med

Trøfler; disse skæres i Skiver og gives da blot et Opkog i Risene inden Anretningen. Benyttes Trøfler, maa Løgene udelades.

#### 241. Risotto med Skinke.

Naar Smørret og Løgene er brunede, og Risene kogt møre, røres smaat-skaaren, kogt, roget Skinke deri. Serveres med reven Parmesanost.

#### 242. Figaro. (Til 12 Personer.)

I „Figaro“ er god Anvendelse for kogte, kolde, men ikke melede Kartoffler.  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) bajerske Pølser skylles godt og sættes over Ilden i kogende Vand for at faa 4 à 5 Minutters Kogning. Smør og Mel bages sammen og spædes med Vandet, hvori Pølserne er kogt, indtil det bliver en almindelig jævn, hvid Sauce. 5 à 6 store Løg hakkes groft og koges møre i Sauce. Paa et lidt dybt Fad lægges Skiver af kogte Kartoffler, derover Skiver af de kogte Pølser, og disse dækkes atter med et Lag Kartoffelskiver, Sauce, som er tillavet med Salt, Maggis-Bouillon-Tærninger og Peber, hældes over, men der maa være rigeligt deraf, da en Del trækker ind i Kartofflerne. Retten bestrøs med Rasp og stilles i en varm Ovn for at gennemhedes og faa lidt Farve paa Overfladen. I Mangel af den varme Ovn udskæres Kartoffler og Pølser, medens de er varme, og den kogende Sauce hældes over. Retten serveres, saa snart den er arrangeret. „Figaro“ kan serveres som Frokost- eller Middagsret.

## KOLDE ANRETNINGER

#### 243. Mayonnaise. (2 Æggeblommer, $\frac{1}{4}$ Liter (1 Pægl) god Salatolie eller den ægte Olivenolie.)

Æggeblommerne, hvorfra Hviden er godt adskilt, hældes op i en stor Skaal og røres med en Træske samt tilsættes en ubetydelig Smule Salt. Æggeblommerne røres bestandig til samme Side, indtil det bliver en fløjls-agtig, lysegul Masse, og først da begynder man draabevis at tilsætte Oliven under stadig Omrøren, ligesom der af og til kommer nogle Draaber Citronsaft eller Estragon-Eddike deri. Bliver Mayonnaisen for tyk, kan den fortyndes med lidt Vand, ligesom Vandet ofte bidrager til at samle Mayonnaisen, hvis den skulde vise Tilbøjelighed til at skille ad. Lykkes det imidlertid ikke at faa den samlet, tages en Æggeblomme tillige med lidt Salt og røres sejgt; deri røres da efterhaanden den mislykkede Mayonnaise. Den tillaves med stødt, hvidt Peber, Eddike og Salt efter Smag.

Mayonnaisen kan farves rød med stødt Hummerrogn og grøn ved at tilsætte lidt Saft af stødt Spinat, som er afvreden i et Klæde. Mayonnaisen kan om Vinteren laves Dagen forud; om Sommeren maa den derimod helst laves samme Dag og hensættes paa Is, til den skal bruges. Andæg kan benyttes.

**244. Forloren Mayonnaise.**

Tres Gr (12 Kvint) Smør og 60 Gr (12 Kvint) Mel bages og opspædes med saa megen Suppe, at det bliver en meget tyk Sauce, der lieres med 5 velpiskede Æggeblommer. Saucen hældes op og røres til den er kold; der tilsættes da under stadig Omrøren lidt Salt, Peber, Estragon-Eddike og 4 Spiseskefulde Salatolie, alt efter Smag. Denne Mayonnaise er let at tillave og foretrækkes af mange fremfor den ægte, da den ikke indeholder saa megen Olie.

**245. Fjerkræ i Mayonnaise.**

Alle de nedenstaaende Sorter Fjerkræ kan tillaves med Mayonnaise. Naar Kødet er kogt og blevet koldt, skæres det fra Benene i smaa Filet'er (Benene kan atter koges til Hjælp til Suppe eller Sauce), som paa en Gaffel dyppes i Mayonnaisen og lægges pyramideformigt paa Fadet. Anretningen glattes med en Ske, og Resten af Mayonnaisen kan anvendes til Urte-Salat, der lægges som Garniture omkring Kanten (se Nr. 316).

Mayonnaisen kan tillige pyntes med forlorne eller haardkogte Æg, som skiftevis med Radiser og Persille lægges i en Krans omkring Fadet. Desuden kan nævnes forskellige andre Ting der kan bruges til Dekoration af Pyramiden, som Oliven, Kapers, Ærter, udstukne gule og hvide Rødder eller Karse. Mayonnaise kan serveres i en Rand, som bestaar af Vand, farvet smukt rød med Frugtfarve og stivnet med opløst Husblas. Randen spises ikke, men er en smuk Anretning med Mayonnaisen i Midten. Bordure-Rand kan ogsaa benyttes (se Nr. 334).

Kogt Kalkun,	Kogt Høns.
— Kapun,	— Kyllinger.
— Poularde.	— And.

Kogte Kalvetunger kan flækkes og tillaves efter samme Anvisning.

**246. Fisk i Mayonnaise.**

Naar Fisken er kogt, befris den for Skind og Ben og adskilles i passende Stykker, der arrangeres som omtalt i Nr. 245. Fisk i Mayonnaise kan pyntes med Hoved-Salat, Hummer og Krebs eller garneres med stegte Fiske-Filet'er og Citronskiver. Anvendelige er:

Laks	(Nr. 528),	Pighvarrer	(Nr. 554),
Gedder	(Nr. 520),	Rødspætter	(Nr. 556),
Aborrer	(Nr. 515),	Tunger	(Nr. 569),
Sandart	(Nr. 533),	Aal	(Nr. 508),
Helleflynder	(Nr. 536),		

Kødet af Hummer og Krebs kan serveres paa samme Maade.

**247. Gelé til Fjerkræ og Fisk.**

Til kolde Anretninger anvendes meget Gelé, hvortil der i Handelen findes saa uendelig mange smukke, billige Forme og Figurer. Rester af

Kød og Fisk fra foregaaende Maaltider kan benyttes hertil og finde god Anvendelse. I 1 L (1 Pot) god Suppe, enten af Kød eller Fisk, kommes lidt Eddike, helt, hvidt Peber Salt, et Par Laurbærblade, og, naar den koger, 12 Blade Husblas, som først er skyllede i koldt Vand, og 2 à 3 renvaskede og knuste Æggeskaller, som er piskede sammen med Hviderne. Under stadig Omrøren med Riset bringes Geleen i Kog igen og hensættes nogle Minutter ved Varmen, for at den ikke skal stivne, men staa rolig for at blive klar. Derefter hældes den enten i en Gelé-Pose eller igennem et temmelig tæt Klæde, der er lagt i Sigten; men hvad der benyttes dertil, maa være afvredet i kogende Vand, forinden Geleen hældes deri. Er det første af Geleen, der løber igennem, ikke tilstrækkelig klart, hældes det tilbage igen, og dette maa undertiden gentages nogle Gange. I Bunden af Formen hældes først et tyndt Lag Gelé naar det er stivnet, dannes derover Figurer, de kan laves af Tomater, Agurker, Citronskiver, eller røde og hvide, udstukne Rødder, hvorimellem der pyntes med Persille. Derover hældes igen et tyndt Lag Gelé, og først naar dette atter er stivnet, lægges Kødet eller Fisken deri; derover hældes noget af Geleen, som under hele Tilberedningen har staaet saa nær Varmen, at den ikke er stivnet, men kun holdt lunken. Geleen laves Dagen forud. Ved Anretningen dyppes Formen i kogende Vand, hvis den da ellers ikke slipper. Hvad der er tilovers af Gelé kan fyldes i smaa Forme (Bægerforme), som, naar de er vendt, stilles omkring den større Form. Geleen kan ogsaa hakkes groft og lægges i en Krans om Fadet.

Foruden de i Nr. 245 nævnte Sorter af Fjerkræ kan tillige Gæs nedlægges i Gelé.

Naar *Fjerkræet* er kogt mørt og blevet koldt, afskæres Vingerne og Laarene, og de yderste Spidser af Benene hugges af. Brystet parteres i passende Stykker; det hugges igennem saaledes, at Kødet bliver siddende ved Benene. Ryg- og Sidebenene anvendes ikke til Gelé, da der ikke er synderligt Kød derpaa, og desuden vil Rygblodet let gøre Geleen uklar. Hvad der er tilovers af smaat Kød, kan pilles af og anvendes til Salat.

Af Fiskesorter anvendes til Gelé:

Laks (se Nr. 528),	Makrel (se Nr. 551),
Ørred (se Nr. 531),	Hornfisk (se Nr. 541),
Sandart (se Nr. 533),	Aal (se Nr. 508),
Helleflynder (se Nr. 536),	Sild (se Nr. 561).

## 248. Stegt And i Sky.

Anden steges og parteres, naar den er kold, efter Anvisning i Nr. 247. Fedtet skummes omhyggeligt af Skyen, der blandes med god Bouillon eller Sky og koges sammen. Den gives en smuk brun Farve med Kulør og tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det behøves. Medens den koger, kommes et Glas Sherry deri tillige med ganske lidt Estragon-Eddike og Husblas (12 Blade til 1 L (1 Pot)). Den klares med Æggehvider og Æggeskaller. I Bunden af Formen hældes et tyndt Lag Sky, og naar

det er stivnet, lægges Kødet deri og overhældes med Resten af Skyen. Næste Dag vendes den af Formen, og Fadet pyntes med en Krans af kogte Æbler, skaarne i 2 Dele: der lægges lidt Ribsgelé paa hvert Stykke og garneres med Salatblade. Har man Dekorations-Spyd, arrangeres det i Midten af Formen. Det kan stikkes igennem et haardkogt Æg og ombindes med Salatblade.

#### **249. Stegte Duer i Sky.**

Naar Duerne er stegt, parteres de i 2 eller 4 Dele, de overhældes med Skyen, tilsat Husblas (se Nr. 248), hvori er kogt smaa, syltede Perleløg. Paa Fadet, hvorpaa Formen er vendt, lægges en Krans af kogt, salt Tunge; herimellem stikkes Persille eller Salatblade.

#### **250. Stegt Gaas i Sky.**

Tilberedes ganske som And (se Nr. 248). Fadet kan garneres med glaserede Løg og Persille eller Salat.

#### **251. Stegt Kalkun i Sky.**

Til Kalkun kan der i Skyen kommes Champignons, som gives et Opkog. De lægges paa Fadet omkring Skyen. Husblas (se i Nr. 248).

#### **252. Stegte Kyllinger i Sky.**

Stegte Kyllinger parteres i 4 Dele og lægges i en Rand-Form; herover hældes den tillavede Sky. Naar Randen er vendt paa Fadet, lægges i Midten en Urte-Salat (se Nr. 316).

Høns kan behandles som Kyllinger.

#### **253. Fuglevildt i Sky.**

Under Stegningen dryppes Fuglene med Suppe eller Sky. Af Fuglevildt bruges i Regelen kun Brystet, som skæres i Skiver og lægges i Formen. Skyen tillaves med Husblas (se Nr. 248). Friske Hvidkaalsblade skæres i Form af Strandskaller, og heri kan kommes Urte-Salat. Skallerne anbringes omkring Kanten af Fadet. Æble-Kompot eller Æble-Mos kan gives til Vildtet. Det øvrige Kød anvendes til Vildt-Salat (se Nr. 286).

#### **254. Dyrevildt i Sky.**

Rester af Dyr- og Haresteg fra Middagen skæres fra Benene i mindre Stykker, som anvendes i Sky og saaledes anvendes til en smuk Ret til Frokost- eller Aftensbordet. Lægges Kødet i en Rand-Form, kan der i Midten fyldes Italiensk Salat (se Nr. 300), og uden om Randen lægges hakket Sky. Skyen koges paa Stegebenene med Tilsætning af anden god Sky, Suppe eller Maggis-Bouillon-Tærninger. Troller kan gives et Opkog deri og benyttes til Dekoration oven paa Salaten.



**255. Bøf i Sky.**

Om Bøffens Tilberedning se Nr. 132. Panden, hvorpaa Bøffen er stegt, afkoges med god Sky; denne koges under stadig Omrøren, til den begynder at blive jævn; da hældes den paa Bunden af Fadet, og herpaa lægges Bøffen. Naar den er kold, overhældes den med en god Sky, tilsat Husblas. Ved Serveringen kan Bøffen, efter at Skyen er bleven stiv, pyntes med hakkede Æg, Blomme og Hvide for sig lagt i Striber.

**256. Oksesteg i Sky.**

Skiver af Oksesteg lægges paa et fladt Fad, og herover hældes en god Sky. Den laves af Resten af Skyen fra Stegen eller koges paa Stegebenet tillige med et Par Løg, lidt helt Peber Citronsaft eller Estragon-Eddike samt Husblas, 12 Blade til 1 L (1 Pot). Naar den har kogt, sis den, og, om fornødent, klares den med Æggehvider. Ved Anretningen, naar Skyen er stivnet, skræbes et Stykke Peberrod paa langs i tynde Spaaner med en Kniv, og Fadet afstribes med den skræbede Peberrod. Omkring Kanten kan lægges Skiver af friske Tomater eller syltede Agurker samt Salatblade. Kalve- og Lammesteg tillaves paa samme Maade.

**257. Leverpostej i Sky.**

Resten af en Postej kan laves til en smuk, ny Anretning ved at lægges i Sky. Hertil bruges smaa Forme, eller, hvis man ikke har det, smaa Kaffekopper, hvis Bund dækkes med en god, klar, brun Sky, tilsat Husblas. Naar den er stivnet, lægges et lille Stykke afskaaren Leverpostej deri, og herover hældes atter Sky, som maa være lunken, thi ellers smelter den, som er i Bunden af Formen. Forinden Leverpostej laves i Formen, kan der paa den stivnede Sky lægges en Skive haardkogte Æg eller en Skive Trøffel. En Rand-Form kan ligeledes fyldes med Leverpostej i Sky. Den vendes paa Fadet, og Midten pyntes med Citronstykker, lagt i en Stjerne. Persille stikkes imellem. En Buddingform kan bruges; den garneres med smaa Sky-Buddinger.

**258. Æg i Sky.**

Naar Æggene er omtrent haardkogt og pillede, skæres lidt af den ene Ende, saa de kan staa oprejst i Asietten. Imellem Æggene hældes en god Sky, stivnet med Husblas. Æggene kan ogsaa halveres og lægges med den overskaarne Side nedad. Lidt Persille lægges paa Toppen af hvert Æg.

**KOLDE POSTEJER, SYLTE M. M.**

De fleste af de tidligere nævnte Postejer kan serveres kolde. Der tilføjes derfor kun et Par Opskrifter paa Leverpostej.

*Swinelever* giver en udmærket god Postej.

**259. Leverpostej.** (*Tillavet som Strassburger-Gaaseleverpostej.*) ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) fersk Spæk til 1 mellemstor Lever ca.  $1\frac{1}{2}$  Kg (3 Ⓒ).)

Spækket hakkes meget fint. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Mel bages og spædes med Mælk til en tyk Vælling eller lind Grød, og heri kommes det hakkede Spæk. Gryden sættes over meget svag Ild, for at det ikke skal brænde paa, og Jævningen maa koge ganske smaat, indtil Flæsket er udkogt. Medens Jævningen (Panaden) koger, ordnes Leveren. Ved Indkøb af Lever vælges de lyseste, som tillige er de fedeste, og Hinden maa være skør, saa den let brister ved et Tryk med Fingeren. Leveren, som først maa udvaskes godt, befris for Hinden og skræbes, saa at ikke Aarer og Bindevæv kommer med. Den hakkes fint og lægges paa en grov, omvendt Haarsigte; heri kommes efterhaanden den varme Jævning, og det meste lader sig paa denne Maade let gnide igennem. Lidt bliver der altid tilbage, men jo finere Tingene hakkes, desto hurtigere gnides de igennem, og desto mindre gaar der til Spilde. I denne gennemstrøgne Levermasse røres 2 Æggeblommer, 1 Teskefuld stødt Peber, en do. stødt Nelliker, rigeligt af Salt, 1 lille revet Løg samt de piskede Hvider. Op-hæld dette i Forme, der ikke maa fyldes helt, og stil disse paa Pladen i en jævnt varm Ovn; er der for stærk Varme, danner der sig en haard Skorpe ovenpaa. Formene kan under Bagningen dækkes med Papir. Der kan ogsaa være lidt Vand i Bradepanden i Ovnen, hvor de bages 1 Time. Danner der sig et flydende Fedtlag oven paa den varme Postej, maa dette endelig ikke hældes af, det trækker hurtigt ned i Postej. Hensæt den til næste Dag, da stilles Formen over en dampende Kedel, eller den trækkes nogle Gange hen over et svagt brændende Gasblus, løsnes langs Kanterne og vendes ud af Formen. I en Gelé-Form hældes god, klar Sky, tilsat Husblas; naar den er stiv, vendes den over paa Leverpostej, som kan pyntes med Persille, syltede Skalotter, Perleløg, Pickles. Skiver af Agurker eller Asier.

**260. Gaaseleverpostej.**

Gaaselever kan købes enten stykkevis eller efter Vægt hos de større Viktualiehandlere. Postej laves ganske som Nr. 259. Til den angivne Portion vil 8 à 10 Levere af Mellemstørrelse være passende. De vaskes godt af og efterses nøje, det grønne, som ofte findes fra Galdeblæren, skæres bort, da Postej ellers bliver mindre velsmagende. I Farsen kan kommes smaatskaarne Trøfler og Krydderier som i den foregaaende, dog kun halv saa meget af Nelliker. Gaaseleverpostej, tillavet af Levere af vore danske Gæs, bliver altid mørk, medmindre der kommes en Del fint hakket Svinekam i; men det berøver til Gengæld dens gode Smag. Man vælger de lyseste Levere hertil. Friske *Strassburger-Gaaselevere* kan ogsaa købes her i Byen hos enkelte af vore større Viktualiehandlere. Postej pyntes med Sky. Gaaseleverpostej kan serveres som Mellemret med Brød og Smør.

**261. Leverpostej med Høns, Duer og Harer.**

Levninger af kogt eller stegt Kød skæres i smaa Filet'er og fordeles i Postejen, forinden den sættes i Ovnen for at bages. Leverpostejen, hvori dette nedlægges, laves som 259.

**262. Presse-Sylte.**

Et godt kødfuld Svinehoved flækkes og renses; Hjernen, Øjnene og Tungen udtages. Ørene maa omhyggeligt rengøres eller, som mange foretrækker, helt afskæres. Trynebrusken skæres bort for bedre at kunne faa Blodet udvasket, og Trynen afpukses. Hovedet lægges i Vand Natten over, skylles derefter i flere Hold koldt Vand, skoldes til sidst i kogende Vand og er da færdigt til Kogning. Det sættes over Ilden i koldt Vand med Salt og helt Peber, og Suppen maa, naar den koger, skummes godt. Sammen med Hovedet kan koges  $\frac{1}{2}$  à 1 Kg (1 à 2  $\text{⊗}$ ) mager Svinekam Svinekam af Mørbradstykket, som fordeles i Sylten. Naar Hovedet er kogt saa meget, at Kødet løsner sig fra Benene, tages det op. I en Form eller et dybt Fad bredes et i kogende Vand opvredet Klæde. Sværen skæres af Hovedet og bruges til at beklæde Formen med, hvorefter det øvrige Kød skæres i mindre Stykker; det fede og magre fordeles; herimellem strøs Salt og stødt Peber. Klædet bindes stramt sammen med et Baand, og herover lægges et Laag med Vægt paa. For at Sylten skal kunne presses godt, maa Laaget ikke være større, end at det kan naa ned i Formen, da Sylten svinder meget under Presningen. Den følgende Dag tages Klædet af, og Sylten nedlægges i en kold, mild Lage, bestaaende af 2 Haandfulde Salt, nogle Laurbærblade, helt Peber og lidt Eddike, hvorpaa skænkes 2 L (2 Potter) kogende Vand. Ved Anretningen skæres Sylten i Skiver og spises med Eddike, Peber, Sennep og Rødbeder. Tungen kan koges og kømmes i Sylten, eller ogsaa saltes den til Paalæg. Hovedsuppen kan finde Anvendelse til Ærter, Grønkaal- eller Brunkaal-Suppe eller koges sammen med Urter og Stegeben og anvendes i Husholdningen som Sparesuppe.

**263. Gelé-Sylte.**

Til Gelé-Sylte maa Svinehovedet, efter at være behandlet og kogt som omtalt i den foregaaende Opskrift, hensættes for at blive koldt, forinden det skæres i Skiver. Noget af Suppen, hvori Hovedet er kogt, sættes over Ilden for at koges ind, og først naar den er kraftig nok til Gelé, tages til 1 L (1 Pot) Suppe 2 Laurbærblade, lidt Eddike efter Smag, nogle hele Peberkorn, 6 à 8 Stkr. Husblas samt 2 à 3 piskede Hvider til at klare Geleen med (se Nr. 247). Naar den er klar, farves Halvdelen rød med Rødbede-Eddike eller Frugtfarve, og deraf hældes et tyndt Lag i Bunden af Formen, hvori Sylten skal nedlægges. Medens dette stivner, holdes den øvrige Gelé blot flydende i Nærheden af Varmen. Af Kødkiverne nedlægges et Laag, og over dette hældes den klare Gelé og saaledes skiftevis et rødt og et klart Lag; men det foregaaende maa altid være stivnet, forinden

det næste lægges over. Er der mere Gelé, kan den ved Anretningen hakkes fint og lægges paa Fadet omkring den vendte Sylte. Nærmest Sylten lægges en Krans af Persille eller Salatblade.

#### 264. Grisefødder.

Grisefødderne skoldes, skrabes, renses omhyggeligt og sættes over Ilden i koldt Vand med Salt, helt Peber og et Par Laurbærblade. Fødderne maa, for at være rigtig møre, koge i mindst 3 à 4 Timer under Laag. De tages derefter op, flækkes paa langs, anrettes paa et Fad og overhældes med den afsiede Suppe. Spises med Krydderier som til Sylte. Serveres de i Gelé, tilsættes blot Husblas som til Nr. 263.

De kan koges, afpilles og anvendes som Kalvehoved til forloren Skildpadde.

#### 265. Rulleaal.

Kun en meget stor Aal tilberedes paa denne Maade. Efter at den er flaaet, skæres Hoved og Hale bort, og Finnerne afklippes med en Saks. Aalen skæres op paa langs med Ryggen, og Benet tages ud, hvorefter den afvaskes godt og tørres i Fiskeklædet. Den bestrøs med Salt, Peber og Allehaande og rulles fast sammen fra Halen, ombindes med Garn og indsys i et tyndt Klæde. Den sættes over Ilden i koldt Vand med Salt, helt Peber, Laurbærblade og Eddike og optages, naar den er kogt, for at lægges i Presse ligesom Rullepølse. Naar Aalen er kold, aftages Baandene, den skæres i Skiver og lægges paa et Fad. Gelé (se Nr. 247), lavet af Suppen, hvori Aalen er kogt, hældes over. Retten pyntes med Citron og Persille.

#### 266. Nedlægning af Sild til Kryddersild.

Hertil bruges helst Efteraarssild. Imellem 1 Ol Sild, som ikke forinden maa renses, strøs  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) Køkkensalt, og hermed henstaar de 12 Timer under en let Presse. Da tages hver enkelt Sild op af Lagen, og Skællene stryges af, hvorefter de igen nedlægges og overhældes med 1 L (1 Pot) Eddike, blandet med 1 L (1 Pot) Vand. Hensættes atter i 24 Timer. Sildene tages op, og Eddiken maa løbe godt af, forinden de atter nedlægges med Krydderierne. Til 1 Ol Sild sammenblandes 1 Kg (2  $\text{Ⓐ}$ ) Lyneburgersalt,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓐ}$ ) Puddersukker, 15 Gr (3 Kvint) spansk Humle, 20 Laurbærblade samt af stødte Krydderier: 25 Gr (5 Kvint) Nelliker, 25 Gr. (5 Kvint) Allehaande, 50 Gr (10 Kvint) Peber og 15 Gr (3 Kvint) Salpeter. Sildene lægges med *Ryggen nedefter* enten i en Smørfjerding eller Krukke, og Krydderierne fordeles imellem Lagene. Den løse Bund dækkes over Sildene, og derpaa lægges en god Presse. Efter en Maanedes Forløb er de tjenlige til at spises. De kan holde sig gode til langt hen paa Sommeren, men maa staa paa et køligt Sted. Svinder Lagen bort, kan der koges en mild Saltlage med Tilsætning af Sukker og hældes kold over Sildene.

**267. Nedlægning af Sild til Spegesild. (1 Ol.)**

Friske, nyfangede Efteraarssild lægges uden at være rensede, i en Ballie og bestrøs med Køkkensalt. Hermed hensættes de et Par Timer og maa i den Tid jævnlig omrøres med en Stok, for at Saltet kan komme rigtig omkring imellem Sildene, og Blodet trækkes ud af dem. De tages derefter op og afstryges for atter at nedlægges i en velrenset og tættest Smørfjerdning. Sildene lægges med Ryggen nedefter og pakkes i faste Lag, imellem hvilke der strøs mindst  $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{Ⓔ}$ ) Lyneburgersalt. Det øverste Lag maa være Salt, og herover lægges den løse Træbund med en god Vægt paa, for at Lagen skal kunne staa over dem. Sildene er brugelige efter 4 à 6 Ugers Forløb. *Spegesild med Løgsauce* eller *koldt Smør* til varme Kartofler er en almindelig Frokostret. De serveres tillige til Øllebrød og undertiden til søde Supper.

**268. Marinerede Sild.**

Spege- eller Kryddersild er lige anvendelige hertil. De sidstnævnte behøver i Reglen ikke at udblødes, hvorimod Spegesildene helst maa ligge Natten over i Mælk. Naar de er flaaede og rensede, bortskæres Hoved og Hale, Sildene flækkes fra Ryggen, og Benet og Indvoldene udtages. De halve Sild skæres paa tværs i smaa Stykker, som lægges sammen igen og vendes med Skindsiden opefter naar de anrettes. Sildene bestrøs med lidt Melis og stødt, hvidt Peber samt belægges med tynde Løgskiver. De overhældes med Eddike, nogle Timer før de serveres.

**269. Matjes-Sild.**

Er betydelig dyrere end almindelige Spegesild. Af Matjes-Sild flaaes Skindet, og de behandles som de foregaaende. Foruden til Frokost benyttes de tillige ofte som Mellemret ved Middagen, men spises da med Gemyse.

**270. Sild med Remoulade.**

Fire Spegesild lægges i Mælk Dagen forud og behandles som til marinerede Sild. 3 haardkogte Æggeblommer udrøres med 1 Spiseskefuld udrørt Sennep, 3 Skefulde Olie og Eddike, til det bliver en flydende Sauce. Heri røres 5 hakkede Skalotter og 1 Bundt fint hakket Persille. Saucen hældes over Sildene, som bestrøs med 1 hakket Agurk.

**271. Slaabrok-Sild.**

Spegesildene lægges i Blød Dagen forud, Skindet afflaas, og Hoved og Hale afskæres. De aabnes med en Ridse i Ryggen, og Benet udtages, hvorefter de skræbes rene i Bugen. Sildene bredes fladt ud med den indvendige Side opad, bestrøs med stødt Peber og belægges med tynde Løgskiver. De sammenlægges i deres oprindelige Form, indpakkes i  $\frac{1}{2}$  Ark

hvidt Brevpapir, godt smurt med Smør, og ombindes med Sejlgarn. Sildene steges paa begge Sider enten paa Rist eller paa en Pande med Smør, men over en rask Ild, indtil Papiret er brunt; Baandene fjernes, og Sildene serveres i Papiret. De spises med stuede Kartofler.

### 272. Rollmops.

En Snes ferske Sild renses, og Benet udtages. Disse Sild, som er op-skaarne i Bugen, udbredes, og 6 groft hakkede Løg, blandet med 25 Gr (5 Kvint) hele Peberkorn 75 Gr (15 Kvint) Sukker og 100 Gr (20 Kvint) Salt blandes sammen og fordeles paa Sildene, der sammenrulles fra Halen og opefter, og enten ombindes de med Baand eller samles med en Pøsepind. Sildene koges i Eddikevand, hvori endvidere kommes 15 à 20 Laurbærblade. Sildene bliver i Suppen, de er kogt i, og de anrettes ogsaa i denne. Spises kolde. Benyttes Spegesild i Stedet for den ferske Sild, da spar paa Saltet, der lægges inden i Sildene. De maa koges i saa lidt Væde som muligt.

### 273. Silde-Øje.

Denne lille Anretning ser godt ud og er en behagelig Afveksling paa den almindelige, marinerede Sild. Silde-Øje kan serveres til Frokost eller Aften og er fortrinlig paa et „Smørgås-Bord“. Der kan benyttes forskellige Sorter Sild: Matjes-, Spege-, Krydder- og benfri Sild eller Ansjoser. Sildene hakkes og lægges i en Krans paa en lille Asjet eller Kompot-Tallerken, og uden om de hakkede Sild lægges ganske lidt fint hakket Løg; for meget heraf gør let Smagen for fremtrædende. I Midten af denne Anretning lægges en *hel* raa Æggeblomme og saaledes stilles det paa Bordet. Paa hver Asjet lægges en Ske, og med den blandes det hele sammen, efter at man er gaaet til Bords. Silde-Øje spises som Kaviar, smurt paa Brød eller Kiks, og anvendes i Sandwiches.

### 274. Russisk Kaviar (*∴ Rognen af Støren.*)

Den russiske Kaviar er, som bekendt, den bedste og købes frisk eller henkogt. Kaviar serveres smurt paa Kiks eller ristet Brød, garneret med Citronskiver, eller anrettes i Isblok, udhulet med et varmt Jern. Læg Blokken paa et Fad og garnér med engelsk Selleri, Salatblade og Citron. Smør og ristet Brød serveres til.

### 275. Torske-Kaviar med Karse-Smør.

Tag Kaviaren ud af Daasen eller Krukken og pres den i et Par smaa, vædede Forme eller Kopper vend den over paa Asjetter og dekorér disse smaa Buddinger med Karse-Smør: rørt Smør med hakket Karse. Dekorér med udsprøjtet Smør og afsæt smaa Roser deraf paa Citronskiver, der lægges uden om Kaviaren. Den skal være rigtig kold.

## SALATER

Salater anvendes mest til Frokost og Aften. Til Middag serveres de ofte i Gratinskaller som Gemyse til forskellige Kødretter. De er her delt i 2 Afdelinger: Salat, tillavet uden eller med Olie. Hertil kan anvendes Konserveres (se Nr. 733).

Bordure-Rand (se Nr. 334) kan opstilles paa et rundt Fad, og Midten af Randen afkrydses saaledes, at der bliver 4 Rum til forskellige Salater.

## SALATER UDEN OLIE

**276. Agurke-Salat.**

Tynde Agurker uden Kærne egner sig bedst til Salat. De skrælles, skæres i tynde Skiver, som bestrøs med ganske lidt Salt, og sættes under en let Pres en Times Tid. Saften trykkes af Agurkerne, der overhældes med Eddike, tilsat lidt Melis og bestrøs med hvidt Peber og hakket Persille. Kan anrettes i smaa udhulede Tomater.

**277. Bleg-Selleri-Salat til Vildt.**

Alt det skøre og gode af en skyllet og aftørret Bleg-Selleri udskæres i ganske smaa Stykker og lægges i Salatskaalen paa en Krans af grønne Salatblade. Til en almindelig stor Selleri piskes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde til Skum, som efter Smag tillaves med udrørt Sennep, Sukker og Citronsaft eller Estragon-Eddike. Denne Skum-Sauce kan farves lyserød med nogle Draaber Frugtfarve. Salaten maa spises naar den er tillavet. Benyttes Knold-Selleri, maa den koges.

**278. Fiske-Salat.**

Hertil kan bruges Laks, Gedder, Helleflynder eller Torsk. Smør og Mel bages og spædes med Suppen, hvori Fisken er kogt. Sauce lieres med 2 à 3 Æggeblommer og maa være som en tyk Vælling. Den tillaves med Champignons eller kun med Eddiken deraf, Salat, hvidt Peber, lidt Sukker og Sherry efter Smag. God, bladet Fisk giver den bedste Salat; Fisken pilles bedst, medens den er varm, i temmelig store Stykker. Den vendes forsigtigt i den tillavede Sauce. Til en dyb Tallerken fuld af Fisk tages en stor, kogt Selleri som skæres i ganske smaa Tærninger og kommes deri. Salaten er bedst samme Dag, den er tilberedt. Den kan pyntes med Karse.

**279. Hoved-Salat.**

Fem Salathoveder, hvoraf de yderste grove Blade pilles, skylles godt og lægges i et Klæde, hvori de afrystes, til de er omtrent tørre. 3 Æggeblommer røres godt med to Spiseskefulde Melis, og deri hældes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde samt Eddike efter Smag. Salaten parteres, lægges i Skaalen, og Sauce hældes over.

## SALATER UDEN OLIE

*Hoved-Salat* kan gives med Flødeskum, tillavet med Citronsaft og Melis. Skummet afsættes i Toppe paa Salaten, som kan pyntes med Jordbær, rystede i Melis.

### 280. Høns-Salat.

Rester af Høns kan benyttes. Kødet pilles af Benene og skæres ganske smaat tillige med en kogt Selleri. Skrogene afkoges til Saucen, der laves aldeles som til Fiske-Salat (Nr. 278). Salaten kan pyntes med Karse og Skiver af haardkogte Æg.

### 281. Kartoffel-Salat. Nr. 1.

Kartoflerne hertil maa ikke være melede. De koges Dagen forud, pilles og skæres i tynde Skiver. Et Par Løg skæres ligeledes i tynde Skiver og koges møre i ganske lidt Vand paa Bunden af Kasserollen, og heri kommer en god Skive Smør, Salt, Peber og Eddike. Naar Smørret er smeltet og Saucen tilstrækkelig krydret, vendes Kartofflerne forsigtigt deri uden at gaa itu. Spises varm til Kød.

### 282. Kartoffel-Salat. Nr. 2. (*Til 8 à 10 Personer.*)

I  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) kogende Suppe røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) koldt Smør, Salt, Peber, 1 Spiseskefuld fint hakket Persille, lidt Estragon-Eddike eller Saften af en Citron. Saucen lieres med 2 à 3 Æggeblommer. Tynde Skiver af Kartoffler vendes deri. Salaten spises varm til Kalve- og Lammesteg, Kalve-Snitter Koteletter o. s. v.

### 283. Makaroni-Salat med Flødeskum og Peberrod. (*125 Gr ( $\frac{1}{4}$ $\text{t}$ ) Makaroni koges møre i Mælk eller Vand.*)

Den kogte Makaroni hældes paa Dørslaget, overhældes med koldt Vand og skæres derefter i 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) lange Stykker.  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde piskes til stift Skum; heri røres Salt, Sukker, Eddike og reven Peberrod; Makaronien vendes deri. Salaten pyntes med Karse og maa helst tillaves, ligesom den skal bruges. Kogt, smaatskaaren Selleri kan anvendes som Makaroni.

Kogt Gedde eller Torsk smager udmærket i Makaroni-Salaten.

### 284. Muslinge-Salat.

Saucen tilberedes som Nr. 8. Den tilsættes Sarepta og Estragon-Eddike. I Saucen lægges de kogte Muslinger tillige med lidt itupillet Torsk eller smaatskaarne Fiskeboller. Nogle Muslinger og Citronskiver lægges omkring den.

### 285. Silde-Salat.

Til Salaten laves en hvid, jævn Sauce af Smør og Mel, opspædt med god Suppe. 2 Æggeblommer røres med 2 Dessertskefulde Melis, og heri



hældes den varme Sauce, som røres, til den er afsvalet. Den tillaves med Rødbede-Eddike fransk eller russisk Sennep, Peber, Salt, lidt Vin, Maggis-Bouillon-Tærninger og et revet Løg. 2 Æbler, Spegesild, Kød, Asier, Kartoffler og Rødbeder, lige meget af hver Del, skæres i  $1\frac{1}{2}$  Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Tomme) lange, smalle Filet'er, som vendes forsigtigt i Sauce. Salaten maa laves, nogle Timer før den skal spises. Den pyntes med hakede Æg og Agurker eller Asier, lagt i Mønster, hvorimellem stikkes Persille eller Karse. Hvis det er nødvendigt kan der kommes nogle Draaber rød Frugtfarve i Sauce. Til *Satine-Salat* skal smaatskaarne Ansjoser, Kartoffler, Sellerier, Rødbeder, Champignons og Asier, lige meget af hver Sort, samt lidt Kapers røres i Sauce, som til Silde-Salaten.

### 286. Vildt-Salat.

Rester af Dyre- eller Fuglevildt skæres i 2 à 3 Centimeter (1 Tomme) lange, fine Strimler. Der laves en god, jævn Vildt-Sauce, som tilsættes Rødvin og lidt fransk Sennep (moutarde). Kødet vendes heri og anrettes, pyntet med Karse. Salatkummen stilles paa et Fad og paa Kanten heraf kan arrangeres en Krans af Tarteletter, fyldt med Æble-Kompot, Æble-Mos, Tyttebær- eller Ribs-Gelé.

### 287. Østers-Salat.

Saucen tillaves som Nr. 13. De raa Østers skæres itu og kommes tilige med lidt kogt Torsk i Sauce, naar den er kold. Oven paa Salaten lægges nogle hele Østers og Citronskiver; den pyntes med lidt Karse.

## SALATER MED OLIE

Den kostbare Oliven-Olie er velkendt; men vi har i Handelen en anden ganske udmærket og meget billig Olie, der sælges under Navn af

### *Salat-Olie.*

Den har i de senere Aar vundet sig et stort Publikum blandt de Husmødre, der ikke tidligere, paa Grund af Oliven-Oliens gennemtrængende Smag, har anvendt Olie i deres Husholdninger. Den giver Grønsager det Fedtstof, som disse saa absolut behøver, uden at smages deri. Den er god i ægte og forløren Mayonnaise og anvendes ganske som Oliven-Olien.

### 288. Agurke-Salat.

Til 2 mellemstore Agurker tages 2 Skefulde Olie, 4 do Eddike Salt og Peber. Det røres sammen og hældes over de ituskaarne Agurker, som forinden har henstaaet, bestrøet med Salt, under en let Presse. Paa Salaten drysses hakket Persille.

### 289. Asparges-Salat.

Skrællede Asparges skæres smaat og koges møre i ganske lidt Vand; de hensættes, til de bliver kolde, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ₤) Smør røres hvidt, og heri

## SALATER MED OLIE

kommes 2 Spiseskefulde Olie, lidt Eddike, Peber, Salt og saa meget af Aspargesvandet, at Saucen bliver tilpas jævn. Smaatskaaret Høns-, Kalve- eller Lammekød vendes tillige med Asparges'erne i Saucen. Eller: De smaatskaarne, kolde Asparges vendes i en ægte eller forlorn Mayonnaise. Belægges med Hummerkød og garneres med Salatblade.

*Strandkaal-Salat* kræver samme Tilberedning.

### 290. Bleg-Selleri- og Østers-Salat.

En Daase henkogte Østers, indeholdende omtrent 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{lb}$ ) til 1 stor engelsk Selleri. Østers'erne marineres i en Blanding af Olie, Citronsaft, Salt og ganske lidt stødt, hvidt Peber og hensættes saaledes et Par Timer i Isskab eller paa et koldt Sted. Skyl Sellerien og udskær det skøreste og bedste af den i ganske tynde Skiver, læg dem i en Skaal og læg et Stykke Is deri. Naar Salaten skal anrettes, hældes Sellerien paa Dørslaget tillige med Østers'erne; et Lag heraf lægges i Salatskaalen, det dækkes med Mayonnaise, derefter igen Selleri og Østers og Mayonnaise som det øverste Lag. Pyntes med Karse. Mayonnaise hertil laves af 2 Æggeblommer.

### 291. Champignon-Salat.

Smaa, lukkede Champignons, kogt i Smør, Tærninger eller smaa Boller af Fiskefars og kogte, smaatskaarne Sellerier, lige meget af hver Sort, vendes i en Mayonnaise. Salaten anrettes og pyntes med Salatblade og med nogle faa Champignons.

### 292. Endivie-Salat.

De yderste grove, grønne Blade fjernes, og kun de midterste gule benyttes. De skylles og afrystes godt i et Klæde. Stængelen skæres bort, og Salaten parteres og lægges i Salatskaalen. Olie, Eddike, Peber og Salt røres sammen som til de foregaaende Salater og hældes over. Endivie-Salat kan bestros med hakket Kørvel.

### 293. Fransk Kød-Salat.

Tre Spiseskefulde Olie, 3 do. Tomat-Puré, 1 Teskefuld hakket Persille, Sennep, Salt, Peber og Estragon-Eddike røres sammen. Kødet af 10 Ansjoser og 6 à 8 syltede Skalotter hakkes og kommes i Saucen tillige med en dyb Tallerken smaatskaaret Kød.

### 294. Hoved-Salat. (Se Nr. 279.)

Til 5 Hoveder Salat bruges 4 Skefulde Olie, 2 do. Eddike, Salt og Peber. Denne Blanding hældes over den skyllede og tilberedte Salat, som kan pyntes med haardkogte Æg, enten skaarne i fire Dele eller i Skiver

Hoved-Salat kan overhældes med en Ægge-Sauce (se Nr. 279), anrettes garneret med ganske smaa, modne Tomater.

**295. Hvid Bønne-Salat.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓖ) hvide Bønner lægges i Blød Natten over og koges møre i Vand. 2 Skefulde Olie, 4 do. Tomat-Puré, 1 do. hakket Persille, Salt og Peber blandes sammen og hældes over Bønnerne.

**296. Hvidkaal-Salat. (Snittet.)**

Et lille Hvidkaals-Hoved snittes i traadfine Strimler uden at noget af Stokken eller de grove Ribber i Bladene skæres med. De drysses med Salt, sættes i Presse 1 Times Tid, ligesom man behandler Agurke-Salat, og tillaves som denne med Eddike og Peber. Olie tilsættes efter Smag.

**297. Hvidkaal-Salat med Mayonnaise. (Hakket.)**

Hak et lille, raat Hvidkaals-Hoved temmelig fint og vend denne hakkede Kaal i Mayonnaise, tillavet med Sennep. Dekorér Salaten med groft hakkede, kogte Gulerødder og lidt snittet, grøn Hoved-Salat.

**298. Hvidroe-Salat.**

De kogte Roer udskæres i Strimler, der vendes i forløren Mayonnaise og pyntes med Karse, eller Mayonnaisen farves grøn med Spinatsaft.

*Jordskokke-Salat* paa samme Maade.

**299. Hummer-Salat.**

Henkogte Hummer kan benyttes. Mayonnaisen (se Nr 243) hertil laves af 2 Æggeblommer,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Olie, 4 Skefulde Tomat-Puré, Salt, stødt, hvidt Peber, Sennep og Estragon-Eddike. Paa et Fad lægges en Krans af friske Salatblade, og i Midten af denne kommes smaatskaaret Hummerkød, en flad Tallerken kogt, pillet Torsk samt 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓖ) kogt, ituskaaren Makaroni. Mayonnaisen hældes over. Noget af Hummerkødet kan lægges oven paa Salaten, som overdrysses med Karse. Omkring Salatbladene kan lægges ristede Franskrødskiver, belagt med Kaviar. Friske Hummers Behandling (se Nr. 578).

*Krebse-Salat* tillaves som denne.

**300. Italiensk Salat.**

Lige meget af Rødbeder, Kartoffler Gulerødder, Selleri, Æbler, Asier eller Pickles skæres i smaa Tærninger og vendes i forløren Mayonnaise. Denne Salat kan anrettes i Buttedejs-Rand og anvendes som Gemyse til Steg.

**301. Italiensk Kød-Salat.**

Kogt, smaatskaaren Makaroni, Rødbeder, Gulerødder, Kartoffler, Asier, Spegesild, kogt, røget Skinke og Kalvekød, lige Dele af hver Ting, vendes i forløren Mayonnaise (se Nr. 244) som er krydret med Sennep, Kapers, Peber, Estragon-Eddike og Olie efter Smag.

### 302. Jule-Salat.

Denne skøre Salat kan behandles som Hoved-Salaten og serveres som denne enten med Olie, Eddike, Peber og Salt, med en Ægge-Sauce eller med Flødeskum (se Hoved-Salat Nr. 279).

### 303. Karse-Salat.

Et Par Æggeblommer røres med Olie, Eddike, lidt Vin, Salt og Peber Karsen renses godt og overhældes med Saucen.

### 304. Kartoffel-Salat.

Ganske lidt Mel og Smør bages og spædes med Suppe til en tynd, hvid Sauce, der lieres med et Par Æggeblommer. Saucen røres, til den er kold; da tilsættes 2 Spiseskefulde Olie, Asie-Eddike efter Smag samt nogle fint hakkede syltede Skalotter. Kartoffelskiverne vendes i Saucen, og ved Anretningen bestrøs Salaten enten med Karse, fint hakket Kørvel eller Persille. Den spises kold til varm, stegt Fisk og Steg.

Eller: lav en Sauce af Tomat-Puré, Salt, stødt, hvidt Peber, Sennep, hakket Persille og ubetydeligt af revet Løg. Vend heri smaa, kogte, kolde, pillede Kastanie-Kartofler. Karse strøs over Salaten.

### 305. Karot-Salat.

Smaa Karotter skræbes eller koges først, og Hinden afgnides ligesom man gør ved varme, kogte Rødbeder. Udskær dem i Skiver med en riflet Urtekniv og arrangér dem paa et Underlag af Salatblade. Sauce af Olie, Eddike eller Citronsaft og Peber hældes over, og hakket Persille strøs paa dem, eller kogte Grønærter lægges i en Krans oven paa Salaten.

### 306. Makaroni-Salat. (125 Gr ( $\frac{1}{4}$ $\text{t}$ ) Makaroni koges og skæres smaat tillige med en Selleri.)

I en forloren Mayonnaise (se Nr. 244) røres Estragon-Eddike, Sennep og 2 Spiseskefulde Kapers. Makaroni og Selleri vendes i Saucen. Paa Salaten kan lægges Striber af fint hakket, mager Skinke, eller ogsaa kan Salaten anrettes paa Fad med Skiver af kogt Skinke udenom.

### 307. Makaroni- og Tomat-Salat med Kastanier.

Smør og Mel bages sammen, spædes med Tomat-Puré til en jævn Sauce, der tillaves med Paprika, Sukker, Salt og lidt Vin. Kogte, smaatskaarne Makaroni blandes med Saucen, og Salaten anrettes paa et Fad, pyntes med Salatblade og belægges med en Krans af kogte Kastanier. Skiver af kogt, salt Oksetunge kan lægges uden om den.

### 308. Mignon-Salat.

En Bleg-Selleri skylles i koldt Vand og udskæres ganske smaat. Af  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Tomater aftrækkes Overhuden, ogsaa disse udskæres i Tær-

ninger, Selleri og Tomat blandes sammen og anrettes i smaa Bunker paa Salatblade, lagt paa et Fad. Paa hver Bunke lægges lidt ægte Mayonnaise, som dog ikke helt maa dække Grønsagerne, og det øverste af Bladstænglerne stikkes i Salatbunkerne til Pynt. Anbringes paa et køligt Sted, indtil den skal spises.

### 309. Porre-Salat.

To à tre Centimeter (1 Tomme) lange, skaarne Stykker Porrer koges omtrent møre i Vand med Salt; de hældes paa Dørslaget for at Vandet kan afløbe, forinden de vendes i en Blanding af Olie, Eddike, Peber og Salt.

### 310. Porre-Salat med Mayonnaise.

Skær det nederste, hvide Stykke af Porrerne i  $1\frac{1}{2}$  Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Tomme) lange Stykker og kog dem i letsaltet Vand, men ikke saa længe, at de taber det faste Udseende og bliver trævlede. En ægte Mayonnaise, tillavet med Sennep, kan tilsættes lidt raa Fløde eller Flødeskum, og Porrerne anrettes paa et Fad og dækkes dermed. 2 à 3 Tomater skæres i Skiver, hvormed Salaten belægges Paa hver Skive Tomat afsættes Mayonnaise i ganske smaa Perler, og i Midten lægges Karse.

### 311. Romersk Salat.

Ogsaa kaldet Bind-Salat, har smallere Blade end den almindelige Hoved-Salat; de grovere fjernes og kun de skøre, lyse Blade og Bladstilke snittes i mindre Stykker; den tillaves som Hoved-Salaten.

### 312. Russisk Salat. (Se Sildesalat Nr. 285.)

Den kan laves efter samme Opskrift med Tilsætning af kogt, smaatskaaren Selleri, lidt reven Peberrod og Olie, som røres i Saucen.

### 313. Ræddike-Salat.

Olie, Eddike, Peber og Salt blandes sammen med lidt hakket Persille; Ræddikerne skæres i Skiver og overhældes med Saucen.

### 314. Selleri-Salat.

Kogte, smaatskaarne Sellerier vendes i forløren Mayonnaise. Denne Salat gives til Dyresteg, Urfugle, Fasaner, Agerhøns o. s. v. Den anrettes i Skaller, udskaarne af friske Hvidkaalsblade, eller i smaa Strandskaller, som stilles omkring Stegen.

### 315. Tomat-Salat.

Skiver af raa Tomater vendes i en Sauce af Olie, Estragon-Eddike eller Citronsaft, Salt, Peber og hakket Persille. Læg Tomatskiverne i en Top

## SALATER MED OLIE

i Salatskaalen, garnér den med Salatblade og lad Hjertebladene af et Salathoved danne Topfigur. Haardkogte Æg, skaarne i Skiver, stilles paa Kant op ad Salatens Sider.

### 316. Urte-Salat.

Forloren Mayonnaise tilsættes russisk Sennep og Rødbede-Eddike. Lige Dele af kogte, smaatskaarne Sellerier og Rødbeder kommer deri. Salaten pyntes med Karse. Den kan spises som Gemyse til Kød.

### 317. Vinter-Salat.

Kogt Makaroni, Gulerødder, Selleri eller Skorzonerrødder samt syltede Pickles-Agurker udskæres smaat, og deri blandes henkogte Grønærter og smaa, gennemskaarne, syltede Log. De her nævnte Ting blandes i forloren Mayonnaise, tillavet med Sennep. Salaten bestros med Karse.

## SANDWICHES

### 318.

Tilberedes enten som enkelte, dobbelte eller med flere Lag. Hertil benyttes temmelig store Franskbrød, bagte den foregaaende Dag. Brødet skæres i tynde Skiver, og Skorpen bortskæres. De smøres med et Lag rørt Smør, som kan varieres i Smagen ved Tilsætning enten af Sennep, reven Peberrod, stødt Ansjoskød eller hakket Karse. De belægges med smukt afskaaret Paalæg, og til dobbelte Sandwiches lægges et andet Stykke smurt Franskbrød over. Lægges der flere Lag oven paa hinanden, maa der tages Hensyn til, at det forskellige Paalæg passer sammen; en let Presse lægges paa og det smurte Brød tildækkes med et Klæde, indtil det skal udskæres i enkelte eller flerdobbelte Sandwiches, der afpudses. Sandwiches, dobbelte, skaarne i smalle Stykker kan serveres paa Serviet paa Fad og stilles i en Stabel. Serveres til Morgenthe, Frokost, undertiden som „Smørgås“ for Middagen og til Aften. Forskellige Sammensætninger:

Rørt Smør med Sennep til kogt Skinke, Tunge eller røget Gaasebryst,  
do. - Sennep til Leverpostej eller Ost,  
do. - reven Peberrod til Oksesteg eller Bøf,  
do - hakkede Ansjoser til Spejlæg, Røræg eller haardkogte  
Æg og røget Laks,  
do. - Citronsaft og hakket Persille til Hummer, Rejer og Sardinier.

## SMØRREBRØD

### 319.

Foruden de mange forskellige Salater der findes her i Bogen, kan følgende Ting gives paa Smørrebrød. Anbring dette paa Kagepapir og garnér med nogle faa Salatblade.

- Tomater* med brunede Løgskiver, bestrøs med Salt og Peber,  
*do.* - Mayonnaise, en Top paa Tomatskiven, bestrøs med hak-  
 kede Oliven,  
*do.* - en Stribe Røræg, garneret med Karse,  
*do.* - Sardin og Citron,  
*do.* - Agurk og Salat,  
*do.* - Asie i Strimler,  
*Torskerogn*, nystegt, belægges med Citron eller Agurke-Salat.  
*Torskekaviar* pyntet med lidt udsprøjtet Smør, tilsat Citronsaft og hak-  
 ket Karse.  
*Roastbeef* med Pickles, eller læg en Stribe af Selleri-Salat hen over  
 Kødet.  
*Oksebryst* kan belægges med hakkede Tomater og Agurker.  
*Røget Aal* belægges med en Stribe Røræg.  
*do Laks do. do. do.*  
*Haardkogte Æg* med benfri Sild eller Sardelringe, pyntet med Karse.  
*Leverpostej* med Sky og Citron o. s. v.

## RISTET BRØD

## 320.

Franskbrød fra den foregaaende Dag kan ristes og serveres til Te, Kaffe og tillige anvendes ved flere smaa Frokostretter, som tidligere er omtalt. Brødet skæres i ikke alt for tynde Skiver, som lægges paa Asbestpladen, vendes og ristes, til det er lysebrunt paa begge Sider; det maa jævnlig vendes. Det ristede Brød maa ikke stables oven paa hinanden, da bliver det sejt, men stilles paa Kant eller i et Stativ, som findes til samme Brug. Brødet spises varmt, smurt med Smør.

*Ristet Brød* kan smøres, belægges med Bananskiver bestrøs med Violer, anrettes paa Kagepapir og garneres med Appelsinstykker og Venushaar. Endvidere kan Honning, Maple-Sirup (af amerikansk Fyrretræ) og Marmelader spises derpaa.

## TIL KOLDT BORD KAN ANVENDES

Stegte, kolde, parterede Gæs.

- do.* Ænder  
*do.* Kalkuner.  
*do.* Høns.  
*do.* Kyllinger.  
*do.* Duer.

Stegt, koldt Fuglevildt, overhældt med varm Sauce.

- do.* Dyrekød, — - —

## KOLDT BORD

- Fjerkræ i Mayonnaise (Nr. 245).  
do i Gelé (Nr. 247).  
Okse-, Kalve- og Lammesteg i Sky (Nr. 256).  
Fjerkræ og Vildt i Sky (Nr. 248—254).  
Bøf i Sky (Nr. 255).  
Bøf med forskellige Saucer (Nr. 132—141).  
Roastbeef med Peberrod (Nr. 824).  
Kalve-, Lamme- og Svine-Koteletter (Nr. 152—162).  
Gaaseleverpostej (Nr. 260).  
Leverpostej med Sky (Nr. 257—259).  
do. med Høns Duer eller Harer (Nr. 261).  
Gelé-Sylte (Nr. 263).  
Presse-Sylte (Nr. 262).  
Grisefødder (Nr. 264).  
Kogt, røget Skinke (Nr. 871).  
do. afskaaren Tunge.  
Gaasebryst.  
Oksebryst, fersk, kogt.  
Hamborger-Oksebryst.  
Spegepølse, Rullepølse, Bajerske Pølser o. s. v.  
Salt Okse-, Kalve- og Lammekød.  
Røget Laks, }  
do. Helleflynder, } serveret med Røræg.  
do. Makrel, }  
do. Stenbider, }  
do. Aal }
- Røget Sild med Røræg (Nr. 112).  
do. do. med hakkede Æg.  
Ferske eller henkogt Torskerogn, stegt som Koteletter (Nr. 568).  
Ansjoser.  
Benfri Sild.  
Sardiner, forskellige Sorter.  
Marinerede Sild (Nr. 268).  
Sild med Remoulade (Nr. 270)  
Silde-Øje (Nr. 273).  
Spegesild (Nr. 267).  
Kryddersild (Nr. 266).  
Matjes Sild (Nr. 269).  
Stegte, ferske Sild i kold Bøf-Sauce (Nr. 561).  
do. Rødspætter med Citron (Nr. 559).  
do. Aal med Kartoffel-Salat (Nr. 514).  
do. smaa Torske-Filet'er (Nr. 567).  
Fisk i Mayonnaise (Nr. 246).  
do i Gelé (Nr. 247).  
Rulleaal (Nr. 265).  
Rollmops (Nr. 272).



Østers (Nr. 576).  
 Krebs (Nr. 581).  
 Krabber (Nr. 579).  
 Rejer (Nr. 582).  
 Kaviar (Nr. 274)  
 Torske-Kaviar (Nr. 275).  
 Spejlæg (Nr. 122).  
 Blødkogte Æg (Nr. 118).  
 Overskaarne, haardkogte Æg med Ansjoser (Nr. 119).  
 Æg i Sky (Nr. 258).  
 Radiser (Nr. 693).  
 Ræddiker (Nr. 703).  
 Engelske Selleri (Nr. 706).  
 Friske, modne Tomater, fyldte med Agurke-Salat.  
 Karse (Nr. 644).  
 Salater uden Olie (Nr. 276—287).  
 do. med do. (Nr. 288—317).  
 Ristet Brød (Nr. 319).  
 Sandwiches (Nr. 318).  
 Ansjos-Smør (Nr. 744).  
 Grønt Smør (Nr. 327).  
 Forskellige Ostesorter.  
 Potkåse (Nr. 329).  
 Kompotter.  
 Syltetøj.  
 Marmelader, dansk Fabrikat efter engelsk Mønster (se Nr. 733).  
 Pickles.  
 Chutney (se Syltebogen).  
 Asier.  
 Agurker.

---

Engelske Saucer: Worchestershire, Nabob-, Reading- og Harvey-Sauce.

*Foruden de tidligere nævnte Retter til koldt Bord findes tillige som en stor Bekvemmelighed i Husholdningen udmærkede henkogte, danske Konserver, særlig beregnede paa en hurtig Servering af en varm Ret. (Se Nr. 733).*

## OSTERETTER, VARME OG KOLDE,

kan serveres til Suppen, som Mellemret eller i Stedet for „Ostepinden“; ogsaa paa Frokostbordet hører disse Retter til.

VARME OSTERETTER

**321. Oste-Brioche.**

Spises meget varme til Frokosten. Dejgen findes under Bagning. Samtidig med at Dejgen belægges med det kolde Smør, bestrøs den med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) reven Ost. Bages som Brioche.

**322. Oste-Kiks.** (125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) reven Ost,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) koldt Smør.  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel, 2 Æggeblommer og ubetydeligt Paprika.)

Smør og Mel gnides sammen med Osten, Æggeblommerne æltes deri og Dejgen udrulles meget tyndt, afskæres i Firkanter med Kagesporen, prikkes og bages lysebrune. Spises varme. De kan opbevares i Blikkasse, men maa da opfriskes i Ovn, før de serveres. Dejgen kan rulles i smaa Stænger; de bages lysebrune og spises ligeledes til Kaffen eller ved Middagen.

**323. Oste-Linser.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel, 190 Gr (38 Kvint) koldt Smør eller Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) reven Ost og 2 Æg.)

Alt dette æltes sammen til en Dejg, der henstilles  $\frac{1}{2}$  Times Tid, udrulles, og hermed beklædes smaa Linseforme. I hver af disse lægges 1 Teskefuld Crème af 2 piskede Æggeblommer. 1 Dessertskefuld Flormel og 50 Gr (10 Kvint) reven Ost røres deri.  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) sød Mælk bringes i Kog, hældes i Æggene, piskes over Ilden, indtil den er jævn, da ophældes og afsvales den før den lægges i Linserne. Crêmen dækkes med Dejg, og Linserne bages  $\frac{1}{2}$  Times Tid. (Se Linser under Bagning). Anrettes varme til Middagen. Servér dem paa udhugget Kagepapir paa Fad.

**324. Ramequins.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Butterdejg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) reven Parmesanost eller halvt Svejtsrost. Til 12 Personer.)

Dejgen rulles tyndt ud (se Butterdejg Nr 22) og bestrøs med Ost; saaledes udrulles, bestrøs og sammenlægges den 3 à 4 Gange. Ramequins kan afstikkes i hvilken Form, man ønsker, som Halvmaaner, runde eller langagtige; de lægges paa Pladen, pensles med Æg og bages nogle Minutter i en varm Ovn, til de er lysebrune. Anrettes i Pyramide paa Serviet saa varme som muligt. Serveres til Supper eller i Stedet for „Ostepinden“.

**325. Oste-Sandwiches. (Rugbrød.)**

Ikke for tynde Skiver Rugbrød smøres med Smør og sammenlægges med en eller anden velsmagende, fed Ost. De stilles paa en Plade, efter at de er skaarne i den Form, man ønsker dem, bages i Ovn indtil Brødet er som ristet, anrettes hurtigt paa Serviet paa Fad og serveres til Teen eller Kaffen.

**326. Soufflés.** (125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) reven *Parmesanost*. 50 Gr (10 Kvint) Smør, 50 Gr (10 Kvint) *Kartoffelmel*, 4 Æg og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl Mælk. Til 8 Personer.)

Melet og Mælken røres sammen og kommes i en Kasserolle tillige med det kolde Smør. Det sættes over Ilden og bringes i Kog under stadig Omrøren, til det er stivnet; da løftes det af Ilden, og Osten, Æggeblommerne samt lidt Salt røres deri. Dejgen hensættes til Afsvaling. Først naar den skal bages, kommes de piskede Hvider i den, som kan fyldes i Papirskapsler og bages i en varm Ovn omtrent 1 Kvarter. De anrettes hurtigst muligt i Pyramide paa sammenfoldet Serviet, lagt paa Fad.

## KOLDE OSTERETTER

**327. Grønt Smør.**

Naar Smørret er rørt lindt, tilsættes reven, grøn Ost efter Behag. Det smøres paa varmt ristet Franskbrød eller paa Kiks og serveres til Frokost.

**328. Kiks med Oste-Smør.** (200 Gr (40 Kvint) *Gorgonzola-Ost* og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Smør. Til 12 Personer.)

Osten lægges i en Skaal, denne stilles over kogende Vand, og saa snart Osten er blød og let lader sig udrøre, blandes den, efter igen at være afsvalet, i det rørte Smør; dette gives en ubetydelig Smule grøn Farve og kommes i Sprøjteposen, saa snart det er tilstrækkeligt stivnet til at udspøjtes og afsættes i smaa Stjerner eller Roser over Kiksene. Anrettes paa Kagepapir. Hertil bruges ikke meget tynde Kiks.

**329. Potkäse.**

Bliver bedst tilberedt af forskellige Sorter Ost. Som Grundlag bør man købe 1 Kg (2 Ⓒ) billig Mejeriost, der skæres i mindre Stykker og lægges i en Krukke. Osten overhældes med 1 L (1 Pot) halvskummet Mælk,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) simpel Cognac. Der maa med flere Dages Mellemrum røres i Potkäsen og paases, at den ikke bliver tør; i saa Tilfælde hældes der mere Mælk paa. Efter 6 à 8 Ugers Forløb kan man forsøge at gnide den igennem en grov Sigte, og hvad der endnu ikke er opløst, hældes tilbage igen i Krukken, hvis Indhold kan forøges i Aarets Løb med hvad der bliver af Osterester, og jævnlig overhældes med Mælk og en Gang imellem med 1 Glas Cognac. Naar Potkäsen er gnedet igennem Sigten, tillaves den med lidt Salt og Sukker og maa, saa fremt den er for tynd, blot henstaa nogle Dage.

**330. Oste-Æg i Blomster.**

Halvt af *Gorgonzola-Ost* og halvt af godt Smør stødes sammen, og heraf rulles eller afstikkes med Smørskeerne smaa Æg. Paa Asjetter eller smaa Fade, dækket med Kagepapir, lægges Blomster, Roser, Krysantemer

## KOLDE OSTERETTER

eller lignende, og Midten af hver af disse anbringes et lille Æg, blot saa meget som til at smøre paa et Par Kiks eller et Stykke Brød. Begge Dele bydes rundt samtidig. Garnér Blomsterne med lidt Venushaar. En meget dekorativ Anretning paa et Frokost- eller Souper-Bord; kan ogsaa bydes ved Middagen.

## GARNITURE

Garnering omkring kolde og varme Retter ser højst tiltalende ud, dog maa Garneringen være af en saadan Beskaffenhed, at den, saavidt muligt, kan ordnes paa Fadene før Anretningen eller staa parat til hurtigst mulig Anbringelse derpaa; thi selv den mest delikate, varme Mad taber i Smag, naar den serveres i lunken Tilstand.

### 331. Fuglereder.

Rederne dannes i en Staaltraadsform, idet raa Kartoffelstrimler flettes ind imellem hverandre i Formens ene Halvdel, derefter lukkes den fast sammen, og Reden koges i Palmin eller Klaret. Formen aabnes, og den godt halvkogte Rede løsnes for derefter at koge videre ligesom man behandler Krustader. De optages paa graat Papir og bestrøs med lidt Salt. Kan koges Dagen forud og opvarmes i Ovn. Til Garnering omkring varme og kolde Retter. Til Gemyse varmes Rederne, hvorimod de til Salater skal være kolde. Staaltraadsforme til Fuglereder faas i Køkkenudstørsforretningerne.

### 332. Gratinskaller.

Disse kan anvendes fyldt med Salat eller dækkes med Salatblade og fyldes med Mayonnaise til Garnering omkring Kød-, Fiske- og Gemyse-Anretninger. *Raa Hvidkaalsblade* kan udskæres i Form af Gratinskaller og anvendes som disse. *Vandbakkelser, Krustader* og *Tarteletter* benyttes paa samme Maade.

### 333. Kartoffel-Mos.

De skrællede, kogte, godt mosede Kartoffler, gnedne igennem en grov Sigte, røres op med Æg (ca. 1 til hvert  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$  Kartoffler), Salt, Peber og ubetydeligt Smør. Denne Mos kan igennem Sprøjteposen afsættes i *Roser*, i *smaa Toppe*, i *Kranse* eller *andre Figurer* paa en kold smurt Plade; bages lysebrune ved svag Varme.

## RANDE

### 334. Bordure-Rand. (Pynte-Rand).

Disse Rande spises ikke, men er kun beregnede til Pynt omkring Retterne. Til Rande til 2 mellemstore Fade bruges 4 Æg og omtrent 375 Gr

( $\frac{3}{4}$  Ⓕ) Mel, saa at Dejgen bliver temmelig fast og let lader sig udrulle. En Strimmel af 5 Centimeters (2 Tommers) Bredde udrulles temmelig tynd og saa lang, at den kan naa rundt om den indvendige Kant af Fadet. Borten afskæres ganske lige, og i den øverste Kant dannes Figurer med et Bordurejærn, eller ogsaa udkæres det ganske simpelt i Spidser med en Kniv, og heri udstikkes der et klart Mønster ved Hjælp af en Pennepose. Randen lægges til Tørring og opstilles først, naar den er begyndt at stivne. Den sættes fast paa Fadet med Æggehvite, rørt til en tyk Jævning sammen med Flormel. Anvendelig til Kød, Fisk og Gemyse.

### 335. Brød-Rand.

Hertil kan ved Hjælp af *Kolonneformen* udstikkes Figurer af gammelt Franskbrød. Disse koges lysebrune i Palmin, opstilles og fastgøres med Æggehvite og Mel, som omtalt i Nr. 334.

### 336. Kartoffelmos-Rand.

Mos som i Nr. 333 kan udsprøjtes paa et Fad, der kan udsættes for Varmen i Ovn. Den smukt udsprøjtede Mos bages lysegul derpaa. Anvendelig til Ragout. Mosen kan ogsaa formes paa Fadet med 2 Skeer, smøres med Æg og bestrøs med Brød; den bages lysegul.

Bages Mosen i *Randform*, smøres denne med koldt Smør og bestrøs med Rasp. *Kartoffel-Mos*, rørt op med Æg, ganske lidt Smør og Mælk samt Peber og Salt bages i Randen i Ovn i en god  $\frac{1}{2}$  Time. Vendes og fyldes med en eller anden Kødret eller Ragout.

### 337. Ris-Rand.

Et halvt Kilo (1 Ⓕ) Ris koges omtrent møre i 2 L (2 Potter) Mælk, og medens Grøden endnu er varm, røres deri 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓕ) Smør, 4 Æg og Salt. Et fladt Fad med bred Kant bestryges med Æggehvite, og herpaa dannes Randen som bestrøs med Rasp og bages omtrent  $\frac{3}{4}$  Time ved god Overvarme. Ris-Rand benyttes mest til fine Ragout'er og Fiskeretter. Til Fisk kan Randen gives en smuk Kulør ved Hjælp af Hummerfarve. Saa snart Randen er bagt, fyldes den straks og serveres. Dejgen kan ogsaa fyldes i en *Randform*, som er smurt med Smør og bestrøet med Rasp. Den bages i Ovn og vendes paa Fadet.

Se endvidere *Butterdejgs-Rand* (Nr. 34).

*Kød-* do. (Nr. 215—17.)

*Fiske-* do. (Nr. 235.)

## SOKLER

### 338. Brød-Sokkel.

Den letteste Maade, hvorpaa man kan arrangere en saadan Sokkel, enten den skal bruges til Anretning af en Filet eller Vildt (smaat Fugle-

## SOKLER

vildt), er at benytte et maltet Brød. Man anvender Underskorpen, flækker altsaa Brødet og giver Sokkelen den Højde, man ønsker den, paaklistrer den paa Fadet med Æggehvide, rørt med Mel og Kulør, og for Enderne fastgøres Dekorationsspydene, pyntede med Blomster, Hoved-Salat eller hvad man har at kunne anvende. Gemyserne anbringes paa Siderne.

### 339. Ris-Sokkel.

Til Fiskeanretninger benyttes Ris-Sokler. Hertil bruger man  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓒ}$ ) Ris, kogt i 2 L (2 Potter) Vand Grøden arbejdes godt med Skeen i Gryden, hvori den er kogt, men dyp Skeen flittigt i koldt Vand; Grøden lægges derefter enten i Form af langagtige eller runde Sokler eller ogsaa dækkes blot Fadet dermed. Rundt Kanten kan pyntes med Citronstykker og Persille eller Salat. Med udhulede Tomater, fyldt med Mayonnaise, kan man garnere en stegt Fiske-Ret. Ogsaa *Peber-Krustader* af de røde Peberfrugter (Pimientos) anvendes herom paa følgende Maade: De røde, modne, friske Peberfrugter aftørres og afskæres i ens Højde, Stilkene og de indvendige Frø fjernes, og disse Krustader kan nu fyldes med Mayonnaise og stilles omkring stegt Fisk eller Grønsager. Fyldes de med Fiskefars eller kogt Ris, bages de i Ovn. *Tomater* anvendes som Peberfrugterne.

## SALTET KØD OG PØLSER

### SALT OKSEKØD, TUNGE OG RULLEPØLSE

#### 340. Holstensk Saltlage.

Et Kilo (2  $\text{Ⓒ}$ ) Køkkensalt, 10 Gr (2 Kvint) Salpeter og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓒ}$ ) Puddersukker opløses i 4 L (4 Potter) kogende Vand. Kødet, som skal saltes, nedlægges i Lagen, naar den er fuldstændig kold, og efter 14 Dages Forløb er det tjenligt til at koges, uden at det behøver at udvandes

Denne Lage er meget mild og udmærket til Saltning af Tunger, Oksebryst, Saltkød, Rullepølser og Skinker. Kalve- og Lammekød behøver kun nogle faa Dages Saltning.

Skinker maa ligge mindst 3 Uger deri.

#### 341. Salt Oksebryst.

Ved at koge Kødet, forinden det saltes, vindes den klare, ferske Suppe, som altid er anvendelig fremfor den salte. Efter at Oksebrystet, som sættes over Ilden i kogende Vand, er skummet og har kogt et Par Timer, tages det lige op af den kogende Suppe og nedlægges i Lagen for at saltes i 8 à 10 Dage. Hvad enten det skal spises varmt eller koldt maa det, naar det tages op af Lagen, kommes i en Gryde med spilkogende Vand med Salt og efter Kødets Tykkelse koge en halv Times Tid eller

længere. Skal Kødet ikke serveres varmt med Gemyse, bliver det staaende i Suppen, indtil det er koldt. Dette Kød faar ikke saa smukt et Udseende, men Smagen er god.

### 342. Salt Oksetunge.

Tungen skoldes i kogende Vand og maa dernæst ligge i Lage i 14 Dage. Den sættes derefter over Ilden i kogende Vand og er først mør, naar Skindet med Lethed lader sig trække af. Tungen lægges da igen i Suppen, indtil den er kold, medmindre den skal serveres varm.

Til Paalæg er det mest økonomisk at begynde med at skære fra Tunge-spidsen, der gaar da aldeles intet til Spilde.

### 343. Rullepølse.

Laves af Okse-, Kalve- eller Lammekød, og mest af Slagene. De bedste Pølser laves dog af Højreb, efter at Filet'en er udskaaren (se Nr. 814). Det yderste, fede Lag af Okse-Højreb lægges paa et Bræt, og hvor Kødet er tykkest, afskæres noget af det og fordeles i Pølsen sammen med, hvad der ellers kan være af mindre Kødstykker. Herover strøs Salt, blandet med 1 Teskefuld Salpeter, lidt stødt Peber, Allehaande og 2 fint hakkede Løg, hvorefter Pølsen rulles meget fast sammen. En Gaffel stikkes igennem Midten af Pølsen for lettere at kunne holde den sammen, medens den sys. Sømmensyningen begyndes ved den ene Ende og der maa hertil benyttes en Stoppenaal og meget stærkt Garn, da Pølsen maa sys saa fast som muligt for bedre at kunne hænge sammen, efter at den er kogt. En Okse-Rullepølse behøver indtil 2 Timers Kogning og maa, forinden den koges, ombindes stramt med Sejl garn. Ved at stikke i den med en Gaffel kan man let prøve, om den er mør. Af et Okseslag kan laves 3 Rullepølser. I Kalve-Rullepølser lægges fersk eller salt, fedt Spæk og for øvrigt de samme Krydderier som omtalt. Lammeslag er i Reglen tilstrækkelig fede i sig selv; de kan tillaves som Okse- og Kalvepølser eller med pillet Persille, Peber, Salt og Salpeter.

Okse-Rullepølser er saltede i Løbet af 10 à 12 Dage, hvorimod Kalve- og Lamme-Rullepølser kun behøver 5 à 6 Dage. (Se Saltlage Nr. 340).

Naar Pølserne er kogt, tages de op af den kogende Suppe og lægges i Presse mellem 2 Spækkebrædder med en tilstrækkelig tung Vægt paa, og saaledes henstaar de til næste Dag. Man har til dette Brug Rullepølse-Presser.

*Salt Suppe kan benyttes til jævne Supper.*

## ANDEN DEL

# MIDDAGSRETTER

### 344. Høkogning.

Benyttes Gas i Køkkenet, er det næsten nødvendigt tillige at benytte Høkasse; ellers bliver Gassen for dyr Brændsel. Tilmed er en Høkasse ganske udmærket; ikke nok med, at hvad man koger deri, som Suppekød, Skinke, Rullepølse og lignende, bliver saftigt, men det er desuden langt lettere for den, som skal passe Maden, at kunne stille Gryden i Høkassen og lade den skotte sig selv.

Høkasser findes monterede i Handelen, men man kan udmærket godt selv lave sin Høkasse i Orden. En Kasse med et tætsluttende Laag, som lukkes med en Krampe, fyldes med Hø og indrettes efter Størrelsen med 1 eller 2 Fordybninger, som passer til de Gryder, man nærmest har tænkt sig at bruge til Høkogning. Over Høet og ned i Fordybningerne bredes et uldent Stykke Tøj, der sømmes ganske let omkring Kanten af Kassen, for at det nemt skal kunne tages af, naar det en Gang imellem maa vaskes. Gryden, som stilles heri, maa være i Kog og dækket med et tætsluttende Laag. Derover lægges en løst stoppet Pude, fyldt med Fjer eller Hø, som let lader sig stoppe ned omkring Gryderne, og Kassen lukkes til. Ved daglig Brug af Høkasse bliver man hurtig fortrolig med, hvor megen Tid der udkræves til de forskellige Retter. Har man løftet Gryden op af Kassen og tilset Maden, som ikke er tilstrækkelig kogt, maa den atter bringes i Kog, forinden den sættes ned igen. Høet maa en Gang imellem fornys. (Is kan opbevares i en Høkasse og holde sig temmelig længe uden at smelte.)

*Kogning i Papir* vil maaske mange finde er en nemmere Maade og kan benyttes, hvor man savner Høkassen. 2 à 3 Aviser bredes ud paa Køkkenbordet eller Komfuret, og herpaa stilles en spilkogende Gryde med et tætsluttende Laag; 2 andre Aviser bredes hurtig over, og Aviserne snurres fast sammen, saaledes at Luften holdes fuldstændig ude. De sammenholdes med et stramt bundet Baand. Paa denne Maade har jeg kunnet koge lige saa godt som i Hø.

En Regel for Høkogning er, at der til de forskellige Retter, hvad enten det er Kødsuppe, Grynssuppe, Mælkeretter eller lignende, tages mindre



Væde, eftersom saa godt som intet fordamper under Kogningen. Nogle Minutter før Serveringen maa man tilse Maden og, om fornødent, stille den et Øjeblik paa Gassen, men under stadig Tilsyn, navnlig for Mælkeretternes Vedkommende.

#### *Røget Skinke.*

En Skinke paa 5 Kg (10  $\text{Ⓒ}$ ) koges om Aftenen godt  $\frac{1}{2}$  Time paa Gassen og sættes i Høkassen Natten over.

#### *Oksekød-Suppe.*

Kødet bringes i Kog, skummes, tilsættes Visk og Urter og koges omtrent 1 Time, forinden det nedsættes i Høkassen. Til Oksekød bruges 4 Timer, til Kalve- og Lammekød den halve Tid. Suppen sis, skummes og bringes i Kog forinden Serveringen.

#### *Sky.*

Efter at Benene og Kødet, hvorpaa Skyen koges, er brunede godt og har kogt  $\frac{1}{2}$  Time, sættes Gryden i Hø i 6 Timer.

#### *Kalvehoved.*

Naar Hovedet har kogt  $\frac{1}{2}$  Time, og Suppen er skummet, stilles det i Hø 4 à 5 Timer; Tiden maa rette sig efter Størrelsen.

#### *Svinehoved.*

Behøver samme Tid.

#### *Rullepølse og Saltkød.*

Koges  $\frac{1}{2}$  Time paa Gas og hensættes i 3 Timer i Høkassen.

#### *Fylt Hvidkaal.*

Hovedet koges  $\frac{1}{2}$  Time forinden det sættes 5 à 6 Timer i Hø.

#### *Gule Ærter.*

Ærterne, som maa have staaet i Blød i nogle Timer, koges 1 Kvarter og stilles 3 Timer i Hø. Flæsk, Ærter og Urter med tilstrækkelig Væde vil kunne koges sammen i  $\frac{1}{2}$  Time og derefter stilles 4 à 5 Timer i Høkassen.

#### *Mælkeretter.*

Til Høkogning maa helst anvendes sød Mælk.

#### *Risgrød.*

Grøden koges et godt Kvarter og stilles 3 Timer i Hø. Den saltes lige før Anretningen.

*Vandgrød.*

Den koges  $\frac{1}{2}$  Time paa Gassen og 3 Timer i Hø.

Foruden nedenstaaende Retter kan en Mængde andre koges paa samme Maade. Derimod mener jeg ikke at kunne anbefale Høkassen til Grønsager, navnlig ikke til Kartoffler, Steg eller Buddinger, som dog mange benytter den til.

Grynsuppe,  
Brødsuppe,  
Øllebrød,  
Tørrede Bønner,  
Rødbeder

og af Kødretter for Eksempel:

Karry,  
Gulasch  
Frikassé,  
Bankekød,  
Benløse Fugle,  
Kalve-Snitte o. s. v.

## SKY

**345. Denne Sky kan give en god Brun-Suppe.**

Hertil kan anvendes det tarveligste Kød, f. Eks.: Halskød, Mellem-skært eller Skank, og hvad man ellers har af Rester fra Vildt-, Kalve-, Lamme- og Svinekød, Ben og Sener, alt smaathugget, ligegyldigt om det er raat, kogt eller stegt. I en Gryde brunes rigeligt Klaret, og heri kommes Kød, Ben o. s. v., der brunes sammen med nogle Peberkorn, et Par ituskaarne Løg samt Skiver af Gulerødder og 1 Selleri. Naar det er godt brunet, hældes Vand eller tynd Sparesuppe derpaa; heri kan blandes lidt salt Suppe, dersom der henstaar en saadan. Skummes under Kogningen, hvortil medgaar 5—6 Timer. Skyen sis fra og hensættes til næste Dag. Fedtet aftages, naar Skyen skal bruges. Denne Sky kan, efter at den er siet, indkoges mere, om det skulde være nødvendigt.

## BOUILLON

**346.**

En Kop hurtig tillavet Bouillon faar man ved blot at opløse 1 *Maggis-Bouillon-Tærning* i 1 Pægl kogende Vand.

*Maggis-Bouillon-Tærninger* kan tilsættes alle Supper, baade klare, hvide jævne, brunede do. samt alle Supper, jævne med Grønsager, de saakaldte Pureer.

**347. Klar Oksekød-Suppe.** (*Kødet serveres til Efterret. 4 à 5 Kg (8 à 10  $\text{⊘}$ ) Oksekød, 7 L (7 Potter) Vand. Til 12 Personer.*)

En god Bouillon, kogt paa Oksekød, fordrer mindst 4 Timers sagte Kogning under lukket Laag, for at Kødet kan blive godt mørt, og Suppen ikke skal svinde bort. Skal Kødet, hvorpaa Suppen er kogt, serveres som Efterret, bliver det bedst naar det, efter at det er afvasket, sættes over Ilden i kogende Vand med Salt, hvorved Porerne trækkes sammen; derved bliver Kødet saftigere og tillige mere nærende. Til Suppe anvendes af Oksekød Oksebryst, Tyksteg eller Halestykket. Det sidste giver en udmærket Suppe, men egner sig bedst for større Husholdninger, da man helst maa gøre Indkøb af mindst 5 Kg (10  $\text{⊘}$ ) for at faa det fordelagtigt afhugget. Suppen maa, naar den begynder at koge, skummes omhyggeligt, og først naar den har afskummet, kommes Rødder og Visk deri. Til denne Portion tages 1 stor Selleri og 5 Gulerødder, som kommes hele derpaa og optages, naar de er møre hvorefter de afpudses, skæres i passende Stykker, hvilket kan gøres med en riflet Urtekniv (Chartreusekniven), og kommes i Terrinen. Til Viskens tages 4 à 6 Porrer, 1 Bundt Persille samt lidt Selleritop, godt rensed og skyllet for Sand og sammenbundet med et udvasket Sejlgarnsbaand eller lagt i et Viskenet. Naar Kødet er mørt, kan det holdes varmt i Gryden, hvori er tilbageholdt lidt Suppe, efter at den øvrige er siet igennem en meget fin Sigte eller et tæt Klæde, opvredet i varmt Vand. Fedtet skummes af Suppen, som atter sættes over Ilden for at blive rigtig koghed. Den kan tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger, et Par Stykker Sukker samt nogle Draaber Kulør for at give den en smuk gullig Farve. Kødet maa helst spises samme Dag, det er kogt. Opvarmet Suppe er bedst.

Klar Suppe kan serveres med:

Kødboller (Nr. 495).	Makaroni (Nr. 679).
Fiskeboller, hvide eller farvede, (Nr. 493).	Nudler (Nr. 683).
Fiskefarstoppe (Nr. 504).	Ristoppe (Nr. 502—503).
Brødboller (Nr. 492).	Løse, kogte Ris (Nr. 696).
Melboller (Nr. 497).	Asparges (Nr. 586—587).
Vandbakkelser.	Ærter (Nr. 720—722).
Brød-Croutons (Nr. 500).	Champignons (Nr. 596).
Forlorne Æg (Nr. 121).	Blomkaal (Nr. 619).
Æg royal (Nr. 507).	Rosenkaal (Nr. 636).
	Bønner (Nr. 590—595).

Kødet kan serveres med:

Stuede Grønsager.

Makaroni med Sauce piquante (Nr. 768) eller Tomat-Sauce (Nr. 790).

Løse, kogte Ris med Chutney-Sauce (Nr. 759).

do. med Karry-Sauce (Nr. 780).

Varm Sveske-Kompot og Peberrod-Sauce (Nr. 784).

Selleri-Sauce (Nr. 788).

## KLARE SUPPER

Hvad der skal serveres i Suppen som: Grønsager eller Boller, maa koges for sig selv, enten i noget af Suppen eller i Vand med Salt for ikke at gøre Suppen uklar.

### **348. Klar Oksekød-Suppe.** (*Kødet anvendes til forskellige sammensatte Retter.*)

Hvor der kun er Tale om at skaffe en god Bouillon, og Kødets senere Anvendelse er af en mere underordnet Betydning, vælger man imellem Halskød, Mellemskært, Bov Skank, helst Forskank, som er mest kødfuld, eller Højreb, hvoraf Filet'en er udskaaren (se Højreb, Nr. 814). Kødet koges, til det er mørt, men ikke trævlet; thi selv om det ved Kogningen har mistet en Del af sin Næringsværdi, bruges det dog tillavet paa forskellige Maader i de fleste økonomiske Husholdninger, hvor det gælder om at faa det mest mulige Udbytte af Fødemidlerne. Det kan, naar det er vel-tillavet, afgive forskellige meget velsmagende Retter. (Se Anvendelsen af kogt og stegt Kød). Rødder og Visk koges sammen med Kødet, som omtalt i den foregaaende Opskrift. Suppen kan klares med Æggehvider. (Se Nr. 247).

### **349. Kalvekød-Suppe.** (*4 Kg (8 $\text{fl}$ ) Kalvebryst. Til 12 Personer.*)

Koges i Regelen paa Forkødet som først maa blancheres, for at Suppen kan blive klar. Behandles som Oksekød-Suppe. Kødet kan anvendes til:

Frikassé (Nr. 829).

Karry (Nr. 832).

Grilleret (Nr. 834) med Kompot, Salat eller Gemyse.

Kogt Kalvebryst (Nr. 830) med Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 798).

Indbagt do. (Nr. 831) med Lemon-Asie eller Chutney-Sauce (Nr. 759).

Farseret Kalvebryst (Nr. 835—836) med Champignons, Østers-, Hummer- eller Tomat-Sauce.

### **350. Lammekød-Suppe.**

Ligesom af Kalven anvendes ogsaa mest Forkødet af Lam til Suppe og blancheres først. Lamme- og Kalvekød-Suppe spises med Boller eller forskellige Grønsager. I Terrinen kan kommes hakket Persille.

### **351. Hønseskød-Suppe.** (*3 Høns eller unge Haner, 2½ Kg (5 $\text{fl}$ ) Kalveskank. Til 12 Personer.*)

Køber man unge Haner til Suppe, har man den Fordel at vide sig sikker paa at faa det fineste og møreste Kød. Til Gengæld bliver Suppen kraftig, da de i Regelen koger i kortere Tid end Hønsene. Det er derfor ofte nødvendigt at koge en Kalveskank sammen med dem for at faa Suppen god. De vigtigste Kendetegn paa, at en Høne er gammel, er, at Halsen er mager, Laarene blaalige og den yderste Spids af Vingebenet ubøjelig. Ved Indkøb bør man helst vælge de korte og kødfulde Høns. Slagter

man dem selv, maa dette saavel som Plukningen foregaa Dagen forinden de skal bruges, og Indvoldene udtages straks; derved undgaas den kedelige Bismag der saa ofte er ved Høns. De maa ikke lægges i Vand, før den Dag de skal bruges. Hønsene skoldes da, og alle Fjerposerne pilles omhyggeligt ud. Til sidst svides Haarene af over en Gas- eller Spritflamme.

## OPSKÆRING OG OPSÆTNING AF FJERKRÆ

Ved Opskæringen rides med en Kniv Halskindet op paa langs i Nakken og bøjes til Siderne, og man har da let ved at udtage Kroen og Luft-røret samt at løsne Spiserøret. Indvoldene kan udtages enten ved at gøre et Snit mellem Laaret og Skroget eller ved et lille Tværnsnit bagtil, dog ikke saa dybt, at Indvoldene beskadiges. Naar en Høne eller Fugl opsættes, sker dette ved, at Vingerne tvinges tilbage og korses over Ryggen. Halskindet trækkes ned imod Vingerne. En Opsætternaal med Sejlgarn i stikkes fra Siden igennem Vingen, Halskindet og Skroget og ud igennem den anden Vinge. Derfra føres Naalen igennem det tykke af Laarene, som presses tæt ind imod Skroget. Baandet strammes godt og sammenbindes paa Siden af Hønen. Det lader sig let trække ud forinden Serveringen. I det tykke Skind, som kaldes Forklædet, gøres et lille Snit saa stort, at Gumpen kan trækkes igennem. Hønsene maa forinden Opsætningen udvaskes godt i flere Hold varmt og koldt Vand. De sættes over Ilden i koldt Vand med Salt, som staar lige med dem. Naar Skummet er aftaget kommes 1 Selleri, 4 Gulerødder og en god Visk derpaa. Saa snart Hønsene er møre, hældes Suppen igennem en fin Sigte, og kun ganske lidt maa blive tilbage i Gryden, hvori Hønsene holdes dampende varme indtil Serveringen. Fedtet skummes godt af Suppen, og først, naar den igen har været over Ilden og atter koger, hældes den op i Terrinen. Paa Hønssekødsuppe kan, foruden smaatskaarne Filet'er af Kødet, kommes Boller, Grønsager og deslige. (Se under Oksekød-Suppe).

Fedt, som skummes af Suppen kan ikke benyttes til Stegning, men kan erstatte Smør i Melboller til Suppe og til at afbage Mel i til Hønsretter.

Høns serveres med:

Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 798).

Selleri-Sauce (Nr. 788).

Champignons-Sauce, brun og hvid (Nr. 758—775).

Østers- do. (Nr. 791).

Hummer- do. (Nr. 778).

Tomat- do. (Nr. 790).

Sauce piquante (Nr. 768).

Trøffel-Sauce (Nr. 771).

Karry- do. med Ris og Chutney (Nr. 780).

Frikassé med Ærter og Asparges (Nr. 776).

## KLARE SUPPER

Butterdejgs-Snitter og Fiskefars passer godt sammen med de fleste Hønsereetter.

Kan man om Vinteren faa stivfrosne, russiske Høns, plejer de i Almindelighed at være udmærkede. De optøs ved at lægges i koldt Vand eller Natten over paa Køkkenbordet.

Hvad der er tilovers af Kødrester, er, som omtalt i *Frokostbogen*, meget anvendeligt til Fyldninger eller Salater, og Skrogene kan i saa Tilfælde koges af til Hjælp til Saucen.

### 352. Kalkun-Suppe.

Naar Kalkunen er  $1/2$  Aar gammel, har den det fineste og lækreste Kød. Den er bedst imellem November og April. Som Kendetegn paa, at den er ung, skal et let Tryk med Fingeren ind under Vingen kunne faa Skindet til at briste. Kødet maa være hvidt og Laarene hverken blaalige eller langstrakte. De behandles og serveres som Høns og koges som disse sammen med en Kalveskank. (Se kogt Kalkun Nr. 934).

### 353. Gaase-Suppe. (1 uopskaaren Gaas, ca. 5 Kg (10 $\text{Ⓒ}$ ). Til 10 Personer.)

Naar Gaasen er plukket, afsveden og efterset samt pillet fri for Fjerposer, skæres Fødderne af ved Knæleddet, og Halsen og Vingerne afhugges, hvorefter den opskæres, og Indvoldene udtages. Gaasen afvaskes godt og kan enten opsættes og koges hel, som anvist i Nr. 351, eller ogsaa parteres forinden. Den sættes over Ilden i saa meget koldt Vand med Salt, at det staar lige med Kødet. Fødderne skoldes godt, Kløerne afhugges, og den yderste Hud trækkes af, hvorefter de kommes i Suppen tillige med Halsen, den opskaarne Kraase og Hjertet. Leveren kan sammen med flere andre benyttes til Leverpostej. Naar Suppen er godt afskummet, kommes Visk, 4 Gulerødder, 1 Selleri, 4 Porrer og 10 hele Peberkorn deri. Medens Suppen koger, laves Melboller (se Nr. 497). 1 Kg (2  $\text{Ⓒ}$ ) gode Æbler skrælles, deles i 4 Dele, og Kærnehuset skæres af; de koges i Vand med Sukker og optages, naar de er møre, men hele.  $1/4$  Kg ( $1/2$   $\text{Ⓒ}$ ) skyllede Svesker koges i det samme Vand, hvori Æblerne er kogt. Urterne afpudses, naar de er møre, skæres itu og lægges i Terrinen tillige med Æbler, Svesker og Melboller; de sidste maa koges i Vand med Salt for ikke at gøre Suppen uklar. Naar Kødet er mørt, sis Suppen til Dels fra, og kun ganske lidt maa blive tilbage i Gryden, hvori Gaasen holdes varm.

Fedtet skummes godt af Suppen, og Vandet, hvori Æblerne og Sveskerne er kogt, sis op i den. Hvis det er nødvendigt, kan Suppen gives mere Kraft ved Hjælp af Maggis-Bouillon-Tærninger. Den kan tillaves med Eddike og Sukker efter Behag, men det kan ogsaa helt udelades.

Kogt Gaas pyntet med Persille, serveres samtidig med Suppen lige som Kraasene.

Kogt Gaas kan parteres og serveres i Karry-Sauce, lavet af noget af Gaase-Suppen. Spises med Ris-Rand eller løse Ris.

Kogt Gaas i Oliven-Sauce (se Nr. 767).

do. i Gelé (se Nr. 247).

*Ande-Suppe* tillaves som *Gaase-Suppe*.

**354. Svineryg-Suppe.** (4 Kg (8  $\text{Ⓕ}$ ) Svineryg, 1 mellemstort Hvidkaals-hoved. Til 12 Personer.)

Efter at Svineryggen er afvasket, sættes den over Ilden i koldt Vand med Salt og først efter at den er afskummet, kommes 1 stort Hvidkaals-hoved, skaaret i 4 Dele, deri tillige med 1 Selleri, 4 Gulerødder, 1 Snes Peberkorn samt en god Visk. Hermed koger Suppen omtrent 3 Timer. Kaalen tages op, naar den er mør, og skæres fra Stokkene i mindre Stykker, som kommes i Terrinen tillige med de afpudsede og ituskaarne Rødder. Herover sis Suppen, og det Fedt, der har samlet sig paa den, skummes af. Svineryggen skæres i mindre Stykker og serveres varm til Suppen. Tiloversbleven Svineryg kan tilberedes med en god Karry-Sauce (se Nr. 780).

**355. Suppe à la Clairmont.** (4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Fire Løg skæres i Skiver og svitses lidt i Smør, mørke maa de ikke blive. 4 L (4 Potter) Kød-Suppe, kogt med Visk og Rødder, hældes her over og, saa snart denne Suppe er bragt i Kog, drysses under Omrøring 60 Gr (12 Kvint) Tapioca-Gryn deri; Suppen koger, indtil Grynene er klare. Et Kvarters Tid medgaar hertil, da røres ganske lidt fint hakket Kørvel deri, den faar lige et Opkog, hvorefter den anrettes med ud-skaarne, kogte Gulerødder. Forlorne Æg serveres til.

**356. Julienne- eller Urte-Suppe.** (4 L (4 Potter) klar Suppe. Til 12 Personer.)

Til denne Suppe kan man godt bruge kogende Vand med Tilsætning af Maggis-Bouillon-Tærninger i Stedet for klar Bouillon. 4 Gulerødder, 2 Hvideroer, 3 Porrer, 1 Selleri og 1 Salathoved skæres i ca. 2 Centimeter (1 Tomme) lange Strimler og saa fine som en Strikkepind. 50 Gr (10 Kvint) Smør smeltes i en Gryde; og heri svitses Rødderne tillige med 1 Teskefuld Sukker. Grønsagerne, der maa ligge hele i fine Strimler, paahældes Suppen, og heri koges de fuldstændig møre. Alt Fedtet maa skummes omhyggeligt af Suppen. 1 Spiseskefuld hakket Kørvel kan gives et Opkog deri. Spises med ristet Brød.

**357. Julienne-Royal.**

Suppen tilberedes som foregaaende. Spises med Æg-royal (Nr. 507).

**358. Suppe à la jardinière.**

Laves som de 2 foregaaende Opskrifter. Foruden Rødderne svitses tillige nogle smaa, hele Løg. I Terrinen kan kommes kogte Grønsager af.

## KLARE SUPPER

hvad Aarstiden bringer: Asparges, Ærter, Blomkaal, Rosenkaal o. s. v. Brød-Croutons (Nr. 500) serveres til.

### **359. Printanière-Suppe.** (*4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.*)

Tre Gulerødder, 2 Roer, 1 Selleri og 3 Porrer skæres i smaa Tærninger og rystes lysebrune i 75 Gr (15 Kvint) Smør. Suppen hældes over Grønsagerne, som koger, indtil de er møre; da skummes Suppen. Lige før Serveringen kommes kogte Ærter eller Asparges i Terrinen tillige med Vandet, hvori de er kogt.

### **360. Tapioca-Suppe.** (*Til 12 Personer.*)

Til 4 L (4 Potter) god, kraftig Bouillon tages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  lb) Tapiocagryn, som under stadig Omrøring drysses i den kogende Suppe. Den maa mindst koge 1 Kvarter, eller indtil Grynene er klare. Fine Sagogryn kan anvendes i Stedet for Tapioca. Serveres med ristet Brød.

## HVIDE, JÆVNE SUPPER

### **361. Sparesuppe.** (*Til hvide, jævne Supper.*)

Sparesuppe svarer virkelig til sit Navn; thi den formindsker i høj Grad Brugen af Maggis-Bouillon-Tærninger, som man ellers i mange Tilfælde maa benytte sig af. Ikke nok med, at den kan tillaves uhyre velsmagende og afgive en udmærket Forret ved Middagen, den kan tillige anvendes til at koge og stuve Grønsager i, til Opspædning af Sauce, ligesom den, brugt ved Stegning af forskellige Kødretter, bidrager til at forbedre Skyen, i Stedet for at man ellers maa anvende Vand. Alt, hvad der indeholder den ringeste Kraft, bør udnyttes og afkoges, og denne Anvisning gælder saavel for større som for mindre Husholdninger. En jævn Suppe, tillavet af Sparesuppen, er ofte billigere end en Mælkeret. Ituhuggede raa, kogte eller stegte Okse-, Kalve-, Lamme- eller Svineben, Sener, Flæskesvær, Kødrester af baade raat, kogt og stegt Kød, Skrog af Fjerkræ samt Rester af hvide, jævne Saucer (men ikke af syrlige), Rullepølse- og Svinehoved-Suppe samt andre Supperester kan kommes i Gryden tillige med Vand med Salt, i Fald der da ikke i Forvejen er kommen salt Suppe deri. Kun røgede Varer maa tilsættes med Forsigtighed, da Smagen let bliver for gennemtrængende, og Suppen paa denne Maade ikke saa anvendelig til alt. Det samme gælder for Visk og Urter; Smagen heraf harmonerer ikke altid lige godt ved Tillavning af alle Retter, og Suppen kan langt bedre opbevares uden denne Tilsætning. Rødder og Visk maa derfor helst først koges, naar Suppen skal benyttes, og Opskriften kræver det. Naar Suppen koger og er godt skummet, kan den sættes nogle Timer i Høkkassen, men maa om Sommeren ikke staa Natten over. De Ting, der ikke passer for hvide, jævne Supper, kan anvendes til brune. (Se brun Spare-Suppe (Nr. 380).



*Til disse jævne Supper behøves ingen Kødsuppe, kun Maggis-Bouillon-Tærninger opløste i kogende Vand. Visken kan ogsaa spares, eftersom Suppen faar Urtesmagen af Tærningerne.*

*Vegetabilsk Margarine kan benyttes til at afbage Melet i til Supperne.*

**362. Asparges-Suppe.** (5 L (5 Potter) Suppe, 1 Kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) friske, mellemstore Asparges. Til 12 Personer.)

Asparges-Suppe bliver bedst lavet af Kalve- eller Lammekødsuppe, men Sparesuppe kan godt anvendes. I 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Mel og opspædes med Suppen, hvori er kogt en Visk. 1 Kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Asparges skrælles og skæres i Stykker paa 3 Centimeters (en god Tommes) Længde og koges et Kvarters Tid i Suppen. Aspargeshovederne taaler mindre Kogning end det øvrige af Asparges'erne og maa derfor kommes nogle Minutter senere i. 6 Æggeblommer piskes med en Skefuld koldt Vand og blandes derefter med noget af den varme Suppe, forinden de under stadig Omrøring hældes i Gryden. Suppen maa ikke koge, medens Æggene røres deri, og heller ikke efter, thi da skiller den ad. Bruges henkogte Asparges, tages en 1 Kilo (2  $\text{Ⓕ}$ 's) Daase. Vandet, som er ved dem, blandes med Suppen, og Asparges'erne kommes i Gryden lige før Anretningen. Den spises med ristet eller bagt Brød.

**363. Blomkaal-Suppe.** (5 L (5 Potter) Suppe, 2 mellemstore Blomkaalshoveder. Til 12 Personer.)

Blomkaalshovederne renses og koges i Vand med Salt, men ikke alt for møre. De deles i smaa Buketter og kommes i Terrinen. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør eller Margarine og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Mel bages og opspædes med 5 L (5 Potter) Væde, en Blanding af Kaalvandet og Kalvekød-Suppe eller Sparesuppe. I Suppen maa være kogt en Visk. Den lieres ligesom Asparges-Suppe med 6 Æggeblommer, krydres med lidt stødt, hvidt Peber og serveres med bagt eller ristet Brød. I Suppen kan kommes et Par Skefulde reven Parmesanost; dette er en Smags-Sag.

**364. Champignons-Suppe.** (4 L (4 Potter) Suppe,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) friske Champignons. Til 12 Personer.)

Af friske Champignons vælges de ganske smaa lukkede. De afvaskes med en ulden Klud i Vand med Salt og overhældes derefter med kogende Vand, hvori de henstaar 1 Kvarter. Vandet kastes bort, og Champignon'erne kommes i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør og lidt Citronsaft. De gives et Opkog heri. Smørret skummes af, og heri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Mel, som spædes med Suppen og Vandet, hvori Champignon'erne er kogt. Suppen lieres med 6 Æggeblommer, tilsættes lidt Rhinskvin og serveres med Brød-Croutons, anrettede paa Serviet paa Fad.

## HVIDE, JÆVNE SUPPER

### **365. Consommé royal.** (4 L (4 Potter) Sparesuppe, 4 Brisler. Til 12 Personer.)

Brislerne blancheres og koges møre i Sparesuppen. Halvdelen skæres i ganske smaa Tærninger og lægges i Terrinen. Resten hakkes fint og svitses i ganske lidt Smør eller vegetabilsk Margarine og 100 Gr (20 Kvint) Mel bages og spædes med Suppen, som lieres med 6 Æggeblommer og tilsættes lidt Paprika samt Madeira efter Smag. Suppen gnides igennem en grov Sigte op i Terrinen. Hertil gives Saltstænger.

### **366. Brussel-Suppe.** (5 L (5 Potter) Sparesuppe, 4 Brisler. Til 12 Personer.)

Brislerne lægges i koldt Vand og blancheres, forinden de kommes i Suppen og koges. I denne maa forinden være kogt en god Visk. Naar Brislerne er hvide og faste, optages de og skæres i ganske fine, smaa Tærninger, der kommes i Terrinen. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør eller vegetabilsk Margarine og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Mel bages sammen og spædes med 5 L (5 Potter) Suppe; den lieres med 6 Æggeblommer og tillaves med Citronsaft, Madeira og stødt, hvidt Peber. Suppen hældes ved Anretningen over Brislerne. Den serveres med ristet Brød.

### **367. Suppe à l'hollandaise.** (5 L (5 Potter) Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Fire Gulerødder og 4 Hvideroer skæres i smaa Tærninger og koges møre i noget af Suppen sammen med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) pillede Grønærter. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Mel bages og spædes med 5 L (5 Potter) Suppe, hvori Urtesuppen er blandet. Naar den har kogt løftes den af Ilden, medens 6 godt piskede Æggeblommer, rørt sammen med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) raa Fløde, piskes deri. Gryden sættes atter over Ilden, og under stærk Omrøring bringes Suppen paa Kogepunktet og hældes straks i Terrinen over Grønsagerne.

### **368. Karry-Suppe.** (4 L (4 Potter) tynd Sparesuppe. Til 12 Personer.)

En Selleri og 4 Gulerødder koges møre i Suppen, hvorefter de afpudses, skæres itu og lægges i Terrinen. 2 mellemstore Løg rives og svitses i 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør sammen med 1 Teskefuld Karry, og deri kommes 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Mel, som spædes med Suppen. Naar den har kogt, er den færdig, men kan efter Behag tilsættes mere Karry, som først maa udrøres i Vand eller Suppe.  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Ris, kogt i rigeligt Vand med Salt, kan enten lægges i Terrinen eller serveres særskilt.

### **369. Kørvel-Suppe.** (5 L (5 Potter) Suppe, 5 à 6 Spiseskefulde hakket Kørvel. Til 12 Personer.)

Et hundrede og femogtyve Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Mel bages og spædes med Suppen. Naar den koger, kommes den pillede og fint

hakkede Kørvel deri, som lige gives et Opkog. Paa Kørvel-Suppe kan kommes nye Gulerødder og Asparges, kogt i noget af Suppen, som derefter blandes med den øvrige.

Kørvel-Suppe kan serveres med:

Æg royal (Nr. 507).

Pocherede eller forlorne Æg (Nr. 121).

Overskaarne Æg.

Kødboller (Nr. 495).

Melboller (Nr. 497).

**370. Grønkaal-Suppe.** (*1½ à 2 Kg (3 à 4 Ⓖ) saltet Flæsk, 4 Stokke Kaal. Til 12 Personer.*)

Suppen til Grønkaalen koges i Regelen paa saltet, stribet Mellemlæsk eller Bov. Medens dette koger, pilles Kaalen fra Stokkene; den skylles godt, og Vandet knuges af, hvorefter den hakkes meget fint. Naar Flæsket er kogt, kan Fedtet skummes af Suppen, og i dette bages Mel, som opspædes med Suppen ligesom ved de foregaaende Opskrifter. En anden Maade at jævne Suppen paa er at hakke et Par Skefulde Mel sammen med Kaalen, som kommes i Suppen og koger nogle Minutter. Flæsket spises enten koldt eller varmt til Kaalen.

Grønkaal kan serveres med:

Skrællede, ituskaarne Kartoffler, kogt i Suppen (forinden Kaalen kommes i).

Brunede Kartoffler.

Det øverste af Kaal-Stokkene, skaarne i tommelange Stykker, kogt møre i Suppe.

Kødboller.

Tynde Medisterpølser, skaarne i smaa Stykker.

Bajerske Pølser, do. do.

**371. Hvidkaal-Suppe.** (*5 L (5 Potter) Suppe. 1 stort Hvidkaalshoved. Til 12 Personer.*)

Koges for det meste lige som Grønkaal paa salt Flæsk. 1 Hvidkaalshoved deles i 4 Dele, som skoldes i kogende Vand. Stokken skæres bort, og Kaalen hakkes fint. Heri kan, som anvist ved Grønkaal, ligeledes hakkes et Par Skefulde Mel i Kaalen, eller den afbages som de andre jævne Supper. Kaalen koges et Kvarters Tid i Suppen tillige med 1 Theskefuld Kommen og 20 Peberkorn. Herpaa kan gives skrællede Kartoffler, kogt i Suppen, Flæsket serveres til.

**372. Kraase-Suppe.** (*4 Gange Gaase-Kraase. Til 12 Personer.*)

Kraase-Suppe serveres med Æbler, Svesker og Boller lige som Gaase-Suppe (Nr. 353). Efter at Kraasene er pillede rene, flækkes Hovederne, Næbbene afhugges, og Hjernen og Øjnene udtages. Vingerne hugges i

## HVIDE, JÆVNE SUPPER

2 og Halsen med Skindet paa i 3 Stykker. Luft- og Spiserøret udtages, og Hjertet renses for Blod. Kraasen flækkes, renses og skoldes tillige med Fødderne, hvoraf Kløerne er afhuggede, og Yderhinden trækkes af, ligesom ogsaa den tykke Hinde paa den indvendige Side af Kraasen flaaes af. Naar Kraasene er tilstrækkelig rensede og udvaskede, sættes de over Ilden i koldt Vand med Salt, saa det staar lige med dem. Suppen maa, naar den koges, skummes, hvorefter den tilsættes Visk og Rødder som omtalt ved Gaase-Suppe. Saa snart Kraasene er møre, hvilket varer 2 à 3 Timer, sis Suppen til Dels fra, og kun ganske lidt maa blive tilbage i Gryden, hvori Kraasene holdes varme. I 100 Gr (20 Kvint) Smør eller vegetabilsk Margarine bages 100 Gr (20 Kvint) Mel, som spædes med den afsiede Suppe og Vandet, hvori Æblerne og Sveskerne er kogt. Den tillaves med Eddike og Sukker efter Smag og kan tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger. Suppen hældes kogende hed i Terrinen over Boller, Æbler, Svesker og de ituskaarne Rødder. Kraasene kan enten serveres i Suppen eller særskilt; Fadet pyntes med Persille. Æbler og Svesker anvendes ofte til Garnering i Stedet for at kommes i Suppen.

### **373. Kallun-Suppe.** (*4 Gange Lamme-Kalluner, 1/2 Skæppe Grønærter. Til 12 Personer.*)

Kallun-Suppe er en Sommerret, som kræver friske Grønsager for at faa den rette Smag. At rense Kallun er et Arbejde, der maa foretages med stor Omhu og fordrer lang Tid. Benene flækkes, forinden de kommes i Vand med Salt. Kallunerne skræbes mindst 3 à 4 Gange og overhældes derimellem med kogende Vand. Fedttarmene skræbes og renses paa den udvendige Side, hvorefter de opskæres og renses indvendigt. Disse tillige med Kallunerne skæres i smaa, firkantede Stykker. Benene samt de ituskaarne Kalluner og Fedttarmene kommes i en Gryde i 6 L (6 Potter) Vand med Salt. Naar Suppen koger, skummes den godt, forinden Visken kommes deri, og maa derefter koge ganske jævnt i henved 3 Timer under lukket Laag eller indtil Kallunerne er omtrent møre; da kommes de pillede Ærter samt 1 Snes ituskaarne, nye Gulerødder deri og koges møre. 100 Gr (20 Kvint) Smør eller vegetabilsk Margarine og 100 Gr (20 Kvint) Mel bages i en Gryde og opspædes med noget af Suppen, indtil det bliver en tyk Jævning, som hældes i Kallun-Suppen. Den tillaves med Salt, stødt, hvidt Peber, fint hakket Persille og, hvis det behøves, med Maggis-Bouillon-Tærninger. Suppen serveres saa varm som muligt.

### **374. Makaroni-Suppe à l'italienne.** (*5 L (5 Potter) Suppe. Til 12 Personer.*)

200 Gr (40 Kvint) tynde Makaroni koges møre i Halvdelen af Suppen i omtrent 1/2 Time; da hældes de paa Dørslaget, og først naar de er afsvalede, skæres de i ganske smaa Stykker. Suppen, hvori Makaronierne er kogt, blandes med den øvrige Suppe, og Makaronierne kommes atter deri. Saa snart den koger, løftes Gryden af Ilden, medens 6 Æggeblommer,

piskede med  $\frac{1}{4}$  Liter (en Pægl) raa Fløde, 75 Gr (15 Kvint) reven Parmesanost og lidt stødt, hvidt Peber kommes deri under stærk Omrøring. Gryden sættes atter over Ilden i et Par Minutter under fortsat Omrøring, men maa ikke komme i Kog. Kan tillaves med Madeira eller Graves. Serveres straks.

*Nudel-Suppe* tilberedes paa samme Maade.

**375. Østers-Suppe.** (40 Østers, 3 L (3 Potter) Suppe, 2 L (2 Potter) kogende Vand. Til 12 Personer.)

Østers'erne aabnes, og Vandet, som er i Skallerne, samles i en større Kasserolle tillige med det aftagne Skæg. Østers'erne lægges i et Dørslag, som sættes over Kasserollen, hvori Skæggene er. Derefter overhældes Østers'erne med 2 L (2 Potter) kogende Vand og lægges i Terrinen. Skæggene koges nu nogle Minutter sammen med lidt Citronsaft i Østersvandet. Suppen sis og blandes med 3 L (3 Potter) Fiske-, Kalve- eller Sparesuppe. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Mel bages sammen og fortyndes med Suppen. Naar den koger, lies den med 6 piskede Æggeblommer og tillaves med Rhinskvin. Den hældes kogende over Østers'erne i Terrinen. Bruger man smaa Fiskeboller, behøves ikke saa mange Østers. Hertil Butterdejgs-Snitter eller Simler.

**376. Hummer-Suppe.** (2 store Rogn-Hummere, 4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Hummerne skylles og sættes over Ilden i spilkogende Vand. Naar Benene med Lethed lader sig trække af tages Hummerne op. De afsvales og flækkes, og Kødet udtages af Halen og Kløerne i saa store Stykker som muligt. Det skæres derefter i smaa, ensartede Stykker, der kommes i Terrinen. Alt det øvrige af Hummerne, Skaller, Ben og Rogn, stødes i en Morter sammen med 175 Gr (35 Kvint) Smør. Denne Masse hældes i 4 L (4 Potter) Sparesuppe sammen med en god Visk og koges hermed i 10 Minutter, for at det røde Hummersmør kan faa Tid til at samle sig ovenpaa. Naar det er afskummet, bages deri 100 Gr (20 Kvint) Mel, som spædes med Hummer-Suppen. Stødt, hvidt Peber og Madeira tilsættes.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Asparges, Hummerkødet og smaa Fiskeboller kommes paa Suppen. Spises med Butterdejgs-Snitter eller Simler til. Aspargesvandet kommes i Suppen.

Hummer- og Krebse-Ekstrakt kan benyttes til Hummer-Suppe af henkogt Daase-Hummer.

**377. Indisk Hummer-Suppe.** (2 Hummere, 4 L (4 Potter) Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Naar Hummerne er kogt, Kødet pillet og Skallerne og Rognen stødt med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør, afkoges de i ovenstaaende Kvantum Suppe. Hummersmørret afskummes, og Suppen jævnes med 6 piskede Æggeblommer, hvori er udrørt 2 Teskefulde Karry og  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) raa Fløde.

## HVIDE JÆVNE SUPPER

Suppen maa ikke koge, efter at Æggene er komne deri. Til sidst piskes Hummersmørret i Suppen, som hældes op over Hummerkødet i Terrinen. Serveres straks. Kogte Ris spises hertil og serveres særskilt.

### **378. Krebs-Suppe.** (60 Krebs. Til 12 Personer.)

Fremgangsmaaden er den samme som ved Hummer-Suppe (Nr. 376). Naar Krebsene er kogt og kolde, pilles Kødet ud af Halerne, og den sorte Streng fjernes. Krebsenthalerne lægges i Suppen tillige med Asparges og Fiskeboller. Den tillaves med Vin, hakket Persille og stødt, hvidt Peber. Serveres som Hummer-Suppe med Butterdejgs-Snitter eller Simler.

### **379. Reje-Suppe.** (4 L (4 Potter) Sparesuppe, 2 L (2 Potter) Rejer. Til 12 Personer.)

Rejerne koges og pilles. Skallerne og Rognen stødes og afkoges som anvist ved Hummer-Suppe. Den jævnes med 100 Gr (20 Kvint) Mel, afbagt i Rejesmørret; krydres med Madeira og stødt, hvidt Peber. Den serveres med de pillede Rejer og Asparges, som er kogt i noget af Sparesuppen. Butter-Snitter eller Simler spises hertil.

## BRUNE SUPPER

### **380. Spare-Suppe.** (Til brune Supper.)

Paa Bunden af Gryden brunes lidt Klaret, og heri svitses nogle ituskaarne Løg, Gulerødder, Selleri, Sener, Kød og Ben, samt alt, hvad der henhører under Fugle- og Dyrevildt. Tynd Suppe eller Vand med Tilsætning af Salt fyldes i Gryden. Heri kommes lidt Paprika og Kulør eller Soya samt Tomat-Puré. Skal Suppen henstaa flere Dage, holder den sig bedre uden Tomat-Puréen, som da senere kan tilsættes. I denne brune Suppe kan maaske endnu bedre alle Levninger finde Anvendelse, som skarpe, brune Saucer og deslige. Brun Sparesuppe kan indkoges til Sky, men da udelades Saucerester og saadanne Ting, som vil kunne gøre den uklar.

*Brun Suppe* lavet heraf kan spises, jævnet med lidt Sagamel eller afbagt af brunet Smør og Mel, opspædt med denne ovenstaaende Spare-Suppe. Brun Suppe tillaves med Vin, den spises med Champignons; overskaarne eller pocherede Æg, Fiskeboller o. s. v. (Se Nr. 347).

### **381. Brun Suppe (lieret).** (4 L (4 Potter) Suppe, 1 Kg (2 $\text{Ⓒ}$ ) henkogte Asparges. Til 12 Personer.)

125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓒ}$ ) Smør brunes, og heri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓒ}$ ) Mel, som opspædes med 4 L (4 Potter) brun Sparesuppe tillige med Aspargesvandet. 4 Æggeblommer piskes med et Par Skefulde koldt Vand og røres i Suppen, som derefter ikke maa komme i Kog. Den tillaves med lidt Sherry, og Asparges'erne kommes i.

**382. Suppe à la Douglas.** (4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

En god, klar, brun Sparesuppe tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det behøves. Den jævnes med Sagomel, udrørt i Vand, og tillaves med lidt Sherry eller Madeira efter Smag. Paa Suppen kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) smaatskaarne Asperges samt nogle ganske smaa Boller af Kalvekødfars (Nr. 201). Smaa Vandbakkelser spises hertil.

**383. Dyrekød-Suppe.**

Af Dyr anvendes til Suppe Hovedet, Halsen og Brystet. Det hugges i mindre Stykker, brunes i Klaret sammen med Gulerødder og et Par Løg, hvorefter der hældes saa meget Vand paa, at det staar lige med Kødet; Salt, Kulør og Paprika kommes deri. Naar Suppen er godt afskummet og Kødet kogt mørt, men ikke trevlet, afpilles det og anvendes til Hachis. Benene kan da atter kommes i Suppen for at koge noget længere med den. Smør og Mel bages og spædes med den afsiede Suppe, som tillaves med Madeira eller Rødvin og serveres med Boller enten af Vildt- eller Fiskefars. Haardkogte Æggeblommer kan kommes i Suppen.

**384. Suppe à l'espagnole.** (5 L (5 Potter) Suppe,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Perleløg. Til 12 Personer.)

Løgene skoldes og pilles. 75 Gr (15 Kvint) Smør brunes, og heri rystes Løgene, indtil de begynder at blive brune; da drysses 1 Dessertskefuld Melis over dem, og Løgene rystes heri, indtil de har faaet Glåsur. De koges møre i lidt af Suppen, som senere blandes med den øvrige og tillaves lige før Anretningen med Paprika og Vin. Smaa Boller af  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Fiskefars, hvori er rørt hakket Persille eller Karse, kommes paa Suppen.

**385. Hare-Suppe.**

Rester af Ben og Kød af friske, raa eller stegte Harer lugges itu og koges i en tynd, brun Sparesuppe. Den jævnes, tillaves og serveres som Dyrekød-Suppe (Nr. 383).

**386. Brunkaal-Suppe.** (1 mellemstort Hvidkaalshoved. Til 10 Personer.)

Hvidkaalen snittes fint, brunes i Smør og 1 Dessertskefuld Puddersukker, og derefter hældes 5 L (5 Potter) tynd Sparesuppe derpaa. Faar Suppen ikke tilstrækkelig Farve, kan tilsættes lidt Kulør. Den maa koge mindst 2 Timer. Har man en af de foregaaende Dage haft fyldt Hvidkaal, kan den udhulede Kaal tillige med Suppen deraf anvendes til Brunkaal-Suppe, men da tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger.

**387. Brun Kraase-Suppe à l'anglaise.** (4 Gange Gaase-Kraase. Til 12 Personer.)

Kraasene renses som beskrevet ved Kraase-Suppe (Nr. 372). I 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Smør, Margarine eller Palmin brunes Kraasene tillige med 2 hak-

## BRUNE SUPPER

kede Løg. 6 L (6 Potter) kogende Vand, Salt, Kulør og ubetydeligt Paprika kommes i Gryden, og heri koges Kraasene 2 à 3 Timer. Naar de er møre, tages de op og holdes varme, Suppen sis, Fedtet skummes af, og den tillaves med Sherry. Suppen maa have en smuk, brun Kulør og kan jævnes enten med Sagomel eller med Smør og Mel, bagt sammen og opspædt med Suppen. Kraasene spises til Suppen og kan kommes i Terrinen eller serveres særskilt paa Fad, garneret med Butterdejgs-Snitte. Paa Suppen kommes Æg royal (Nr. 507).

### **388. Nyre-Suppe.** (4 Kalvenyrer. Til 12 Personer.)

Nyrerne afvaskes godt og skæres i smaa Tærninger, som brunes og dampes til Dels møre i 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør, lidt Salt og Peber. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Mel brunes og opspædes med 4 L (4 Potter) brun Sparesuppe. Naar den koger, kommes Nyrerne tillige med Saften, som er ved dem, deri og gives et Opkog. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Makaroni, kogt i Vand med Salt, skæres i smaa Ringe og kommes i Terrinen. Serveres med Saltstænger.

### **389. Oksehale-Suppe.** (3 Oksehaler, 5 L (5 Potter) Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Halerne maa i Regelen bestilles hos Slagteren. De skæres itu Led for Led, vaskes i koldt Vand og skoldes derefter i kogende Vand. Smør eller Klaret brunes i en Gryde, og heri svitses 1 Par ituskaarne Løg, 4 hele Gulerødder og lidt Paprika. Halerne brunes sammen med Rødderne. De koges møre i 5 L (5 Potter) tynd, brun Sparesuppe eller Vand med Salt i mindst 3 Timer eller saa længe, til Kødet med Lethed løsnes fra Benene. De tages da op, Suppen sis, skummes og tillaves med Sherry, lidt Tomat-Puré og Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det behøves. Den jævnes med Sagomel, udrørt i Vand. Halerne lægges igen i Suppen for at holdes varme indtil Anretningen og serveres i Suppen, som gives en smuk, brun Farve med Kulør. Til Oksehale-Suppe gives overskaarne Æg eller haardkogte Æggeblommer, 1 i hver Tallerken. (De afpillede, haardkogte Æggehvider kan hakkes og anvendes dels i og dels til Pynt paa Silde-Salat.)

### **390. Suppe à la Pompadour.** (4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

1 Selleri, 2 Persillerødder, 2 Rødlog og 4 Gulerødder skæres i smaa Tærninger og svitses i ganske lidt Smør. 4 L (4 Potter) god, brun Sparesuppe hældes over Rødderne, som koges heri et Kvarters Tid. Spises med ristet Brød eller smaa Vandbakkelser.

### **391. Skildpadde-Suppe (ægte).** (8 L (8 Potter) brun Sparesuppe. Til 12 Personer.)

At give en længere Beskrivelse af Slagtning og Tilberedning af en Havskildpadde vil jeg anse for temmelig overflødigt, da en saa kostbar Artikel yderst sjældent forefindes i vore borgerlige Husholdninger. Serveres



ægte Skildpadde-Suppe ved en Middag, kan man være sikker paa, at det saa godt som altid er henkogt Skildpadde, som anvendes dertil. 8 L (8 Potter) god, brun Sparesuppe uden Fedt indkoges til omtrent det halve og krydres med Paprika,  $\frac{1}{2}$  Flaske Madeira og Cognac efter Smag. Skildpadden skæres i passende Stykker og gives et Opkog i Suppen, som serveres med hele, haardkogte Æggeblommer samt Boller af Høns-, Kalve- eller Fiskefars. Suppen kan, om man synes, jævnes med lidt udrørt Sagomel.

Henkogt Skildpadde faas hos de større Delikatessehandlere.

**392. Skildpadde-Suppe (forloren).** (*1 stort Kalvehoved. Til 12 Personer.*) (Se Skildpadde-Ragout Nr. 9.)

Da Suppen fordrer langt mere Væde end Ragout'en, maa Hovedsuppen blandes med god, brun Sparesuppe. Den indkoges godt. Suppen jævnes med Sagomel, udrørt i Vand, og tillaves med Vin efter Smag. Hovedkødet og Tungen skæres i Tærninger og gives et Opkog deri. Den serveres med Fiskeboller og haardkogte, ituskaarne Æg eller med hele Æggeblommer.

## SUPPER, TILDELS JÆVNEDE MED GRØNSAGER

(*Se henkogte Grønsager, Nr. 733.*)

(*Puré.*)

Til efterfølgende Supper, lavede af friske eller tørrede Grønsager, behøves kun en meget tynd, hvid eller brun Sparesuppe eller Vand og Maggis-Bouillon-Tærninger-Produkter.

**393. Asparges-Suppe.** ( *$3\frac{1}{2}$  L ( $3\frac{1}{2}$  Pot) god, hvid Sparesuppe. 1 Kg (2  $\text{⊕}$ ) Asparges. Til 12 Personer.*)

Til denne Suppe kan benyttes de ganske tynde Asparges, som ellers ikke kan finde Anvendelse. De vaskes godt og skæres i mindre Stykker, som koges møre i 2 L (2 Potter) Vand. Asparges'erne hældes derefter paa Sigten og gnides igennem med 3 L (3 Potter) god Suppe tillige med Aspargesvandet. 100 Gr (20 Kvint) Smør og 100 Gr (20 Kvint) Mel bages og fortyndes med den gennemstrøgne Suppe. Naar den koger, lieres den med 4 Æggeblommer og tillaves med Sherry eller Madeira, Sukker og Salt. Suppen serveres med  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) kogte, ituskaarne, mellemstore Asparges og spises med ristet Brød.

**394. Grønærte-Suppe.** (*3 Fdkr. Ærter, 5 L (5 Potter) Suppe til 12 Personer.*)

Ærterne pilles og koges møre tillige med en Visk Persille i Vand med Salt. Naar de er kogt, tages nogle af Ærterne fra for at lægges hele i

## SUPPER, JÆVNEDE MED GRØNSAGER, PUREER

Suppen, og Resten hældes paa en grov Sigte for at gnides igennem den. 100 Gr (20 Kvint) Smør og 50 Gr (10 Kvint) Mel bages sammen og fortyndes med 5 L (5 Potter) Suppe. Naar den koger, hældes Ærte-Pureen heri og gives et Opkog.

Smaa Gulerødder, som er kogt i noget af Suppen, forinden den er afbagt, skæres itu og kommes paa Suppen tillige med Ærterne og fint hakket Persille. Grønærte-Suppe serveres med ristet Brød. I Ærte-Suppe kan ganske smaa, hele, modne Tomater faa et Opkog; serveres i Suppen.

Anvender man de grovere Ærter, sorteres de under Pilningen, og de finere lægges i en Kasserolle for at koge for sig i Vand med Salt og Sukker. De kommes hele i Terrinen, medens de øvrige gnides igennem Sigten. Suppen tillaves med Salt og Sukker.

### **395. Grønærte-Suppe à la reine.** (2 Fdkr. Ærter, 5 L (5 Potter) Hønskødsuppe. Til 12 Personer.)

Ærte-Pureen koges som Nr. 394. 2 Høns koges møre. Kødet pilles fra Benene og skæres i mindre, ensartede Stykker, som holdes varme indtil Anretningen. 100 Gr (20 Kvint) Smør og 50 Gr (10 Kvint) Mel bages og opspædes med Hønskødsuppen, hvori Ærte-Pureen hældes og gives et Opkog. Den tillaves med Salt, Sukker og fint hakket Persille og hældes i Terrinen over de smaatskaarne Filet'er.

### **396. Ærtebølge-Suppe.** (4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Har man den foregaaende Dag haft Ærter til Gemyse, kan Bælgene koges og benyttes til en tarveligere Ærte-Suppe. Ærtebælgene koges  $\frac{1}{2}$  Time i Vand med lidt Natron og sættes derefter 4 à 5 Timer i Høkkassen for at blive rigtig møre. De gnides ved Hjælp af Sparesuppe igennem Sigten. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) Smør og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) Mel bages og fortyndes med den gennemstrøgne Suppe, hvori kommes nogle hele, kogte Ærter og ituskaarne Gulerødder.

Ærtebølge-Suppe kan gives en smuk, grøn Farve ved at tilsættes Saft af stødt Spinat, siet gennem en Sigte. Suppen spises med bagt Brød.

### **397. Græskar-Suppe.** (1 $\frac{1}{2}$ Kg (3 Ⓔ) Græskar, 4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Skræl det modne Græskar, fjern Kærnerne og udskær det i mindre Stykker, der koges sammen med en Visk og nogle gule og hvide Rødder i noget af Suppen. Naar Rødderne er møre, optages de, udskæres og lægges i Terrinen. Visken optages og aftrykkes godt, hvorefter det kogte Græskar hældes paa en grov, omvendt Sigte og gnides igennem ved Hjælp af den øvrige Suppe, som derefter faar et Opkog. Den lieres med 5 à 6 piskede Æggeblommer, tillaves med Salt og stødt, hvidt Peber og anrettes straks. Foruden Rødderne kan der kommes enten ituskaarne, kogte Porrer, Kodboller eller bagte Franskbrøds-Tærninger i Suppen.

*Græskar-Suppe* kan ogsaa jævnes med Smør og Mel, bagt sammen og opspædt med den gennemstrøgne Suppe. Æggene i Suppen kan da udelades.

**398. Gulerød-Suppe.** (10 Gulerødder, 3 Løg, 5 L (5 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Efter at Gulerødderne er skrabe, skyllede og skaarne i Skiver tillige med Løgene, sættes de over Ilden med 2 L (2 Potter) af Suppen, en god Visk samt Salt og stødt, hvidt Peber. De koges saa møre, at de med Letthed lader sig gnide igennem en grov Sigte. 100 Gr (20 Kvint) Smør og 100 Gr (20 Kvint) Mel bages og fortyndes med den afsiede Puré, som gives et Opkog. Suppen serveres med Brød-CROUTONS (Nr. 500).

**399. Gulerøds-Suppe à la Stanley.**

Tilberedes ganske som den foregaaende; kun serveres denne Suppe med pillede, kogte Grønærter, smaa Kødboller og fint hakket Persille eller Kørvel.

**400. Jordskokke-Suppe.** (1½ Kg (3 Ⓔ) Jordskokker, 4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Skræl Jordskokkerne, skyl dem, kog dem i Vand eller Suppe, og gnid dem igennem Sigten. 60 Gr (12 Kvint) Mel bages i 75 Gr (15 Kvint) Smør, dette spædes med Jordskokke-Pureen, der faar et Opkog; den lieres med 4 à 5 Æggeblommer, tillaves med Salt, stødt, hvidt Peber og Sherry. Hertil bage Franskrøds-Tærninger. Kogte, ituskaarne Jordskokker kan serveres i Suppen.

**401. Kartoffel-Suppe.** (1 Kg (2 Ⓔ) skrællede, melede Kartoffler, 4 L (4 Potter) Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Kartoflerne koges møre i Vand med Salt. Vandet hældes fra, og Kartofflerne gvides igennem Sigten med 4 L (4 Potter) Suppe, hvori er kogt 1 Visk og 4 Gulerødder. 75 Gr (15 Kvint) Smør og 50 Gr (10 Kvint) Mel bages sammen og opspædes med Kartoffel-Suppen, som lieres med 4 Æggeblommer, piskede med ¼ L (1 Pægl) raa Fløde, men uden at komme i Kog derefter. Suppen tillaves med stødt, hvidt Peber og Salt.

Kartoffel-Suppe kan serveres med Kødboller, kogt i Suppen,  
 ituskaarne Gulerødder, kogt i Suppen,  
 ituskaarne Bajerske Pølser, kogt i Suppen,  
 smaatskaarne Porreløg, svitsede i Smør,  
 Løg, skaarne i Tærninger og svitsede i Smør.

Til Suppen spises ristet Brød.

**402. Brun Kastanie-Suppe.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓕ) Kastanier, 5 L (5 Potter) brun Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Kastanierne lægges nogle Minutter i kogende Vand. indtil Skallen og den inderste brune Hinde med Lethed lader sig fjerne. Da koges de møre i noget af den brune Sparesuppe og gnides igennem Sigten under stadig Opspædning med Resten af Suppen. 75 Gr (15 Kvint) Smør brunes, og heri bages 50 Gr (10 Kvint) Mel, der opspædes med Kastanie-Suppen, som derefter kun gives et Opkog. I Suppen kommes lidt Sherry og Kulør, hvis det behøves. Den kan serveres med glaserede Kastanier eller med smaa Filet'er udskaarne af stegte eller kogte Høns, Kyllinger, Duer eller Fuglevildt. Spises med ristet Brød.

**403. Hvid Kastanie-Suppe.**

Forskellen er kun den, at der hertil anvendes hvid Sparesuppe, og at den lieres med 4 Æggeblommer, udrørte i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) raa Fløde. Filet'er af kogte eller stegte Høns eller Kyllinger kan lægges i Suppen.

**404. Knudekaal-Suppe.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3 Ⓕ) Kaal, til 4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Den udskaarne Kaal koges saa mør, at den let lader sig gnide igennem Sigten (mindst  $1\frac{1}{2}$  Time), hældes igen i Gryden, bringes i Kog og lieres med 4 Æggeblommer. Kogt, udskaaren Kaal kan lægges i Terrinen.

**405. Majs-Suppe.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Punds) Daase henkogt Sweet Corn (Majs), 4 L (4 Potter) Spare-Suppe. Til 12 Personer.)

Halvtreds Gr (10 Kvint) Smør og 50 Gr (10 Kvint) Mel bages sammen og spædes med Suppen, heri hældes Indholdet af Daasen, og den jævne Suppe koger 5 Minutter, før den sis. Den hældes i Gryden, bringes i Kog, lieres med 3 à 4 Æggeblommer, tillaves med Salt, stødt, hvidt Peber, Vin og Tomat-Puré efter Smag. Ristet Brød til. Kan laves af friske Majs-Kolber.

**406. Selleri-Suppe.** (4 Sellerier, 4 L (4 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Sellerierne skrælles, skylles, skæres i 4 Dele og koges møre i Vand. En af dem tages fra og skæres i mindre Tærninger, som lægges i Terrinen. De øvrige gnides igennem Sigten. 100 Gr (20 Kvint) Smør og 100 Gr (20 Kvint) Mel bages og fortyndes med Suppen og 1 L (1 Pot) af Selleri-vandet, hvorefter Selleri-Purren kommes i og gives et Opkog. 3 Æggeblommer røres med et Par Skefulde Vand, og hermed lieres Suppen uden at komme i Kog. Den krydres med stødt, hvidt Peber, lidt Sherry og Salt. Paa Suppen kan kommes Ærter, Asparges eller Kodboller. Den spises med ristet Brød. Vin kan kommes i Suppen.

## SUPPER, JÆVNEDE MED GRØNSAGER, PUREER

### **407. Tomat-Suppe. 1.** (1 Kg (2 $\text{⊞}$ ) store, røde Tomater, 5 L (5 Potter) Suppe. Til 12 Personer.)

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Ris skoldes og koges møre i Vand med Salt som til en lind Grød. Tomaterne koges tillige med 2 Løg i noget af Suppen og gnides igennem Sigten sammen med Risgrøden og den øvrige Suppe. Den sættes over Ilden og bringes i Kog og tillaves med Sherry, Paprika og fint hakket Persille. Paa Tomat-Suppen kan kommes

Fiskeboller  
Melboller

eller smaa Stykker Porrer, kogt i Suppen.

### **408. Tomat-Suppe. 2.** (5 L (5 Potter) hvid Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Et hundrede og femogtyve Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Smør smeltes, og deri bages samme Kvantum Mel, som fortyndes med Suppen, hvori er kogt en Visk. Suppen tilsættes Tomat-Puré (se Syltebogen) efter Smag samt Paprika og lidt Vin. Den kan serveres med:

Blomkaal.  
Fiskeboller.  
Melboller.  
Løse, kogte Ris.

### **409. Vildt-Puré.** (Til 12 Personer.)

Levningerne af al Slags Vildt kan anvendes til Puré. Kødet pilles af Benene, som hugges itu og koges en Times Tid i Vand med Salt eller i tynd, brun Sparesuppe tillige med 3 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Løg og nogle hele Peberkorn. Kødet stødes fint i en Mørtter og gnides igennem Sigten med noget af Suppen. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Smør brunes, og heri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Mel, som opspædes med den afsiede Suppe. Puréen kommes i og gives et Opkog samt tilsættes Sherry efter Smag. Vildt-Puré kan serveres med smaa Boller af Vildtfars (Nr. 204). Brød-Croutons (Nr. 500) kan gives hertil.

## SUPPER AF TØRREDE ÆRTER OG BØNNER

### **410. Grønærte-Suppe.** ( $\frac{3}{4}$ Kg ( $1\frac{1}{2}$ $\text{⊞}$ ) tørrede, grønne, hollandske Ærter. Til 12 Personer.)

Ærterne sættes i Blød Aftenen forud. De koges i Vand og gnides igennem Sigten, naar de er møre. Puréen opspædes med (4 à 5 Potter) god, hvid Sparesuppe, hvori er kogt 4 Gulerødder og 1 Visk. Suppen gives et Opkog. Den serveres med de udskarne Gulerødder eller med smaa Kød-boller.

## SUPPER AF TØRREDE ÆRTER OG BØNNER

En Levning stuede, *russiske Ærter* kan tillaves som Grønærte-Suppe; hertil kan bruges røget Skinke-Suppe.

### 411. Gule Ærter. (1 Kg (2 $\text{⊗}$ ) Ærter, 1½ Kg (3 $\text{⊗}$ ) let saltet Flæsk. Til 12 Personer.)

Ærterne sættes i Blød i lunkent Vand og henstaar heri til den næste Dag. Da koges de i 3 L (3 Potter) Vand uden Salt. Flæsket koges for sig sammen med en god Visk, 2 Sellerier og 5 Porrer. Naar Flæsket er mørt, tages det op og holdes varmt, medens Ærterne gnides igennem Sigten under fortsat Opspædning med Suppen, hvoraf Fedtet først er afskummet. Sellerier og Porrer skæres smaat og kommes i Ærterne, som maa serveres meget varme. Paa Ærte-Suppe kan desuden kommes:

Kogte Medisterpølser, } ituskaarne.  
do. Bajerske Pølser, }  
Smaa Kødboller.  
Glaserede Kastanier.

Franskbrøds-Tærninger, bagt i Smør, kan serveres særskilt.  
Flæsket spises til Ærterne.

### 412. Graa Ærter. (1 Kg (2 $\text{⊗}$ ) Ærter. Til 12 Personer.)

Suppen hertil maa helst koges paa røget Flæsk eller et røget Svinehoved. Ærterne sættes i Blød den foregaaende Dag og koges tillige med 2 Laurbærblade i det samme Vand, hvori de har staaet. 100 Gr (20 Kvint) Smør brunes, og heri bages 50 Gr (10 Kvint) Mel, der opspædes med den røgede Suppe, hvoraf Fedtet maa være godt afskummet. Ærterne kommes heri og gives et Opkog. Suppen tillaves med stødt Peber og Kulor. Eddike og Sukker tilsættes efter Smag. Flæsket spises til Suppen.

Graa Ærter kan ogsaa serveres afsiede, men da holdes nogle hele Ærter tilbage for at kommes i Suppen.

### 413. Brune Bønner.

Tillavningsmaaden er den samme som for *graa Ærter*. Surt og sødt kan udelades.

### 414. Linse-Suppe.

Ogsaa disse kan tillaves som Nr. 412. I Suppen kan kommes Bajerske- eller Medisterpølser, som gives et Opkog deri.

### 415. Maggi's-Supper.

Der findes i Handelen Supper, som væsentlig bestaar af tørrede Grøn-sager. De udrøres og koges kun i Vand, og i Løbet af nogle faa Minutter (se Opskrifterne paa Supperne) er de færdige. De serveres med ristet eller bagt Brød.

Tilberedte Supper i Daaser kan faas fra De danske Vin- & Konserves-fabrikker.

## FISKE-SUPPER

**416. Aale-Suppe.** ( $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$  Ⓒ) Aal. Til 12 Personer.)

Hertil kan man benytte de mindre Aal. Efter at Aalene er slagtede, flaaede, rensede, afvaskede og Finnerne klippede af som anvist i Nr. 508, skæres de i 5 Centimeter (2 Tommer) lange Stykker, som koges i Vand med Salt. Naar Aalene er kogt, tages de op og holdes varme, Smør og Mel bages som til Kraase-Suppe (Nr. 372). Det opspædes med en Blanding af Aale- og hvid Sparesuppe, hvori er kogt Gulerødder og Visk. Rødderne skæres itu og kommes i Terrinen sammen med Aalene, Melboller samt kogte Æbler og Svesker. Suppen tillaves med Eddike og Sukker. Den maa serveres meget varm.

**417. Klar Torske-Suppe.** (2 L (2 Potter) Fiskesuppe, 2 L (2 Potter) klar Kødsuppe. Til 12 Personer.)

Har man kogt Torsk til Middag, kan Suppen af denne anvendes til Forret ved den følgende Middag; thi den taber i Smag ved at gemmes længere.

Supperne blandes sammen og koges med 4 à 5 Gulerødder, 1 Selleri, 4 Porrer og en god Visk. Naar Grønsagerne er møre, tages de op, skæres itu og kommes i Terrinen, hvorover Suppen sis. Der kan kommes fint hakket Persille herpaa.

Fiskesuppe kan serveres med:

Fiskeboller.

Brødboller.

Melboller.

**418. Torske-Suppe med Champignons.** (2 L (2 Potter) Fiskesuppe, 2 L (2 Potter) god, hvid Sparesuppe. Til 12 Personer.)

Fiskesuppen og Kødsuppen blandes sammen, og heri koges 1 god Visk, nogle Gulerødder og 1 Selleri. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Smør smeltes, og deri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Mel, som fortyndes med den afsiede Suppe.  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) friske eller syltede Champignons kommes i Suppen og gives et Opkog, hvorefter den lieres med 5 Æggeblommer og tillaves med stødt, hvidt Peber, hakket Persille, Graves eller Sherry og Citronsaft. Paa Suppen kommes smaa Fiskeboller.

**419. Torske-Suppe med Tomat-Puré.** (Laves som Nr. 418.)

I Stedet for Champignons kan tilsættes Tomat-Puré efter Smag; men denne Suppe behøver ikke at lieres.

Fiskesuppen kan serveres uden Champignons og Tomat-Puré, men da kommes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) raa Fløde i Terrinen.

## FRUGT- OG ANDRE SØDE SUPPER

Ved Tilberedning af Frugtsupper begaas ofte den Fejl, at de tillaves alt for kraftige. *Flødeskum* kan serveres særskilt til de efterfølgende Frugtsupper. Vandbakkelser, smaa Makroner, Plæskener, Vrøvl, Tvebakker eller bagt Brød serveres sammen med Frugt-Supper. Melboller eller Bananer, udskaarne i Skiver, serveres i Terrinen.

**420. Blaabær-Suppe.** ( $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Blaabær, 5 L (5 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Blaabær koges med Citron og Kanel, sis og jævnes som de øvrige Frugtsupper.

*Brombær* koges som Blaabærrene.

**421. Blomme-Suppe.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{t}$ ) friske Sveske-Blommer,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Blommerne skylles og koges i  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand med Sukker og Kanel, indtil de er udkogt; da sis de igennem en grov Sigte og jævnes med udrørt Kartoffelmel. Suppen tillaves med Rødvin eller Graves.

**422. Hindbær-Suppe.** (1 Kg (2  $\text{t}$ ) Hindbær,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Ribs,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Hindbær og Ribs koges  $\frac{1}{2}$  Time i  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand, sis og bringes atter i Kog for derefter at jævnes med udrørt Kartoffelmel. I Suppen kommes nogle Draaber Vanille-Essens eller et Par Vanille-Tabletter.

**423. Hyldebær-Suppe.** (1 Kg (2  $\text{t}$ ) Hyldebær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Hyldebærrene pilles af Stilkene, skylles og koges  $\frac{1}{2}$  Time i Vand med Citronskal og Kanel. Suppen sis. Da Hyldebær trænger til en Del Syre, kan denne tilsættes ved Hjælp af Rhabarber-, Ribs- eller Citronsaft. Mange bruger kun Eddike. Rhabarberstilke kan i Efteraarstiden koges sammen med Bærrene.

1 Kg (2  $\text{t}$ ) gode Æbler skrælles, skæres i 4 Dele, og Kærnehusene afskæres, hvorefter de koges i ganske lidt Vand med Sukker. Naar de er møre, lægges de op i Terrinen, og Saften fra Æblerne blandes med Suppen, som da først sødes.

**424. Jordbær-Suppe.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{t}$ ) Jordbær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Jordbær, som har været afplukkede saa længe, at de ikke egner sig til at serveres som Dessertbær, kan anvendes til Suppe. De afkoges i Vand, sis og sættes atter over Ilden for at bringes i Kog og sødes og jævnes med 2 Spiseskefulde Kartoffelmel, udrørt i lidt Vand. Suppen tilsættes Vin efter Smag.



**425. Kirsebær-Suppe.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊗}$ ) Kirsebær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand.  
Til 12 Personer.)

Et Kilo (2  $\text{⊗}$ ) af Bærrene stødes i en Morter, indtil Stenene er knust; da sættes de over Ilden i Vandet og koges mindst  $\frac{1}{2}$  Time med hel Kanel og Citronskal. 2 gode Spisekefulde Kartoffelmel udrøres i Vand, og hermed jævnes Suppen, naar den koger.

Af Resten af Kirsebærrene udstikkes Stenene. Bærrene koges i ganske lidt Vand med Sukker og blandes derefter med den afsiede Suppe, som da først sødes.

**426. Kvæde-Suppe.** ( $1\frac{3}{4}$  Kg ( $3\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Kvæder. Til 12 Personer.)

Aftør Kvæderne, skær Blomst og Stilk af dem og udkær dem i mindre Stykker; skyl disse og kog dem saa møre i Vand, at de let lader sig gnide igennem Sigten. Den siede Frugt-Suppe faar et Opkog, sødes og jævnes med udrørt Sagomel, og vil man ikke ofre lidt hvid Vin heri, kom da ganske lidt af den billige, syltede Rhabarbersaft i Suppen. Kvæde-Suppe kan laves af Affaldet, som bliver tilbage i Gelé-Klædet, efter at man har syltet Kvæde-Gelé.

**427. Muldebær-Suppe.** (1 Kg (2  $\text{⊗}$ ) Multer,  $3\frac{1}{2}$  L ( $3\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 10 Personer.)

Kog Bærrene i Vand, si Suppen og bring den i Kog igen med Rosiner, hel Kanel og Citronskal i; jævn den med Kartoffel- eller udrørt Sagomel og tillav den med lidt hvid Vin. Hertil spises Flødeskum og smaa Makroner. Groft hakkede eller langagtigt skaarne Mandler kan kommes i Suppen.

**428. Pære-Suppe.** (2 à  $2\frac{1}{2}$  Kg (4 à 5  $\text{⊗}$ ) Pærer,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand.  
Til 12 Personer.)

Suppen koges ligesom Æble-Suppe, men da Pærene ofte behøver lidt Syre, kan tilsættes enten Graves, Rhabarber- eller Citronsaft.

**429. Rhabarber-Suppe.** (5 à 6 store Stilke til  $4\frac{1}{2}$  à 5 L ( $4\frac{1}{2}$  à 5 Pot) Vand.)

Noget bestemt Antal Stilke er vanskeligt nøje at angive; thi det beror væsentligt paa, hvor syrlige og saftige Stilkene er. De skæres itu, skylles og koges i Vand med Citronskal og lidt hel Kanel, indtil de er udkogt. Suppen sis og sættes atter over Ilden for at jævnes med Kartoffelmel, udrørt i Vand. Denne Suppe vinder meget i Smag ved at man rører Sukkeret med 3 Æggeblommer. Suppen hældes derefter i under stadig Omrøring. Da Æggene jævner meget, maa der kun tilsættes Suppen ganske ubetydelig Jævning.

I Rhabarber-Suppe kan koges Sagogryn. Hertil røres Sukkeret med 3 Æggeblommer.

## FRUGT- OG ANDRE SØDE SUPPER

**430. Solbær-Suppe.** (1 Kg (2  $\text{G}$ ) Solbær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Solbærrene skylles og koges  $\frac{1}{2}$  Time tillige med nogle faa hele Neliker, hel Kanel og Citronskal. Derefter sis Suppen, sødes og, naar den atter koger, jævnes den med Kartoffelmel, udrørt i Vand.

**431. Stikkelsbær-Suppe.** ( $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$   $\text{G}$ ) grønne Stikkelsbær. Til 12 Personer.)

Stikkelsbærrene behøver ikke at pilles. De skylles og koges i Vandet med lidt Citronskal og hel Kanel. Suppen sis, jævnes og tillaves med Æggeblommer ligesom Rhabarber-Suppe.

I afsiet Stikkelsbær-Suppe kan koges fine Sagogryn.

**432. Tyttebær-Suppe.** ( $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$   $\text{G}$ ) Tyttebær, 5 L (5 Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Bærrene koges med Citronskal og hel Kanel og sis, efter at de har kogt  $\frac{1}{2}$  Times Tid. Suppen jævnes med Kartoffelmel. 1 Kg (2  $\text{G}$ ) Pærer skrælles, deles i 4 Dele og koges i ganske lidt Vand med Sukker. Naar de er møre, hældes de i Suppen, som da tilsættes mere Sukker.

Æbler kan gives heri.

Cranberry, amerikanske Tranebær, tillaves som Tyttebærrene.

**433. Æble-Suppe.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{G}$ ) Æbler, 5 L (5 Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Æblerne hertil maa være syrlige. De skrælles ikke, men deles i 4 Dele, hvoraf Blomst, Stilk og Kærnehus bortskæres. De udkoges i 1 L (1 Pot) Vand, hvori kommes Kanel og Citronskal, og gnides da ved Hjælp af de øvrige 4 L (4 Potter) Vand igennem en grov Sigte. Suppen jævnes med Rismel, udrørt i Vand, og hermed maa den koge mindst 5 Minutter. Den kan tillaves med Vin og sødes efter Smag.

*Forloren Æble-Suppe* (Græskar-Suppe) koges af Græskar og nogle Rhabarberstilke; denne Puré stryges igennem Sigten, spædes med et passende Kvantum Vand, bringes i Kog, jævnes og sødes med Sukker, rørt med 4 Æggeblommer.

Flødeskum, groft hakkede Mandler eller Nøddekærner røres i Skummet.

## SUPPER AF TØRREDE FRUGTER

**434. Abrikos-Suppe.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{G}$ ) tørrede Abrikoser,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Frugterne skylles og sættes i Blød, Dagen før de skal koges i Vandet, hvori de har henstaaet. Naar de er møre, men ikke udkogt, tages nogle hele Frugter fra til at komme i Suppen; de bestrøs med Melis og lægges

i Terrinen, hvorimod de øvrige udkoges. Suppen sis, sødes og jævnes med Sagomel, udrørt i Vand. Tvebakker eller bagte Franskbrøds-Tærninger til.

**435. Amerikansk Sølvblomme-Suppe.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) Sølvblommer,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Skyl Blommerne, sæt dem i Blød et Døgn og udkog dem i Vandet, hvori de har henstaaet. Frugten gnides igennem en grov Sigte, spædes til det angivne Maal, sødes og jævnes med Sagomel. Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde, hvori er rørt 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓖ) smaa knuste Makroner, serveres til.

**436. Blaabær-Suppe.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) Blaabær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Tillaves som Nr. 420. Tilsættes Rhabarber-, Citronsaft eller Eddike.

**437. Hyben-Suppe.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) tørrede Hyben,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Sæt den skyllede og tørrede Frugt i Blød, Aftenen før den skal koges. Benyt hertil Vandet, hvori den har staaet. Denne Suppe koges, sis, jævnes med Sagomel, sødes og spises med bagt Brød. Citronskal og Kanel koges sammen med Bærrene. Bruges friske Hyben, rides Frugterne paa langs, og herigennem udpilles de smaa Nødder og Haarene. Koges som anden Frugt-Suppe og serveres med Rosiner i.

**438. Kirsebær-Suppe.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓖ) tørrede Kirsebær,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. til 12 Personer.)

Bærrene stødes, saa at Stenene knuses. Tillaves som Suppe af friske Kirsebær, Nr. 425.

**439. Æble-Suppe.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓖ) tørrede Æbler, 5 L (5 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Æblerne skylles, sættes i Blød Natten over og koges sammen med hel Kanel og Citronskal i Vandet, hvori de har staaet. Naar Æblerne er aldeles møre, hældes de i en grov Sigte og gnides igennem. Suppen jævnes med lidt udrørt Rismel, sødes og tillaves med Sherry. Den spises med Vrøvl, bagt Brød eller Tvebakker.

En lignende Suppe kan laves af tørrede Pærer.

## VIN-, GRYN OG BRØD-SUPPER

**440. Brød-Suppe med Flødeskum.** ( $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde. Til 12 Personer.)

Gammelt Rugbrød sættes nogle Timer i Blød i Vand og udkoges. Det gnides gennem en grov Sigte ved Hjælp af kogende Vand, til Suppen

## VIN-, GRYN- OG BRØD-SUPPER

bliver passende jævn, og indtil der bliver tilstrækkeligt deraf. Brød-Suppen sættes igen over Ilden for at koge med Rosiner, Citronskal og hel Kanel. Den tillaves med Rhabarber-Saft, Sherry og Sukker eller med Syltetøj.

Brød-Suppe kan spises med kogte Æbler, eller kom en godt sødet Stikkelsbær-Kompot i Terrinen. Flødeskum til.

### 441. Brød-Suppe med Æg. (Til 12 Personer.)

Brød-Suppen maa hertil være temmelig tynd, da Æggene jævner meget. 3 à 4 Æggeblommer røres i Terrinen med Puddersukker, og heri kommer under stadig Omrøring den kogende Suppe. Den tillaves med Ribs- eller Rhabarber-Saft og Sherry.

### 442. Byggryn-Suppe. ( $\frac{1}{4}$ L (1 Pægl) fine Byggryn, $4\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Naar Vandet koger, kommer Citronskal, hel Kanel og Grynene deri under Omrøring, indtil det atter koger; da lægges Laaget paa, for at der ikke skal samle sig Skind paa Suppen. Den maa koge ganske smaat i mindst 2 Timer.

Suppen tillaves med Saft.

Svesker og skrællede, ituskaarne Æbler koges i Suppen. Den kan gives mere Kulør med Frugtfarve, hvis ikke Saften, som den tillaves med, farver den.

### 443. Hvid Havre-Suppe. (190 Gr (38 Kvint) Havregryn, $4\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Vand.)

Grynene drysses i det kogende Vand og koger  $\frac{1}{2}$  à 1 Time. Suppen sis og ophældes i Terrinen, hvori er rørt 2 Æggeblommer og 1 Hvide med omtrent  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{G}$ ) Melis. I denne lierede Suppe hældes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) god Sherry og  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Rhabarbersaft. Hel Kanel og Citronskal kan koges i Suppen eller rettere sammen med Grynene. Hertil kan gives Kompot af friske, tørrede eller syltede Frugter.

Til Rød Havre-Suppe tages det samme Kvantum af Gryn; den sis og tillaves med syltet Frugt og Saft. Tvebakker, smaa Makroner eller Vrøvl til.

Havre-Suppe kan koges sammen med Rhabarberstilke; disse sis fra. Den siede, sødede Havre-Suppe kan koges med Æble- eller Pærestykker.

### 444. Perlegryn-Suppe. ( $\frac{1}{4}$ L (1 Pægl) Perlegryn, 5 L (5 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Grynene sættes i Blød i 2 L (2 Potter) Vand, Aftenen før de skal bruges. 3 L (3 Potter) Vand bringes i Kog, og deri kommer Grynene tillige med Citronskal og Kanel og koges i 3 Timer.

**445. Risengryn-Suppe.** ( $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Gryn, 4 L (4 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Denne Suppe koges og tillaves som Byggryn-Suppe. Den taaler 3 Timers Kogning, og skulde den endda ikke være tilstrækkelig jævn, kan der tilsættes lidt udrørt Kartoffelmel, hvilket tillige vil forhindre, at Grynene falder til Bunds.

**446. Hvid Sago-Suppe.** (Godt  $\frac{1}{4}$  L (godt 1 Pægl) mellemfine Sagogryn,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Naar Vandet koger, kommes Citronskal, hel Kanel og Rosiner tillige med Grynene deri under stadig Omrøring og koger, indtil Grynene er klare. 7 Æggeblommer og 3 Hvider røres i Terrinen med  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Puddersukker, indtil det er hvidt og skummende; da hældes den kogende Suppe deri, medens der røres godt i Æggemassen. Suppen tillaves med  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Sherry og  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Rhabarbersaft eller hvid Vin.

**447. Rød Sago-Suppe.** (Godt  $\frac{1}{4}$  L (godt 1 Pægl) mellemfine Sagogryn,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Suppen koges med hel Kanel og Citronskal. Den tillaves med syltede Blommer og Kirsebær eller med Saft af enten Blommer Kirsebær, Ribs, Rhabarber, Hindbær eller Jordbær. Sødes efter Smag.

**448. Ægge-Suppe.** (4 L (4 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Vandet koges nogle Minutter med hel Kanel og Citronskal og jævnes med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Sagomel, udrørt i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) koldt Vand. 8 Æggeblommer og 3 Hvider røres i Terrinen med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Puddersukker, indtil Æggemassen er hvid og skummende, da hældes den hede Suppe deri under stærk Piskning med Riset. I Suppen kommes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Sherry og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Rhabarbersaft eller hvid Vin. Smaa Tvebakker spises hertil.

## ØLRETTER

**449. Hamborgsk Æggesøbe.** (2 L (2 Potter) Hvidtol, 2 L (2 Potter) Mælk. Til 12 Personer.)

Mælk og Øl koges hver for sig og jævnes som Nr. 450. 5 Æggeblommer røres i Terrinen med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Puddersukker, og heri hældes det kogende Øl og Mælk under stadig Piskning med Riset. Hviderne, der forinden Anretningen maa være piskede til Skum, kommes oven i Terrinen. Bagte Rugbrøds-Tærninger serveres til. Kan ogsaa jævnes med Maizena.

## ØLRETTER

### 450. Norsk Øllebrød. (2 L (2 Potter) Hvidtøl, 2 L (2 Potter) Mælk. Til 12 Personer.)

I noget af den kolde Mælk udrøres en god Spiseskefuld Flormel, som røres i, naar Mælken koger. Øllet koges for sig, sødes og hældes samtidig med Mælken op i Terrinen, medens der piskes stærkt med Riset. Bliver bedre jævnet med Maizena.

Rugbrøds-Tærninger, bagt i Smør og Sukker, gives hertil.

### 451. Sago-Øl. (5 Flasker Hvidtøl. Til 12 Personer.)

En og en kvart Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) fine Sagogryn røres i det kogende Øl og koges sammen med Citronskiver og hel Kanel, indtil Grynene er klare. 6 Æggeblommer røres hvide med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  lb) Puddersukker. Sago-Øllet hældes op i Æggene, medens der røres godt med Riset.

### 452. Top-Øllebrød.

Laves som Æggesøbe Nr. 453. Toppene laves af revet Rugbrød, hvortil det gamle Brød er bedst egnet. Paa Stegepanden smeltes en god Skive Smør, og heri kommes Brødet tillige med Sukker; det bages, indtil det har samlet sig. da kommes det i smaa Skaale, hvoraf det vendes over paa et Fad ved Anretningen.

### 453. Æggesøbe. (5 Flasker Hvidtøl. Til 12 Personer.)

Medens Øllet bringes i Kog, røres i Terrinen 7 Æggeblommer og 3 Hvider med  $\frac{1}{2}$  Kg (1 lb) Sukker, indtil det er skummende. Naar Ophældningen skal foregaa, sættes Terrinen med Æggemassen ned paa Gulvet, og under stadig Piskning med Riset hældes Øllet deri. Til at begynde med holdes Gryden helt nede ved Terrinen, men hæves under Ophældningen saa højt som muligt. Paa denne Maade skummer Æggesøben godt. Den spises med Rugbrøds- eller Franskbrøds-Tærninger, bagt i Smør og Sukker, eller med smaa Tvebakker.

### 454. Øllebrød. (4 Flasker Hvidtøl, $\frac{3}{4}$ L (3 Pægle) Fløde. Til 12 Personer.)

Gammelt Rug- og Sigtebrød, om man vil blande det, sættes nogle Timer i Blød i Vand og udkoges deri. Det gnides gennem en grov Sigte og opspædes med Øllet. Øllebrøden kan koges nogle Minutter med Citronskal og hel Kanel og sødes efter Smag. Der serveres Spegesild eller Ansjoser og raa Fløde til. Ligesom til Brød-Suppe kan Sukkeret hertil røres med 3 à 4 Æggeblommer.

## VARME MÆLKERETTER

### GRØD

Paa Bunden af Gryden, hvori Mælkeretten skal koges, kommes lidt koldt Vand, og først naar det koger, hældes Mælken deri.

**455. Boghvedegrød.** (625 Gr ( $1\frac{1}{4}$  Ⓖ) fine, afskallede Boghvedegryn, 5 L (5 Potter) halvskummet Mælk, 3 Flasker Hvidtøl. Til 12 Personer.)

Naar Mælken koger, drysses under Omrøring Grynene deri. Denne Grød behøver kun  $\frac{3}{4}$  Times Kogning. Den spises med Smør og sødet Hvidtøl. Tiloversbleven Grød kan benyttes til Øllegrød.

*Pande-Grød* kan laves af Rester af Boghvede- eller Byggrynsgrød. Paa en Pande brunes en god Skive Smør og herpaa bredes Grøden i et tykt Lag, som, naar det er brunt paa den nederste Side, vendes paa et Laag og brunes ligeledes paa den anden Side. Den anrettes paa et varmt, fladt Fad og bestrøs med Melis. Spises med sødet Øl eller Mælk til.

**456. Byggrynsgrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓖ) fine Byggryn, 5 L (5 Potter) halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Naar Mælken koger, drysses Grynene i, medens der røres i den. Har Grøden kogt i godt 2 Timer, saltes den og serveres med Smør og Sukker. Hertil sødet Hvidtøl.

**457. Byggryns-Vandgrød.** ( $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓖ) mellemfne Byggryn, 6 L (6 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

Naar Vandet spilkoger, drysses Grynene i under hurtig Omrøring, for at der ikke skal danne sig Klumper. Vandgrød taaler omtrent 3 Timers Kogning. Den serveres med Smør og Sukker. Hertil sød Mælk; om Sommeren bruges Tykmælk meget; den serveres særskilt i smaa Desserttallerkener. Lidt pillede og skoldede Korender kan koges i Grøden nogle Minutter før Anretningen.

**458. Fløjlsgrød.** (200 Gr (40 Kvint) Smør, 400 Gr (80 Kvint) Mel, 3 L (3 Potter) halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Til denne Grød benyttes kogende Mælk; ellers er Tillavningen og Serveringen den samme som for Smørgrød Nr. 471.

**459. Havregrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓖ) Gryn til omtrent 4 L (4 Potter) Vand.)

Grynene drysses i det kogende Vand, tilsat lidt Salt og koges under Laag og over svag Ild i en god  $\frac{1}{2}$  Time. Grynene kan ogsaa staa i Blød om Natten og koges om Morgen. Spises med Saft eller Rødvin og Vand eller med sød, halvskummet eller Kærnemælk.

Grød kan spises dækket med *Frugt-Kompot*, Æble, Rhabarber osv., Kompot af tørrede, i 2 Døgn udblødte, gule Blommer eller Figen, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓖ) Blommer og  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓖ) Figen. Honning kan gives som Smørhul i Grøden eller røres rundt i den.

Grød med Kakao. I Grød, kogt af 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓖ) Gryn og 1 L (1 Pot) Vand røres 2 Teskefulde tør Kakao og 2 à 3 Teskefulde Melis; Grøden faar et Opkog. Spises med sød Mælk til.

## VARME MÆLKERETTER

### **460. Hominy-Vandgrød.** ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{ü}$ ) *Hominy-Gryn*, 4 L (4 Potter Vand. Til 6 à 8 Personer.)

Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{ü}$ ) Gryn bruges 2 L (2 Potter) koldt eller lunkent Vand, heri henstaar de til næste Dag da hældes det Hele i en emailleret Gryde med omtrent 2 L (2 Potter) kogende Vand. Grøden koges 1 Time over Ilden og stilles derefter i Høkkassen, hvori den henstaar ca. 4 Timer — godt kogt maa alle Grynsorter være. Grøden saltes, spises med Smør, Sukker og sød Mælk. *Hominy* er amerikanske *Majsgryn*, meget nærende og billige.

### **461. Hominy-Grød, kogt i Mælk.**

Koges Grynene i Mælk, sættes de i Blød som ovenfor omtalt, herfra borthældes Vandet, og Grynene kommes i den kogende Mælk; de kræver samme Kogetid. Ca. 5 L (5 Potter) Mælk til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{ü}$ ). Spises med Smør, Sukker, Kanel og enten Øl, Saft og Vand eller Rødvin og do. *Majsgrynene* giver en smuk hvid Grød.

### **462. Kærnemælks-Grød med Maizena.** (4 L (4 Potter) Mælk, $\frac{1}{2}$ Pakke *Maizena*. Til 9 Personer.)

Udrør 4 L (4 Potter) Kærnemælk  $\frac{1}{2}$  Pakke *Maizena*, bring dette i Kog under Omrøring og lad Grøden koge nogle faa Minutter. Gryden løftes af Ilden og 4 Æggeblommer, rørte med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{ü}$ ) Melis og derefter blandet med de 4 piskede Hvider, røres i den kogende Grød. Denne til-laves med Salt og lidt Appelsin-Essens, eller lidt Vanille-Essens røres deri. Anrettes straks og spises med Smør, Sukker og Kanel.

Rester af Grøden kan anvendes til en kold Dessert.

### **463. Majsslage-Grød.** ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{ü}$ ) *Majsslager*, $2\frac{1}{2}$ L ( $2\frac{1}{2}$ Pot) Mælk. Til 6 Personer.)

Majsslagerne drysses i den kogende, søde Mælk tillige med 1 Snes revne, skoldede, bitre Mandler. Grøden koger 10 Minutter, saltes og spises med Smør, Sukker og Kanel samt Saft og Vand.

### **464. Maizenagrød.** (1 Pakke *Maizena*, $2\frac{3}{4}$ L ( $2\frac{3}{4}$ Pot) sød eller halvskummet Mælk. Til 6 à 8 Personer.)

*Maizena* er det lettest fordøjelige Mel, man har, altsaa særligt at anbefale. 2 L (2 Potter) Mælk bringes i Kog, en Jævning, rørt af 3 Æggeblommer og 1 Spiseskefuld Melis, hvori blandes Melet og de  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) kold Mælk, røres i den kogende, faar et godt Opkog, forinden 50 Gr (10 Kvint) Smør eller Margarine røres deri. De 3 piskede Hvider røres i Grøden, efter at den er løftet fra Ilden. Lidt Mandel-, Citron-, Vanille- eller Appelsin-Essens kan røres i Grøden. Denne spises med Smør, Sukker og Kanel. Saft og Vand eller Øl til. Kold *Maizenagrød* kan spises som Bud-ding med kold Frugt-Sauce eller Kompot.



**465. Perlegryns-Grød.** ( $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Perlegryn,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Mælk. Til 8 à 10 Personer.)

Perlegryn sættes i Blød Natten over. Vandet, de overhældes med, maa være varmt og afhældes, før Grynene hældes i  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk. Naar Grøden igen koger, dækkes Laaget over, og saaledes kan den staa over meget svag Ild og uden Omrøring i henved 3 Timer, eller den stilles i Høkkassen. Grøden saltes og spises med sødet Øl til.

**466. Risgrød** (625 Gr ( $1\frac{1}{4}$  Ⓔ) Ris,  $5\frac{1}{2}$  L ( $5\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk, 3 Flasker Hvidtøl. Til 12 Personer.)

Naar Mælken koger, røres Grynene deri, efter at de i Forvejen er skyllede i koldt og dernæst skoldede i kogende Vand. Der maa kun røres i Grøden, indtil den koger; da lægges Laaget paa, og Gryden stilles over en meget svag Ild, hvor den lige kan holdes i Kog. 1 Kvarter før Anretningen tilses Grøden; er den da for stiv, maa den spædes med kogende Mælk, som varsomt røres deri tillige med Salt. Grøden koger  $1\frac{1}{2}$  Time. Hvad der bliver tilovers, kan anvendes til Øllegrød, Risengrynsklatter eller en kold Ris-Dessert med Frugt. Se Høkkogning Nr. 344.

**467. Ris-Vandgrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓔ) skoldede Ris, 4 L (4 Potter) Vand. Til 12 Personer.)

De skyllede og skoldede Ris røres i Vandet, naar det koger, og efter 1 Times Forløb kan Æbler, skoldede og ituskaarne Rhabarber, behandlet paa samme Maade, eller skoldede Rosiner koges deri. Lidt Smør og Salt røres i Grøden. Spises med Smør, Sukker og sød Mælk.

**468. Risflage-Grød.** (3 L (3 Potter) Mælk, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) Risflager. Til 6 Personer.)

I den kogende, søde eller halvskummede Mælk røres 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) Risflager, hvorefter Grøden koges i 20 Minutter, saltes og anrettes. Den spises med Smør, Sukker og Kanel.

**469. Rismelsgrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1Ⓔ) Rismel,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) Mælk. Til 12 Personer.)

Rismelet udrøres i  $\frac{3}{4}$  L ( $\frac{3}{4}$  Pot) af den kolde Mælk, og naar den øvrige koger, røres lidt af den hede Mælk i Jævningen, forinden den kommer i Gryden under stærk Omrøring. Den koges 10 Minutter. Stødte Mandler kan sammen med Saltet røres i Grøden. Rismelsgrød spises med Smør, Sukker, Kanel og enten med Øl, Rødvin eller Saft og Vand.

**470. Semoulegrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓔ) Semoulegryn,  $2\frac{1}{4}$  à  $2\frac{1}{2}$  L ( $2\frac{1}{4}$  à  $2\frac{1}{2}$  Pot) sød eller halvskummet Mælk. Til 6 à 8 Personer.)

Amerikanske Pillsbury-Semoulegryn af en højst tiltalende æggegul Farve er en meget billig Grynsort, der ikke maa forveksles med Børne-Semoulen. Grøden tillaves og serveres som Rismels-Grød. Tilsættes en eller

## VARME MÆLKERETTER

anden Essens. En Levning Grød kan benyttes til Dessert paa samme Maade som Risgrød anvendes.

*Manna-Grød* kræver samme Tilberedning.

**471. Smørgrød.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Smør, 625 Gr ( $\frac{11}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) Pillsbury-Mel, 4 L (4 Potter) kogende Vand. Til 12 Personer.)

Smørret smeltes, og heri bages Melet, som opspædes lidt efter lidt med det kogende Vand; men imellem hver Opspædning maa Grøden koge. Den røres stærkt for at undgaa, at den bliver klumpet. Spises med Smør, Sukker og Kanel. Saft og Vand eller sødet Hvidtøl serveres til.

**472. Æggegrød.** (5 Æg, 175 Gr (35 Kvint) Kartoffelmel, 175 Gr (35 Kvint) Flormel,  $4\frac{1}{2}$  L ( $4\frac{1}{2}$  Pot) halvsikummet Mælk. Til 12 Personer.)

Medens Mælken bringes i Kog, røres Melet sammen med Æggene i noget af den kolde Mælk til en flydende Jævning. Saa snart Mælken koger, røres Jævningen rask deri, og under fortsat Omrøring bringes Grøden atter i Kog. Den behøver kun 5 Minutters Kogning. Æggegrød maa være lind; thi den bliver hurtig stiv, efter at den er hældt op. Grøden saltes og anrettes straks. Spises med Smør, Kanel og Sukker. Hertil Rødvin eller Saft og Vand.

## VÆLLING M. M.

**473 a. Engelsk Melvælling.** (150 Gr (30 Kvint) Smør, 200 Gr (40 Kvint) Pillsbury-Mel, 4 L (4 Potter) Mælk, 100 Gr (20 Kvint) Mandler. Til 12 Personer.)

Smelt 150 Gr (30 Kvint) Smør eller Margarine, bag deri 200 Gr (40 Kvint) Pillsbury-Mel og spæd det med mindst 4 L (4 Potter) kogende, sød Mælk. 100 Gr. (20 Kvint) hakkede Mandler med nogle Stkr. bitre imellem faar et Opkog heri. Mandel-Essens kan bruges i Stedet for. Tillav Vællingen med Salt og Sukker. Den spises enten med Sukker og Kanel, eller med Syltetøj eller Frugt-Kompot.

**473 b. Maizena Mandel-Vælling.** (5 L (5 Potter) Mælk, 200 Gr (40 Kvint) Maizena, 20 Stkr. bitre Mandler, 5 Æg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Melis.)

5 L (5 Potter) sød Mælk bringes i Kog, 6 Spiseskefulde (200 Gr) Maizena udrøres i 1 L (1 Pot) kold Mælk, og denne Jævning tilligemed 20 Stkr. bitre, skoldede, revne Mandler røres i den kogende Mælk. Vællingen faar et Opkog, saltes ganske lidt og ophældes i Terrinen. hvori er rørt 5 Æggeblommer med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Melis. De piskede Hvider blandes godt med Riset i den hede Vælling. Spises med Sukker og Kanel eller med Hindbærmarmelade. (Se Syltebogen Nr. 41.)

**474. Risvælling.** (300 Gr (60 Kvint) Ris, 6 L (6 Potter) halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Grynene, som i Forvejen maa være skyllede og skoldede, hældes i den kogende Mælk, hvori der røres, indtil den kommer i Kog. Laaget, som maa slutte godt, lægges over, for at Vællingen ikke skal trække Skind. Den koges i 2 Timer. Spises med Sukker og Kanel.

**475. Sagovælling.** (2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dl (1 Pægl) fine Sagogryn, 4 L (4 Potter) halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Koges som Risvælling, men kun til Grynene er klare.

**476. Bolle-Mælk.** (4 L (4 Potter) sød eller halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Mælken koges og kan efter Smag tilsættes enten hel Kanel eller Vanille. Melbollerne kan koges i Mælken eller i Vand for sig. Se Melboller Nr. 497.

**477. Mælk med Fastelavnsboller.**

Af Bollerne afskæres et Laag. Lidt koldt Smør samt Sukker og Kanel kommes i Bollerne, og Laaget lægges paa. De sættes i Ovn for at gennemvarmes, lige før de skal spises. Serveres til den kogte Mælk.

**478. Vestindisk Æggemælk.** (4 L (4 Potter) halvskummet Mælk. Til 12 Personer.)

Seks Æggeblommer røres hvide med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  lb) Melis. Naar Mælken koger, jævnes den med 5 à 6 Teskefulde Maizena, udrørte i 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dl (1 Pægl) hvid Rom. Mælken hældes under stærk Piskning med Riset op i Æggene og tilsættes efter Smag Vanille-Essens samt mere Rom og Sukker, hvis det behøves. Smaa Tvebakker spises hertil.

**479. Kærnemælk-Suppe.** (4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L (4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pot) Kærnemælk, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dl (1 Pægl) Rismel. Til 12 Personer.)

Melet udrøres med noget af Mælken i Bunden af Gryden, og heri kommes den øvrige kolde Mælk tillige med Citronskal, hel Kanel og skoldede Rosiner eller Korender. Fra det Øjeblik, Kærnemælken med Jævningen bliver sat over Ilden, maa der uafbrudt røres deri, da den ellers skiller ad. I Terrinen røres 3 Æggeblommer med Sukker. Suppen hældes i Æggemassen og maa spises straks. I Kærnemælkssuppe kan kommes fint stødt Mandler. Særskilt kan serveres Flødeskum og Jordbær- eller Hindbær-Marmelade, men da udelades Rosiner og Korender.

**480. Kærnemælk-Suppe med Maizena.**

Tag til hver Liter (Pot) Kærnemælk en god Spiseskefuld Maizena, udrør dette i noget af den kolde Mælk og hæld det under Omrøring i den øvrige kogende Mælk. Suppen faar et Opkog og røres i Terrinen, hvor 1 Æggeblomme til hver Liter (Pot) Mælk er rørt med Melis. Kom lidt Vanille-Essens i.

## VARME MÆLKERETTER

Ovenstaaende Kærnemælk-Suppe kan spises kold som Dessert efter en Kødret: der piskes da lidt Flødeskum i den, og Syltetøj, som Jordbær eller Hindbær samt smaa Makroner serveres til.

### **481. Kakao-Suppe med Maizena.** (3 L (3 Potter) halvskummet Mælk, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$ lb) Kakao. Til 10 Personer.)

Mælken bringes i Kog, og i noget af denne hede Mælk udrøres Kakaoen. 3 toppede Teskefulde Maizena, udrørt i lidt kold Mælk, blandes i Kakaoen: dette rores i Mælken, som herefter faar et Opkog. Lidt Vanille-Essens til-sættes. Suppen sødes og spises med Tvebakker.  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) Fløde kan piskes til Skum og serveres til eller lægges i Terrinen.

## KOLDE MÆLKERETTER

### **482. Tykmælk.**

Sød Mælk opsættes i Tallerkener. Er det meget varmt, løber den i Almindelighed sammen i Lobet af 24 Timer. For at faa Mælken til at løbe sammen, kan der i 2 à 3 L (2 à 3 Potter) sød Mælk blandes  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) Kærnemælk.

### **483. Usukket condenseret Mælk.** (Cloister Brand.)

Denne Mælk, som er saa udmærket en Erstatning for Fløden i vor Te og Kaffe samt i „Cafe au lait“ (hvori den dog maa fortyndes stærkt), kan vi ogsaa faa Anvendelse for i mange af vore Retter, hvor vi ellers bruger Fløde eller Mælk, dog maa vi i de fleste Tilfælde fortynde den mere eller mindre.

Her nogle Eksempler: Ved Tilberedning af Sauce til al Slags Vildt: til Stuvning af Gronsager og til Supper, der lieres med Æg, ligesom den ogsaa er anvendelig ved Tilberedning af Fars baade af Kød og Fisk, Postejer og lignende.

### **484. Oplagt Mælk.** (1 L (1 Pot) sød Mælk til hver Person.)

Mælken hertil hældes op i et Fad, og for at den hurtigere skal løbe sammen, hældes  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand i hver Liter (Pot) Mælk. Sædvanlig beregnes omtrent 15 Timer dertil. Naar den er tyk, skummes først Fløden af, og af Mælken tages Skiver med en Ske og lægges i Sigten, hvori er bredt et Stykke klart Tøj. Saaledes hensættes Sigten 4 à 5 Timer, for at Vallen kan løbe godt af; derefter vendes den oplagte Mælk af Klædet over paa et Fad. Den afskummede Fløde piskes og hældes derover. Sød Fløde, friske Jordbær eller Hindbær og Sukker til.

### **485. Kørøm.** (Knap $\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) sød Mælk til hver Person.)

Mælken sættes op i et Fad, og naar den er bleven tyk, skummes det øverste Flødelag af og piskes sammen med  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) sød Fløde

til hver Person. Mælken hældes op i Terrinen og piskes med Riset. Revel Rugbrød, Sukker, stødte Mandler og, hvis man ynder det, lidt Sylltetøj røres deri tilligemed den piskede Fløde.

## KOLDSKAAL

**486. Annanas-Koldskaal.** (1 Annanas, 2 Flasker hvid Vin,  $\frac{1}{2}$  do. Sherry. Til 12 Personer.)

En henkogt Annanas udskæres i Skiver, der gennemskæres i 4 Dele, bestrøs med lidt Melis og henstaar dermed i et Par Timer, hvorefter den overhældes med Vinen og stilles paa Is for at være rigtig kold, naar den skal serveres med smaa Makroner, Fløjter eller Is-Vafler til. Den billige, hvide Landvin kan bruges hertil. Koldskaalen kan efter Smag fortyndes med Sodavand eller Apollinaris.

**487. Appelsin-Koldskaal.** (6 Appelsiner,  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Melis, Vin som til ovenstaaende Koldskaal. Til 12 Personer.)

Skallen af 1 Appelsin afrives paa et Stykke Sukker, som lægges i Terrinen sammen med den udpresede siede Saft af 2 Appelsiner, hvorimod de øvrige Frugter skrælles, udskæres i tynde Skiver, befris for Kærnerne og nedstrøs med Sukker. Behandles forøvrigt som ovenstaaende Koldskaal. Sukkerpleskner til. Spædes med Apollinaris.

**488. Jordbær-Koldskaal.** ( $1\frac{1}{2}$  à 2 Kg (3 à 4  $\text{⊞}$ ) Jordbær. Til 12 Personer.)

Nogle af de smukkeste Bær udsøges og nedstrøs med Melis, hvormed de maa staa et Par Timer. Resten gnides igennem en fin Sigte med knap 1 L (1 Pot) Vand til hvert  $\frac{1}{2}$  Kg (Pund) Bær. Koldskaalen sødes og tilsættes lidt hvid Vin eller Sherry efter Smag. Den serveres med smaa Makroner eller Tvebakker og maa være meget kold. Enten kan Terrinen stilles i Isskab, eller der lægges et lille Stykke Is deri. Lige før Anretningen kommes de hele Bær i Terrinen.

Hindbær kan behandles paa lignende Maade.

**489. Kirsebær-Koldskaal.** ( $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Kirsebær  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Melis. Til 12 Personer.)

Stenene udstikkes af Kirsebærrene, som faar et Opkog med Sukkeret og ophældes i Terrinen. Stenene knuses i Morteren og sættes over Ilden med  $2\frac{1}{2}$  L ( $2\frac{1}{2}$  Pot) Vand, 1 Stykke hel Kanel og Skal af  $\frac{1}{2}$  Citron. Dette maa koge i nogle Minutter og hældes derefter igennem Sigten i Terrinen over Bærrene. Koldskaalen stilles paa Is og tillaves før Anretningen med  $\frac{1}{2}$  Flaske Sherry samt, om fornødent, med mere Sukker eller Vand efter Smag. Hertil Vanille-Vrøvl.

**490. Melon-Koldskaal.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊞}$ ) Melon. Til 12 Personer.)

Skræl den fuldmodne Melon, udskrab Kærnerne og snit Frugten i smaa Stykker, bestrø dem med  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Melis og udpres Saften af 2 Citroner over dem. Hensæt dette 1 Times Tid og tillav det med Vin som Nr. 486.

**491. Koldskaal af Øl.** (4 Flasker Hvidtøl, 500 Gr (1  $\text{⊞}$ ) Rugtvebakker. Til 12 Personer.)

Øllet kommes i Terrinen tilligemed Saft og Skal af 1 Citron, hel Kanel og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) koldt Vand. Sukker, Sherry eller hvid Vin samt Cognac kommes i efter Smag. Koldskaalen tildækkes og hensættes saaledes et Par Timers Tid paa et koldt Sted. Kort før Anretningen kommes 250 Gr ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Rugtvebakker i Terrinen, meden Resten serveres til.

## BRØD-, FISKE-, KØD- OG MELBOLLER M. M.

**492. Brødboller.** (Til 12 Personer.)

Af et Franskrød afskæres Skorpen, og Brødet skæres i tykke Skiver, som dyppes i Mælk og staar tildækket et Par Timer, hvorefter det udgnides med en Træske. 100 Gr (20 Kvint) Smør smeltes, og deri bages Brødet, indtil det er godt sammenhængende. Naar Dejgen er lidt afsvalet, røres den med 6 Æg, Salt, Sukker og Kardemomme. Boller koges i Vand med Salt.

**493. Fiskeboller.**

Se Fiskefars Nr. 205. Koges som Kødboller Nr. 495.

**494. Kartoffelboller.**

Spises til søde Supper og i rød Frugt-Sauce som Dessert. 80 Gr (16 Kvint) Smør eller Margarine smeltes, deri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) revne, kogte, kolde Kartoffler, hvori drysses 25 Gr. (5 Kvint) Kartoffelmel. Dette bages, indtil Dejgen slipper Gryden og Skeen. Gryden løftes fra Ilden og Dejgen røres op med 3 Æg, et ad Gangen, lidt Salt, Sukker og den revne Skal af  $\frac{1}{2}$  Citron. Koges i Vand.

**495. Kødboller.**

Fars til Boller kan laves enten af Okse-, Kalve- eller Svinekød eller af Høns eller Vildt, Fars se Nr. 200—206. Bollerne maa, for at Suppen kan blive klar, helst koges for sig enten i kogende Suppe eller i Vand med Salt. Farsen afstikkes med en Teske i ganske smaa Boller, som kun gives et Opkog. Koges de længere, bliver Farsen tør. Bollerne afpuddses, forinden de kommes i Suppen.

**496. Kødboller, fyldt med kogte Grøntsager.**

Store Kødboller, formede ved Hjælp af 2 Spiseskeer, kan fyldes med smaatskaarne, kogte Suppeurter, Ærter og lidt fint hakket Persille. Farsen hertil maa være god, fin Kødfars af Høns- eller Kalvekød, og for at Bollerne skal kunne blive glatte og jævne, maa Farsen stryges igennem Sigten. En saadan fyldt, kogt Bolle anrettes i hver Portion klar Suppe.

**497. Melboller. (Til 12 Personer.)**

Et Hundrede og Femogtyve Gram ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine smeltes, og deri bages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Pillsbury Mel, der opspædes med godt  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 god Pægl) kogende Vand. Naar Dejgen er afsvalet, røres den med 5 Æggeblommer, ubetydeligt Salt, Sukker, Kardemomme og til sidst de piskede Hvider. Bollerne afstikkes straks i kogende Vand med Salt og maa kun koge ganske svagt et Øjeblik. De tages op med en Hulske, afpudses og kommes i Terrinen. Bollerne kan koges flere Timer i Forvejen, men maa da lige før Serveringen gives et Opkog i Suppen eller i Vand.

Melboller, tillavede efter ovenstaaende Opskrift, kan ogsaa anvendes til *Bollemælk*, men da beregnes den dobbelte Portion. Bollerne benævnes efter de forskellige Tilsætninger, hvormed de krydres. De efterfølgende Sorter anvendes dels til Mælk og dels til Frugt-Suppe eller til Boller i Saft-Sauce.

Citronboller	(Melboller med Citron-Essens),
Appelsinboller	( do., - Appelsin- do.),
Koredeboller	( do., - skoldede og aftørrede Korender),
Mandelboller	( do., - stødte, søde og et Par bitre Mandler),
Sukatboller	( do., - fint skaaret Sukat),
Vanilleboller	( do., - Vanille- eller Vanille-Essens).

**498. Smaa Æggeboller.**

Seks haardkogte Æggeblommer udtværes, røres med 2 Spiseskefulde smeltet Smør, lidt Salt og Peber og 10 Gr (2 Kvint) Flormel. Af denne Dejj trilles smaa Kugler, som tildækkes, indtil de skal serveres i den brune eller klare Suppe eller oven paa den forlorne Skildpadde. Smørret heri kan erstattes med en raa Æggeblomme.

*Parmesanboller* kan laves af de samme Ting som Æggebollerne, kun erstattes Melet i disse med 3 Spiseskefulde reven Parmesanost; 3 smaa Boller lægges i en halv Æggehvide, den kogte Hvide skaaret igennem paa langs af Ægget, og en saadan anrettes i hver Portion Suppe.

**499. Bagt Brød.**

Smør og Sukker kommes paa en Stegepande, og heri brunes smaa Tærninger af Franskbrød. Det serveres til søde Supper. Til Kødsuppe bages Brødet derimod kun i Smør.

*Ristet Brød se Nr. 319.*

### 500. Brød-CROUTONS.

Gammelt Franskbrød, hvoraf Skorpen er afskaaren, skæres i Skiver, som kan dannes i forskellige Figurer enten med en Kniv eller et Udstikkerjærn. De bages smukt lysebrune i Smør eller Palmin paa Stegepanden og lægges paa Papir, for at Fedtet kan trække af. Croutons serveres dels til Suppe og dels, som ofte anvist, til Pynt omkring forskellige Retter.

### 501. Parmesan-CROUTONS.

65 Gr (13 Kvint) Flormel, 65 Gr (13 Kvint) reven Parmesanost blandes sammen med 40 Gr (8 Kvint) koldt Smør, men først indarbejdes ubetydeligt af Cayenne-Peber i Smørret. Denne Dejj samles med 1 Æg, udrulles ganske tyndt og udstikkes i Størrelse af 1 Kronestykke. De lægges paa en smurt Kageplade og bages ganske gulbrune. Anrettes afkølede paa Fad, belagt med udhugget Kagepapir.

### 502. Ris-Forme til Kødsuppe. ( $3\frac{3}{4}$ Dl ( $1\frac{1}{2}$ Pægl) Ris. Til 12 Personer.)

Risene skoldes og sættes over Ilden i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand. Naar de har kogt 1 Kvarter, kommes 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) pillede og skoldede Rosiner deri og koges møre sammen med Risene, som ikke maa være helt kogt. De maa under Kogningen jævnlig opspædes med kogende Vand. I Grøden røres en god Skive Smør, lidt Sukker og Salt. En Form eller Skaal skylles i Vand, og heri kommes Grøden for senere at vendes over paa et Fad og serveres til Suppen. Grøden kan ogsaa formes i smaa Skaale, hvoraf man beregner 1 til hver Person. Forbruget af Vand maa rette sig efter Risenes Godhed.

### 503. Ristoppe, fyldt med Grønsager.

Risene koges som Nr. 502, men Rosinerne udelades heri. Smaa vædede Over- eller Gelé-Kopper beklædes med Risgrøden, i Midten lægges kogte, smaatskaarne Grønsager, Rosenkaal, Ærter eller Asparges, i det hele taget kan alle *kogte Grønsager*, der passer til Suppe, fyldes heri tillige med lidt fint hakket Persille eller Kørvel. Et Lag af de kogte Ris lægges over Grønsagerne, og disse smaa Buddinger, der ikke maa være kolde, vendes over paa et varmt Fad og serveres til Suppen. 1 Ristop til hver Person. Smaa Timbale-Forme kan benyttes.

### 504. Toppe af Fiske-, Kalve-, Svine- eller Hønssekødfars.

Et Grydelaag, som maa passe i Størrelse med Gryden, hvori Toppene skal koges, smøres paa den underste Side med koldt Smør, og herpaa afsættes Farsen i smaa Toppe. Det foregaar lettest ved, at Farsen lægges i Sprøjteposen og presses herigennem. Naar Laaget er tæt besat med Toppe, lægges det over Gryden, som maa være godt halv fyldt med kogende Vand, tilsat Salt. Efterhaanden som Smørret smelter, falder



Toppene ned i Vandet, og heri gives de et Opkog. Farsen til disse smaa Toppe kan deles i 3 Dele, hvoraf den ene farves grøn ved at tilsættes lidt Afkog af Spinat, den anden rød ved Hjælp af Frugt- eller Hummerfarve, og Resten forbliver ufarvet.

Rød, grøn og gul Farve kan faas tillavet hos de større Materialhandlere.

Denne Fars maa helst gnides igennem Sigten, før den fyldes i Sprøjteposen.

### 505. Smaa Vandbakkelser med Ærter.

Ganske smaa, varme Vandbakkelser, fyldt med varme Grønærter, anrettes paa et Fad med udhugget Kagepapir og serveres til den klare Suppe. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Mel til Vandbakkelser til 12 Personer. (Se under Bagning).

### 506 a. Vafler med Ost.

De billige *Oste-Vafler*, man køber, kan deles i Stænger, varmes paa Pladen i Ovnen og anrettes i en Stabel paa udhugget Kagepapir. Serveres varme til klare Kød-Supper.

### 506 b. Æg-royal. (10 Æggeblommer, 5 Hvider. Til 12 Personer.)

Blommer og Hvider piskes godt med  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) Suppe, Fløde eller usukret condenseret Mælk tillige med lidt Salt. Æggemassen kommes i en Skaal eller Form, smurt med Smør, og denne stilles med Laag over ned i en Kasserolle, der maa indeholde saa meget kogende Vand, at det naar op i Højde med Æggemassen. Kasserollen stilles over svag Ild, koger Vandet stærkt, bliver Æggemassen svampet og ikke anvendelig. Naar den er helt stivnet, er den færdig og skæres, naar den er kold, i smaa Snitter med en riflet Urtekniv; de serveres paa brune og klare Supper eller paa Skildpadde.

### 507. Timbal'er med Grønsager.

Ovenstaaende Æggemasse stivnes i smaa, smurte Timbal-Forme. Smaat-skaarne, kogte Grønsager eller Grønærter kan blandes i de piskede Æg. Anret disse med Buddinger paa et Fad, belagt med en Serviet eller udhugget Kagepapir, og stik lidt grøn Salat imellem dem. De kan koges Dagen forud.

Endvidere kan til Suppe serveres:

Pocherede eller förlorne Æg (Nr. 121).

Kogte, løse Ris (Nr. 696).

Makaroni (Nr. 679—682).

Nudler (Nr. 683).

Ristet Brød (Nr. 319).

Vandbakkelser.

Simler.

Rundstykker.

Salt-Stænger.

} Se under  
} Bagning.

## FISK

## FERSKVANDS

**508. Aal.** (2 à 2½ Kg (4 à 5  $\text{Ⓔ}$ ) Aal. Til 12 Personer.)

Aalen fanges baade i fersk og i salt Vand og bør altid købes i levende Tilstand. Naar den skal flaaes, gør man bedst i at holde med en Klud fast omkring den og slaa dens Hoved haardt mod en eller anden Kant. Skindet løsnes i Nakken ved et Tværnsnit og Aalen hænges op paa et Søm i et Sejlgarnsbaand, der er bundet stramt om dens Nakke. Med Kluden tager man fat omkring Skindet, hvor det er løsnet, og trækker med et rask Tag det hele af. Hovedet afskæres, og Finnerne klippes af med en Saks, hvorefter Indvoldene udtrækkes, saa Bugen forbliver hel. Aalen skæres i 5—8 Centimeter (2 à 3 Tommer) lange Stykker, som renses omhyggeligt med en spids Kniv. Fisken udvaskes godt og bestros med Salt, forinden den videre tilberedes.

Aal er en meget ufordøjelig Spise.

**509. Aal à l'anglaise.**

Den flaaede, rensede og ituskaarne Aal kommes i kogende Vand med Salt og en god Visk Persille. Naar den er kogt, anrettes den paa Fad, garneret med reven Peberrod, som bestros med hakket Persille. Hertil smeltet Smør og kogte Kartoffler.

**510. Aale-Frikassé.**

Efter at Aalene er rensede, flaaede og skaarne i Stykker samt godt udvaskede, kommes de i kogende Vand med Salt og en Visk Persille, men ikke i mere Væde end nødvendigt, for at Sauceen kan blive desto kraftigere. Suppen sis, og Aalene holdes varme, medens Sauceen tillaves. Smør og Mel bages og opspædes med Fiskesuppen til en passende jævn Sauce, der lieres med et Par Æggeblommer og tilsættes hakket Persille. Ved Anretningen hældes Sauceen over Aalene.

Til Frikasseen kan spises kogte Kartoffler.

**511. Aal i Karry-Sauce.**

Aalen behandles, udskæres og koges som til Frikassé Nr. 510. Til Sauceen smeltes Smør, hvori svitses et revet Løg, og deri bages en god Skefuld Mel sammen med Karry efter Behag. Sauceen opspædes med Fiskesuppen. Den hældes over Aalene, der anrettes i Rand af løse, kogte Ris eller i en Rand af Kartoffelmos. Randen bestros med groft hakkede brunede Løg.

**512. Aale-Ragout.**

I en Gryde brunes et Stykke Smør sammen med et revet Løg, lidt Paprika og en Skefuld Mel, det opspædes med tynd Kød- eller Fiskesuppe og tilsættes Kulør, saa det faar en smuk, brun Farve. Heri kommes de

rensede og ituskaarne Aal og koges møre. De optages med en Hulske og lægges paa det Fad, hvorpaa de skal anrettes. Fedtet skummes af Saucen, som, hvis den ikke er tilstrækkelig jævn, kan tilsættes lidt udrørt Kartoffelmel og til sidst tillaves med Sherry.

Saucen hældes over Aalestykkerne. Hertil spises Simler eller Butterdejgs-Snitter. Aale-Ragout kan ogsaa anrettes i Butterdejgs- eller Kartoffel-Rand.

### 513. Røgede Aal.

Aalen maa afvaskes og tørres, forinden den skæres i mindre Stykker, der ristes paa Stegepanden i Smør. Til røgede Aal kan spises det brunede Smør, hvori de er ristede. Som Gemyse kan serveres stuede Grønsager som: Spinat, Ærter, Karotter, Blomkaal, Kartoffelmos, Røræg.

Aal kan, foruden efter ovenstaaende Anvisninger, tillige tillaves som:

Rulle-Aal (Nr. 265).

Aal i Gelé (Nr. 263).

### 514. Stegte Aal.

Efter at Aalene er flaaede, skæres de i 8 Centimeter (3 Tommer) lange Stykker, som udvaskes og nedstrøs med Salt, hvormed de henstaar en Times Tid, og aftørres derefter i Fiskeklædet. Stykkerne vendes først i Mel, derefter dyppes de i Æg eller blot i Æggehvite og til sidst i Brød. De steges paa Panden i brunet Smør eller Klaret. Til Aalene kan spises brunet Smør med Citronsaft og kogte Kartoffler eller Kartoffelmos. Retten pyntes med Persille og Citronskiver.

Nystegte Aal anvendes meget til koldt Bord.

### 515. Kogt Aborre.

Aborren er en Ferskvandsfisk, som spises den meste Del af Aaret med Undtagelse af Maanederne Marts og April. Skællene, som sidder meget fast, rives lettest af med et Rivejærn. Den renses, og Finnerne afskæres, og efter at den er godt afvasket, bestrøs den med Salt, hvormed den henstaar, indtil den koges. Til kogte Aborrer vælges helst de større Fisk, som sættes over i koldt Vand med Salt og en Visk Persille.

Til Fisken serveres kogte Kartoffler samt smeltet Smør og reven Peberrod eller Persille-Sauce, lavet af Suppen (se Nr. 785).

*Skaller* kan tillaves som Aborren.

### 516. Farserede Aborrer.

Den flaaede og rensede Fisk opskæres i Bugen, og Rygbenet udtages. Fisken breddes ud og bestryges med et Lag Fars, som er tillavet af de mindre Aborrer. I Farsen kan røres fint hakket Persille. Bugen sys derefter sammen, og Fisken koges i Vand med Salt. De anrettes pyntet med Persille, og Traadene, hvormed de er sammensyede, udtrækkes. Farserede Aborrer spises med Sauce hollandaise (se Nr. 776) og kogte Kartoffler.

**517. Aborre-Frikassé.** (2 Kg (4  $\text{⊖}$ ) Aborre. Til 8 Personer.)

Aborrerne flaaes og flækkes, og Rygbenet udtages, hvorefter de udskæres i mindre Stykker, som afvaskes godt og hensættes bestrøede med Salt en Times Tid. Efter at de er kogt, sis Suppen fra, og Sauceen tillaves som Aale-Frikassé Nr. 510. Til Frikasseen kan serveres kogte Kartofler.

**518. Aborre-Frikassé.** (*finere.*)

Aborrerne flaaes, flækkes og udskæres som omtalt i den foregaaende Opskrift. — Fisken koges i ganske lidt Vand med Salt, for at Sauceen kan blive desto bedre. Smør og Mel bages sammen og opspædes med Fiskesuppen til en hvid, jævn Sauce, som lieres med nogle Æggeblommer og tillaves med Sherry eller Graves samt lidt Citronsaft og stødt, hvidt Peber. Sauceen kan varieres med Tilsætning af Champignons eller Østers. Den hældes over Fisken, som garneres med Butterdejgs-Snitter.

**519. Brasen.**

Tillaves som Karper, Karusser og Sudere, men er en tarveligere Fisk.

**520. Kogt Gedde.** (2 $\frac{1}{2}$  à 3 Kg (5 à 6  $\text{⊖}$ ) Gedde. Til 12 Personer.)

Denne Fisk har en meget stor geografisk Udbredelse og er en Ferskvandsfisk, men fanges ogsaa i Brakvand. Gedder, som fanges i Mosehuller, kan undertiden have en stærk mudret Smag. Gedden er bedst i Februar og mindst god i de to følgende Maaned. Dens Kød er hvidt og fast og meget anvendeligt i Husholdningen. Man holder for, at Fisk fra 1 $\frac{1}{2}$  til 3 $\frac{1}{2}$  à 4 Kg (3 til 7 à 8  $\text{⊖}$ ) Stykket er de bedste, da de større let bliver for grove i Kød. Gedden er vore ferske Vandes graadigste Røvfisk, dens Gab er bevæbnet med et uhyre Antal spidse Tænder, som man, naar den skal renses, maa vogte sig vel for at komme i Berøring med. Den gælles, udtages og vaskes godt indvendig. Skællene, som maa blive paa Fisken, afgnides godt med Eddike og Salt. Naar den skal koges, bindes Hoved og Hale sammen med et Sejlgarnsbaand, trukket igennem med en Naal, og Fisken ligger da krum ved Anretningen. Den sættes over i koldt Vand og maa koge, indtil Finnerne begynder at løsne sig. Fisken serveres paa Fad, hvorpaa er lagt en Fiskerist og derover en sammenfoldet Serviet. Baandet fjernes, og der stikkes enten grøn Salat eller Persille i Gabet paa den.

Til kogt Gedde spises kogte Kartofler, og Sauceen kan bestaa af smeltet Smør og reven Peberrod eller af Flødeskum og reven Peberrod (se Nr. 755).

**521. Fars af Gedde.**

I første Del findes Opskrifter paa Anvendelse af Gedde til forskellige Fiske-Anretninger. Se Fars Nr. 205—206.

**522. Farseret Gedde.**

Hertil anvendes en mellemstor Gedde. Den flækkes op i Bugen, Indvoldene udtages, og den renses og vaskes godt. Derefter udskæres Rygbenet med en skarp Kniv, men saaledes, at Fisken beholder Hovedet og Halen. Den indgnides indvendig med Salt og bestryges med et Lag Fiskefars, hvorefter Bugen sys sammen. Gedden koges som beskrevet i de foregaaende Opskrifter, og ved Anretningen udtrækkes Baandet. Fisken anrettes pyntet med Persille og garneret med smaa, kogte Kartoffler. Af Sauce kan serveres enten smeltet Smør med reven Peberrod, Sauce hollandaise (Nr. 777—793) eller Champignons-Sauce (Nr. 775).

**523. Stegt Gedde.**

Den kan steges hel eller flækkes, men da udtages Rygbenet. Skindet trækkes af, efter at den er ridset med et Tværnsnit i Nakken. Naar Gedden er godt afvasket, spækkes den tæt med fine, ferske Spækstrimler og sættes ind i den varme Ovn. Den maa under Stegningen dryppes flittigt med god Sky, da den ellers let bliver tør. Naar den er stegt, sis Skyen fra, skummes og jævnes med Kartoffelmel udrørt i Sherry. Saucen tillaves yderligere med Paprika og Chutney, som er meget pikant til stegt Fisk. Østers- eller Hummer-Sauce kan ogsaa anvendes.

**524. Kogte Karper.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) til hver Person.)

Den hos os bedst kendte Maade at tilberede Karper paa, er at koge dem. Karper paa  $1\frac{1}{2}$  à 2 Kg (3 à 4  $\text{Ⓔ}$ ) Stykket regner man for at være de fedeste og mest delikate, og Vintermaanederne for den Tid, Fisken er bedst. Ved Rensningen af Karper maa Skællene blive paa, og Slimet let afskrabes. Fiskene kan enten koges hele eller flækkes, og Benene bliver da siddende ved den ene Halvdel. Efter at de er godt afvaskede, bestrøs de med Salt og hensættes en Times Tid; de lægges derefter i en Kasserolle og overhældes med  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Eddike til 2 à 3 Karper. De vendes jævnlige heri og staa saaledes et godt Kvarter. Naar Fiskene skal koges, kommes der i Kasserollen nogle hele Peberkorn, et Par Laurbærblade, en Visk Persille og saa meget Vand, at der er tilstrækkeligt til at koge dem i. Heri gives de et rask Opkog og sættes derefter til svag Kogning 3 Kvarter à 1 Time, ganske efter Fiskenes Størrelse. Karper serveres med kold Fløde-Peberrod-Sauce (se Nr. 755) og smeltet Smør samt kogte Kartoffler. Retten kan pyntes med kogte Krebs, Citronskiver og Persille.

**525. Karper, kogt i Rødvin.**

En Skive Smør brunes, og heri bages en god Skefuld Mel, som opspædes først med  $\frac{1}{2}$  Flaske Rødvin og derefter med saa meget tynd Suppe, at der bliver tilstrækkeligt Sauce til nogenlunde at dække Fisken. Af Krydderier tilsættes et Par Laurbærblade, nogle hele Peberkorn og et Par Løg eller en lille Suppevisk. Karperne, der i Forvejen er be-

## FISK

handlede som i foregaaende Opskrift, nedlægges i Saucen, men med Skælsiden opad, og koges sagte heri tilligemed Rognen eller Mælken, indtil de er møre. Ved Anretningen pyntes Fisken med Persille og Citronskiver. Saucen kan, om fornødent, jævnes yderligere med lidt udrørt Sagemel. Den sis og serveres i Saucskaal.

### 526. Karusser.

Karusser er mindst gode i Maanederne Maj, Juni og Juli. De kan behandles og tilberedes ganske som Karper. Foruden de ved Karper omtalte Saucer kan Karusserne tillige serveres med en Hummer-Sauce, som ved Anretningen hældes over Fisken.

### 527. Stegte Karusser.

Hertil anvendes de smaa Fisk. Efter at Skællene er afskrabede, og Fiskene rensede og udvaskede, drysses de med Salt. De aftørres i Fiskeklædet forinden Stegningen, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i brunet Smør eller Palmin.

De spises med brunet Smør og Citron eller engelsk Fiske-Sauce. Hertil kogte Kartoffler.

### 528. Kogt Laks.

Af Laks beregnes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) til 3 Personer, men ved større Middage bruges ikke fuldt saa meget. Laksen er en Fisk, som fanges baade i fersk og salt Vand, den er absolut bedst, naar den lige er fanget; men er Gællerne røde, Øjnene klare og Fisken stiv og fast, er det Tegn paa, at den er frisk. Før Rensningen lægges den i koldt Vand og skræbes derefter med en Kniv fra Hovedet og ned imod Halen, men uden at Skællene løsnes. Laksen gives et lille Tværsnit ved Gatfinnen, som er nærmest Halefinnen, og Indvoldene udtages oppe ved Hovedet uden at Bugen aabnes. Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand og renses godt indvendig. Den bestros med Salt, hvormed den henstaar et Par Timer før Kogningen. Laks bliver bedst, naar den koges hel, men kan ogsaa udskæres i runde Skiver paa en Tommes Tykkelse. Ved Anretningen sammenlægges Fisken i dens oprindelige Form. En anden Maade er at flække Fisken, mens den er raa, og derved faa en smuk Anretning til 2 Fade. Med en skarp Kniv følger man Rygbenet lige fra Halen og op igennem Hovedet. Det er vanskeligt at angive bestemt den Tid der medgaar til Kogningen, da det væsentligt beror paa Fiskens Tykkelse, men sædvanlig regner man 5 à 6 Minutters Kogning for hvert  $\text{t}$  Fisk. For at kunne koge den hel er det nødvendigt, hvis man ikke er i Besiddelse af en Fiskekedel, at have en Fiskerist; i Mangel deraf lægges et groft Klæde i Bunden af Gryden. Det maa være saa stort, at det hænger ud over Grydens Kant, og i Klædet stilles enten et Fad eller en Tallerken, hvorpaa Fisken lægges; den er da let at optage, naar den skal anrettes. *Fisk, som koges hel, sættes altid over i saa meget koldt Vand, at det staar lige over den. Udskaaren Fisk kom-*

mes derimod i kogende Vand; den bliver fastere ved, at der tilsættes saa meget som  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) Eddike til 5 à 6 L (5 à 6 Potter) Vand. Nogle hele Peberkorn, et Par Laurbærblade og Salt kommes i. Fiskens Godhed afhænger i væsentlig Grad af Kogningen, der maa ske jævnt. Den skummes godt under Kogningen og maa, naar den er kogt, gerne henstaa i Vandet nogle Minutter forinden Anretningen. Den serveres paa et varmt Fad, hvorpaa først er lagt en *Fiskerist* og derefter en smukt sammenfoldet *Serviet*. Laksen kan ved Hoved og Hale pyntes med *Persille* og *Citronskiver* eller kogte *Krebs*. Fadet kan yderligere garneres med *Krustader*, fyldte med *Ragout* af *Rejer*, *Krebs*, *Hummer* eller *Østers*. Eller *Ragout*'en fyldes i *Gratinskaller*, der stilles omkring *Kanten* af Fadet.

Naar man har kogt *Fisk*, bør man altid stille en *Skaal Fiskesuppe* til Side og ikke, som det er temmelig almindeligt, straks kaste den bort; thi er der tiloversbleven *Fisk*, kan den anvendes til *Salat*, *Gratin* o. d. l., og da savnes *Suppen*, naar man vil tilberede en god *Sauce*.

Skal *Laks* opbevares i raa Tilstand et Par Dage, maa *Indvoldene* udtages, og *Fisken* lægges enten paa *Is* eller paa et koldt *Stengulv* i en *Kælder*.

Til kogt *Laks* kan serveres:

*Hummer-* og *Asparges-Sauce* (Nr. 778) og *Butterdejgs-Snitter*,  
*Sauce-hollandaise* (Nr. 777) og kogte *Kartofler*.

*Kapers-Sauce* (Nr. 779) og do. do.,

*Smeltet Smør* med *Citronsaft* og do. do.,

do. do. med *reven Peberrod* og do. do.,

do. do. med *hakket Persille* og do. do.,

do. do. med *forskellig Slags engelsk Fiske-Sauce*.

### 529. Laks i Karry-Sauce.

Rester af kogt *Laks* kan deles i mindre *Stykker*, som varmes i en *Karry-Sauce*, tillavet af *Smør*, *Mel*, *Karry* og opspædt med *Fiskesuppen*. Omkring *Kanten* af Fadet lægges en *Rand* af løse kogte *Ris*, som bestrøs med lidt tør *Karry*.

### 530. Engelske Lakskoteletter.

Den raa *Laks* renses og flækkes fra *Ryggen*, og *Benet* udskæres, hvorefter den parteres i *Skiver* af  $2\frac{1}{2}$  Centimeters (1 *Tommes*) *Tykkelse*, som udbankes ganske lidt, og *Skindet* fjernes. *Koteletterne* bestrøs med *Salt* og *Peber* samt dyppes i *Æg* og *Brød* og steges paa *Panden* i *brunet Smør*. Spises med *brunet Smør*, tilsat *Chutney*, *engelsk Fiske-Sauce* eller blot *Citronsaft*. Hertil kogte *Kartofler*. Fadet pyntes med *Persille* og *Citronskiver*.

En elegantere Maade er at opsætte en *Pynterand* paa et *Fad* og inden i denne at fylde en *Ragout*, tillavet af *Hummer* eller *Østers*. Uden om *Randen* lægges *Koteletter* i en *Krans* og pyntes med *Persille*. *Helleflynder*

## FISK

kan behandles paa samme Maade. Anvendelse af Rester af Laks er nærmere beskrevet i Afsnittet for varme og kolde Smaaretter.

### 531. Laks-Ørred og Laks-Foreller.

Tilberedes og anvendes aldeles som Laks. Forellen fordrer mindre Kogning.

### 532. Stør.

Kan tilberedes og serveres som Laks.

### 533. Sandart. ( $\frac{1}{4}$ Kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{Ⓒ}$ ) til hver Person.)

Sandarten hører til Aborreslægten og er en meget fin, hvid og bladet Fisk, der kan tillaves som Laksen. Den skræbes, renses og afvaskes godt, og Finnerne skæres af. Efter at Fisken er behandlet saaledes, bestros den med Salt, hvormed den henstaar et Par Timer, forinden den koges. Serveres paa Fad med Serviet, garneret med smaa, kogte Kartoffler, bestrøede med hakket Persille.

### 534. Sandart à la General Blücher.

Fisken renses og flækkes, og Benet udtages, hvorefter den skæres i  $2\frac{1}{2}$  Centimeter (ca. 1 Tomme) tykke Skiver, som afvaskes og bestros med Salt. Hovedet og Rygbenet koges i Vand eller i tynd Suppe, som gives en smuk, brun Farve ved Hjælp af Kulør. En Skive Smør brunes, og heri bages en god Skefuld Mel, der opspædes med den afsiede Fiske-suppe, indtil der er tilstrækkeligt til at koge Fisken i. Sauce tillaves efter Smag med Paprika og Madeira. Fisken skylles forinden Stykkerne nedlægges Side om Side i en flad Kasserolle eller Gryde, og den tillavede Sauce hældes over. Den koges ganske sagte heri og optages, naar den er kogt. Sauce gives et Opkog med Champignons og hældes over Fisken. Garneres med Butterdejgs-Snitte.

### 535. Suder.

Efter at Suderne er skræbete, skoldes de i varmt Vand for bedre at fjerne Slimen og vaskes derefter i flere Hold koldt Vand. De spises i Regelen kogte og tillaves som Karper. Til kogte Suder kan serveres Sauce hollandaise og kogte Kartoffler.

## SALTVANDS-FISK

### 536. Helleflynder (kogt). (Til første Ret beregnes $\frac{1}{4}$ Kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{Ⓒ}$ ) Fisk til hver Person. 6 Minutters Kogning til hvert $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{Ⓒ}$ ) Fisk.)

Helleflynder er en Fisk af usædvanlig Størrelse, men de meget store er langt fra at foretrække, da Kødet er temmelig groft. En Fisk paa omtrent  $7\frac{1}{2}$  Kg (15  $\text{Ⓒ}$ ) regnes for at være bedst. Den udskæres og sælges i Pundevis. Ligesom paa Rødspættens flaaes det mørke Skind af, og den



hvide Side skræbes godt, hvorefter Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand. Den flaaede Side kan spækkes med fine Gulerodsstrimler; den vendes opad under Kogningen. Fisken sættes over i koldt Vand med Salt eller, som mange foretrækker, i halvt Mælk og halvt Vand, hvorved den skal vinde i Hvidhed. Ved Anretningen pyntes Fisken med Persille, og paa Siderne lægges kogte Kartoffler. Hertil kan serveres Sauce som til Pighvarre og Laks.

Fisken bliver bedst kogt i et helt Stykke, men kan ogsaa udskæres i Skiver paa  $2\frac{1}{2}$  Centimeters (1 Tommes) Tykkelse, som da kommer i kogende Vand.

Helleflynder er en Fisk, som anvendes meget i Gelé og til mange Fiske-retter (se 1ste Del).

*Helleflynder kan indbages* (se indbagt Rødspætte Nr. 560).

### 537. Koteletter af Helleflynder.

Kødet skæres i tykke Skiver paa langs med Kødtrævlerne, men uden Ben og Skind. Stykkerne bankes med Kødhammeren, bestrøs med Salt og Peber og dyppes i Æg og Brød, hvorefter de steges paa Panden i Smør eller rigeligt Palmin. Anrettes, opstillet i en Top paa Midten af Fadet, dækket med en Serviet og garneres med Citron. De spises enten med brunet Smør og kogte Kartoffler eller med forskellige Sorter rørt Smør (se Nr. 743—749).

### 538. Koteletter af Helleflynder (hakkede). (Til 6 Personer.)

Til Efterret behøves kun  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓒ}$ ) Fisk uden Skind og Ben; den hakkes 2 Gange igennem Kødmaskinen. 60 Gr (12 Kvint) lunkent Smør eller Margarine røres til en Crême, hvorefter den hakkede Fisk, lidt Salt, stødt, hvidt Peber og 3 Spiseskefulde raa Fløde arbejdes sammen. Af denne Portion formes smaa Koteletter, som stilles paa et koldt Sted, indtil de skal steges i Smør eller Palmin paa Panden. Dyp dem først i stødt Brød, derefter i Æg eller blot i Æggchvide og atter i Brød. Hertil kan spises en Tomat-Sauce, og de stegte Koteletter kan garneres med løse, kogte Ris.

### 539. Bøf af Helleflynder.

Fisken udskæres som til Koteletter (Nr. 537). Den udbankes, bestrøs med Salt og Peber og steges som Bøf med Løg. Saucen hældes over Bøf-fen, der serveres med kogte Kartoffler.

### 540. Butterdejgs-Rand med Helleflynder i Hummer- og Asparges-Sauce.

Fisken til Fyldning i Randen maa helst ligge i temmelig store Stykker, altsaa koges hel, parteres varm og lægges i den varmede Butterdejgs-Rand. Den overhældes med en Hummer-Sauce, lavet af Fiskesuppen og den tidligere omtalte Hummer- og Krebs-Ekstrakt. Nogle henkogte

Asparges i denne Sauce smager udmærket; Asparges-Vandet anvendes til Saucen, og Asparges'erne varmes i den tillavede Hummer-Sauce. Hvis man ikke har friske Hummer, kan henkogte benyttes.

#### 541. Hornfisk (kogt).

Af Hornfisken afskæres Hoved og Hale, og den renses og koges som Makrel (Nr. 551). Den spises med kogte Kartoffler og Sauce som omtalt ved Makrel.

*Hornfisk i Gelé* (Nr. 247).

*Indbagt Hornfisk.* Hornfisken flækkes, Benet udtages, og Fisken skæres i mindre Stykker (se Nr. 560).

#### 542. Hornfisk (stegt).

Fisken flækkes, Benet udtages, hvorefter den parteres i mindre Stykker, som, efter at være afvaskede og bestrøede med Salt, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Smør eller Palmin. Serveres med brunet Smør, Citron eller Eddike og Kartoffler. Gemyse kan passe godt hertil.

#### 543. Hornfisk, stegt som Kyllinger.

Fisken flækkes i Bugen, og Benet udtages. Den deles i 3 à 4 Stykker, som fyldes med Persille og lidt Smør, og Bugen sys sammen. Hornfisken brunes i Smør, og derefter kommer enten Sky eller Suppe derpaa; heri steger den ganske kort, da den hurtig bliver mør og let falder fra hinanden. Skyen sis, jævnes med udrørt Sagomel og tillaves med Maggis-Bouillon-Tærninger. Traadene udtages før Anretningen. Kogte eller brunede Kartoffler serveres til Fisken tillige med grøn Salat. Denne Ret er meget velsmagende, hvad enten den serveres kold eller varm.

*Røget Hornfisk.* (Se Makrel Nr. 553.) Serveres med Gemyse.

*Hornfisk til Fars.* Hertil maa man søge at undgaa at medtage den mørke Kødstribe, som sidder nærmest Skindet. (Se Fars Nr. 205—206).

#### 544. Hvidling (Hvilling).

Hvidlingen er en af de mindre Torskearter, dens Kød er meget fint og let fordøjeligt og er derfor en udmærket Spise for Patienter. Man regner, at den er bedst om Vinteren, men spises dog hele Aaret. Hvidlingen er en Fisk, som helst maa tillaves og spises, saa snart den er trukken op af Vandet. Den renses ligesom Torsken og kommer hel i det kogende Vand med Salt. Hvidling taaler kun faa Minutters Kogning. Spises med smeltet Smør og hakket Persille samt med kogte Kartoffler.

Kogt Hvidling kan tillaves med Karry-Sauce og kogte Ris.

#### 545. Hvidling à l'anglaise.

Som Torske-Filet Nr. 567 tillaves Hvidling og spises med Maitre d'hôtel eller Tartar-Smør (Nr. 745—746).

**546. Stegt Hvidling.**

Naar Fisken er rensset, Hovedet og Finnerne afskaarne, gives den nogle Indsnit paa Siderne, udvaskes godt og drysses med Salt. Forinden den steges, aftørres den godt i Fiskeklædet, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges paa Panden i Smør eller Palmin. Stegt Hvidling serveres med brunet Smør og kogte Kartofler. Pyntes med Salat eller Persille og Citronskiver.

Hvidling kan fyldes med Persille og Smør, og Bugen sys sammen. De steges som Kyllinger, og Traadene, hvormed de ere syede sammen, udtrækkes forinden Anretningen.

**547. Klipfisk.** ( $1\frac{3}{4}$  à 2 Kg ( $3\frac{1}{2}$  à 4  $\text{Ⓔ}$ ) Klipfisk. Til 12 Personer.)

Klipfisk er saltet og tørret Torsk. Den skæres itu og lægges 1 Døgn i Blød i lunkent Vand med ubetydeligt Natron i. Er den meget salt, kan Vandet skiftes nogle Gange. Forinden Fisken koges, skræbes det graa Skind godt, og Finnerne afskæres, hvorefter den sættes over Ilden i koldt Vand og maa koge en god halv Time samt skummes godt. Den anrettes paa Fad med Skindsiden opad, garneret med overskaarne, haardkogte Æg og pyntet med Persille. Hertil spises smeltet Smør og Sennep-Sauce (Nr. 789) samt kogte Kartofler. Æggene kan ogsaa hakkes og serveres særskilt til Fisken. Af Klipfisk laves Plukfisk.

**548. Plukfisk.**

Smør og Mel bages og opspædes med god Mælk til en jævn Sauce, der tillaves med Salt og udrørt Sennep eller Resten af Vandsenneppen fra Klipfisken. Heri røres den itupillede Fisk, og Stuvningen hældes op paa et Fad, bestrøs med et godt Lag stødt Brød samt overhældes med lidt smeltet Smør. Fadet sættes i Ovn, og Stuvningen bages, indtil Brødet er brunt.

*Plukfisk*, stuvet paa ovennævnte Maade, kan tilsættes ituskaarne, kogte Kartofler og anrettes uden at bestrøs med Brød eller komme i Ovn. Eller ogsaa kan den itupillede Fisk tillige med smaatskaarne Kartofler tillaves med smeltet Smør, Peber og udrørt Sennep.

Klipfisk kan anvendes til Klipfiske-Budding og til Klipfiske-Frikadeller.

*Bergfisk* (udblødt), spises som Klipfisken og koges som denne. Spises med Vandsennep-Sauce eller smeltet Smør. Hertil hakkede Æg.

**549. Kuller.**

Denne Torskefisk kan tillaves efter samme Anvisninger, som er givne for *Torsken*. Kuller anvendes meget til Fars. Kuller kan lige saavel som Torsk benyttes til forskellige Fiskeretter (se 1ste Del).

**550. Langen.**

Langen, denne meget kødfulde Torskefisk, vil jeg anbefale Husmødrene at købe, naar de ser den; den er meget billig, let at tilberede og let an-

vendelig, den er god, hvad enten den er kogt eller stegt, og serveres med Sauce som til Laks, Gedder, Helleflynder eller Torsk.

Skal Langen spises stegt, flækkes Fisken, der købes i flaaet Tilstand, Benet udtages, og de derved fremkomne 2 lange, kødfulde Filét'er udskæres i mindre Stykker; de meget tykke Stykker faar et Slag med Kødhammeren. Bestrø Fisken med rigeligt Salt og lad den staa dermed  $\frac{1}{2}$  Times Tid, skyl og aftør den og bestrø den med Peber, dyp den i Æg og stødt Brød og gennemsteg den godt i Palmin. Brunet Smør og Citron.

*Kogt Lange* kan spises med Flødeskums Peberrod-Sauce.

*Kogt Lange* kan serveres i Karry- eller Tomat-Sauce og garneres med løse, kogte Ris.

### 551. Kogt Makrel.

Makrel spises om Sommeren. Ved Indkøb deraf maa man paase, at Fisken er stiv og fast, da Makrelen er en Fisk, som hurtig taber sig og altsaa let fordærves. Den renses som Laksen. Hovedet bliver paa, og Makrelen koges hel i koldt Vand med Salt, Laurbærblade og hele Peberkorn i et Kvarters Tid, men maa straks, naar den er kogt, tages op af Vandet og anrettes. Makrelen pyntes med Persille og garneres med kogte Kartoffler.

Hertil kan spises:

Kapers-Sauce Nr. 779), kold Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 755),

Persille-Sauce (Nr. 785), Sauce hollandaise (Nr. 777).

Makrel tillaves i Gelé (Nr. 247).

### 552. Indbagt Makrel.

Makrelen renses, skæres fra Benene og udskæres i mindre Stykker, som dyppes i en Pandekagedejg og koges i Klaret som forklaret i Nr. 560. Den anrettes og spises med Sauce som til indbagt Rødspætte.

Den kan tillige serveres med Tomat-Sauce og pyntes med Skiver af friske Tomater og Persille.

### 553. Røget Makrel.

Den røgede Makrel aftørres i et vaadt Klæde, skæres i Stykker og ristes i Smør paa Panden. Stykkerne lægges paa Fadet med Skindsiden opad og samles i Fiskens oprindelige Form. Pyntes med Salat eller Persille. Til røget Makrel kan serveres:

Røræg og brunet Smør,

Kartoffelmos og do. do. (Nr. 650),

Stuede Kartoffler og do. do. (Nr. 659),

do. Asparges og do. do. (Nr. 587—88),

do. Gulerødder og do. do. (Nr. 610),

do. Gronærter og do. do. (Nr. 720—24),

do. Blomkaal og do. do. (Nr. 619—622),

do. Roer (hvide) og do. do. (Nr. 700),

Stuede Snittebønner og do. do. (Nr. 593),  
do. Spinat og do. do. (Nr. 714—15).

*Røget Makrel* kan, i Stedet for at lægges paa Stegepanden, skæres itu, oversmøres med Smør og arrangeres paa Fadet, hvorpaa de skal anrettes. Det sættes i en varm Ovn 1 Kvarter.

#### 554. Kogt Pighvarre.

Pighvarren er den næststørste Flynderart og kan opnaa en Størrelse af indtil 12 Kg (24  $\text{Ⓒ}$ ). Dens Kød betragtes som en stor Delikatesse, men er altid i høj Pris. Fisken er bedst i Sommertiden, men spises dog Aaret rundt. Naar den renses, udtages Indvoldene gennem et Indsnit, som gøres oppe ved Hovedet, der maa blive paa Fisken. Pighvarren har, ligesom Rødspætten, paa den opadvendte Side et tykt, mørkt Skind, men Pighvarrens er besat med en Mængde smaa Pigge (Benknuder). Den renses lettest ved at børstes i Saltvand. Undersiden, som er hvid, skræbes, indtil den er klar og fri for Slim, og Finnerne afpudses, hvorefter Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand og bestrøs med Salt. Den koges i Fiskekedel paa Rist eller paa Fad (se Laks Nr. 528) og sættes over i koldt Vand med Salt. Saa snart den er kommen i Kog, stilles Kedlen over svagere Ild, og efter en god halv Times Kogning, naar Finnerne begynder at løsne sig, er Fisken færdig. Den anrettes paa Fad, men helst med en Porcelænsrist under den sammenfoldede Serviet. Ved Hoved og Hale pyntes Fisken med en Buket Persille eller grøn Salat, og paa Siderne lægges smaa, kogte Kartoffler. Den almindeligste Maade at tillave Pighvarren paa er saaledes simpelt at koge den hel, da den i sig selv er en saa fin Fisk, at den ikke trænger til yderligere Tilberedning.

Rester af kogt Pighvarre er anvendelige til Rouletter, som Fyldning i Krustader, Postejer, til Gratin og Salat.

Saucen kan varieres.

Østers-Sauce (Nr. 791),

Sauce hollandaise (Nr. 777),

Hummer-Sauce (Nr. 778),

Chutney-Sauce (Nr. 759),

Champignons-Sauce (Nr. 775),

Smeltet Smør med hakket Persille.

*Slethvarren* er nær beslægtet med Pighvarren, men naar ikke den sidstes Størrelse, og Kødet er langt fra saa velsmagende. Den koges hel og spises med Sauce som til Pighvarre.

#### 555. Kogte Rødspætter. ( $\frac{1}{4}$ Kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{Ⓒ}$ ) til hver Person.)

Denne Fisk er ikke blot den almindeligste og bedst kendte af alle vore Flynderarter, men den er tillige i økonomisk Henseende en af de vigtigste af vore Saltvandsfisk. Rødspætten er en Fladfish, der spises Aaret rundt, men er dog bedst i Sommermaanederne. Fiskens opadvendte Side har mørkt Skind, besat med røde Pletter, hvorimod den nedadvendte er hvid. Den maa helst købes levende. Ved Rengøringen afskæres først Ho-

vedet, og Indvoldene udtages af Halsaabningen. Side- og Halefinnen afskæres. Naar Fisken flaaes, løsnes det mørke Skind saa meget oppe ved Hovedet, at man med en Klud kan faa fat deri og med et rask Tag trække det af. Den hvide Skindside maa skrubes godt fri for Slim.

Til at koges vælges helst de større Rødspætter, som, efter at de er rensede og vel afvaskede i flere Hold koldt Vand, nedstrøs med Salt, hvormed de henstaar, indtil de skal koges. Fisken kan enten gennemskæres langs med Rygbenet og deles i 2 Dele, eller den parteres paa tværs i flere Stykker. Den sættes over Ilden i kogende Vand med Salt og nogle Laurbærblade og er kogt færdig i nogle Minutter. Kogte Rødspætter anrettes paa Serviet og garneres med smaa, kogte Kartofler.

Saucen kan enten være smeltet Smør og fint hakket Persille, Persille-Sauce eller Sauce hollandaise (Nr. 785 og Nr. 793).

### 556. Kogte Rødspætte-Filet'er.

Se Nr. 37. Filet'erne anrettes paa Fad, og Saucen hældes over dem. I Nr. 235 findes forskellige Anretninger for Fiske-Filet'er samt tilsvarende Saucer.

### 557. Stegte Rødspætte-Filet'er.

Efter at de udskaarne Filet'er har henstaaet en Times Tid overstrøede med Salt, aftørres de i Fiskeklædet. De dyppes først i Mel, dernæst i Æg og til sidst i fint sigtet, stødt Brød. Filet'erne koges i Palmin eller Klaret eller steges paa Panden, til Fisken er sprød og har en smuk, brun Farve, da anrettes den straks.

Har man en Friturekurv, lægges Filet'erne deri og sænkes ned i det kogende Fedtstof. Stegte og kogte Fiske-Filet'er kan anrettes samlede. De kogte inden i en Bordure- eller Fiskefars-Rand og overhældte med en god Sauce (se Nr. 235), og de stegte udenom pyntede med Persille, Citronskiver og Butterdejgs-Snitte.

### 558. Rødspætter i Karry.

De udkæres og koges som Nr. 555, men ikke i for rigeligt Vand, da Fiskesuppen skal anvendes til Karry-Saucen. Naar Fisken er kogt, bages Smør, Mel og Karry sammen og opspædes med Fiskesuppen til en jævn Sauce, der ved Anretningen hældes over Fisken, som garneres med en Rand af løse, kogte Ris, der bestrøs med tør Karry.

### 559. Stegte Rødspætter.

Rødspætterne kan efter Størrelsen parteres paa forskellig Maade. Paa tværs i 3 à 4 Stykker, paa langs i 2 halve eller udskaarne som Filet'er. De steges og behandles i øvrigt som Nr. 557.

Stegt Rødspætte kan spises med:

brunet Smør, Citron og kogte Kartofler,

do. do. med Gemyse, saasom: Spinat, Ærter, Asparges eller stuvede Karotter,

brunet Smør med Kartoffel-Salat,  
do. do. med Chutney-Sauce og kogte Ris.

### 560. Indbagt Rødspætte.

De udskaarne Filet'er aftørres efter at have staaet bestrøede med Salt og dyppes derefter i nedenstaaende Dejg:  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$ ) Mel, 3 Æg, 50 Gr (10 Kvint) smeltet Margarine, Salt, ubetydeligt Sukker og  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) Mælk røres sammen til en tyk Pandekagedejg. Fisken tages med en Gaffel og dyppes ned i Dejgen, som fuldstændig maa dække den, og lægges derefter lige over i den hede Klaret eller Palmin. Den er hurtig kogt, i Regelen saa snart Dejgen har faaet en smuk, lys, brun Farve. Hertil passer enten

rørt Smør (Nr. 743), Chutney eller Tartar-Smør (Nr. 745),  
Mayonnaise (Nr. 753), Maitre d'hôtel Smør (Nr. 746).

Det rørte Smør kommes i en Skaal eller Asjet, der stilles i Midten af Fadet, og omkring Smørret arrangeres Fisken, som pyntes med Citron, grøn Salat eller Persille.

### 561. Sild.

Høstsilden er den fedeste, Foraarssilden derimod mere tør og mager. Sildene gælles, og Indvoldene udtrækkes; Hovedet tillige med noget af Halefinnen afskæres, og Sildene skræbes godt fri for Skæl; Rognen og Mælken bliver i Sildene, som udvaskes godt og bestrøs med Salt.

*Kogt Sild.* De sættes over Ilden i kogende Vand, tilsat Eddike, Salt, Laurbærblade og helt Peber. De serveres med kogte Kartoffler, Persille-, Kapers- eller smeltet Smør-Sauce med Eddike.

*Kogt Sild* kan spises i Karry-Sauce med Ris.

*Sild i Gelé* (Nr. 247).

*Stegte Sild.* Naar Sildene er rensede, gives de nogle Snit paa Siderne med en Kniv, tørres i Fiskeklædet og dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Smør eller Palmin. Serveres med brunet Smør med Eddike eller Citron og kogte Kartoffler.

*Udbenede, stegte Sild* smager godt, fyldt med Persille som Kyllinger.

*Sild i Sky-Sauce.* En god, brun Sauce, som ikke maa være for jævn, tillaves med Peber, Salt, Sukker og Eddike. Saucen hældes varm over de stegte Sild. Spises kolde.

*Silde-Filet.* Silden flækkes, Benet udtages og Filet'erne dyppes i Æg og Brød og steges i Palmin.

*Orla Lehmann's Sild.* Stegte Sild serveres i en god Bøf-Sauce med Løg. De kan enten spises varme eller kolde.

*Sild i Marinade.* Kolde, stegte Sild nedlægges i Lag med Løgskiver, hvidt Peber, Salt, Eddike, lidt Sukker og Kød- eller Fiskesuppe. I denne Lage kan Sildene holde sig i flere Dage. Serveres som Frokostret.

*Marinerede Spegesild* (se Nr. 268).

*Sild med Remoulade* (se Nr. 270).

*Nedlægning af Sild til Krydder- og Spegesild* (se Nr. 266—267).

*Slaabrok-Sild* (Nr. 271).

*Matjes-Sild* (Nr. 269).

*Røgede Sild* (Flække-Sild) spises ristede med Gemyse som Frokostret.

## 562. Skærissingen.

Skærissingen egner sig udmærket til at udskære og stege som Filet. Denne Fladfisk er betydelig billigere end Rødspætten; den tillaves som denne, men kan ikke maale sig med den.

## 563. Stenbider (kogt).

Fisken flaaes. Indvoldene udtages, den skæres fra Rygbenet i 2 Filet'er, disse henstaar bestrøet med Salt  $\frac{1}{2}$  Time og sættes derefter over i koldt, saltet Vand. Denne kogte Fisk serveres overhældt med en *forloren hollandsk Sauce*, hvori kan røres lidt smaatskaaren Pickles, syltet i Sennep. Leveren og Sugeskiven, de sammenvoksede Bugfinner, koges med og anses af mange *for at være en stor Delikatesse*.

*Stegt Stenbider* serveres flækket som ovenstaaende, udskåret i mindre Stykker, der dyppes i Æg og Brød og steges i Palmin. Spises med brunet Smør og garneres med Tomatskiver, belagte med Agurke-Salat. Stegt Stenbider kan ogsaa spises med Tomat-Sauce og ristede Ris.

*Kogt Stenbider i Gelé* er en meget almindelig Ret.

*Røget Stenbider* spises ristet i Smør og serveres med Gemyse (se Makrel Nr. 553).

## 564. Tobiser.

Det er en meget lille Fisk, som fanges om Sommeren. Den smager bedst stegt. Den renses, strøs med ubetydeligt Salt og staar kun ganske kort dermed. Tobisen tørres, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Palmin. De anrettes, pyntede med Persille og Citron. I Midten af Fadet stilles en Asjet med rørt Smør, som enten kan være Tartar- eller maître d'hôtel Smør (Nr. 746).

Eller ogsaa anvendes brunet Smør og kogte Kartoffler.



**565. Kogt Torsk.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) til hver Person.)

Torsken er en af vore mest yndede Saltvandsfisk, og tilmed er den en temmelig billig Spise. Dens Kød er hvidt og bladet og yderst velsmagende. Vore Naturforskere har delt Torsken i to Arter, de mindre kaldes Torsk og de større Kabliau eller Stortorsk. Torsken er bedst fra September til Maj. De store Torsk koges hele og sættes da over i koldt Vand med Salt og lidt Eddike, for at Fisken skal blive fastere i Kødet, hvorimod de mindre skæres itu og lægges i kogende Vand. Naar Torsken slagtes, gives den et Snit i Nakken og et ved Halen og holdes derefter hen under Vandhanen, medens man lader Vandstraalen overskylle den godt, hvorved Musklerne trækker sig sammen, og Fisken vinder i Fasthed. Bugen opskæres, Indmaden udtages, og Leveren, Krøllen eller Rognen koges sammen med Fisken. Galdeblæren maa omhyggeligt aftages. Torsken skræbes fra Halen opefter, renses godt indvendig, og efter at den er tilstrækkelig udvasket, ridses Skindet med 2 à 3 Snit paa hver Side, for at det ikke skal revne under Kogningen. Den maa henstaa med Salt et Par Timer, forinden den koges, hvilket maa foregaa uden Laag, da Fisken ellers bliver løs og falder sammen. Ved Anretningen lægges en Fiskerist paa Fadet og derover en sammenfoldet Serviet, hvorpaa Torsken lægges. Den pyntes ved Hoved og Hale med Lever, Krøllen eller den i Skiver skaarne Rogn, hvorimellem stikkes Persille. Paa Siderne af Torsken lægges kogte Kartoffler. (Anvendelse af Rester af kogt Torsk se 1ste Del).

Kogt Torsk kan serveres med:

Sennep-Sauce (Nr. 789) og kogte Kartoffler,  
smeltet Smør og dertil hakkede, haardkogte Æg og kogte Kartoffler,  
Østers-Sauce (Nr. 791),  
Muslinge-Sauce (Nr. 782),  
Hummer-Sauce (Nr. 778),  
Champignons-Sauce (Nr. 775),  
Tomat-Sauce (Nr. 790),  
Sauce hollandaise (Nr. 793).

**566. Torsk paa Fad.**

Smaa Torsk renses, skæres itu, og Hovederne afskæres, og efter at Fisken er afvasket, bestrøs den med Salt. Naar de har staaet med Salt en Times Tid, skylles Fiskestykkerne og lægges paa et lidt dybt Fad, der kan taale at udsættes for Varmen i Ovnen. Sauce laves af Smør og Mel, som bages og opspædes med Fiskesuppen, kogt paa Fiskehovederne. Den lieres med nogle Æggeblommer og tillaves med Graves, Citronsaft, Salt og stødt, hvidt Peber efter Smag. Den hældes over Fisken, som bestrøs med stødt Tvebak og overdryppes med smeltet Smør. Fadet sættes i en varm Ovn i et godt Kvarter. Fiskeretten serveres paa Fadet, som garneres med Butterdejgs-Snitter.

Torsk kan benyttes til Fars og til Stuvninger (se endvidere Frokostbogen).

**567. Torske-Filet.**

Af ganske smaa Torsk bortskæres Hovedet, og Indvoldene udtages; Fiskene skræbes, flækkes, renses, og Finnerne afskæres. Filet'erne afvaskes i flere Hold koldt Vand og bestrøs med lidt Salt. Efter at være tørrede i Fiskeklædet dyppes de i Mel, derefter i Æg og Brød og koges i Palmin, indtil de er sprøde og smukt brune. De anrettes straks, da de ellers let bliver bløde.

Saa snart Fisken er rensed, koges Hovederne og Rygbenene af til Sauce, som tillaves, medens Fisken steges.

Stegt Torsk kan spises med:

Kapers-Sauce (Nr. 779),  
 Champignons-Sauce (Nr. 775),  
 Tomat-Sauce (Nr. 790),  
 Chutney-Sauce (Nr. 759),  
 brunet Smør med Citron og kogte Kartofler.

Fisken pyntes med Persille og Skiver af friske Tomater.

**568. Torske-Rogn-Koteletter.**

Rognen skal være kogt, og Hinden aftrækkes af den kolde Rogn, der udskæres i Skiver, ikke for tynde, dyppes i Æg og Brød, blandet med Salt og Peber og steges i Smør eller Palmin. Henkogt Torske-Rogn behandles paa samme Maade, den serveres nystegt paa Smørrebrød, ganske som man serverer stegt Fisk. Belægges med Citron, syltet Agurk eller Tomatskiver, belagt med Agurke-Salat.

**569. Tunge.**

Tungen hører til de middelstore Flyndere, den er smallere og mere langstrakt i Formen. Dens Kød er fast og hvidt, og den regnes for at være en særdeles fin og velsmagende Fisk.

Alle Anvisningerne for Tilberedning af Rødspætten kan tillige gælde for Tungen.

Den kan endvidere tillaves som Sandart à la General Blücher (Nr. 534).

**570. Rødtunger.**

Disse Fisketunger, hvis Skindside, det vil sige den farvede, har en lyserød Tone, er tykke, kødfulde Fisk med et fint, letfordøjeligt Kød. Rødtungen tilberedes paa samme Maade som den langt dyrere, almindeligst anvendte Fisketunge og tillige som Rødspætten. Til Filet anvender jeg dem, dertil er de fortræffelige.

**BLØDDYR**

og *Leddyr* gaar i Husholdningen under Navn af „Skaldyr“, men det er en højst ukorrekt Benævnelse, som sikkert ingen Zoolog vil godkende.

**571. Muslinger.**

Muslinger faas kun om Vinteren. De koges som anvist i Nr. 8 og kan ligesom Østers anvendes i mange Retter. Kogte Muslinger maa bringes dampende paa Bordet; de anrettes uaabnede i et dybt Fad, tildækket med en Serviet. Muslinger er langt fra en saa delikat Spise som Østers. Serveres med smeltet Smør, Eddike og Peber.

**572. Snegle (kogte).**

Sneglehusene vaskes godt, koges nogle Minutter i Vand med rigeligt Salt, indtil Sneglen let lader sig udpille med en Spækkenaal eller anden lignende spids Genstand. Kappen og Indvoldsækkene fjernes med en lille Kniv, hvorefter Sneglene lægges i varmt og skylles i koldt Vand, aftrykkes derefter i et Klæde og sættes over Ilden i lidt god Bouillon. Sammen med Sneglene, der kræver temmelig lang Kogning — henved 1 Times Tid — koges 1 Løg, 1 Laurbærblad, ubetydeligt af Timian og et Par hele, sorte Peberkorn. Suppen sis fra de kogte Snegle og bruges nu til Sneglenes videre Tilberedning.

**573. Bagte Snegle i Brøddejs. (60 à 70 Snegle.)**

Et Hundrede og Fem og Tyve Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) Champignons hakkes ganske fint tillige med 1 Løg, dette svitses i 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) Smør, hvori bages saa meget revet Franskrød, som Smørret kan modtage. Dette spædes med den stærkt indkogte, siede Snegle-Suppe, til det er som en ikke for lind Bolledejs, der krydres med Salt, Peber og lidt hvid Vin eller Citronsaft; sidst røres 1 Spiseskefuld fint hakket Persille deri. I Sneglehusene, som nu maa være godt rensede indvendig i kogende og koldt Vand og godt afløbne, lægges ganske lidt af Dejgen, Sneglen, kogt som Nr. 572, puttes deri, dækkes med Dejs som afglattes, bestrøs med fint sigtet Rasp, dryppes med smeltet Smør og stilles i Ovn, der maa være middelvarm. Heri taaler de omtrent 1 Kvarter Bagning, enten paa Bradepanden, dækket med et Lag Køkkensalt, eller paa et fladt Fad. Anrettes meget varme paa Serviet, pyntet med Salat og garneret med Citron, hvis Saft spises paa Sneglene.

**574. Snegle i Fiskefars.**

Er en betydelig mindre krydret Ret end den foregaaende. Her lægges Sneglene blot i Fiskefarsen, altsaa efter at de først er undergaaede den ovenfor omtalte Renselse og Kogning (Nr. 572); men lidt af Sneglen maa helst være synlig over den afglattede Fars. Sneglehusene lægges nu i en flad Kasserolle med kogende Vand med Salt i — naturligvis med Farsen opad — koges 10 Minutter og anrettes paa Serviet eller paa et Fad, dækket med et Lag Salt. Suppen, hvori Sneglene blev kogt, bruges til en hvid, lieret Sauce, heri faar, før Æggeblommerne tilsættes, nogle hakkede Champignons, 1 revet Løg og 1 Spiseskefuld Persille (fint hakket)

## BLØDDYR

et Opkog. Sauce, der serveres særskilt, tillaves med Salt, stødt, hvidt Peber, hvid Vin og Citronsaft.

### 575. Snegle-Ragout.

Servér de kogte Snegle i en Sauce som til foregaaende Ret; den skal være fløjlsagtig og ikke for lind. Den kan anrettes paa et fladt Fad, i Gratinskaller eller i smaa Kasseroller. Ragout'en bestros med hakket Persille, som da udelades i Sauce; garneres med Citron og Salatblade.

### 576. Østers.

Af Østers forefindes forskellige Slags, dog anvendes de smaa mest til Sauce eller i Fyldninger. Et Kendetegn paa, at Østers'erne er levende, er, at Skallen slutter fast. Købes en større Portion, bestilles de leverede kort før Maaltidet, og Leverandøren besøger dem i Regelen aabnede paa Stedet. Skallen opstikkes med en stiv Kniv eller en Østerskniv, og Østers'en serveres for Udseendets Skyld i den flade Skal, dog foretrækker de rigtige Østersspisere at faa dem serverede i den dybe for at faa saa meget som muligt af Østersvandet med. Naar de spises, skræbes Skægget (Kappen) bort, og Østers'en løsnes fra Skallen.

### 577. Østers au naturel i Gratinskaller.

Seks Østers til hver Person er det almindelige Antal, der beregnes, naar de serveres til en Middag; de serveres enten efter Suppen, eller ogsaa begynder man Middagen med dem. De anrettes i Regelen i Skallerne. En ulige smukkere og for et festligt Bord renligere og mere bekvem Maade er at faa dem serveret i en Gratinskal i deres Saft. Skallen stilles paa en Mellem- eller Desserttallerken, hvorpaa er lagt en lille Serviet. De garneres med Citronstykker og en Saltstang og pyntes med Endivie-Salat, Persille eller Venushaar.

Østers anvendes endvidere i:

Krustader (Nr. 13).	Gratin (Nr. 81).
Rouletter (Nr. 20).	Panerede Østers (Nr. 237).
Postej (Nr. 38).	Østers-Salat (Nr. 287).
Gratinskaller (Nr. 61).	Østers-Sauce (Nr. 791).
Omelet (Nr. 96).	Østers-Suppe (Nr. 375).

## LEDDYR

### 578. Hummer au naturel. ( $1/2$ Hummer til hver Person.)

Ved Indkøb af Hummer maa man paase, at de er levende. De lægges i en Gryde med saa rigeligt spilkogende Vand med Salt, at det kan dække Hummerne, og Laaget lægges over dem. Hvor længe Kogningen varer,

retter sig ganske efter Hummernes Størrelse, men sædvanlig regner man mellem 20 à 25 Minutter, og de maa, efter at de er taget af Ilden, forblive i Vandet, indtil de er afsvalede. Med en stiv Kniv flækkes de midt igennem, Indvoldene, som findes under Skjoldet, udtages, og hakket Persille lægges i Stedet. Klosaksene spaltes med et Slag med Bøfhammeren. De anrettes, pyntede med Salat eller Persille. Olie, Peber, Eddike og Sennep samt engelsk Fiske-Sauce kan serveres til. Hummer er benyttet i følgende Retter:

Timbal'er med Hummer	(Nr. 52).
Røræg	— (Nr. 105).
Gratin	— (Nr. 70—71).
Mayonnaise	— (Nr. 243—244).
Hummer-Salat	(Nr. 299).
— Sauce	(Nr. 778).
— Suppe	(Nr. 376—377).

Endvidere i Ragout, Postej, Rouletter, Kroketter, Krustader o. s. v.

### 579. Krabber.

Middelstore Krabber er bedst, og Krabben skal ligesom Hummeren være vægtig, naar den er kødfuld. Den koges som Hummeren og kan spises som den.

Flæk dem, naar de er kolde, og pil Kødet ud. Skallen, det vil sige Rygskjoldet, bruges til at anrette Kødet i, dette skæres i smaa Stykker, lægges ved den ene Side, medens den bløde Masse i Krabben, rørt sammen med Olie, Eddike og Salt samt med lidt stødt, hvidt Peber og Cayenne-Peber eller med lidt udrørt Sennep, lægges i en Stribe paa den modsatte Side.

Skallerne anbringes, garneret med Klosaksene, Citronskiver og Persille eller Salatblade paa et Fad, dækket med Serviet.

*Krabbekødet kan ogsaa serveres i Mayonnaise, krydret med engelsk Fiske-Sauce, Estragon-Eddike og lidt udrørt Sennep, eller Mayonnaisen lægges i Striber over Kødet, anrettet i Salatblade, hvormed Skallen er dækket.*

### 580. Krabber (*bagt i Gratinskaller.*)

Hertil skal vi have en temmelig jævn, forloren hollandsk Sauce, krydret med Salt, Estragon-Eddike eller Citronsaft samt med stødt, hvidt Peber. Kødet vendes heri, fyldes i Skallerne, bestrøs med Rasp og brunes paa Overfladen i Ovnen. Raspen kan blandes med reven Parmesanost og overhældes med ganske lidt smeltet Smør. Anrettes lige fra Ovnen paa Fad, belagt med Serviet og pyntet med Persille eller Salatblade.

### 581. Krebs.

Krebs fanges i ferskt Vand. De koges som Hummer, men i højst 5 Minutter. Krebs anvendes meget til Pynt ved forskellige Anretninger. Til

kogte Krebs spises Olie, Eddike og Peber, og de anrettes i Pyramide, pyntet med Persille og Citron.

### 582. Rejer.

Rejerne maa være levende; de skylles i koldt Vand, forinden de kommes i det kogende med Salt og ubetydeligt Sukker. Medens de koger, røres i Gryden med en glødet Jærnstang for at forhøje Rejernes Farve. De koges ca. 5 Minutter, ophældes paa Dørslaget og holdes derefter hen under Vandstraalen, indtil de er afsvalede; da rystes de i Salt og ophældes. Paa denne Maade bliver Kødets fast, Rejerne lette at pille, og de holder sig længe friske. De kan pilles og spises med Eddike og Peber ligesom Hummer. For øvrigt kan de, som omtalt ved Hummer, finde Anvendelse i mange Retter.

## GRØNSAGER, MAKARONI, NUDLER OG RIS

Grønsager er ubetinget bedst kogt ved Damp. Servér dem dampende hede og arrangér dem smukt ordnede paa et Fad, dækket med en foldet Serviet. Dekorér med Persille eller Salatblade.

### 583. Artiskokker. (2 til hver Person.)

De yderste Spidser klippes af, og Stokkene bortskæres, Artiskokkerne skylles og stilles omvendt i en Gryde. De overhældes med kogende Vand med Salt. Til Kogningen medgaar det meste af en Times Tid. De serveres omvendte paa Fad med Serviet og helst saa varme som muligt. Rørt Smør spises hertil.

*Farserede Artiskokker (se Nr. 219).*

### 584. Panerede Artiskokkbunde. (Mellemret.) (Henkogte.)

Daaserne aabnes, og Artiskokkbundene tommes ud i en Kasserolle, for at de kan varmes i Suppen som de ligger i. I en god, varm Sauce hollandsaise (se Nr. 793) dyppes de varme Bunde og lægges paa et fladt Fad for at stivne, hvorefter de dyppes i fint, stødt Brød, i Æg og igen i Brød og koges i Klaret, til de faar en smuk, brun Farve. De serveres paa et varmt Fad, hvorpaa er lagt en smukt sammenfoldet Serviet, pyntet med Salat eller Persille og Citronskiver. Spises med rørt Smør.

### 585. Stuede Artiskokker. (Henkogte.)

Smør brunes, og heri bages Mel, som opspædes med en kraftig Sky til en jævn Sauce, der krydres med Paprika og lidt Citronsaft. Heri kommer Champignons, Madeira, Sukker, Salt og Kulor, hvis Saucen trænger til mere Farve. Bundene, som i Forvejen er varmede i den Suppe, hvori de

ligger, tages op med en Hulske; anrettes paa et varmt Fad, og Sauceu hældes over dem.

**586. Slik-Asparges.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ü}$ ) til hver Person.)

Asparges stikkes sædvanlig fra Midten af Maj til Juni Maanedes Udgaug. De største koges som Slik-Asparges, medens de mindre anvendes dels til Suppe og dels til Stuvning. Asparges'erne skrælles oppe fra Hovedet, uden at dette berøres, og nedefter, men saaledes, at kun den yderste træede Hinde borttages. De skylles, bindes i Bundler med  $\frac{1}{2}$  Snes Stykker i hvert, saa at Hovederne vende til samme Side og lægges i kogende Vand med lidt Salt. Man regner  $\frac{1}{2}$  Times Kogning. Asparges'erne anrettes paa Fad, hvorpaa er lagt en sammenfoldet Serviet. De kan enten koges paa Rist eller optages med en Hulske, og Baandene fjernes. Rørt Smør serveres til.

**587. Asparges, stuvede i Mælk.** ( $1\frac{3}{4}$  Kg ( $3\frac{1}{2}$   $\text{Ü}$ ) Asparges. Til 12 Personer.)

Asparges'erne skæres i smaa Stykker, og Hovederne sorteres fra og lægges nogle Minutter senere i Vandet, da de ellers let koger ud. Asparges'erne sættes over i kogende Vand med Salt, og naar de er kogt, hældes de paa Dørslaget, for at Vandet kan løbe godt af, at det ikke skal fortynde Sauceu. Smør og Mel bages og spædes med Mælk til en hvid jævn Sauce, som tillaves med ubetydeligt Sukker og Salt. Asparges'erne vendes i den varme Sauce.

Vandet, hvori de er kogt, kan anvendes i Suppe og gøre god Virkning.

**588. Asparges, stuvede i Suppe.**

Asparges'erne hældes paa Dørslaget, efter at de er kogt som ovenstaaende. Smør og Mel bages og spædes med Vandet, hvori de er kogt, til en passende, jævn Sauce, som lieres med 1 Æggeblomme til hvert  $\frac{1}{2}$  Kilo (1  $\text{Ü}$ ) Asparges. I Sauceu kommer Salt, lidt Sukker og Maggis-Bouillon-Tærninger. Asparges'erne varmes heri, uden at Sauceu kommer i Kog.

**589. Asparges à la Pompadour.** (6 à 8 Asparges. Til hver Person.)

Kort afskaarne Slik-Asparges skrælles, bindes i Bundter og koges som Nr. 586. Anret dem paa et varmt Fad og Hovederne til samme Side. Overhuden, som afskrælles, og de afskaarne Stykker er der god Brug for til at afkoge til Asparges-Suppe. (Sauce Pompadour se Nr. 786).

**590. Tørrede, hvide Bønner.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ü}$ ) til 10 Personer.)

De sættes i Blød i lunkent Vand, og heri henstaar de Natten over. Næste Dag hældes Vandet fra, og Bønnerne koges møre i Bouillon eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger, hvori kommer en Skive Smør; men de maa ligge hele og ikke være udkogt. Ved Anretningen sis Suppen fra, og Bønnerne overhældes med smeltet Smør, hvori er rørt stødt, hvidt Peber; Salt og Citronsalt tilsættes efter Smag.

**591. Stuede, hvide Bønner.**

Bønnerne koges i Suppe som Nr. 590. Naar de er møre, sis Suppen fra og anvendes til at opspæde det bagte Smør og Mel med. Saucen lieres med 2 Æggeblommer til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Bønner. Den krydres med Salt, stødt, hvidt Peber, Citronsaft og hakket Persille og Bønnerne vendes deri.

**592. Perlebønner.**

Smaa, fine Bønner ribbes, skylles og lægges i kogende Vand med Salt, hvori de koges møre. Er de større, skæres de over en Gang. Perlebønner kan stuves som Snittebønner eller koges hele og serveres med rørt Smør.

*Perlebønner à l'anglaise.* De kogte Bønner, hvoraf Vandet er godt afløbet, hældes meget varme i Ragoutfadet. Oven paa Bønnerne lægges en Skive koldt Smør.

**593. Snittebønner.**

Man vælger hertil friskplukkede tynde Bølge, hvori Bønnerne endnu ikke er fuldt udviklede. Efter at de er aftørrede og ribbede, lægges nogle Stykker oven paa hinanden og snittes paa tværs med en skarp Kniv i ganske tynde, fine Strimler, som koges møre i Vand med Salt og ubetydeligt Natron. Smør og Mel bages og spædes med god Mælk til en jævn Sauce, der tillaves med hakket Persille, Salt og Sukker, og heri røres Snittebønnerne uden Væde ved.

*Nedsaltede Snittebønner* se Syltebogen Nr. 265—66.

**594. Voksbønner.**

Anvendes og tillaves ganske som Perlebønner. Voksbønner maa være tynde og af et smukt, gult, vokstigt Udseende. De kan ligesom de øvrige Sorter af Bønner stuves i Mælk, men hertil maa den hakkede Persille udelades.

**595. Voksbønner i Tomat-Sauce.**

Voksbønner eller grønne Bønner ribbes, skylles, og er de smaa, koges de hele, ellers skæres de en Gang over. Har man en Rest tynd Kødsuppe, anvender man den til at fortynde det bagte Smør og Mel med, ellers bruger man Vandet, hvori Bønnerne er kogt. Tomat-Puré, Salt, Peber og Maggis-Bouillon-Tærninger røres i Saucen efter Smag, den hældes over de varme Bønner, eller de vendes i Saucen uden at gaa itu. Tørrede, hvide Bønner kan stuves paa lignende Maade.

**596. Champignons.**

Det er absolut billigst selv at henkoge Champignons til Vinterforbrug. I Syltebogen findes Anvisning paa Champignons-Tilberedning og Henkogning.

Man kan om Vinteren fra Driverierne faa udmærkede, friske Champignons, som ikke er dyrere end de henkogte og giver Retten en langt



finere Smag. Champignons findes anvendt her i Kogebogen i en Mængde Kød-, Fiske- og Æggeretter saa vel som Sauce, blandt andet ogsaa i:

Champignons-Suppe (Nr. 364),  
 Champignons-Omelet (Nr. 83),  
 Champignons-Gratin (Nr. 66).

### 597. Cardonner.

Disse spanske Artiskokker har i Sammenligning med de andre kun været meget lidt anvendt her til Lands. Af Cardonner spises kun de lange, kødfulde Stilke, som man ved Indkøbet maa paase er lysegule og faste. Stilkene skæres af hver for sig og helst saa ens lange som muligt, men det retter sig til Dels efter, hvor kødfulde de er. De gives et Opkog i kogende Vand med Eddike og Salt, indtil den yderste Hinde med Lethed lader sig fjerne. Det gøres lettest ved at gnide hvert Stykke med Køkken-salt og vaske dem godt i koldt Vand for derefter at koge dem møre i Vand med Salt og Citronsaft. De tages op, saa snart de er tilstrækkelig kogt, og serveres som andre Grønsager paa et varmt Fad, hvorpaa er lagt en Serviet.

Kogte Cardonner spises med rørt Smør.

Panerede Cardonner (som Artiskokbunde, Nr. 584).

Stuvede do. (som do. Nr. 585).

Paa de panerede Cardonner kan der paa hvert Stykke serveres lidt kogt Oksemarv.

Til de stuvede Cardonner kommes Marven derimod i Tarteletter eller Krustader og overhældes med noget af Skysaucen, hvori de er stuvede. Tarteletterne stilles i Krans omkring Retten.

### 598. Stuvet Endivie.

Endivie er en Cikorie-Plante. Man vælger den friske, gule Endivie, da de grønne Blade er sejge og smager bittert. Den skylles og koges i Vand med Salt, indtil Stilkene er møre, og ophældes da paa Dørslaget, hvorigennem Vandet presses fra den. Endivie kan enten hakkes eller snittes fint og derefter staves i Mælk eller Suppe og tillaves som Spinat. Serveres med haardkogte, overskaarne Æg, lagte i en Krans oven paa Stuvningen.

### 599. Frikadeller af hakkede Grønsager.

Alle Sorter kogte Grønsager som: Bønner, gule og hvide Rødder, Kartofler, Kaal og Ærter, kort sagt, hvad man har at anvende, males 1 à 2 Gange igennem Maskinen, røres med lidt stødt, sigtet Tvebak, Salt, stødt Peber og et Par Æg. Heraf formes Frikadeller der vendes i stødt Brød og steges i Smør, Klaret eller Palmin paa Stegepanden. Hertil rørt Smør med hakket Persille i.

**600. Græskar i brun Champignon-Sauce.**

Det skrællede, udhulede Græskar skæres i smaa Stykker, lidt langagtige, og koges møre i en kraftig, brun Sky eller i Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger og Salt. Sauce gives Smag af Sherry, Citronsaft, ubetydeligt Sukker og Paprika. Til Græskar til 6 Personer er 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) friske, rensede Champignons tilstrækkeligt, de faar et godt Opkog i Sauce, der jævnes ganske lidt med Sagomel. Spises som Gemyse til stegt Fisk.

**601. Græskar i Citron-Sauce.**

Udskær det skrællede Græskar i Tærninger og kog disse i Vand med Salt eller, hvad bedre er, i tynd Kødsuppe. Græskarret hældes paa Sigten, og Suppen eller Vandet benyttes til en hvid, jævn Sauce, hvori et lille Stykke Citronskal faar et Opkog, for at Sauce kan faa lidt Smag deraf. Den lieres med et Par Æggeblommer og faar en syrlig Smag af Citronsaft. Endvidere kommes fint hakket Persille og en Skive koldt Smør deri; dette maa smelte, før Sauce hældes over det varme, kogte Græskar, men tag Citronskallen op forinden. Gemyse til stegt Fisk.

**602. Græskar i Mælke- eller Fløde-Sauce.**

Lad Græskarret, som er skaaret i ganske smaa Stykker, henstaa, bestrøet med Salt 1 Times Tid, skyl det og læg det i kogende Vand, og saa snart det er kogt, ophældes det og vendes i en Sauce som til stuede Kartoffler. Kom hakket Persille i Sauce. Til salte Kødvarer.

**603. Græskar (kogt) med maître d'hôtel Smør.**

Udskær det skrællede og udhulede Græskar i lange Strimler som Asparges og bestro dem med Salt, hvormed de helst maa henstaa 1 Times Tid. Saltet skylles af, de bindes i Bundter og lægges paa en Rist, der sænkes i en Gryde med kogende, letsaltet Vand, hvori de i Løbet af 1 KvarTERS Tid er mørkogte. Anret Græskarret paa Serviet paa et varmt Fad og pynt med lidt Persille eller Hoved-Salat. Maître d'hôtel Smør (se Nr. 746).

**604. Græskar, paneret.**

Det skrællede, udhulede, kogte Græskar udskæres i Skiver, bestros med Salt og Peber, dyppes i Æg og stødt Brød og steges paa Panden i Smør eller Palmin. Pyntes med Persille. Rørt Smør til.

**605. Græskar i Peberrods-Sauce.**

Kog det udskaarne Græskar i tynd Kødsuppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger og benyt denne Suppe til Sauce. Peberrods-Sauce hertil laves ganske som ellers til Suppekød. I den afbagte, hvide Sauce faar lidt skoldede Korender et Opkog, dernæst kommer den revne Peberrod, Eddike eller Citronsaft, Sukker og Salt deri, og Græskarret varmes i Sauce. Gemyse til kogt Kød.

**606. Gulerødder, kogte.**

De skrabe og skyllede Gulerødder lægges i kogende Vand med Salt og koges møre. Kogte Gulerødder er nærende og letfordøjelig Føde, og det er tillige en meget billig Grøntret. Smør som til Græskar (Nr. 603).

**607. Gulerødder, glaserede.**

Har man ikke de smaa Karotter, udskæres kogte store Gulerødder i Skiver med en riflet Urtekniv. Paa en Pande brunes lidt Smør, hvori kommes ganske lidt Sukker og Salt, og heri rystes Rødderne. De serveres til kogte og stegte Kødretter.

**608. Gulerødder à la maître d'hôtel.**

Vask Gulerødderne, kog dem, skrab og udskær dem helst i Skiver med en riflet Urtekniv. En Sauce af Smør og Mel, fortyndet med Urte vandet, lieres med Æggeblommer, 1 eller 2 efter Portionens Størrelse, tilsættes Citronsaft, hakket Persille, et Stykke koldt Smør og nogle Draaber Maggis-Krydderi. Til stegte og kogte Kødretter.

**609. Gulerødder i Sky-Sauce.**

Udskær de raa skrabe og skyllede Gulerødder i ikke for tynde Skiver og svits dem i lidt brunet Smør og Sukker paa Bunden af en Gryde. Overhæld dem derefter med lidt Sky eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger. Salt og Kulør, men kom ikke mere Vand ved dem end højst nødvendigt. Naar Rødderne er mørnede ved svag Kogning, jævnes Skyen med ubetydeligt Sagomel, og Gemysen tillaves med, hvad den endnu kan behøve af Salt og Sukker.

**610. Stuede Gulerødder.**

Til stuede Gulerødder foretrækkes de smaa Karotter. Anvender man de større Rødder, maa de koges hele og først derefter udskæres. De kan flækkes og udskæres i mindre Stykker eller i Skiver, men helst med en riflet Urtekniv. Rødderne skraves og kommes i saa meget Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger eller tynd Suppe, at der er tilstrækkelig Væde til Stuvningen. Den bages af Smør og Mel, som opspædes med Gulerød-suppen og tillaves med stødt, hvidt Peber, Salt, hakket Persille og, hvis det behøves, lidt Sukker.

**611. Havrerødder.**

Rens og tilbered dem som Skorzonerødder. Se Nr. 711.

**612. Stuvet Hoved-Salat.**

Salaten skylles, koges, hakkes og stuves som Spinat Nr. 714—715.

Hoved-Salat tillavet med Fløde (Nr. 279),

do. do. do. Olie (Nr. 294).

**613. Jordskokker.**

Faas i Handelen fra September til langt hen paa Foraaret. De opbevares om Vinteren ligesom Kartoffler. Jordskokkerne skrælles og lægges efterhaanden i koldt Vand med lidt Eddike og koges møre i skummet Mælk. Serveres i Serviet paa Fad. Hertil rørt Smør.

De kan stuves som Kartoffler.

**614. Jordskokker, indbagte.** (*Dejg til Indbagning. Til 8 Personer.*)

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  ₤) helst Pillsbury Mel røres med 3 Æg, 50 Gr (10 Kvint) smeltet Smør eller Margarine.  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Mælk og ubetydeligt Salt og Sukker. I denne Dejg dyppes de skrællede, kogte Jordskokker; de tages en for en paa Gaffelen og lægges lige fra Dejgen, som helt maa dække dem, ned i den hede Palmin, hvori de koges ganske lysebrune. Læg disse indbagte Jordskokker et Øjeblik paa Papir, forinden de anrettes paa et varmt Fad med Serviet paa. Persille, kogt i Palminen, kan drysses over Anretningen. Spises med rørt Smør.

**615. Jordskokker à la maître d'hôtel.**

Se Nr. 608, hvor Gulerodder er tilberedt paa denne Maade.

**616. Jordskokker med hakkede Trøfler.** (*Mellemret.*)

Jordskokker, behandlede som Nr. 613, koges møre og anrettes, bestrøede med hakkede Trøfler. Rørt Smør med hakkede Trøfler eller Champignons.

**617. Jordskokker med Vin.**

Skræl smaa Jordskokker, kog dem og overhæld dem med en hvid, jævn Sauce af Smør og Mel, opspædt med Vandet, hvori de er kogt. Lier denne Sauce med 1 à 2 Æggeblommer og kom Salt, Sukker, Maggis-Krydderi og Vin efter Smag deri.

**618. Jordskokker og Ærter.** (*Mellemret.*)

De kogte Jordskokker stuves i en Fløde- eller hollandaise-Sauce. Anrettes, garnerede med en Krans af kogte Grønærter.

**619. Blomkaal au naturel.**

Blomkaalshovederne maa være hvide og faste. De grønne Blade pilles af, og det nederste af Stokkene bortskæres, hvorefter Kaalen lægges i koldt Vand, tilsat lidt Eddike for at fjerne Larver og Insekter, som ofte findes deri. Den sættes over Ilden med Blomsten nedad i kogende Vand med Salt og behøver ca. 20 à 25 Minutters Kog. Er den for meget kogt, taber den i Udseende og Smag. For at faa den smuk hvid kan Kaalen koges i en Blanding af Mælk og Vand eller indbindes i et klart Stykke Tøj. Blomkaal serveres enten særskilt lagt i Pyramide, eller sammen med

andre Grønsager, som Ærter, Asparges, Bønner, Radiser, Gulerødder og Porrer. De forskellige Grønsager arrangeres omkring Blomkaalen, og Gulerødderne stilles imellem dem med Spidserne opad. Blomkaalen maa koges for sig, og det samme gælder for Ærternes Vedkommende. En saadan Grøntret maa hurtig arrangeres, da den maa komme dampende paa Bordet. Rørt Smør serveres hertil.

*Stuvet Blomkaal* er den kogte, hele Kaal, anrettet i Ragoutfad og en god, afbagt, letsaltet Mælkestuvning hældt over.

### 620. Indbagt Kaal.

Efter at Kaalen er kogt, skilles den i smaa Buketter, der dyppes i en Dejg, tillavet som Blomkaals-Gratin, Nr. 64. Skulde Dejgen være lidt for tyk, kan den fortyndes med en Smule Mælk. Efter at Buketterne er dypede, lægges de paa et fladt Fad uden at berøre hverandre, og først naar Dejgen er bleven kold, dyppes de i stødt Brød og koges lysebrune i Palmin. De kan anvendes som Garniture omkring Kødretter eller serveres som Før- eller Mellemret, hvortil da spises rørt Smør.

### 621. Blomkaal à la maître d'hôtel.

Den kogte, dampende hede Blomkaal anbringes paa Midten af et Fad, og paa Kanten af dette lægges Skiver af Citron, hvorpaa igen lægges en lille Bolle af rørt Smør afstukket med en Teske, dyppet i varmt Vand. Bollerne rulles i fint hakket Persille og maa ordnes, før Kaalen anrettes.

### 622. Blomkaal med Parmesanost. (3 mellemstore Hoveder. Til 12 Personer.)

Den kogte Blomkaal lægges paa en Sigte, og først naar Vandet er godt fjernet, lægges Hovederne i Pyramide paa et Fad, der taaler at udsættes for Varmen i Ovn, og hvorpaa de kan serveres. En meget jævn, hvid Sauce, lavet af Smør og Mel og opspædt med Mælk, lieres med 1 Æggeblomme for hvert Blomkaalshoved, og Sauceen tillaves med reven Parmesanost, Sukker og Salt efter Smag. Den hældes over Kaalen, som maa være helt dækket dermed, og bestrøs derefter med stødt Brød samt overdryppes med smeltet Smør. Bages et godt Kvarter ved stærk Ovenvarme, indtil Retten er lysebrun. Sauceen kan ogsaa laves af Suppe eller Kaalvand med Maggis-Bouillon-Tærninger, men da maa der bruges flere Æg og mere Smør. Serveres som Gemyse eller som selvstændig Ret til Forret eller som Mellemret.

### 623. Blomkaal med Reje-Sauce.

Anret den kogte Blomkaal i Pyramide paa et rundt Fad, ikke for fladt, overhæld den med en Reje- eller Krebse-Sauce, og garnér den med Butterdejgs-Snitte. Reje- eller Krebse-Sauce laves som Hummer-Sauce Nr. 778, ogsaa denne kan passende anvendes til den kogte Blomkaal. Et Salat-hoved anbringes paa Toppen af Anretningen.

**624. Blomkaal med Tomat-Sauce og kogte Ris.**

Ris, kogt som til Karry, lægges som en Rand paa et større Fad, og dette stilles i Ovn, til Risene er tørre. Kogte Blomkaalshoveder lægges inden i Randen og overhældes med en god Tomat-Sauce, tillavet med Vin. Ris-Randen belægges med Skiver af raa Tomater, der er dyppet i Æg og i stødt Brød, blandet med Peber og Salt og stegt i Smør paa Panden.

**625. Blomkaal og Ærter med Mayonnaise eller rørt Smør.**

Anret et meget stort eller nogle mindre, kogte Blomkaalshoveder paa Midten af et Fad, og garnér dem med en Krans af kogte Ærter. 1 Par Bundter Persille skylles, aftrykkes i et Klæde, hakkes fint og drysses over Grønretten, hvortil serveres Mayonnaise eller rørt Smør. Vil man gøre Anretningen pynteligere, anbringes Mayonnaisen eller det rørte Smør i Tarteletter, der stilles uden om Grønretten. Tarteletterne maa selvfølgelig være kolde.

**626. Broccoli. (Italiensk Blomkaal.)**

Paa Grund af de lange, kødfulde Stilke kaldes denne Kaal ogsaa Asparges-Kaal og Stilkene kan tilberedes som Asparges. For øvrigt kan Broccoli tillaves som vor Blomkaal, skønt den adskiller sig betydeligt fra denne idet Blomsterne sidder i smaa Buketter paa de lange Stilke og alt-saa ikke danner det faste Hoved. Den kan ogsaa anvendes i Salater.

**627. Brunkaal.**

Hvidkaal kan snittes og kommes i Gryden hvori er brunet en god Skive Smør eller Klaret sammen med en Skefuld Sukker og Kaalen brunes heri under jævnlig Omrøring saa den ikke brænder paa. For at den hurtigere skal blive brun, kan der tilsættes Kulør, og først, naar den har faaet tilstrækkelig Farve, tilsættes lidt Væde, som enten kan være Suppe, Sky eller Vand, og heri dampes den mør under Laag. Brunkaalen tillaves med Salt og mere Sukker hvis det er nødvendigt. Den serveres til kogte Kødpolser samt til kogt og stegt Flæsk. Et Stykke let saltet, stribet Flæsk kan, efter at det er afvasket, nedlægges i den brunede Kaal og koges deri. Spises til Kaalen.

**628. Grøn-Langkaal.**

Bladene ribbes af, og skylles godt, forinden de koges i Vand med Salt samt ubetydeligt Natron. Naar Kaalen er mør, hældes den paa Dørslaget, og Vandet presses godt af hvorefter den hakkes meget fint. Smør og ubetydeligt Mel bages sammen og opspædes med Fløde eller god Mælk, og heri kommes den hakkede Kaal, som gives et Opkog. Den tillaves med Sukker, Salt og et Stykke koldt Smør. Den serveres i Ragoutfad med en Krans af glaserede Kastanier eller brunede Kartotler, lagt omkring Kaalen.

**629. Stuvet Hvidkaal.**

Af Kaalhovedet pilles de yderste Blade, og Hovedet skæres i 4 Dele, hvoraf Stokken bortskæres. Kaalen koges mør i Vand med Salt og lægges paa Dørslaget, hvorigennem Vandet trykkes af den. Smør og Mel bages og spædes med Mælk til Stuvning, som tillaves med Salt og ofte med Tilsætning af stødt, hvidt Peber. Den kogte Kaal skæres i mindre Stykker eller, som mange bruger, hakkes groft og kommes i Stuvningen.

Endvidere kan Hvidkaal anvendes, som omtalt, til:

- Chartreuse med Bajerske Pølser (Nr. 54),
- do. — Brunkaal (Nr. 55),
- Farseret Hvidkaal (Nr. 221),
- Stegt, farseret Hvidkaal (Nr. 222).
- Fuglereder (Nr. 229),
- „Bun“ (Nr. 227),
- Kaal-Dolma (Nr. 228),
- Svineryg-Suppe (Nr. 354),
- Hvidkaal-Suppe (Nr. 371),
- Brunkaal-Suppe (Nr. 386).

**630. Knudekaal.**

Af denne Kaal er det den stærkt udviklede Kaalstok, som spises. Den skrælles meget tykt, alt det træede maa afskæres, det er uspiseligt, ufordøjeligt og slet ikke til at mørne. Udskæres paa langs som Slik-Asparges. sammenbindes i Bundter og sættes over Ilden i kogende Vand med Salt, og Kaalen maa koge mindst 1 Time. Den anrettes og serveres som Slik-Asparges med rørt Smør.

Levning af kogt Knudekaal kan anvendes i Knudekaals-Budding, som Asparges-Budding og Gratin. Gratin'en kan bages i Gratinskaller, og endelig kan Kaalen stuves i en Mælkestuvning som til Kartoffler.

**631. Knudekaal, brunet.**

Denne Gemyse tillaves aldeles som brunede Roer Nr. 698.

**632. Knudekaal, indbagt.**

Den tykt skrællede Kaal skæres i Skiver, koges og indbages som Jordskokker Nr. 614.

**633. Knudekaal, paneret.**

Tilbered den kogte Kaal som Græskar Nr. 604.

**634. Knudekaal, revet.**

Den tykt skrællede, hele, kogte Knudekaal rives og vendes forsigtigt i en god Mælke- eller Fløde-Sauce, der, forinden Kaalen røres deri, tillaves med Salt, ubetydeligt Sukker og en lille Skive koldt Smør.

**635. Knudekaal, stuvet.**

Stuv Knudekaalen, der er udskaarret i langagtige Strimler, paa samme Maade som Asperges, men tilføj Mælke-Saucen lidt fint hakket Persille. Spises væsentligst til salte Kødspiser.

**636. Rosenkaal.**

De smaa, faste, grønne Hoveder skæres af Stokkene, og alle de gule eller visne Blade pilles af. Kaalen skylles godt, kommes i kogende Vand med Salt og er kogt i Løbet af 15 à 20 Minutter. Hovederne maa, naar de er kogt, ligge hele; de hældes da paa Dørslaget, derefter i et varmt Ragoutfad og overhældes med smeltet Smør.

**637. Stuvet Rosenkaal.**

Rosenkaal kan, efter at den er kogt og Vandet godt skilt fra den, overhældes med en Sauce, lavet af Smør og Mel, som, efter at det er bagt sammen, opspædes med Suppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger og lieres med 1 Æggeblomme beregnet til hver Stok Kaal. Sukker og Salt kommes i Saucen efter Smag, og Kaalen vendes heri. Brunede Kartofler serveres omkring Kaalen eller særskilt dertil.

Rosenkaal kan tillige stuves i Mælk.

**638. Rødkaal.** (*2 mellemstore Hoveder. Til 12 Personer.*)

De yderste Blade pilles af, og Kaalen parteres og snittes i fine Strimler, dog uden at noget af Stokken medtages. Paa Bunden af Gryden smeltes en Skive Smør eller Klaret, lidt Salt, Sukker og nogle Skefulde Rødbede- eller almindelig Eddike hældes deri. Kaalen dampes mør heri i mindst 2 Timer, den sidste Tid uden Laag og under jævnlig Omrøring. Ved Anretningen tillaves den efter Smag med mere Eddike, Sukker, Salt og Smør. Mange ynder at koge lidt Kommen sammen med Kaalen og at tillave den med Ribs- eller Kirsebærsaft; men Saften er unødvendig, thi Kaalen kan blive lige saa velsmagende foruden den.

**639. Savojkaal.**

Den skæres i 4 Dele, og noget af Stokken bortskæres. Efter at være skyllet koges den kun ganske kort Tid i Vand med Salt; koger den for længe, taber den sin fine Kaalsmag. Savojkaal stuves i Mælk og tillaves med ubetydeligt Sukker og Salt. Kaalen, hvoraf Vandet maa være godt aflobet, lægges i Ragoutfadet, og Saucen hældes over.

**640. Spidskaal.**

Spidskaal kan tidlig paa Eftersommeren anvendes i mange Retter og til Dels erstatte Hvidkaal. Den stuves som Hvidkaal og Savojkaal.



**641. Strandkaal au naturel.**

Det er sikkert den Kaalsort, som er mindst anvendt. Strandkaalen har hvide Stilke med smaa, gullige Blade paa Toppen, og kogt har den nærmest noget tilfælles med Asparges i Smagen. Silkene med Bladene paa skylles, flækkes paa langs, om det behøves, og koges straks i Vand med Salt under et tætsluttende Laag. Mange anvender Mælk til at koge dem i. Anrettes paa Serviet ligesom Slik-Asparges, men saa varme som muligt. Rørt Smør eller Sauce hollandaise spises hertil.

**642. Stuvet Strandkaal.**

Stilkene skæres i mindre Stykker og koges i Vand med Salt. Sauce som til stuede Asparges, Nr. 587—589, kan bruges hertil, og Kaalen vendes deri.

**643. Kaalrabi.**

Tilberedes ganske som Botfeldske Roer.

**644. Karse.**

Karse dyrker man med Lethed i Cigarkasser eller Urtepotter, eller ogsaa kan Frøene strøs paa fugtigt Bomuld, som lægges i en Skaal og atter dækkes med et tyndt Lag Bomuld.

Karse kan arrangeres paa Asjetter og spises, bestrøet med Salt, paa Brød. Smørrebrød med Tunge eller salt Kød belagt med Karse er en forfriskende Spise. Desuden anvendes Karse til Pynt paa mange smaa Frokostretter (se 1ste Del).

**645. Kogte Kartoffler.**

Af Kartofflen, som er vor vigtigste Rodfrugt, forekommer saa mange Arter, at man med Hensyn til Tilberedningen maa prøve sig frem angaaende, hvilke der egner sig til at koges med eller uden Skræl. Ved Indkøb bør man vælge de glatteste. De meget tidlige, nye Kartoffler vaskes godt, tørres i et groft Klæde og bliver bedst ved at sættes over Ilden i hedt, men ikke kogende Vand med Salt. De taaler kun meget lidt Kogning. Hen paa Vinteren bliver Kartofflerne derimod bedst, naar de skrælles og henstaar i koldt Vand nogle Timer, forinden de koges. De kommes i en emaillet Gryde i koldt Vand med Salt og 1 Teskefuld Eddike til en halv Snes Kartoffler, som derved bliver hvide og faar et smukt Udseende. Naar de er kogt, hældes Vandet fra dem, og de sættes over svag Ild og rystes tørre, til Vandet er fuldstændig fordampet. Er Kartofflerne kogt noget, før de serveres, hældes Vandet fra dem, og de tildækkes straks med et Klæde og holdes bedst varme paa denne Maade. Kartoffler, kogt i Hø, er ikke at anbefale. Kogte Kartoffler spises med Løg-Sauce (se Nr. 796). Hertil Matjes-, Spege-, Kryddersild eller Spegeskinke.

**646. Kartofler, engelske.**

Store Kartofler udbores med et Kartoffeljærn i smaa, runde Kugler, som koges møre i Vand med Salt. Vandet hældes fra dem, de dampes tørre, hvorefter en god Skive Smør, rullet i fint hakket Persille, nedlægges imellem dem. Kartofflerne svinges nogle Gange rundt i Kasserollen uden at gaa itu. Naar Smørret er smeltet, maa de hurtigt anrettes i et varmt Ragoutfad. Til kogte Fiskeretter.

**647. Brunede Kartofler.**

Smaa Kastanie-Kartofler koges og pilles lettest, medens de er varme. Paa Stegepanden brunes en god Skefuld Puddersukker. Saa snart det er brunt, men ikke branket, kommes et Par Skefulde Vand og en lille Skive Smør eller Margarine deri for at koges sammen med Sukkeret. Kartofflerne hældes heri og vendes forsigtigt. De maa koge i Sukkeret, indtil de faar en smuk, brun Farve. Store Kartofler, som ikke er melede, kan skæres i Stykker og brunes, men bliver sjældent saa smukke. Der findes i Handelen Kartoffeljærn, hvormed smaa Kartofler kan udstikkes af store.

**648. Kartofler à la Lyonnaise.**

Paa en Pande med rigeligt Smør kommes tynde Skiver Løg, som brunes ganske lidt. Kartoflerne, der maa være kogt den foregaaende Dag, maa ikke være melede. De skæres i Skiver, som brunes paa Panden, indtil de faar en brungul Farve. Før Anretningen røres hakket Persille, Salt, stødt, hvidt Peber og Eddike deri efter Smag. Serveres saa varme som muligt til Steg, Koteletter o. s. v.

**649. Kartofler à la maitre d'hôtel.**

Til cirka 12 store Kartofler tages  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Suppe eller Maggis-Bouillon-Tærning, opløst i kogende Vand, 1 Spiseskefuld hakket Persille, Salt og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør. Naar det hele staar paa Kog, lieses det med 2 à 3 Æggeblommer, og til sidst kommes Saften af en Citron deri, eller ogsaa anvendes Estragon- eller almindelig Eddike. Kartofflerne, der maa være faste og kolde, skæres i tynde Skiver, som varmes forsigtigt i Sauce. Spises til Smørrebrød eller som Gemyse til stegt Fisk og Kød.

**650. Kartoffel-Mos.**

Store, melede Kartofler skrælles og koges møre i Vand med Salt. Naar de er kogt, hældes Vandet fra, og Kartofflerne moses med en Ske eller Puré-Stoder. Skulde der endnu findes Klumper deri, gnides de igennem Dørslaget eller en grov Sigte. Mosen sættes over Ilden med en Skive Smør, Salt, stødt, hvidt Peber og saa megen Mælk, at den faar en passende Stivhed. Mosen kan, naar den er anrettet, pyntes ved Hjælp af en riflet Smørske.

**651. Kartoffel-Mos, bagt i Ovn.** ( $\frac{1}{2}$  Fdkr. Kartoffler. Til 12 Personer.)

I Mosen røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør, 3 Æggeblommer, Salt og stødt, hvidt Peber. Et Fad eller en Form smøres med Smør, bestrøs med stødt Brød, og Mosen fyldes deri. Oven paa den strøs atter Brød, og Formen sættes i en varm Ovn, indtil Mosen har en smuk, lysebrun Farve. Anrettes i Formen med Serviet omkring. Syltede Agurker kan hakkes og lægges i en Stjerne ovenpaa. Den serveres til Kødretter. Kartoffel-Mos anvendes som:

Kartoffel-Rand (Nr. 336),  
Rouletter (Nr. 18).

**652. Kartoffel-Mos med bagt, revet Brød.**

Anret en varm, tilberedt Kartoffel-Mos som ovenstaaende og dæk denne helt eller afstrib den med revet Franskbrød, stegt lysebrunt i Smør paa Panden.

**653. Kartoffel-Mos med brunede Løg.**

Mosen ophældes i Ragoutfadet og dækkes med sprøde, brunede Løg, stegt i Smør som til Bøf.

**654. Kartoffel-Mos med kogte Svesker.**

Den varme, tillavede Mos anrettes lagvis med kogte, varme Svesker uden Stene. Til varmt eller koldt, stegt Flæskekød.

**655. Kartoffel-Mos med Tomat-Puré.**

De mosede Kartoffler røres op med Tomat-Puré, i Stedet for at man ellers benytter Mælk. Tilsæt af Salt og Peber, hvad Gemysen behøver. Til stegte Fiskeretter.

**656. Kartoffel-Mos med Æbler.**

Enten kan nogle faa Stykker Æbler skæres igennem og mørkoges sammen med de skrællede Kartoffler til Mosen og gnides igennem Sigten med denne, eller smaa Stykker skrællede, gode Æbler mørnes i den varme, tillavede Mos. Spises til Flæskesteg, Koteletter og lignende.

**657. Kartoffler, stegte.**

Meget store, ensartede Kartoffler børstes rene i lunkent Vand, tørres i et groft Klæde og lægges paa Pladen, dækket med et Lag Køkkensalt. De er stegt paa 1 Time i den varme Ovn, men de maa gerne engang imellem vendes. Anret dem saa varme som muligt i Serviet paa Fad. Servér koldt eller rørt Smør. Salt og Peber til. De spises med en Ske af Skallen.

**658. Kartoffel-Sne.**

Meget store, megede Kartoffler koges i Vand med Salt. Saa snart de er møre, hældes Vandet fra dem, og Gryden stilles ved Varmen, medens

Kartoflerne pilles og derefter gnides igennem Puré-Sigten eller rives over et meget varmt Ragoutfad. Kartoffel-Sneen serveres hurtigst muligt, og den maa ikke berøres, efter at den er strøget igennem Sigten eller revet paa Rivejærnet; berøres den, mister den det lette Udseende. Til krydrede Kødretter som Bankekød, Gulasch, benløse Fugle o. s. v.

### 659. Stuede Kartoffler.

Smør og Mel bages og spædes med Mælk, til det bliver en passende jævn Sauce, som tillaves med Salt og ubetydeligt Sukker. Heri kommer helst ganske smaa, kogte, pillede Kartoffler eller større, som udskæres i 2 à 4 Dele. Kartofflerne varmes i Saucen. Lidt hakket Persille i Saucen passer godt til nye Kartoffler. Til alle Grønsager, som er stuede i Mælk, gør det en god Virkning, naar der lige før Anretningen røres et lille Stykke koldt Smør i Saucen.

### 660. Kartoffler, svenske.

Løgskiver brunes i Smør paa Stegepanden og heri vendes og varmes Skiver af kogte, faste Kartoffler. De maa ikke steges haarde, men skal egentlig kun varmes i rigeligt Smør. Tillav dem med Salt, hvis Smørret ikke er salt nok, og bestrø dem med stødt Peber. Med denne Kartoffel-Gemise kan for Eksempel Koteletter eller stegte Frikadeller garneres.

### 661. Kartoffelstrimler (franske), kogt i Klaret.

Raa, skrællede Kartoffler skæres i tynde Skiver, som enten kan koges hele eller udskæres i tynde Pinde, lægges i Friturekurven, der sænkes i den hede Palmin. Naar de begynder at brunes, løftes Kurven op for igen at sænkes i den kogende Palmin og koges lysebrune. De lægges paa graat Papir og bestrøs med ganske lidt Salt. Før Anretningen maa de et Øjeblik i den varme Ovn, medmindre de er kogt, lige idet de skal arrangeres. Serveres til Steg, Koteletter o. s. v. sammen med Grønsager, som Ærter, Asparges, Gulerødder, Bønner og deslige.

*Paillet-Kartofler* er ganske tynde Kartoffelskiver, kogt som Strimlerne.

### 662. Sweet Potatoes (søde Kartoffler)

faar vi fra de vestindiske Kolonier. Disse Kartoffler kan tilberedes som vore Kartoffler og Jordskokker.

### 663. Ristede Kastanier. (Mellemret.)

I Spidsen af hver Kastanie skæres et Kors. De lægges paa en Stegepande med rigeligt groft Salt og ristes møre heri over en rask Ild, indtil de med Lethed slipper Skallen. Serveres meget varme i en sammenfoldet Serviet og spises med rørt Smør.

**664. Glaserede Kastanier.**

De skoldes, koges lidt, og Skallen og den brune Hinde pilles af. Smør og Sukker koges sammen paa en Stegepande, og heri kommer Kastanierne, som jævnlig maa omrystes for ikke at brænde paa. Saa snart de begynder at blive glaserede, kommer lidt Sky paa Panden, hvori de dampes møre, indtil Væden er indkogt og har dannet Glasur omkring dem. De anvendes som Garniture omkring Kødretter.

**665. Stuede Kastanier.**

Skoldede Kastanier, hvoraf Skallen og den brune Hinde er afpillet, koges møre i Suppe. Smør og Mel bages og opspædes med Suppen, hvori de er kogt. Den krydres med Salt, Sukker og Madeira. Heri gives Kastanierne et Øpkog, forinden de anrettes.

**666. Løg-Koteletter med Spejlæg.**

Store, spanske Løg pilles og skæres i ikke for tynde Skiver, der dypes i Æg og stødt Brød og steges lysebrune og møre i Smør paa Panden. — Koteletterne anrettes paa et varmt Fad, og et rundt afstukket Spejlæg lægges paa hver. Brunet Smør kan hældes paa Fadet eller anrettes i Saueskaal.

Paa samme Maade kan Skiver af kogte *Kartofler*, *Selleri* og *Jordkokker* paneres, steges og anrettes.

**667. Løg-Koteletter med Kartoffel-Mos.**

Sæt paa hver af de varme, panerede, stegte Løgskiver en Top af Kartoffel-Mos. Brunet Smør anrettes særskilt.

Se Løg-Koteletter med Spejlæg Nr. 666.

**668. Løg-Koteletter med brunede Kartoffler.**

Læg Koteletterne i Striber paa Midten af det varme Fad, garnér dem paa Siderne med brunede Kartoffler og pynt Fadet med Persille. Brunet Smør eller en god Sky-Sauce til.

**669. Løg-Koteletter med Ris- og Tomat-Sauce.**

Kogte, varme Ris som til Karry anrettes i en Top paa Midten af Fadet og garneres med de varme Løg-Koteletter. Tomat-Sauce hertil.

**670. Løg-Koteletter med rørt Smør.**

Paa hver af de stegte Koteletter lægges en lille Bolle af rørt Smør med fint hakket Persille i. Afstik disse smaa Boller med en Teske, dyppet i varmt Vand, og servér Retten, inden Smørret smelter.

**671. Glaserede Løg.**

Smaa spanske Løg eller Rødløg overhældes med kogende Vand for lettere at kunne pilles. Smør og Sukker brunes i en Gryde, og heri kommes Løgene, som jævnlig maa omrystes, for at de ikke skal brænde paa. Naar Sukkeret har fæstnet sig paa Løgene, kommes ganske lidt Suppe, Sky eller Vand derved, og heri koges de møre under jævnlig Omrysten. Naar de er møre, og der har dannet sig en Glasur omkring dem, er de tjenlige til at serveres. Glaserede Løg anvendes meget som Garniture omkring mange Kødretter, hvortil de smager fortræffeligt.

**672. Perleløg.**

Perleløg er fortrinlige til Sauce; de kan anvendes som glaserede Løg eller ogsaa som Pynt oven paa Postejer, Tarteletter og Krustader, hvor de maa passe til Fyldningen.

Syltede Perleløg (se Syltebogen).

Sauce piquante med Perleløg (Nr. 768).

Suppe à l'espagnole (Nr. 384).

**673. Skalotter.**

Foruden at de syltes i Eddike (se Syltebogen), kan de tillige finde Anvendelse i mange Retter. De opbevares bedst om Vinteren, naar de spredes paa Loftet eller ophænges i Net eller i sammenbundne Knipper; dog maa de stadig efterses, og de mindre gode benyttes først.

**674. Hvidløg.**

Hvidløg giver en meget stærk, gennemtrængende Smag i Maden og maa derfor bruges med Maadehold; tilmed er det vist kun de færreste, som sætter Pris paa Smagen. Et Hvidløg kan deles i Fed, men et enkelt saadant kan dog ofte være for meget til en Ret. Mange ynder at indgnide en Oksesteg med et Fed Hvidløg, hvilket giver en pikant Smag i Skyen.

**675. Majs-Kolber. (Sweet Corn.)**

Stilk og Dækblade fjernes, og Kolberne lægges i spilkogende Vand, tilsat Salt, og behøver efter Modenheden fra 20 Minutter til  $1\frac{1}{2}$  Times Kogning. Kærnerne spises eller gnaves af Kolben. Rørt Smør, Salt og Peber hører hertil. Disse hele Kolber anrettes meget varme i Serviet. De kan ogsaa ristes.

**676. Majs, nedsaltet. (Sweet Corn.)**

Kog Majskolberne som omtalt Nr. 675, indtil Mælken i Kærnerne ikke længer er flydende. Disse kogte Majskærner, skaarne fra Kolben, nedpakkes i en Stenkrukke, hvis Bund er dækket med  $1\frac{1}{2}$  Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Tomme) tykt Lag Køkkensalt; nu lægges et Lag af Majs 5 Centimeter (2 Tommer) tykt, saa igen Salt og Majs, indtil Krukken er fyldt. Det øverste

Lag maa være et temmelig tykt Lag Salt, hvorover hældes et Lag smeltet Talg. Naar dette er stivnet, tilbindes Krukken med Pergamentpapir og anbringes paa et koldt Sted. Hænder det, hvad sjældent sker, at det øverste i Krukken ved at gemmes bliver mindre godt, kan ligesom ved de nedsaltede Snittebønner det øverste Lag blot fjernes. Den saltede Majs lægges i Blød Natten over og er da udmærket til nedenstaaende Gemyse.

### 677. Majs, friske, kogte og stuvede i Mælk.

Snit Kærnerne af den kogte Kolbe, overhæld dem med lidt kold, sød Mælk og lad dem koge over svag Ild, indtil de jævner sig. Koldt Smør, Salt og Peber røres deri. Nedsaltet Majs behandles paa lignende Maade.

### 678. Majs og Tomater.

Lige meget af kogte, friske Majs, skaarne fra Kolben, eller af saltede Majs, udblødte som anvist i Nr. 676, og skoldede, friske, ituskaarne Tomater, hvoraf Hinden er aftrukken, koges ganske smaat i omtrent  $\frac{1}{2}$  Time, hvorefter Gemysen tillaves med Salt, Peber og ubetydeligt af Sukker. Efter endnu 1 Kvarter ganske jævn Kogning røres et Stykke Smør deri, den faar atter et Opkog og kan anrettes. Tomat-Puré kan benyttes efter Skøn i Stedet for de friske Tomater, naar disse ikke er i Handelen til overkommelige Priser.

### 679. Makaroni med Parmesanost. ( $\frac{1}{4}$ Kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{⊕}$ ) Makaroni. Til 8 à 10 Personer.)

Makaronierne brækkes i korte Stykker og kommes i rigeligt kogende Vand med Salt eller i Mælk, hvori de koger, indtil de er møre, men ikke udkogt. De hældes paa Dørslaget og derfra i Ragoutfadet, hvor de overhældes med smeltet Smør. Reven Parmesanost serveres særskilt.

### 680. Stuvet Makaroni.

Til de itubrækkede og kogte Makaroni laves en Stuvning af Smør og Mel, som spædes med god Mælk og tillaves med Salt og ganske lidt Sukker. Makaronierne vendes deri.

### 681. Makaroni à la Florentine.

Til  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊕}$ ) itubrækkede og kogte Makaroni laves en hvid Sauce af 100 Gr (20 Kvint) Smør, 1 god Spiseskefuld Mel og omtrent  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Suppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærning. Naar Saucen har kogt, tillaves den med stødt, hvidt Peber, Salt, Cayennepeber, udrørt Sennep samt  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊕}$ ) reven Parmesanost og gives et Opkog hermed. Til sidst varmes Makaronierne heri. Serveres som Gemyse til Kødretter.

### 682. Makaroni à l'anglaise.

I  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) god, kraftig Sky, jævnet med ganske lidt Sagomel, kommes 2 Trøfler, som skæres i Skiver og gives et Opkog i Skyen, der

deraf faar en udmærket Smag.  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\overline{\text{t}}$ ) itubrækkede, kogte Makaroni varmes i Sauce og serveres i Bordure-Rand. Omkring denne kan lægges kogt, salt, udskaaren Tunge. Endvidere anvendes Makaroni i:

- Gratin med Tomat-Puré (Nr. 77),  
 do. do. Skinke (Nr. 76),  
 Makaroni-Salat (Nr. 283),  
 do. do. (Nr. 306).

### 683. Nudler.

Anvendes som Makaroni.

### 684. Oliven.

Oliven findes anvendt i fine Ragout'er, i Sauce og som Garniture. De faas henkogte. De skrælles i en Spiral uden om Stenen, drejes i den oprindelige Form og gives et Opkog i Sauce, forinden de serveres.

Nedsaltede Oliven er de billigste; de købes i los Vægt.

### 685. Pastinakrødder, stuede.

De skræbete, kogte Rødder udskæres og stues enten i en Mælke-Sauce, i Suppe eller i Vandet, hvori de er kogt; denne Sauce lieres med et Par Æggeblommer. I Mælke-Saucen røres et Stykke Smør, rullet i fint hakket Persille.

### 686. Persille, kogt i Klaret.

De grove Stilke pilles af, og Persillen skylles i Vand og maa derefter være godt afløben, forinden den kommes i den hede Klaret eller Palmin og koges sprød. Med den kogte Persille garneres Rouletter, Kroketter o. s. v.

Den friske, grønne Persille saa vel som Karse, Hoved-Salat og Endivie anvendes meget til Dekorering og giver selv en tarvelig Anretning et tiltalende Udseende.

### 687. Persille-Rødder.

Anvendes sjældnere som selvstændig Ret, men koges i Suppe, gule Ærter o. s. v. for at give Smag deri. Persille-Rødder kan stues som Nr. 685.

### 688. Portulakstilke.

Bladene pilles af, og disse benyttes, foruden til Suppe, tillige til Gemyse og behandles som Spinat.

### 689. Slik-Porrer. (*4 à 5 til hver Person.*)

De største Porrer anvendes til Slik-Porrer, som kan serveres til Frokost, som For- eller Mellemret ved Middagen eller til Aften. Det overste grønne af Porren bortskæres og kan benyttes i Suppevisk. Det nederste renses



godt for Jord, hvoraf der tidt findes meget i Porrer. De skylles, bindes i Bundter som Asparges og koges møre i Vand med Salt i  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  Time. Anrettes saa varme som muligt paa Fad med Serviet paa, og Baandene fjernes. Slik-Porrer spises med rørt Smør.

### 690. Porrer, kogt i Smør.

De rensede Porrer skæres i mindre Stykker og faar et godt Opkog i Vand med Salt. Vandet hældes fra dem, og en god Skive Smør lægges i Gryden. Porrerne dampes heri under Laag og over svag Ild. De anrettes uden anden Tilsætning end Salt og er en velsmagende Gemyse.

### 691. Porrer, stuvede.

Rens Porrerne og udskær dem i tommelange Stykker, der koges i saltet Vand. Af Smør og Mel, opspædt med Porrevandet eller med Kødsuppe, laves en jævn Sauce, og denne lieres med 1 à 2 Æg efter Portionernes Størrelse. Heri varmes de kogte Porrer. Til kogt Suppekød er dette en god Gemyse.

### 692. Porre- eller Græsløg.

Bruges til Røræg, Omeletter, Æggekage o. s. v.

### 693. Radiser.

De yderste grove Blade pilles af, saa kun Hjertebladene bliver tilbage. Omkring disse skræbes Radisen godt, skylles derefter og spises med Salt til. De kan ogsaa arrangeres paa en større Asjet, i hvis Midte stilles en mindre med rørt Smør eller Mayonnaise (Nr. 753), hvilket spises til Radiserne.

### 694. Kogte Radiser.

Kogte Radiser kan anvendes imellem andre Grønsager til en Grønret. Lange, engelske Radiser egner sig bedst hertil. De renses, skylles, og de yderste, grove Blade pilles af, hvorefter de bindes i Bundter ligesom Slik-Asparges og kommer i kogende Vand med Salt; men de behøver kun nogle faa Minutters Kogning. De anrettes paa Serviet med Toppene ind imod Midten af Fadet; men da disse under Kogningen mister deres friske Udseende, pyntes Retten med en Buket Persille. Rørt Smør spises hertil.

### 695. Radiser, stuvede.

Bladene skæres af Radiserne, der koges nogle Minutter i Vand med Salt eller i tynd Kødsuppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger. Af Smør, Mel og Suppen laves en Sauce, der lieres og tillaves med Salt og fint hakket Persille. Til stegte Kødspiser.

**696. Kogte Ris.** ( $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Ris til 10 Personer.)

Benyttes meget til Garnering omkring Retter, tilberedte af Kød, Fisk og Fjerkræ, og navnlig til Retter, hvor der anvendes skarp, krydret Sauce som Karry-, Chutney- eller anden pikant Sauce.

Risene skylles først i koldt og dernæst i varmt Vand og kommes derefter i rigeligt kogende Vand med Salt. Naar de er saa møre, at de let lader sig trykke itu, hældes Vandet fra dem, og Kasserollen fyldes med koldt Vand. Der røres i Risene, indtil de er fuldstændig adskilte, da hældes Vandet fra, og Laaget lægges over. De hensættes ved Varmen, indtil de serveres. Har man en varm Ovn, kan Risene, efter at være kogt, hældes paa Dørslaget og overhældes med koldt Vand for derefter at sættes i Ovnen. Risene maa da jævnlgt vendes med en Gaffel, indtil de er adskilte, og alt Vandet er fordampet.

**697. Ris med Tomat-Puré.**

Over  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) skyllede og skoldede Ris, 1 Gulerod og 1 Løg hældes 1 L (1 Pot) hvid Sparesuppe, og Risene sættes over svag Ild for at dampes møre under Laag i omtrent 1 Time. Er der endnu Væde ved dem efter den Tid, tages Laaget af, og de koges videre, indtil den er fordampet. Guleroden og Løget tages op, og der røres  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Tomat-Puré i Risene.

Denne Gemyse serveres til Kød- og Fiskeretter.

**698. Brunede Bøtfeldske Roer.**

Heraf vælges i Regelen de mindste, der sjældnere er træede. De skrælles, skylles og skæres i langagtige Strimler, som brunes i Smør og Sukker. Naar de har faaet en brunlig Farve, kan der tilsættes lidt Kulør samt ubetydelig Suppe eller Sky, og heri koges Roerne møre. Sædvanlig er da Væden fordampet; de tillaves med Salt og stødt Peber.

**699. Stuede Bøtfeldske Roer.**

De koges og stuves som Hvideroer (Nr. 700).

**700. Stuede Hvideroer. (Majrøer).**

Roer regnes ikke for nogen særlig sund Spise, og de kan ofte være meget beske i Smagen, hvorfor man, saa snart de er bragt i Kog, bortkaster det første Hold Vand. De skrælles, skæres i mindre Stykker og koges møre i Vand med Salt, samt stuves som Kartoffler i Smør, Mel og Mælk. Sauce tillaves med hakket Persille, Sukker og Salt. Roerne hældes paa Dørslaget, og Vandet maa være godt afløbet, forinden de kommes i Stuvningen.

**701. Glaserede Hvideroer.**

En Skive Smør brunes sammen med lidt Sukker, og heri kommes nogle faa Spiseskefulde Sky, Suppe eller Vand med Tilsætning af Maggis-Bouil-

lon-Tærninger; dette koges sammen, forinden de skrællede og ituskaarne Roer lægges deri for at koge møre, til Saucen er kogt hen og har dannet en Glasur om Roerne.

### 702. Ruskomsnusk.

Smaa Tærninger af magert, røget Flæsk eller Skinke koges omtrent møre i lidt Vand. Da kommer lige Dele af smaatskaarne Gulerødder, Hvideroer, Sellerier og Kartoffler samt omtrent dobbelt saa mange pillede Grønærter deri og koges møre sammen med Flæsket. Herpaa kan kommes lidt Jævning af Flormel udrørt i Vand, og det gives et Opkog. Til sidst tilsættes et Stykke koldt Smør, fint hakket Persille, Sukker og Salt, hvis det er nødvendigt. Denne Ret kan serveres enten til en Kødret eller fyldes i Midten af en Rand af Fars. Som Efterret er den mest brugt.

### 703. Sorte Ræddiker.

De skrælles, skylles og skæres i tynde Skiver, som arrangeres paa en Asjet og bestrøs med Salt. Anvendes til koldt Bord.

### 704. Rødbeder.

Rødbederne afvaskes og koges i Vand; men hertil medgaar flere Timer, hvorfor de udmærket kan stilles i Høkkasse for at mornes. Medens de er varme, gnides Skindet let af med Haanden. Bedst bliver de, lagt paa den tørre Pande og stegt i Ovnen, saa længe at Skindet let kan stryges af dem. Efterhaanden som de skæres itu i Skiver, lægges de i Krukken, nedstrøs med Puddersukker og, som mange bruger, med lidt Kommen. Til sidst hældes raa, fortyndet Eddike over dem. Krukken maa helst staa utildækket, men med rigelig Eddike over Rødbederne. De spises til Steg og anvendes meget til Salater.

### 705. Engelske Stakys.

De er af en lille Fingers Tykkelse og Længde og meget riflede. Den tynde Hinde, som bedækker dem, skrubbes saa vidt muligt af med en Børste, forinden de koges i Vand med Salt. De anrettes saa dampende som muligt, lagt i en sammenfoldet Serviet, og serveres med rørt Smør.

### 706. Bleg-Selleri.

De spises her i Landet mest raa med Salt som Radiser. Af Sellerierne pilles de øverste store, grove, grønne Blade, og kun de lyse, gule bliver tilbage, hvorefter Stilkene parteres saaledes, at der følger lidt Rod med hver. De serveres staaende i Vand i et højt Glas og spises til Frokost, til Middag, serverede samtidig med Ost og Smør, eller til Aftensbordet.

### 707. Bleg-Sellerier (kogte).

Efter at de er delt og godt afskyllede, koges de som Radiser (Nr. 694). Serveres paa Serviet paa Fad og spises med rørt Smør.

**708. Bleg-Selleri, stuvet.**

De ituskaarne, kogte Stilke overhældes med en hvid, jævn Sauce af Smør, Mel og Sellerivandet tilsat Maggis-Bouillon-Tærninger. Sauce- lieres med Æggeblommer, pisket med raa Fløde. Salt og ubetydeligt Sukker tilsættes efter Smag.

**709. Stuede Selleriknolde.**

De skrællede og ituskaarne Sellerier koges møre i Vand med Salt eller i Suppe. Smør og Mel bages og spædes med den afsiede Sellerisuppe til en Sauce, som lieres med et Par Æggeblommer og tilsættes Salt, Peber og lidt Sukker. Selleri kan desuden anvendes som:

Farserede Sellerier (Nr. 225),	Selleri-Sauce (Nr. 788),
Selleri-Suppe (Nr. 406),	Selleri-Salat (Nr. 314).

**710. Skorzoner-Rødder, stuede i Mælk.**

De faas fra Efteraaret og hele Vinteren igennem. Rødderne skræbes og kommes efterhaanden i lunkent Vand, hvori er udrørt lidt Hvedemel samt tilsat noget Eddike for at forhindre, at de bliver mørke. De skæres itu ligesom Asparges. Rødderne kommes i kogende Vand med Salt, og saa snart de er møre, hældes de paa Dorslaget og kommes i en Mælke-Sauce som til stuede Kartoffler og Asparges.

**711. Kogte Skorzoner-Rødder med rørt Smør.**

Rensning af Rødderne, se Nr. 710. De kogte, hele Rødder anrettes paa Serviet paa Fad, pyntes med Salat eller Persille og spises med rørt Smør.

*Havre-Roden* ligner Skorzoner-Roden og kan tillaves som denne. Den er meget lidt kendt.

**712. Skorzoner-Rødder, stuede i Suppe.**

Saucen til Rødderne laves af Smør og Mel, opspædt med Suppe eller Vandet, hvori de er kogt, men da tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger. Den lieres med nogle Æggeblommer og tillaves med Salt, Sukker og Citronsalt. Rødderne varmes i Sauce.

**713. Panerede eller indbagte Skorzoner-Rødder.**

De skræbete, ituskaarne, kogte Rødder hældes paa et Dorslag, og naar Vandet er godt aflobet, hældes de ud paa et groft Klæde, som tager Resten af Fugtigheden, forinden de dyppes i Æg og Brød, eller ogsaa kan de dyppes i Pandekagedejg (se Nr. 560). I begge Tilfælde koges de smukt lysebrune i Klaret eller Palmin og anvendes som Garniture om en Kødret. De kan ogsaa serveres med rørt Smør som en Mellemet.

**714. Spinat.** (*1/2 Skæppe Spinat. Til 12 Personer.*)

Spinaten pilles og befris for de grove Stilke, den skylles i flere Hold Vand, kommes derefter i kogende Vand med Salt og ubetydeligt Natron

og er hurtig kogt, hvorefter den hældes paa Dørslaget og overhældes med koldt Vand, som atter presses godt af. Spinat kan enten hakkes meget fint eller stødes i en Morter. Der er forskellige Maader at tillave Spinat paa: Enten kan den, ligesom Grøn-Langkaal, kommes i en Stuvning af Smør og ganske lidt Mel, som opspædes med Fløde, Mælk eller Suppe, hvori Spinaten gives et Opkog og tillaves med Sukker, Salt og koldt Smør; eller — Spinaten hakkes sammen med en Skefuld Mel og kommes i Gryden for at gives et Opkog og tilsættes Fløde, Mælk eller Suppe samt Smør, Sukker og Salt. Den kan ogsaa hakkes i raa Tilstand, hertil bruges Kødmaskinen, og Spinaten røres i en Stuvning, som ovenstaaende, hvorefter den koges og indkoges godt.

Den kan anrettes i Ragoutfad med en Krans af overskaarne, haardkogte Æg.

### 715. Spinat med Smør.

Den kogte, hakkede Spinat kommes i en Gryde og gives et Opkog, for at Vandet, som er ved den, kan fordampe. Koldt Smør, Salt og ubetydeligt Sukker røres deri, og Spinaten serveres straks.

*Af Retter med Spinat har vi Omelet og Budding.*

### 716. Stuede Syrer. ( $\frac{1}{2}$ Skæppe Syrer. Til 12 Personer.)

Den Syre, man dyrker i Haverne, har større Blade og er ikke saa syrlig som den vildtvoksende. Syrerne ribbes, skylles og kommes i rigeligt kogende Vand med ubetydelige Natron. Naar Bladene er møre, ophældes de paa Dørslaget, Vandet afpresses, og Syrerne hakkes fint eller gnides igennem en grov Sigte. Syremos kan enten stuves som Spinat, hvortil afbages Smør og Mel, som spædes med Suppe, og Syrerne røres heri og tillaves med Sukker; eller ogsaa røres blot et Stykke koldt Smør i Mosen tillige med Sukker efter Smag. Syrerne gives et Opkog hermed og serveres til Steg, Koteletter o. s. v.

### 717. Tomater.

Den smukke røde Tomat modnes fra Slutningen af Juli til Begyndelsen af Oktober, men saa snart Nattefrosten begynder, ophører Frilands-Tomaterne. Paa den Tid, de er billigst, bør man forsyne sig til Vinterbeholdning. De er uhyre lette at henkoge til Vinterbrug og dertil meget anvendelige i en økonomisk Husholdning, da de i mange Retter kan spare Kødskraft, f. Eks. i Suppe, Sauce og Ragout. I frisk Tilstand kan de udskæres og anvendes som Pynt om Steg eller andre Kødretter, hvortil de spises.

Omelet med Tomater (Nr. 93), Tomat-Salat (Nr. 315),  
Gratin do. do: (Nr. 77), Tomat-Suppe (Nr. 407—408),  
Farserede Tomater (Nr. 236), Tomat-Sauce (Nr. 790),

<i>Tomat-Puré</i>	} se Syltebogen.
<i>Henkogte Tomater</i>	
<i>Saltede Tomater</i>	

**718. Trøfler.**

Trøflen er en Svamp. De fleste, som benyttes i Husholdningen, købes henkogte, og heraf foretrækkes særlig den franske Perigord. Har man aabnet et saadant Glas uden at anvende hele Indholdet, kan Resten overhældes med kogt Sherry og tilbindes lufttæt. Friske Trøfler renses med en Børste i flere Hold koldt Vand. Naar de koges, lægges Skiver af fersk Spæk paa Bunden af Kasserollen, og herpaa lægges Trøflerne, som overhældes enten med Rødvin, Madeira, Rhinskvin eller Champagne efter Behag. De maa koge smaat under tætsluttende Laag, indtil de er bløde, hvortil medgaar omtrent 1 Time. Anrettes hurtigt i Serviet og spises med rørt Smør. Den Væde, hvori de er kogt, hældes paa Flasker, som tilproppes, og kan anvendes til Sauce og i forskellige Retter, hvor Trøffelsmagen passer. Henkogte Trøfler gives et Opkog i Vin og serveres som ovenstaaende med rørt Smør.

**719. Slik-Ærter.**

Tynde, fine Sukkerærter ribbes, skylles og bindes i Bundter, som lægges i kogende Vand med Salt og Sukker og maa koges meget møre. De anrettes saa varme som muligt paa Serviet, lagt paa et varmt Fad, og spises med rørt Smør.

Sammen med Ærterne kan koges smaa Gulerødder, og disse lægges da i en Krans uden om Ærterne og pyntes med Persille.

**720. Ærter à l'anglaise.**

Naar Ærterne er kogt, sis Vandet fra; de hældes i et varmt Ragoutfad. Øverst lægges en Skive koldt Smør.

**721. Ærter à la française.**

Fra de kogte Ærter sis Vandet, og de rystes i smeltet Smør sammen med lidt fint hakket Persille. Paa denne Maade anvendes de meget til Garnering om Koteletter, Stege, Filet'er og deslige.

**722. Stuede Grønærter og Gulerødder. (3 Fdkr. Ærter, Gulerødder efter eget Skøn. Til 12 Personer.)**

Marrowfats-Ærter anses for de fineste og bedste til Stuvning. De maa være friskplukkede, thi ellers er Bælgene sejge og derved senere at bælge. Gulerødderne skræbes og skæres i smaa, fine Tærninger af en Ærts Størrelse; de skylles og koges sammen med Ærterne i ganske lidt Vand med Sukker og Salt. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Smør smeltes, og heri bages 2 gode Spiseskefulde Mel, som opspædes med Ærte vandet, hvori Ærterne kommes til lige med fint hakket Persille.

**723. Ærter og Makaroni.**

En Levning kogt Makaroni kan udskæres ganske smaat og blandes med en tilsvarende Portion Grønærter, friske eller henkogte. Lidt af Ærte vandet, en Skive Smør, Salt og fint hakket Persille kommes deri, og Gemysen gennemvarmes. Den passer til Skinke.

**724. Tørrede, russiske Ærter.** ( $1/2$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ). Til 12 Personer.)

Ærterne skylles i flere Hold Vand og sættes i Blød i lunkent Vand, hvori de henstaar Natten over; staar de i Blød i 2 Døgn, bliver de bedre. De koges i Vand med Sukker, Salt og en god Skive Smør. Hvor længe de behøver at koge, afhænger af Ærternes Godhed, men sædvanlig medgaar mindst 2 Timer. De stuves som Grønærter og kan tillaves med fint hakket Persille. Af tørre Ærter findes foruden de russiske,

grønne hollandske,	gule,
do. danske,	graa Ærter.

De her nævnte Sorter anvendes til Supper og Pureer.

## PURÉ

Derved forstaas en Mos, tilberedt af Kød eller Plantestoffer. Af Kød anvendes mest Brissel, Høns og Vildt. Hvad der koges til Puré, maa være saa mørt, at det med Lethed lader sig gnide igennem Puré-Sigten. Puré kan opspædes med tynd Suppe, kogt paa Ben, Sener og lignende, og kan saaledes afgive en billig og udmærket Suppe (se jævnedes Supper). Efterfølgende Pureer benyttes som Gemyse og Garniture omkring Kød- og Fiskeretter, men hertil er det derimod nødvendigt at *indkoge* Mosen til en passende Fasthed, for at den kan egne sig dertil, eller ogsaa bage Smør og Mel, kun ganske lidt deraf, og heri give den gennemstrøgne Mos et godt Opkog.

**725. Puré af Bønner.**

Denne Puré kan laves af hvide eller brune Bønner. Efter at de har staaet i Blød Natten over, koges de møre i Vand med Salt tillige med et Løg og drives derefter igennem Sigten. En Jævning af Smør og Mel bages og spædes med den afsiede Suppe, hvori Bønnerne er kogt, og heri kommes Mosen, som gives et Opkog og tillaves med koldt Smør.

*Brune Bønner* tillaves med Salt, Sukker og Eddike.

*Hvide Bønner* tillaves med stødt, hvidt Peber og Salt.

**726. Puré af Gulerødder.**

Hertil tages store Gulerødder, som skræbes, skylles og skæres i mindre Stykker. Paa Bunden af Gryden kommes ganske lidt Suppe eller Vand

## PURÉ

med Maggis-Bouillon-Tærninger, hvori Rødderne dampes møre over meget svag Ild for derefter at gnides igennem Sigten. Mosen tillaves med lidt koldt Smør, fint hakket Persille, Sukker og Salt efter Smag. Er det nødvendigt, at Mosen indkoges, maa det ske under Omrøring. Puré kan serveres i Bordure-Rand og udenom lægges Kød- eller Fiskeretter eller omvendt.

### **727. Puré af Kartoffler.**

Se Nr. 650.

### **727 a. Puré af Jordskokker.**

Som Kartoffel-Puré.

### **728. Puré af Kastanier.**

De skoldede og pillede Kastanier koges møre i Suppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger; dette hældes fra, og Kastanierne gnides igennem Sigten. Smør og Mel bages og spædes med Suppen, hvori de er kogt, og heri kommes Pureen, som tillaves med et Glas Madeira, Sukker og Salt.

### **729. Puré af Linser.**

Laves som Bønner.

### **730. Puré af Tomater.**

Smukke, røde Tomater skæres over, og Saften presses af. De koges med 1 Log, Salt og Paprika og gnides igennem Sigten, naar de er udkogt. Smør og lidt Mel bages og spædes med den udpressede Saft, og heri gives Mosen et Opkog. 1 Selleri kan koges sammen med 8 à 10 Tomater og gnides igennem Sigten med disse. Denne Puré egner sig særlig til stegt Fisk.

### **731. Puré af Sellerier.**

Sellerierne renses, skæres itu og koges i Vand eller tynd Suppe. Der laves en tyk Stuvning af Smør og Mel, som spædes med Suppen fra Sellerierne; heri kommes de gennemstrogne Sellerier og gives et Opkog, til Pureen faar en passende Stivhed.

Pureen tillaves efter Smag med Salt, Sukker, stødt hvidt Peber og lidt koldt Smør.

### **732. Puré af Ærter.**

De groveste Gronarter kan bruges til Puré. De koges mere i lidt Suppe eller Vand med Maggis-Bouillon-Tærninger, og gnides igennem Sigten, efter at Suppen først er hældt fra. Smør og Mel bages og spædes med Suppen fra Ærterne, og heri røres Pureen tillige med et Stykke koldt Smør, Salt og Sukker.



Paa samme Maade kan udblødte, tørrede, grønne, hollandske eller danske Ærter behandles lige som gule Ærter.

### 733. Henkogte Grønsager.

Efter at Daaserne er aabnede, taaler Grønsager ikke at gemmes, dog kan de opbevares nogle Dage, naar de hældes over i en Krukke og smeltes til med et godt Lag Klaret eller Palmin. En Grønret eller Gemyse af henkogte Grønsager er let at tilberede. Daaserne hensættes i en Gryde med kogende Vand; paa denne Maade opvarmes Indholdet bedst. Henkogte Grønsager er langt at foretrække for de indførte udenlandske, friske Grønsager, der forhandles her om Vinteren, men som er i høj Pris og dog næppe saa velsmagende, naar de er tillavede, som de henkogte er. *Enhver økonomisk Husmoder bør være saa forsynlig, inden Juli Maanedes Udgang, at bestille sine Konserver til Vinterforbrug fremfor at gøre sine Indkøb i Vinterens Løb, da det gør en betydelig Forskel i Prisen.* Selv i den rigtige Aspargestid er de henkogte Slikasparges dog ofte de billigste og spises derfor omtrent lige saa meget som de friskstukne. Der er heller ikke længere nogen som helst Grund til at købe de indførte, henkogte Grønsager, nu da vore egne fremstilles saa udmærket gode og tillige betydeligt billigere.

Jeg personlig foretrækker og anbefaler de danske Vin & Konserver-Fabrikkers henkogte Sager.

## SAUCE

At kunne tillave en god Sauce er ingenlunde altid saa let, og det er dog som oftest den, der giver Retten Karakter. Den første Betingelse er, at Saucen laves med Omhu og saa betids, at den faar Tid til at koge godt, efter at Smørret og Melet er bagt og opspædt med Sky eller Suppe. Under Kogningen maa der jævnlig røres i Saucen, for at den ikke skal brænde paa eller trække Skind. *Soya* eller *Kulør* er god til at farve den med.

Har man stegt en Steg, vil der, saafremt den er passet godt, være god Sky til Saucen, men der er ofte saa mange andre Retter, hvortil det kan have sin Vanskelighed at have tilstrækkeligt af Sky at tilberede Saucen af. Det er derfor nødvendigt at samle selv de mindste Sener og Ben af raat, stegt og kogt Kød og afkoge det til Sky eller Suppe. Saucen kan da ved Hjælp af *Kødestrakt*, *Tomat* eller *Maggis-Bouillon-Tærninger* gøres baade kraftig og pikant.

I flere af vore nye Kogebøger spiller Grundsaucen en stor Rolle og betragtes næsten som en Nødvendighed for at kunne fremstille en god Sauce, men altid at skulle have en saadan Grundsauce paa rede Haand vil jeg anse for baade bekosteligt og urimeligt. Det er tillige noget, der slet ikke kan finde den rette Anvendelse i almindelige Husholdninger,

## SAUCE

men egner sig mest for Restaurationer og meget store Huse. Det mest økonomiske bliver dog at lave Saucen af Smør eller Margarine, Mel og Sky eller Suppe, passende til den Ret, hvortil den skal bruges, og af Levningerne af Saucen søge at finde den rette Anvendelse ved Tilberedningen af de paafølgende Maaltider.

### 734. Béarnaise-Essens.

Tyve pillede Skalotter, 2 Fed af et Hvidløg, 20 hele Peberkorn, 10 do. Allehaande, 5 do. Nelliker, 1 Laurbærblad, lidt Persille, Kørvel, Peberrod og ubetydeligt Paprika koges i en Blanding af  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Vin-Eddike,  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Estragon-Eddike og  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Graves, indtil Løgene er møre, og Essensen under Kogningen svundet til omtrent 1 L (1 Pot). Den sis og hældes afsvalet paa Flasker, som tilproppes. Anvendes til Sauce. Kan købes tillavet.

### 735. Estragon-Eddike.

Friske Estragonblade tørres i Skyggen og kommes derefter paa en Flaske, som fyldes med god Drue-Eddike. Flasken opbevares paa et varmt Sted og maa daglig rystes. Saaledes henstaar den en Maanedes Tid, da sis Eddiken fra gennem et tæt Klæde, hældes paa en Flaske, som tilproppes, og er da færdig til Afbenyttelse. Paa Bladene kan igen hældes frisk Eddike.

### 736. Essens af Sellerifrø og Paprika.

Da Krydderier let taber Aroma og Kraft ved at opbevares i længere Tid, er det at anbefale som baade økonomisk og tillige nemt at have dem i flydende Form, og deraf tilsætte Maden nogle Draaber.

I en mindre Flaske kommes Krydderiet, som overhældes med saa megen Cognac, at det staar over det. Flasken rystes jævnlig, og efter nogle Dages Forløb kan Essensen afsis og tilproppes godt. Paa denne Maade kan Essens laves af de fleste Krydderier.

Af *Sellerifrø* kan tillaves Essens; nogle Draaber heraf gør god Virkning i Suppe og Sauce og kan ofte erstatte Sellerier.

*Paprika* (ungarsk Peber), tillavet som Essens, er et Krydderi, som nu anvendes langt mere end Cayennepeber. Det er let at have det i flydende Tilstand, da det undertiden er saa ubetydeligt, der maa anvendes deraf.

### 737. Engelsk Harvey-Sauce til Kød- og Fiskeretter.

I  $1\frac{1}{4}$  L ( $1\frac{1}{4}$  Pot) Vand kommes  $\frac{1}{4}$  L ( $\frac{1}{4}$  Pot) Soya, 75 Gr (15 Kvint) knuste Sellerifrø, 75 Gr. (15 Kvint) Sennepsfrø, 15 Gr. (3 Kvint) stødt Ingefær, ubetydeligt Muskatblomme og Cayennepeber, 20 Gr. (4 Kvint) Hvidløg, 75 Gr (15 Kvint) syltede, hakkede Agurker og  $1\frac{1}{2}$  L ( $1\frac{1}{2}$  Pot) Eddike. Alt dette koges sammen, indtil det er svundet til omtrent det halve; da tages det af Ilden, og tørret Skal af en Citron kommes deri.

Saucen staar tildækket nogle Dage og sis, forinden den hældes paa tørre Flasker, som tilproppes godt. Denne saavel som Nr. 740 kan bruges i Stedet for de dyre engelske Saucer, som faas i Handelen. Anvendes i Sauce til Kød- og Fiskeretter og bruges meget til koldt Bord.

### 738. Sennep.

Hvad enten man bruger russisk Sarepta-, engelsk Mustard- eller vor danske Sennep, udrøres den paa samme Maade, men ikke i for store Portioner ad Gangen, da den ved at staa taber i Smag og Kraft. Den maa aldrig røres samme Dag, den skal bruges; thi da har den en bitter Smag. Den pulveriserede Sennep udrøres i kogt, lunkent Vand og tilsættes Sukker, Salt og lidt Eddike. Skulde den, efter at have staaet rørt nogen Tid, være for tyk, kan den fortyndes med Vand eller Eddike.

### 739. Fransk Sennep. (Moutard à la ravigote).

50 Gr (10 Kvint) Kørvel, 50 Gr (10 Kvint) Karse, 50 Gr (10 Kvint) Estragonblade og 50 Gr (10 Kvint) Pimpernelle sættes i kogende Vand et Par Minutter og hældes paa Dørslaget for at afløbe. Grønsagerne stødes ganske fine i en Morter og røres i 200 Gr (40 Kvint) pulveriseret gul Sennep, som er udrørt i Vand. Denne Sennep opbevares i et vel tilproppet og tilbundet Glas.

### 740. Engelsk Superlative-Sauce.

Paa en lille Dunk kommes  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Portvin,  $\frac{1}{4}$  L ( $\frac{1}{4}$  Pot) Pickles-Eddike,  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Champignons-Soya og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{8}$  Pot) almindelig Soya, 30 Gr (6 Kvint) ituskaarne Skalotter, 30 Gr (6 Kvint) smaatskaaren Citronskal, 30 Gr (6 Kvint) reven Peberrod, 15 Gr (3 Kvint) stødt Peber, 15 Gr (3 Kvint) stødt Allehaande,  $\frac{1}{2}$  Snes hakkede Ansjoser samt ganske lidt Cayennepeber og Sellerifrø. Dunken tilproppes godt og rystes daglig i Løbet af en 14 Dages Tid. Saucen sis, hældes paa Flasker og tilproppes. Nogle Skefulde heraf er en udmærket Tilsætning til Sauce.

### 741. Soya.

3 Liter (3 Potter) god Kødlage sættes over Ilden og bringes i Kog, skummes godt og sis igennem et tæt Klæde, naar den har afskummet; Lagen opspædes med saa meget Vand, at den bliver passende salt. 3 L (3 Potter) heraf kommes i Gryden igen tillige med 3 Theskefulde stødt, hvidt Peber, 1 do. Paprika, 1 do. Ingefær, 1 do. Nelliker, 2 hakkede Rødløg og 3 Laurbærblade. Hermed koger Lagen i mindst 3 Kvarter og sis atter. Medens Soyaen koger, brunes  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Puddersukker paa en Pande og kommes i den varme Soya for at give den Farve. Sukkeret maa være stærkt brunt, men ikke brændt, da det ellers let giver Afsmag. Til sidst kommes  $\frac{1}{2}$  Flaske Sherry deri. Foretrækkes det at have Soyaen jævn, udrøres Kartoffelmel i noget af Vinen, og Soyaen bringes i Kog igen.

**742. Champignons-Soya.**

Har man syltet Champignons, kan alt Affaldet benyttes til Soya. Det skylles godt og hakkes fint, hvorefter det nedstrøs med Salt og henstilles med Presse paa i 3 à 4 Dage. Da afvrides Lagen i et Klæde. Til  $1\frac{1}{2}$  L ( $1\frac{1}{2}$  Pot) Lage tages 10 hakkede Ansjoser, 1 Theskefuld stødt, hvidt Peber,  $\frac{1}{4}$  do. stødte Nelliker, 2 Laurbærblade og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) stærkt brunet Puddersukker. Alt dette koges og skummes, forinden der hældes  $\frac{1}{2}$  Flaske Rødvin deri. Naar den atter har kogt mindst 1 Kvarter efter, at Vinen er kommen i, sis den og hældes paa tørre Flasker, som tilpropes, naar den er kold. Denne Soya er meget velsmagende i forskellige brune, pikante Saucer og i mange Kødretter.

## SMØR-SAUCE

**743. Rørt Smør til Grønsager.** ( $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Smør beregnes til 12 Personer. Halvdelen kan være Margarine.)

Om Vinteren lægges Smørret i en varm Skaal og røres med en Træske, indtil det ligner en tyk Crème. Man kan udmærket godt tage halvt af Vegetabil og halvt af Smør. Det maa helst foregaa kort før Anretningen, for at det ikke skal blive stift igen. Smørret lægges i en Saucerskaal eller udsprøjtes gennem Sprøjteposen paa en Asjet.

Til Kød- og Fiskeretter kan 2 Spiseskefulde hakkede, henkogte eller friske *Champignons* røres i Smørret.

**744. Ansjos-Smør.**

Kodet af 15 Ansjoser eller Sardeller stodes i en Morter og gnides igennem Sigten for at røres sammen med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Smør.

**745. Chutney- eller Tartar-Smør.**

En original, indisk Opskrift paa Tilberedning af Chutney findes i Syltebogen. Man kan af denne paa en billig Maade skaffe sig en pikant Til sætning til Sauce, baade til Kød- og Fiskeretter. I  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) rørt Smør røres 2 Spiseskefulde Chutney, som først er gneden igennem en grov Sigte, 1 do. hakket Persille, 1 do. udrørt Sennep samt lidt Citronsaft. Til stegte Rødspætter, Hornfisk o. s. v. Chutney kan udelades heri.

**746. Maître d'hôtel Smør.**

I  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) rørt Smør kommes 2 Spiseskefulde fint hakket Persille samt 1 do. Citronsaft og lidt hvidt Peber. Dette Smør bruges foruden til fransk Bøf tillige til andre Kød- og Grønretter. En Teske dyppes i hedt Vand, og hermed afstikkes smaa Smørboller, som lægges paa Bøffen, lige idet den serveres.

**747. Peberrod-Smør.**

Til  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) rørt Smør bruges 3 à 4 Spiseskefulde reven Peberrod, som røres sammen med Smørret. Anvendes til Bøf, Koteletter og andre stegte Kødretter.

**748. Ravigote-Smør.**

$\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Smør røres med 1 Spiseskefuld fint hakket Kørvel, 2 do. Persille, 1 do. Karse, 1 do. Porre.

**749. Tomat-Smør.**

$\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) rørt Smør tilsættes 4 à 6 Spiseskefulde af den tykke, stærkt indkogte Tomat-Puré og lidt Paprika. Serveres til stegt Kød og Fisk.

**750. Smeltet Smør.**

Til at smelte maa bruges godt Smør, men det maa ikke komme i stærkt Kog.

**751. Smeltet Smør med Eddike.**

Fire Skefulde Eddike og 4 do. Vand bringes i Kog og tages af Ilden. Der røres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) koldt Smør deri, medens det staar ved Varmen, men maa ikke koge.

**752. Brunet Smør.**

En Blanding af den bedste Margarine og godt Smør kan brunes sammen paa Panden lige før Anretningen. Det er tilstrækkelig brunt, saa snart det har ophørt at skumme; da kan, om man synes, Bundfaldet sis fra, forinden det hældes i Sauceskaalen. I brunet Smør kan kommes Citronsajt eller Eddike, hvis det passer til Retten, hvortil det skal serveres. Naturligvis er det at foretrække kun at anvende Smør hertil, men Margarine er fortrinlig egnet til at blandes dermed.

## KOLDE SAUCER

**753. Mayonnaise.**

Se Tilberedningen heraf i Nr. 243.

*Mayonnaise à la provençale.* Til den i Nr. 243 angivne Portion Mayonnaise tilsættes 1 Spiseskefuld Kapers, 3 do. udrørt fransk Sennep og 1 do. Ansjos-Smør (Nr. 744).

*Russisk Mayonnaise* faas ved at komme 2 Spiseskefulde hakket Persille og 2 do. reven Peberrod i den i Forvejen angivne Portion Mayonnaise. (Se Nr. 243). Til stegt Fisk.

*Ungarsk Mayonnaise.* I Mayonnaisen kommes 3 Spiseskefulde Tomat-Puré samt lidt Paprika.

## KOLDE SAUCER

*En færdiglavet, ægte Mayonnaise findes i Handelen fra Fabriken „Mayo“. Den er særdeles velsmagende og holdbar i længere Tid, saa at den kan være til stor Nytte i Husholdningen, og spare megen Tid og Arbejde.*

*Forloren Mayonnaise. (Se Nr. 244).*

### 754. Remoulade.

I den Nr. 244 angivne Portion forloren Mayonnaise røres Persille, Karper og syltede Skalotter, 1 Spiseskefuld af hver Slags og alt sammen fint hakket. Saucen kan tilsættes Estragon- eller anden Eddike samt Peber efter Smag og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) pisket Fløde. Den stilles paa Is eller paa et koldt Sted, indtil den skal serveres.

### 755. Flødeskum med reven Peberrod. ( $\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Fløde. Til 12 Personer.)

Naar Fløden er pisket til stift Skum, røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) reven Peberrod deri tillige med Sukker, Salt og Eddike efter Smag. Saucen tillaves lige før Serveringen. Den spises til kogte Gedder, Karper, Høns samt til Kalve- og Lammekød o. s. v.

Hvad der bliver tilovers af Sauce, kan benyttes til Makaroni-Salat.

## BRUNE SAUCER

### 756. Agurke-Sauce.

En jævn Skysauce gives et Opkog med smaa, ituskaarne, syltede Agurker, Vin, Paprika, Sukker og Salt.

Skiver af friske Agurker kan koges i Saucen, som da tillaves med lidt Citronsaft.

### 757. Bordelaise-Sauce.

Et Par Spiseskefulde fint hakkede Skalotter, hvorimellem der helst maa være et Fed af et Hvidløg, svitses i Smør og overhældes med en god  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Rødvin. Dette koger nu, til noget af Vinen er fordampet, da hældes  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) god, brun Sauce deri, afbagt som ellers, men kraftig maa den være. I Saucen faar nogle Champignons (125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) friske eller henkogte) udskaarne i tynde Skiver et Opkog, derefter røres et Par Spiseskefulde Tomat-Puré deri, 1 Glas Madeira, lidt Paprika og 1 Teskefuld hakket Persille. Idet denne Sauce skal serveres, lægges deri 50 à 75 Gr (10 à 15 Kvint) smaa Marvtærninger, blancherede i kogende Vand. Marven kan udelades.

### 758. Champignons-Sauce.

En jævn, brun Skysauce tilsættes Champignons, som enten kan være friske, syltede i Smør, eller, hvis de er syltede i Eddike, godt afskyllede, for at Saucen ikke skal faa den stærke, syrlige Smag. Den tillaves med

Sherry, Maggis-Bouillon-Tærninger. Salt og ubetydelig Sukker og gives et Opkog med Champignon'erne.

### 759. Chutney-Sauce.

Chutney-Sauce er en jævn, brun Skysauce, hvori kommes Chutney efter Smag. Den kan gives til stegte Kød- og Fiskeretter.

*Lemon-Asie* er ligeledes anvendelig og særdeles velsmagende i god Skysauce.

### 760. Sauce à la diable.

I  $1\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kraftig, jævn Skysauce kommes et Par hakkede, let brunede Løg, der gives et Opkog i Sauceen tillige med 4 Spiseskefulde ituskaaren Piccalilly (Pickles), syltet i Sennep, af hvilken tillige 2 Spiseskefulde kommes i. Salt, Vin og Sukker efter Behag. Sauceen maa have en smuk, brun Farve.

### 761. Sauce financière.

Er en meget yndet Sauce; her er det Madeira-Sauceen, som faar et Opkog med hakkede, kogte Kastanier, Champignons, Trøfler og Oliven, kun ganske lidt af hver Sort.

### 762. Sauce à l'italienne.

Brun et Par meget fint hakkede Løg og blot et lille Fed af 1 Hvidløg i Smørret, der skal brunes og afbages med Melet til Madeira-Sauceen. Lidt fint hakkede Champignons og Oliven faar et Opkog deri.

### 763. Kapers-Sauce.

To Spiseskefulde Kapers kommes i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) jævn Skysauce. Den tillaves med Vin, lidt Paprika, Salt og Sukker efter Smag.

### 764. Kastanie-Sauce.

Hak nogle faa, kogte Kastanier og bland dem i Madeira-Sauceen. (Se Nr. 766).

### 765. Madeira-Sky. ( $\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Skysauce. Til 12 Personer.)

En meget kraftig, klar, brun Sky, som yderligere kan forbedres med Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det er nødvendigt, jævnes med lidt ud-rørt Sagomel og krydres med Paprika, Salt og Madeira. Denne Sky kan varieres med forskellige Tilsætninger, hvorefter den da faar Navn:

Madeira-Sky med Champignons,	
do.	- Trøfler,
do.	- Oliven,
do.	- Kastanier (hakkede).

Disse Tilsætninger gives et Opkog i Skyen. Den kan serveres til Kalve- og Okse-Filet. til Koteletter samt til stegt og kogt Fjerkræ.

**766. Madeira-Sauce.**

Hertil skal Sauce afbages, det brunede Smør og Mel spædes med god Sky og krydres som ovenstaaende Madeira-Sky med Paprika, Salt, Madeira og Maggis-Bouillon-Tærninger.

**767. Oliven-Sauce.**

Oliven skrælles fra Stenene i en Spiral og drejes igen i den oprindelige Form. De gives et Opkog i lidt Madeira, som tillige med Olivenerne kommes i en jævn, brun Skysauce, hvori de atter faar et Opkog.

**768. Sauce piquante.**

I en meget stærk, klar, brun Sky kommes syltede Perleløg, Paprika, Sukker, Salt og Madeira efter Smag. Hermed koger Skyen nogle Minutter og jævnes derefter med Sagomel, udrørt i Vand. Sauce piquante er en tynd, klar Sauce med en let syrlig Smag. Anvendelig til stegte Kødretter, navnlig til Kalve-, Lamme- og Svinekød samt til kogte og stegte Høns, Kyllinger og Kalkuner.

**769. Skildpadde-Sauce.**

Se Nr. 9.

**770. Brun Sky-Sauce til Steg.** ( $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Skysauce. Til 12 Personer.)

Smørret brunes, og heri bages Mel, som opspædes med Skyen fra Stegen; den maa forinden være siet, og alt Fedtet godt afskummet. Sauce maa koge ganske smaat i 1 Kvarter, efter at den er opspædt med Skyen. Den maa laves temmelig tynd, og Portionen maa være rigelig stor, da den under Kogningen svinder en Del, men til Gengæld bliver tykkere, jo længere den koger. Sauce tillaves med Salt, ubetydeligt Sukker samt Kulør, hvis den trænger til mere Farve.

**771. Trøffel-Sauce.**

Til  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kraftig Skysauce tages 2 Spiseskefulde smaatskaarne Trøfler, som dampes i Madeira, forinden de kommes i Sauce.

**772. Vildt-Sauce.**

En god Vildt-Sauce tilberedes ved, at man bruner Smør og heri bager ganske lidt Mel, som opspædes med Skyen fra Vildtet til en tynd Sauce. Deri kommes god Fløde eller usukket condenseret Mælk, hvormed den koges godt, og til sidst røres en Skive koldt Smør deri tillige med Salt, Kulør og Maggis-Bouillon-Tærninger, hvis det behøves. Ribs-Gelé, udrørt i Sauce giver en udmærket Smag.



## HVIDE, JÆVNE SAUCER

Til en hvid, jævn Sauce tages den dobbelte Vægt af Smør som af Mel. Smørret smeltes, og Melet bages heri og opspædes med Suppe, til Saucen er passende jævn. Den danner Grundlag for de efterfølgende Saucer.

*At liere med Æggeblommer.*

Blommerne skilles omhyggeligt fra Hviderne og piskes med et Par Skefulde koldt Vand. Naar Suppen eller Saucen, som skal lieres, staar paa Kog, røres lidt af den varme Substans i de velpiskede Æggeblommer, der under stærk Omrøring hældes i Gryden, efter at den først er løftet af Ilden. Den kan atter sættes over, medens der stadig røres stærkt i den, men den maa ikke komme til at koge.

**773. Ansjos- eller Sardel-Sauce.**

Smør og Mel bages og spædes med Suppe. Lige før Anretningen kommer en god Skefuld Ansjos- eller Sardel-Smør deri og omrøres, indtil det smelter. Nogle flækkede Ansjoser, hvoraf Benet er udtaget, skæres smaat og kommer i Saucen tillige med hakket Persille. Denne Sauce kan til-laves som brun Sauce ved at brune Smørret, hvori Melet bages, og op-spæde det med Sky.

**774. Asparges-Sauce.**

Er en afbagt hvid, jævn, lieret Sauce, tillavet som forloren hollandsk Sauce (se Nr. 777), men til at spæde denne med benyttes Asparges-Van-det, hvori de smaatskaarne, skrællede Asparges er kogt. Sammen med Asparges passer Hummerkød, pillede Rejer og Krøbse-Haler. Til Sauce til 12 Personer bruges 3 à 4 Æggeblommer til at liere med.

**775. Champignons-Sauce.**

Smør og Mel bages som til ovenstaaende Sauce og opspædes med Kød- eller Fiskesuppe, hvilket maa rette sig efter, hvortil Saucen skal serveres. Den lieres med Æggeblommer og tillaves med Salt, Peber, Sherry eller Graves og Citronsaft i Tilfælde af, at det ikke er syrlige Champignons, der benyttes. De gives et Opkog i Saucen.

Champignons, henkogte i Smør, stilles til Varme, for at Smørret kan smelte; det anvendes til at bage Melet i.

**776. Frikassé-Sauce, tilsat forskellige Grønsager.**

Af denne Sauce beregnes mindst 1 L (1 Pot) til 12 Personer. Smør og Mel bages og opspædes med Suppen, hvori Kødet er kogt, og lieres med 3 Æggeblommer. Til Frikassé hældes Saucen over det udskaarne Kød.

*Frikassé-Sauce med Persille.*

Lige før Anretningen kommer 2 Spiseskefulde fint hakket Persille og nogle kogte, udskaarne Gulerødder i Saucen.

## HVIDE, LÆVNE SAUCER

### *Frikassé-Sauce med Asperges.*

Asperges'erne skrælles, skæres i smaa Stykker og koges i ganske lidt Suppe eller i Vand med Salt. Suppen, hvori de er kogt, benyttes til Saucen, som lieres med Æggeblommer. Kogte, pillede Rejer kan komme i Saucen tillige med Asperges'erne. Rejeskallerne kan stødes og afkoges; se Hummer-Sauce Nr. 778.

### *Frikassé-Sauce med Blomkaal*

tillaves som med Asperges. Heri kan ogsaa komme pillede Rejer.

### *Frikassé-Sauce med Ærter.*

Saucen laves som omtalt i de foregaaende Opskrifter og tilsættes kogte, pillede Ærter. Om man synes, fint hakket Persille og kogte, udskaarne Gulerødder.

Se for øvrigt Lamme-Frikassé, Nr. 849—852.

## **777. Forløren hollandsk Sauce. (Sauce hollandaise.)** *(Til 12 Personer.)*

Den anvendes fuldt saa meget som den ægte Sauce-hollandaise, men er billigere og lettere at tillave. 100 Gr (20 Kvint) Smør smeltes, og heri bages 50 Gr (10 Kvint) Mel, som opspædes med omtrent  $\frac{3}{4}$  L ( $\frac{3}{4}$  Pot) Vand, tilsat Maggis-Bouillon-Tærninger, eller med Suppe af Fisk eller Kød. Saucen lieres med 6 Æggeblommer og krydres med Salt, Peber og Citronsaft, og til sidst komme lidt koldt Smør deri. Den maa lieres lige for Anretningen.

## **778. Hummer- og Krebse-Sauce.**

Af en frisk, kogt Hummer pilles Kødets, og Skallerne stødes i 100 Gr (20 Kvint) Smør, hvorefter det hele komme i en Kasserolle tillige med 1 Visk Persille og overhældes med 1 L (1 Pot) Suppe. Efter at den har kogt nogle Minutter, sis Suppen fra, og Smørret skummes af og benyttes til at afbage Melet i til Saucen, som opspædes med Suppen. Den tillaves med Citronsaft, hvidt Peber og Salt. Hummerkødet skæres i mindre Stykker og komme i Saucen.

Langt lettere er det i Stedet for at støde Skallerne blot at tilsætte lidt af den saa fortrinlige Hummer- & Krebse-Ekstrakt, der er bragt i Handelen af de danske Vin- & Konserves-Fabriker. Ekstrakten opløses i den varme Sauce, som den giver en smuk Farve og en ypperlig Hummersmag. God til Hummer-Suppe, lavet af tynd Spare-Suppe, hvorpaa sættes Fiskeboller. Asperges kan komme i Hummer-Sauce og Suppe.

Til *henkogt Hummerkød* er Ekstrakten af stor Virkning.

*Krebse-Sauce* laves som Hummer-Sauce. Kødets af Krebschalerne lægges i den færdige Sauce.

**779. Kapers-Sauce.**

Smør og Mel bages og spædes med Kød- eller Fiskesuppe til en hvid, jævn Sauce, hvori kommes 2 Skefulde Kapers. Den lieres med 2 Æggeblommer til  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Sauce og tillaves efter Smag med Salt, stødt hvidt Peber, Sukker og lidt Vin.

**780. Karry-Sauce.**

Smørret smeltes, og heri svitses et revet Løg, forinden Melet kommes i. Det bages og opspædes med Kød- eller Fiskesuppe, hvilket retter sig efter, hvortil Sauce skal anvendes. Naar Sauce har kogt, tilsættes udrørt Karry efter Smag. Til Karry serveres kogte Ris. Skal Karry-Sauce bruges til Fiskeretter, udelades som oftest Løget.

**781. Maître d'hôtel-Sauce.**

I  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) hvid, jævn Sauce, som er opspædt med Kød- eller Fiskesuppe, kommes 1 Spiseskefuld fint hakket Kørvel og 1 do. Persille, og den lieres med 2 Æggeblommer. Salt, Citronsaft og en Skive koldt Smør røres i Sauce. Denne Sauce passer til Fisk, Fjerkræ, Kalve- og Lammekød.

**782. Muslinge-Sauce.**

Se Nr. 8.

**783. Sauce d'Orleans.**

Benyt Fiskesuppe til at opspæde Mel og Smør med til en jævn, hvid Sauce; den behøver ikke at lieres, men tilsæt den noget Hummer- og Krebse-Ekstrakt, et Stykke koldt Smør og lidt Paprika.

**784. Peberrod-Sauce.**

I en hvid, jævn Sauce, lavet af Smør og Mel og opspædt med Kødsuppe, kommes rensede og skoldede Korender, Eddike, Sukker, Salt og reven Peberrod. Sauce bringes lige i Kog.

**785. Persille-Sauce til Fisk.**

Smør og Mel bages og opspædes med Fiskesuppe og tilsættes hakket Persille. Eller ogsaa gives til Fisk smeltet Smør, og den hakkede Persille serveres særskilt.

**786. Sauce-Pompadour. (Til 8 à 10 Personer.)**

I 100 Gr (20 Kvint) Smør bages 50 Gr (10 Kvint) Mel, og dette opspædes med  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) af Aspargesvandet, Sauce bringes i Kog, krydres med Salt, Saft af 1 Citron eller lidt hvid Vin, ubetydeligt stødt Muskat, hvis man holder af dette Krydderi, og lige forinden Anretningen

## HVIDE, JÆVNE SAUCER

lieres den med med 6 velpiskede Æggeblommer, hvorefter 50 Gr (10 Kvint) koldt Smør røres deri. Sauceu hældes straks over Asparges'erne.

### 787. Reje-Sauce. ( $1\frac{1}{2}$ L ( $1\frac{1}{2}$ Pot) upillede Rejer. Til 12 Personer.)

De kogte Rejer pilles, og Skallerne stødes og afkoges som forklaret i Nr. 778.

### 788. Selleri-Sauce.

To Sellerier skæres i smaa Tærninger, som koges møre i Suppe eller i Vand med Salt og Maggis-Bouillon-Tærninger. Smør og Mel bages og spædes med den afsiede Suppe til en ikke for jævn Sauce, der lieres med 2 Æggeblommer og tillaves med lidt Sherry, Salt, stødt, hvidt Peber og ubetydeligt Sukker. Tærningerne kommes i Sauceu, som serveres til kogte Høns samt til kogt Okse-, Kalve- og Lammekød.

### 789. Sennep-Sauce til Fisk.

En Skive Smør smeltes, og heri bages 1 Spiseskefuld Mel, som fortyndes med Fiskesuppen. Vandsennep røres deri, naar den koger. Sennep-Sauce bliver mildere, naar den opspædes med Mælk. Samtidig med Sennep-Sauce serveres smeltet Smør.

### 790. Tomat-Sauce.

I en jævn, hvid Sauce røres Tomat-Puré efter Smag og gives et Opkog deri. Sauceu krydres med stødt, hvidt Peber, Salt, Sukker og Vin. Den kan serveres til Retter af kogt og stegt Fisk samt til kogt Høuse-, Kalve- og Lammekød. Sauceu behøver ikke at lieres med Æg.

### 791. Østers-Sauce.

Se Nr. 13.

## ÆGGE-SAUCER

### 792. Sauce-béarnaise. (Til 12 Personer.)

Seks Æggeblommer røres med 1 Spiseskefuld fint hakket Persille, 2 do. kraftig Suppe, eller, hvis Sauceu skal serveres til en Fiskeret, Fiskesuppe. Til sidst røres 1 Snapseglass Béarnaise-Essens (se Nr. 734) samt  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  ũ) koldt Smør deri. Sauceu stilles i Vandbad ligesom Sauce-hollandaise, og Smørret tilsættes paa samme Maade i smaa Portioner.

### 793. Ægte Sauce-hollandaise. (8 Æggeblommer. Til 12 Personer.)

Hviderne skilles omhyggeligt fra Blommerne, som piskes godt sammen med 4 Spiseskefulde Vand og Saften af en Citron eller i Stedet derfor et tilsvarende Kvantum af Eddike. Æggemassen hældes i en mindre Kasserolle, som stilles inden i en større, der er fyldt med saa meget kogende Vand, at det staar op om Siderne af den inderste Kasserolle; de hensættes

over Ilden. Der maa uafbrudt røres i Æggene, og i smaa Portioner irøres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓒ}$ ) koldt Smør.

Naar Sauceen er bleven jævn, saltes den og tilsættes hvidt Peber samt fortyndes med Fiskesuppe eller Fløde, indtil den faar en passende Jævnhed. Sauceen kan paa denne Maade ikke komme i Kog, og derved undgaar man, at den skiller ad. Der maa røres i Sauceen, lige til den ska serveres.

#### 794. Sauce-Mousseline.

Dette er en god, ægte Sauce-hollandaise (se Nr. 793), i hvilken der til  $\frac{1}{2}$  Snes Personer røres Skum af  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Fløde, idet den skal anrettes. Spises til kogte Grønsager. Citronsaft, som anvendes i hollandsk Sauce, udelades heri.

#### 795. Ægge-Sauce.

Seks Æggeblommer røres med 1 Topteskefuld Mel, Saften af 1 Citron, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓒ}$ ) koldt Smør,  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) koldt Vand samt ganske ubetydeligt Sukker. Det røres uafbrudt, indtil Sauceen staar paa Kog; da tillaves den med Salt og med mere Syre, hvis det behøves. Denne Sauce spises til kogte Kød- og Fiskeretter.

### FLØDE- ELLER MÆLKE-SAUCER

#### 796. Løg-Sauce.

Tre mellemstore Løg skæres i tynde Skiver eller hakkes og koges møre i lidt Vand paa Bunden af Gryden. Heri kommes en god Skive Smør, hvori bages en Spiseskefuld Mel, som opspædes med tynd Fløde eller sød Mælk til en jævn Sauce, der efter at have kogt saltes og helst maa serveres straks. Denne Sauce spises til Spegesild og Spegeskinke.

#### 797. Persille-Sauce.

Smør og Mel bages og spædes med tynd Fløde eller sød Mælk til en tilpas jævn Sauce, hvori røres hakket Persille, Salt, ubetydeligt Sukker samt lidt koldt Smør.

#### 798. Varm Fløde-Peberrod-Sauce.

Smør og Mel bages og opspædes med tynd Fløde eller sød Mælk, til Sauceen er passende jævn; da tillaves den med Salt, lidt Sukker samt reven Peberrod efter Smag.

Fløde-Peberrod-Sauce gives til kogte Høns, Kalkuner samt til kogt Kalve- og Lammekød.

### SØDE SAUCER

#### 799. Appelsin-Sauce. (Til 12 Personer.)

I en Sukkersirup, kogt af  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓒ}$ ) Melis, røres reven Skal af 3 og Saft af 6 Appelsiner tillige med Graves

## SØDE SAUCER

eller Rhinskvind efter Smag; hvis man synes, kan Sauce fortyndes med Vand. Den jævnes med ganske lidt udrørt Sagomel og kan serveres baade varm og kold.

### 800. Arrak-Sauce. (Til 10 à 12 Personer.)

En halv Liter ( $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk koges og piskes i 4 Æggeblommer, som er rørt hvide med 4 Spiseskefulde Melis og 1 Teskefuld Sagomel. Sauce sættes atter over Ilden og blandes med 5 Spiseskefulde Arrak samt piskes godt, indtil den er jævn, men uden at koge.

### 801. Crème-Sauce. (Til 12 Personer.)

Otte Æggeblommer rores hvide med 5 à 6 Spiseskefulde Melis. Naar 1 L (1 Pot) sød Mælk koger, hældes noget af den op i Æggene, som under stærk Piskning med Riset hældes tilbage i Gryden. Saa snart den staar paa Kog, tages den hurtigt af Ilden og ophældes. Nogle Draaber Vanille-Essens rores i Crêmen, hvori der jævnlig maa omrøres, indtil den er kold, for at den ikke skal trække Skind.

### 802. Crème-Sauce med Flødeskum. (Til 10 à 12 Personer.)

Fire Æggeblommer rores hvide med 3 Spiseskefulde Melis;  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk bringes i Kog og rores i Æggemassen, som atter hældes i Gryden og rores godt, indtil den staar paa Kog. Da hældes den op og tilsættes nogle Draaber Vanille-Essens. 4 Stykker Husblas, opløst i ubetydeligt Vand, rores deri tillige med 2 Glas Sherry og saa megen hvid Vin eller Rhabarbersaft, at Sauce faar en frisk, syrlig Smag. Der maa jævnlig rores i Crêmen, indtil den er kold. Naar den skal serveres, rores Flødeskum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde deri, og ønskes Sauce tyndere, kan den blot opspædes med lidt Fløde. Sauce kan farves lyserød med Frugtfarve og serveres til forskellige kolde Buddinger. Den kan varieres med:

Jordbærsaft.

Hindbærsaft.

Kirsebær-Marmelade.

Ingefær.

Appelsin-Essens.

Maraskino- eller Cacao-Likør.

### 803. Chokolade-Sauce. (Til 12 Personer.)

Et hundrede og femogtyve Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$ ) Chokolade og 2 Spiseskefulde Kakao udøres i 1 Liter (1 Pot) halvskummet Mælk og bringes i Kog under jævnlig Omrøring, indtil den er smeltet. 2 à 3 Æggeblommer rores hvide med 2 Skefulde Melis samt 2 Teskefulde Kartoffelmel, og heri rores noget af den varme Chokolade-Sauce. Under stærk Piskning med Riset hældes Æggemassen i Gryden i den øvrige Sauce, men maa ikke komme i Kog. Den serveres baade varm og kold til Buddinger og kan efter Behag tilsættes Cognac, Vin eller Likør.

Til denne Portion kan anvendes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde, som piskes til Skum og kommes oven i Saucskaalen i den varme Sauce. I den kolde derimod røres den i Saucen.

#### 804. Flødeskum-Sauce. (Til 12 Personer.)

En halv Liter ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde af bedste Sort opbevares paa Is eller paa et koldt Sted, indtil den skal piskes. Dette gøres lettest, naar man har Fløden i en Krukke eller Spand, som enten stilles paa Is eller i koldt Vand, medens man med Flødepiskeren pisker den til meget stift Skum, som kan tilsættes Likør eller Vanille samt lidt Sukker. Flødeskum anvendes som Pynt omkring Fromager, kolde Buddinger og kogte Frugter, eller ogsaa serveres den særskilt dertil.

#### 805. Frugt-Sauce af friske Frugter.

Æbler, Pærer, Abrikoser, Ferskener og forskellige Sorter Blommer kan alle hver for sig anvendes til Afkogning til Sauce.  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Vand sættes over Ilden med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Melis, og naar det er smeltet, lægges  $\frac{1}{2}$  Kg (1 ũ) skyllet Frugt deri og udkoges, til den med Lethed lader sig gnide igennem Sigten. Saucen sættes atter over Ilden og jævnes med udrørt Sagomel. At angive noget bestemt Maal af Vand og Sukker lader sig vanskeligt gøre, da det maa rette sig efter Frugtens Sødme. Nogle af Frugterne kan lægges hele i Saucen; de koges da sammen med de øvrige og optages, forinden Resten gnides igennem Sigten. Æbler og Pærer maa skrælles, før de koges, og Kærnehusene bortskæres. Abrikoser og Ferskener flækkes, Stenene udtages, og Kærnerne kommes i Saucen.

#### 806. Frugt-Sauce af Marmelade.

Syltede Frugter som Kirsebær-, Jordbær-, Hindbær-, Brombær- og Morbær-Marmelade giver en god Sauce, som kan spises enten varm eller kold. Marmeladen maa helst ikke koge, da Bærrene derved taber i Smag og Udseende. Der laves en Jævning af kogende Vand og Kartoffel- eller Sagomel, og heri kommes Marmeladen.

#### 807. Frugt-Sauce af syltet Saft.

Al Slags syltet Saft kan anvendes til Frugtsauce, men maa fortyndes med Vand. Naar den koger, jævnes den med udrørt Sago- eller Kartoffelmel og tilsættes Sukker, hvis det behøves. I Frugtsauce kan kommes skaarne eller hakkede Mandler. Spises kold eller varm.

#### 808. Frugt-Sauce af tørrede Frugter.

Tørrede Æbler, Pærer eller Abrikoser skylles, sættes i Blød Dagen forud og koges i Vand med Sukker, indtil de er saa møre, at de lader sig gnide igennem Sigten. Saucen jævnes med udrørt Sagomel og kan

## SØDE SAUCER

tilsættes Vanille-Essens, Citronskal eller Kanel. Disse Tilsætninger kan ogsaa helt udelades, hvorved Frugten beholder sin egentlige Smag.

*Tørrede Kirsebær stødes, forinden de koges.*

### 809. Ingefær-Sauce. (Til 8 Personer.)

En kvart Liter (1 Pægl) Vand jævnes, naar det koger, med 1 Barne-skefuld udrørt Kartoffelmel. Heri hældes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Graves samt smaatskaaret, syltet, kinesisk Ingefær tillige med noget af Saften, alt efter Smag. En billigere Sauce kan laves ved i Stedet for Vin at benytte Rhabarbersaft. Græskar, syltet med Ingefær, udskæres og kommes deri.

### 810. Rødvin-Sauce. (Til 12 Personer.)

Til  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Rødvin tages  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Kirsebærsaft,  $\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand og 1 Snapselglas Cognac. Naar det koger, jævnes det med lidt udrørt Sago- eller Kartoffelmel. I Sauceen kan kommes skoldede, itu-skaarne Mandler og mere Sukker efter Smag.

### 811. Hvid-Vin-Sauce. (Til 12 Personer.)

En halv Flaske Rhinskvind eller Graves hældes i en temmelig stor Kasse-rolle tillige med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$ ) Melis og 5 Æggeblommer, hvoraf Hviderne er omhyggeligt adskilt. Sauceen sættes over Ilden og piskes stærkt med Riset, indtil den er lige ved at koge; da løftes den hurtigt af og serveres straks.

## STEGE OG ANDRE KØDRETTER

### OKSEN

Paa Oksekød maa Fedtet være hvidt og Kødets af en smuk, rød Farve for at være godt. Først nogle Dage efter Slagtningen er det tjenligt til Tilberedning.

### 812. Oksesteg.

Ved Indkøb beregnes  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$ ) til hver Person. Til Oksesteg kan anvendes Tyksteg (Stykket nærmest Halestykket), Mørbrad eller ogsaa Tyndsteg. Tykstegen er meget fordelagtig i en stor Husholdning, hvorimod Tyndstegen egner sig særlig for Huse, hvor der kun anvendes mindre Stykker Kød. Stegen bankes godt med Kødhammeren, før den afvaskes. Den lægges i Bradepanden og stilles nogle Minutter i den varme Ovn, forinden der hældes kogende Vand tillige med noget Salt derved. Paa denne Maade trækker Porerne sig sammen, og Stegen bliver saftigere. Naar Stegen lægges i Panden, vendes Mørbraden opad, altsaa med Yderfilet'en (den mest kødfulde Side) nedad mod Panden. Den maa dryppes flittigt under Stegningen, som maa foregaa ganske jævnt.



En Oksesteg (Tyksteg) paa 5 à 6 Kg (10 à 12  $\text{ũ}$ ) behøver 3 Timers Stegning og er dog saftig og rød i Kødets uden at være blodig.  $\frac{1}{2}$  Time før Anretningen sis det meste af Skyen fra Stegen, og Fedtet afskummes, medens der atter hældes lidt Vand paa Panden for at forhindre Stegen i at brænde paa, saa længe den endnu skal henstaa i Ovnen. Til Sauce brunes Smør, hvori bages Mel, som opspædes med Skyen til en temmelig tynd Sauce, der bliver bedst, naar den koger  $\frac{1}{2}$  Snes Minutter før Serveringen. Den maa have en smuk, brun Kulør. Stegen anrettes paa et varmt Fad med Mørbraden opad, ligesom den har ligget i Ovnen. Er det en Mørbradsteg, kan hele Mørbraden ved Forskæringen udtages, og denne derefter udskæres i mindre Stykker, eller man følger Rygsøjlen og skærer den for i langagtige Stykker. Oksesteg serveres med kogte Kartofler, Asier, Agurker, Pickles, Syltetøj eller Kompot. Mange bruger at gnile Stegen med Hvidløg eller at lægge et Par Rødløg paa Panden og lade dem stege med, samt sammen med Stegen at stege nogle friske eller saltede Tomater (se Syltebogen); men en saadan Tilsætning beror fuldstændig paa enhvers Smag. Stegen kan garneres med Tomaterne.

Halvt Hvidtøl og halvt Vand giver den bedste Sky. En Steg kan blive god, stegt i Gryde, men da maa den vendes, medmindre man har en rigtig Stegegryde, hvor der kan lægges Gløder paa Laaget.

*Nedenstaaende Anvisning paa at udstykke en Mørbradsteg i en mindre Husholdning forhindrer den ensartede Servering af opskaaren og opvarmet Steg.*

Den inderste Filet (Mørbraden) udskæres, og heraf kan laves *fortrinlig Bøf*, eller den steges som *hel Filet*. Det tynde Kød nedefter Slaget kan som oftest være temmelig fedt og egner sig derfor udmærket til at udskære til *Gulasch*. Tilbage bliver da Yderfilet'en, der kan steges som *Oksesteg* eller skæres fra Benene, spækkes og steges som *Oksefilet*. Benene kan, hvad enten de er raa eller stegt, afkoges til *Suppe*.

### 813. Oksesteg som Vildt.

Et Stykke Inderlaar som til Sursteg bankes godt, spækkes og lægges, Aftenen før det skal bruges, i halvt Eddike og halvt Vand. Smør eller Klaret brunes i en Gryde, og heri kommes Kødets, som brunes paa alle Sider, og derefter paahældes Mælk. Det steges under Laag i henved 3 Timer. Skyen sis fra, og hermed spædes det bagte Smør og Mel til Sauce, der gives Farve med Kulør. Stegen overhældes med et Par Skefulde Sauce og serveres med brunede Kartofler og Ribs-Gelé.

### 814. Okse-Filet. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{ũ}$ ) Højreb beregnet til hver Person.)

Da Erfaringen har lært mig, at de mere uøvede i Husvæsenet ofte er i Tvivl om, hvor den egentlige Filet findes paa Dyret, saa tror jeg, det vil falde lettest at klare Begrebet ved at benævne den „Mørbraden“, som vel til Dels de fleste kender og ved, at den findes paa den indvendige

Side af Ryggen, altsaa inde i Dyret. Det er et langt, smalt Kødstykke, omgivet af et tykt Lag Talg, som til Dels pilles af. Hinden, som findes paa den ene Side af Mørbraden, løsnes ved, at der stikkes en Kniv ind under den, og med Forsigtighed trækkes den af, uden at noget af Kødet følger med. Yderfilet'en er den, man i Regelen faar serveret som Okse-Filet, og som, naar den blot har hængt nogle Dage og er godt behandlet, kan være udmærket god. Filet'en løsnes med en Kniv langs med Rygsøjlen og tæt ind til Ribbenene, indtil den er fuldstændig skilt fra disse. Den mindre øvede vil da uden Vanskelighed kunne forstaa at adskille Filet'en fra det yderste fede Lag, som, hvis det skal anvendes til Rullepølse, maa være ganske helt (se Nr. 343).

Kødet kan pilles fra Benene og anvendes til Fars, hvoraf kan koges Boller til Suppen, som er kogt paa Benene.

Koges Benene med Kødet paa, kan det afpilles og benyttes til at hakke til Aubain, Frikadeller o. s. v. eller spises som Efterret efter Suppen. Her-til serveres da Peberrod-Sauce, stuede Svesker eller Gemyse. Samtidig kan koges et Stykke Oksebryst i Suppen, dels for at give den mere Kraft og dels for at have tilstrækkeligt Kød til Middagen.

Den udskaarne Filet afpudses, og Sener og Fedt fjernes, forinden den spækkes i tætte Rader med nogle fine, ferske Spækstrimler.

*Stegning af Okse-Filet.* Filet'en brunes i Smør paa en Stegepande eller paa Bradepanden, som stilles paa Komfuret, men uden at der stikkes i den, da den derved mister noget af sin Saft. Naar den er brun paa begge Sider, stilles den i Bradepanden ind i en godt varm Ovn, overhældes med noget Sky og steges under flittig Drypning i  $\frac{1}{2}$  Time. Naar Filet'en er stegt, sis Skyen fra, og heraf laves en kraftig, jævn Sky-Sauce som til Oksesteg. Er Skyen ikke kraftig nok, forbedres den med Tomat-Puré eller Maggis-Bouillon-Tærninger.

Filet kan købes udskaaren, da beregnes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) til 3 Personer.

*Anretning af Filet.* Tag et *Maltet Franskbrød* eller et *Husholdningsbrød*, afskær Overskorpen og fastgør den overskaarne Side paa Midten af et langagtigt Fad, hvorpaa er smurt en Stribe af sammenrørt Mel og Æggehvide. Paa denne Sokkel lægges den stegte, i tynde Skiver udskaarne og alter sammenlagte, Filet. Sokkelen kan ogsaa omgives med en Pynterand (Nr. 334). Ved Sokkelens Ender anbringes Spyd, stukne igennem et Salathoved. Gemyserne lægges omkring Sokkelen. Anvendes *Urte-Salater*, anrettes de i Gratinskaller, i Skaller, udskaarne af raa Hvid- eller Rødkaalsblade, eller i Fuglereder, kogt som Nr. 331; disse stilles omkring Anretningen.

### 815. Okse-Filet med farserede Agurker.

Omkring den stegte Filet lægges Skiver af farserede Agurker (se Nr. 218) skiftevis med Skiver af friske Tomater, og Retten pyntes med Salat eller Persille. En jævn, brun Sky-Sauce laves af Skyen fra Filet'en og Skyen fra Agurkerne.

Pyntespyd kan stikkes igennem et Salathoved og derefter igennem en Tomat eller igennem en Buket Blomster. Spydet fæstes i den ene Ende af Stegen.

### 816. Okse-Filet med Champignons.

Til den stegte Filet serveres en brun Champignons-Sauce, lavet af Skyen (se Nr. 758). Den kan ved Anretningen garneres med farserede Tomater (se Nr. 236), hvorimellem pyntes med Persille. Et Spyd kan stikkes igennem en Champignon, Salat og en Tomat, og dermed pyntes Filet'en. Nogle hele Champignons kan lægges oven paa Kødet.

### 817. Okse-Filet med Grønsager.

Den spækkes, brunes og steges som Nr. 814. Sauceen laves af brunet Smør og Mel, som spædes med den siede Sky til en passende jævn Sauce. Af Grønsager serveres enten henkogte, eller hvad nu Aarstiden bringer, og hermed garneres Sökkelen, hvorpaa Filet'en er lagt. Sauceen serveres i Saucenskaalen. Smaa Tarteletter kan fyldes med rørt Smør til Grønsagerne og stilles uden om disse. Lad Smørret gaa igennem Sprøjteposen.

### 818. Okse-Filet med glaserede Løg.

Den stegte Okse-Filet kan garneres med glaserede Løg (se Nr. 671) samt med brunede Kartofler (se Nr. 647).

### 819. Okse-Filet med Madeira-Sky.

Til at dryppe Filet'en med maa man have en god Suppe eller Sky, som giver en smuk, brun Farve, indkoges godt og tillaves med Madeira efter Smag. Med denne Sky dryppes den brunede Filet og steges deri. Naar Filet'en omtrent er færdig, sis Skyen fra, skummes for Fedt og jævnes, hvis det behøves, med Sagomel. Efter Smag tilsættes mere Madeira.

### 820. Okse-Filet med Oliven.

Til den stegte Filet gives en god Oliven-Sauce (se Nr. 767). Filet'en kan pyntes med Oliven og garneres med franske Kartofler (Nr. 661).

### 821. Okse-Filet med skrabet Peberrod eller Peberrods-Parfait.

Oven paa den stegte Filet lægges en Stribe af skrabet Peberrod, hvorimellem stikkes smaa Buketter af Karse. En lignende Pynt lægges omkring den og uden om denne igen brunede Kartofler. Eller giv i Stedet for den skrabede Peberrod en *Peberrods-Parfait* af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) pisket Fløde, tillavet med 60 Gr (12 Kvint) reven Peberrod. Frys denne Parfait i c. 4 Timer og garnér hermed den stegte Filet. Læg Isen enten i Gratin-skaller eller i udhulede Tomater; ogsaa paa Salatblade kan den anbringes. Hertil en brun Sky-Sauce med Madeira.

**822. Okse-Filet med Trøfler.**

Naar Filet'en er stegt, hældes Skyen fra; den sis, skummes og jævnes med udrørt Sagamel. Trøfler skæres i Skiver og dampes lidt i Madeira for derefter at lægges i Skyen og gives et Opkog. Nogle Skiver holdes tilbage og lægges oven paa Filet'en. Den kan garneres med ristede eller glaserede Kastanier (se Nr. 663—664).

**823. Bøf à la mode.** (3 Kg (6  $\text{Ⓔ}$ ) Inderlaar. Til 12 Personer.)

Inderlaar, som ikke maa være frisk slagtet, bankes paa alie Sider og bestikkes ved Hjælp af en spids Kniv meget tæt med syltede Skalotter og temmelig tykke Spækstrimler, som er dyppede i en Blanding af Salt, stødt Peber, Allehaande og Nelliker. Kødets indgnides med Krydderierne. Det brunes i Palmin eller Klaret i en Gryde og paa hældes derefter Vand med Kulør. Det steges heri under Laag i 3 Timer og vendes under Stegningen. Saucen laves som sædvanlig af Smør, Mel og Sky; ved Anretningen overhældes Stegen med ganske lidt af Saucen. Resten serveres i Sauceskaal. Kogte Kartofler eller Kartoffel-Mos samt enten Asier eller Pickles kan serveres til.

**824. Roast-Beef.**

I England anvendes til denne Nationalret Højreb eller Morbradsteg, der steges som Oksesteg i henvend 2 Timer. En kraftig, brun Sky-Sauce serveres ogsaa til Roast-Beef, der garneres med Persille og skrabet Peberrod.

Peberroden skrælles, skylles og skræbes paa langs i tynde Spaaner, men med en skarp Kniv. Naar den skræbes, stemmes den haardt imod Spækkebrættet og skræbes fra oven nedefter.

Roast-Beef kan serveres med:

brunede Kartofler (Nr. 647),	Makaroni med Ost (Nr. 679),
glaserede Løg (Nr. 671),	Kartoffel-Kroetter (Nr. 14 og 333),
do. Kastanier (Nr. 664),	Pickles og Kompot

samt med Grønsager efter Aarstiden.

**825. „Stuffato“.** (Italiensk Ret.) (4 Kg (8  $\text{Ⓔ}$ ) Halestykke. Til 12 Personer.)

Al Talgen maa afpilles, og Kødets derefter bankes godt med Kødhammeren og spækkes med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Flæskestrimler, dyppede i Salt, Peber og fint hakkede Løg. Kødets indgnides med Salt og brunes i Palmin eller Klaret i en Gryde.  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) hvid Vin og 1 L (1 Pot) Suppe eller Vand med Tilsætning af Kulør hældes over Kødets, og heri koges det mørt, men maa jævnlig vendes. En Times Tid før Anretningen kommer 3 à 4 Æbler i Gryden og koger sammen med Kødets, som naar det er mørt, optages. Sædvanlig regnes 3 Timers Kogning. Skyen sis, og her-

med opspædes det bagte Mel og Smør til Saucen, der tillaves med Salt og ubetydeligt Sukker. Kogt Makaroni med reven Parmesanost serveres til Kødet (se Nr. 679—683).

### 826. Sursteg. (3 Kg (6 $\text{Ⓔ}$ ) Inderlaar. Til 12 Personer.)

Kødet bankes godt med Kødhammeren og indgnides med en Blanding af Salt, stødt Peber og lidt Nelliker. I en Lage af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Eddike, 1 L (1 Pot) Øl, nogle hele Peberkorn, 3 Laurbærblade og 2 Løg, skaarne i Skiver, lægges Kødet 3 à 4 Dage og maa jævnlig vendes. En god Skive Smør eller Palmin brunes i en Gryde, og heri lægges Kødet, efter at Lagen er godt afløben. Naar det er tilstrækkelig brunt, paahældes Vand og lidt Soya eller Kulør. Stegen maa jævnlig dryppes med Skyen, den vendes og steges ganske smaat under Laag i  $2\frac{1}{2}$  à 3 Timer. Skyen sis, og Fedtet afskummes. I det Fedt, som afskummes, bages Mel til Saucen og opspædes med Skyen samt tillaves med Salt, ubetydeligt Sukker, Ribs-saft og Kulør, hvis det er nødvendigt.

Kogte Kartoffler kan serveres til.

Sursteg kan steges i Mælk.

## KALVEN

Kalvekød skal, for at være godt, være ganske lyserødt; er det mørkt i Farven, er det sikkert af en daarlig ernæret Kalv. Dette tørre, mørke Kalvekød maa helst tillaves som Oksekødet, thi det kræver mere Kogning, længere Stegning og er langtfra saa lelfordøjeligt som det gode Kød.

*Spædekalvekød* er tarvelig Føde, det er tillige udrøjt Kød, der fordrer god Tilberedning for at smage nogenlunde godt.

Jeg har ved nedenstaaende Anvisning søgt at give en Vejledning for Anvendelsen af  $\frac{1}{4}$  Kalv paa 20 Kg (40  $\text{Ⓔ}$ ) (Bagkød) i en Husholdning paa 12 Personer.

Først skæres *Slaget af til Rullepølse*, og heri lægges salt eller fersk Flæsk. Dernæst afhugges *Nyrestykket* til Steg, hvorefter først den indvendige Filet (Mørbraden) udskæres for senere at anvendes.

Af *Inderlaaret* udskæres en stor *Fricandeau*, som spækkes og steges i Mælk.

„*Laartungen*“ (en Muskel i Yderlaaret) saltes sammen med Rullepølsen, den koges og bruges til Paalæg.

„*Mørbraden*“ udskæres i Skiver tillige med noget mere af det skære Bagkød, og heraf laves „*Wiener-Schnitzel*“.

Endvidere udskæres af Køllen til „*Benløse Fugle*“. Resten af Kødet skræbes eller hakkes i Maskinen til en „*Kød-Jærpe*“ med *Sauce à la diable* og desuden til smaa „*Fuglereder*“ til Frokostret.

Baade Benene fra Stegen og de raa Ben afkoges til en *Spaesuppe*. Det Kød, som endnu er paa dem, afpilles, medens det er varmt, og heraf kan laves „*Hachis*“, som fyldes i *Tarteletter* til Frokost.

Oversigten lyder saaledes:

*Nyresteg* (Nr. 841) med Kompot og Salat eller Gemyse. (Resten af Kødet til Paalæg.)

*Wiener-Schnitzel* (Nr. 166) med brunede Kartofler.

*Kød-Jærpe med Sauce à la diable* (Nr. 231). (Resten varmet til Frokost).  
Hertil Kartoffel-Salat.

*Benløse Fugle* (Nr. 168) med kogte, skrællede Kartofler.

*Fricandean* (Nr. 828) med Gemyse.

*Fuglereder* til Frokostret (Nr. 229).

*Tarteletter* til do., fyldt med Hachis (Nr. 4).

*Rullepølse og Laartunge til Paalæg*. Suppen heraf kan benyttes til Brun-  
kaal-Suppe (Nr. 386) eller Kørvel-Suppe (Nr. 369).

*Spiresuppen* til en eller anden jævn Suppe.

### 827. Kalve-Filet. ( $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{⊖}$ ) til 3 Personer.)

De samme Anvisninger, som er givet for Tilberedning af Okse-Filet, kan benyttes for Kalve-Filet.

Kalve-Filet steges kun en lille halv Time. Den kan købes udskaaen hos Slagterne.

### 828. Stor Fricandean. (2 Kg (4 $\text{⊖}$ ) til 8 à 10 Personer.)

Af Inderlaar udskæres Kødstykket. Hinden tages af, og Fricandean'en blancheres, spækkes og steges som Kalvesteg, men bliver bedst stegt i Gryde. Sauce laves som en brun, jævn Sky-Sauce, der tilsættes lidt Fløde lige før Anretningen. Til Fricandean serveres brunede Kartofler, Ribs-Gelé eller Æble-Kompot.

### 829. Kalve-Frikassé. ( $2\frac{1}{2}$ à 3 Kg (5 à 6 $\text{⊖}$ ) Kalvebryst eller Bov. Til 12 Personer.)

Frikassé af Kalv tillaves som Lamme-Frikassé (Nr. 849—852). Forskellige Frikassé-Saucer (se Nr. 776).

### 830. Kogt Kalvebryst. ( $\frac{1}{4}$ Kg. ( $\frac{1}{2}$ $\text{⊖}$ ) Kalvebryst til hver Person.)

Ribbenene knækkes 2 Gange paa den indvendige Side, og Kødet blancheres, forinden det sættes over Ilden i kogende Vand med Urter, Visk og Salt. Suppen skummes godt, og Kødet maa derefter koge omtrent  $1\frac{1}{2}$  Time for at være mørt. Suppen heraf kan enten serveres som Kalvekød-suppe med Urter og Boller eller tillaves som en jævn Asparges- eller Grønærtesuppe. Kødet kan spises med:

Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 798),

Tomat-Sauce med Ris eller Makaroni (Nr. 790),

Champignons-Sauce (Nr. 775).

**831. Indbagt Kalvebryst.**

Af det kogte Kalvebryst udtrækkes Benene, og Kødet belægges med et tommetykt Lag Dejg som til Prinsesse-Budding og lægges i Bradepanden, hvori maa være hældt lidt Suppe eller Sky, for at Kødet ikke skal brænde paa. Panden stilles ind i en godt varm Ovn, og saa snart Dejgen begynder at hæve sig, ridses den i Kvadrater med en Kniv og bages, indtil den har en smuk, gulbrun Farve og er gennembagt, hvortil sædvanlig regnes 25 Minutter. Hertil kan serveres:

Sauce à la diable (Nr. 760),  
Brun Kapers-Sauce (Nr. 763),  
Skildpadde-Sauce (Nr. 769).

**832. Kalvebryst i Karry.**

Brystet udskæres og koges i Vand med Salt og en Visk som til Frikassé. Naar Kødet er mørt, sis Suppen fra, og heraf laves Saucen. I en Skive smeltet Smør svitses et Par revne Løg; derefter kommer Melet deri, som bages og opspædes med Suppen, til Saucen er tilpas jævn; da tilsættes den Karry, udrørt i Vand, som gives et Opkog deri.  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Ris koges som Nr. 696 og lægges i en Krans omkring Kanten af Fadet, og denne bestrøs med tør Karry. Kødet, som maa have været godt tildækket for at holdes varmt, arrangeres i Midten af Fadet, og derover hældes Saucen.

**833. Ostindisk Karry.** (*2 Kg ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) skært Kalvekød. Til 12 Personer.*)

Boven samt noget af Halskødet kan anvendes hertil. Det skæres i smaa Tærninger af 1 Tommes Størrelse, som vendes i Mel. I 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Smør svitses 1 Desserttallerken fint hakkede Løg, og heri kommer Kødet tillige med Salt, 1 Spiseskefuld Karry og  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Vand. Kødet koges ganske jævnt under Laag ca.  $1\frac{1}{2}$  Time, eller indtil det er godt mørt. Kartoffel-Mos (se Nr. 650) anrettes i en Top midt paa et fladt Fad, og heromkring lægges Karryen, eller omvendt Kødet i Midten og Mosen udenom, formet som en Rand, der forinden Anretningen kan sættes i Ovnen og bages. I Ostindien serveres samtidig baade Kartoffel-Mos og Ris.

**834. Grilleret Kalvebryst.**

Benene udtages af det kogte Kalvekød, som pensles med Æg, bestrøs med stødt Brød og brunes paa Panden i Smør eller Klaret. Til grilleret Kalvebryst spises brunet Smør, Kompot og Agurke-Salat. Grønsager enten som Puré, stuede eller blot kogte au naturel, kan serveres hertil.

**835. Kogt, farseret Kalvebryst.** ( *$2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\text{t}$ ) Kalvebryst. Til 10 à 12 Personer.*)

Benene udskæres med en skarp Kniv, og over Kødet bredes et Lag Fars af Kalve- eller Svinekød, men som hertil ikke maa være rørt alt

## KALVEN

for lind. Brystet rulles fast sammen og sys tæt, for at Farsen ikke skal trænge ud under Kogningen. Det kommer i kogende Vand med Salt, og heri koger det 1½ à 2 Timer. Traaden trækkes ud, og Kødet skæres i Skiver, som garneres med Persille. Suppen anvendes dels til Sauce og dels til en jævn Suppe, der ikke fordrer saa megen Kraft.

Til kogt Kalvebryst kan serveres:

Reje- og Asparges-Sauce (Nr. 787),	} Butterdejs- Snitter.
Hummer-Sauce (Nr. 778),	
Østers-Sauce (Nr. 791),	
Champignons-Sauce (Nr. 775),	
Tomat-Sauce (Nr. 790),	
Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 798),	
Selleri-Sauce (Nr. 788).	

### 836. Stegt, farseret Kalvebryst.

Kalvebrystet behandles ganske som til kogt, farseret Kalvebryst. Det brunes i Smør og steges enten i Ovn eller i Gryde og dryppes med Suppe eller Vand, hvori kommer Kulor og Salt. Ved Anretningen udtrækkes Traaden, hvormed det er sammensyet, og det skæres derefter i Skiver, som atter sammenlægges og garneres med Persille og Butterdejs-Snitter eller serveres i Butterdejs-Rand. Af Skyen laves en Sauce som til Kalvesteg, og hertil kan serveres Gemyse.

Endvidere kan nedenstaaende Saucer benyttes dertil:

Brun Champignons-Sauce (Nr. 758),	} Butterdejs- Snitter.
do. Kapers-Sauce (Nr. 763),	
do. Oliven-Sauce (Nr. 767),	
Sauce piquante (Nr. 768),	
Madeira-Sky (Nr. 765)	
samt Kompot og Salat.	

### 837. Hel, stegt Kalvelever.

En god Fedekalvelever er temmelig lys, og Hinden saa skor, at den let brister ved et Tryk med Fingeren. Den lægges ½ Times Tid i Vand, for at Blodet kan trække godt ud af den, og Hinden og Aarerne saa vidt muligt fjernes.

Leveren spækkes med fersk Spæk, brunes i Smør i en Gryde og spædes med Mælk, tilsat Kulor og Salt. Den maa stadig dryppes og stege ganske smaat i 1½ Time. Smør og Mel afbages og spædes med den afsiede Sky, indtil Saucen er tilpas jævn, da kommer lidt koldt Smør i lige for Anretningen og med en Skefuld af Saucen overhældes Leveren, forinden den serveres. Kogte Kartoffler spises hertil.

### 838. Kalve-Mørbrad.

Denne indvendige Filet, som er det fineste Kød, udskæres, forinden Ryggen spækkes og steges. Mørbraden bankes let, hvorefter Hinden af-



pilles, og Kødets spækkes, brunes og steges knapt  $\frac{1}{2}$  Time, medens det jævnligen dryppes med Sky. En god Madeira-Sky, lavet af Skyen fra Filet'en og jævnet med lidt Sagomel samt tillavet med Madeira, er fortrinlig hertil. Filet'en garneres med Grønsager. Mørbraden kan, efter at den er afskaaren, steges sammen med Ryggen, men kræver langt mindre Tid.

En Ragout af Kalvebrissel eller Høns kan lægges i Midten af Fadet, og heromkring lægges den udskaarne, stegte Mørbrad, som garneres med Butterdejgs-Snitter.

**839. Kalveryg à la jardinière.** (5 à 6 Kg (10 à 12  $\text{fr}$ ) Ryg. Til 12 Personer.)

Til større Middage kan anvendes en Kalveryg, afhugget ligesom Dyre-ryg. Ribbenene maa afhugges, saa de er lige lange og ikke synlige udenfor Filet'en. Hinden aftrækkes, hvorefter Ryggen spækkes i tætte Striber og blancheres.

Paa Bradepanden, som stilles i den varme Ovn, kommes Smør eller Klaret for at brunes, og først da lægges Ryggen deri med den spækkede Side opad. Den bestros med Salt og overhældes med tynd Fløde, Suppe eller Vand, og hermed dryppes den flittigt under Stegningen, hvortil der medgaar en Times Tid. Ved Forskæringen skæres Filet'en løs paa begge Sider af Rygsøjlen og lægges over paa et Spækkebræt for at skæres paa tværs i mindre Stykker, der atter sammenlægges paa Ryggen, saa den faar sin oprindelige Form. Kalveryg kan pyntes med et Dekorationsspyd, stukket igennem en Buket af Blomster, Salat eller Persille, og den garneres langs Siderne med friske eller henkogte Grønsager.

For øvrigt kan Kalveryg serveres med en god Sky-Sauce som til Kalvesteg eller med:

- Sauce piquante (Nr. 768),
- Trøffel-Sauce (Nr. 771),
- Champignons-Sauce (Nr. 758),
- Oliven-Sauce (Nr. 767),
- Chutney-Sauce (Nr. 759),

**840. Kalvesteg.** (Omtrent  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{fr}$ ) Kalvekød beregnes til hver Person.)

Det er Køllen, som bruges hertil. En almindelig Vægt for en Kalvekølle er ca. 10 Kg (20  $\text{fr}$ ), den kan enten steges hel eller deles. Køber man hos Slagteren  $\frac{1}{2}$  Kølle, parteres den, i alt Fald her i Hovedstaden, saaledes, at der med det ene Stykke følger Skanken og med det andet Laarbenet.

Det Stykke med Skanken ved er ubetinget det mest fordelagtige; thi hermed følger det store, skære Kødstykke, som er udmærket saavel til Middagen som senere til at benytte til Paalæg. Kalvekød kan opbevares nogle Dage i Kærnemælk eller skummet Mælk, som hver eller hver anden Dag maa fornyes, men bedst er det selvfølgelig at faa det tilberedt uden denne Konserveringsmaade. Naar det skal bruges, afvaskes det godt, og

Kødet overhældes med kogende Vand, Hinderne aftages, og det spækkes. Paa Bradepanden lægges lidt Smør eller Klaret, og herpaa lægges Stegen, som sættes ind i en godt varm Ovn nogle Minutter, først da kommer kogende Vand med Salt derved. Stegen maa dryppes flittigt og kan, hvis den bliver for brun, tildækkes med Papir, smurt med Smør. En Steg paa 4 à 5 Kg (8 à 10  $\text{Ⓔ}$ ) maa stege 3 Timer. Steges den i Gryde, maa den brunes først. Naar den er til Dels stegt, sis Skyen fra, og Fedtet afskummes og bruges til at bage Melet i til Sauce, som opspædes med Skyen og maa koge godt. Lige før Anretningen kommer nogle Skefulde Fløde eller condenseret Mælk (Nr. 483) og lidt koldt Smør i Sauce, der maa have en smuk, lys, brun Farve.

Til Stegen kan serveres brunede Kartofler, Kompot, Salat eller Gemyse. Skanken saves af ved Knæledet og koges, eller hele Knæledet afskæres, ogsaa noget af det senede Kød, der omgiver dette, kan følge med Skanken. En god Kalvekød-Fars er det bedste, man kan anvende dette Kød til. Skankeben og Sener afkoges til Suppe. Kødet kan ogsaa koges paa Benet og benyttes til Silde-Salat.

#### 841. Kalve-Nyresteg.

Den spækkes og steges som Kalvesteg, men kun i 2 Timer. Benene kan udtages af Stegen, som derefter sammenrulles og ombindes med Baand, forinden den steges. Sauce kan enten serveres som til Kalvesteg eller tillaves med Trøfler eller Champignons.

Endvidere gives følgende Oversigt over tidligere forekommende Retter, tillavede af Kalvekød:

Koteletter (Nr. 152—162),	Gulasch (Nr. 169).
Karbonade (Nr. 157),	Forlorne Kyllinger (Nr. 151),
Kalvetunger (Nr. 189—194),	Forloren Skildpadde (Nr. 195),
Kalve-Fricandeau (Nr. 163),	Forloren Skildpadde-Ragout
Kalvebrissel (Nr. 170—172),	(Nr. 9),
Kalve-Snitte (Nr. 165),	Kalvehoved à la maître d'hôtel
Kalve-Kallops (Nr. 164),	(Nr. 196),
Wiener-Schnitzel (Nr. 166),	do. à l'anglaise (Nr. 197).

### LAM

Allerede i Januar kommer Lammene i Handelen, men er smaa og selvfølgelig paa denne Aarstid meget kostbare.

#### 842. Lammebryst à l'anglaise.

Naar Brystet med Boven er kogt mørt, pensles det med Æg, bestros med Brød, Peber og Salt og brunes paa Panden i rigeligt Palmin eller Klaret. Af Suppen laves en brun Champignon-Sauce (se Nr. 758), som serveres særskilt. Kødet udskæres og pyntes med Persille og Champignons, og uden om dette lægges Butterdejgs-Snitte.

**843. Kogt Lammebryst.** ( $2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\text{⊞}$ ) *Bryst. Til 10 à 12 Personer.*)

Af en Lammeforfjerdning fraskæres Boven, Koteletterne afhugges, og Brystbenene knækkes og udhugges tillige med Boven i mindre Stykker, som efter at være godt vaskede sættes over Ilden i koldt Vand med Salt og en Suppevisk. Det skummes godt og koges mørt i Løbet af en god Time. Kogt Lammekød, og navnlig Laaret, er udmærket, serveret med Fløde-Peberrod-Sauce (se Nr. 798).

**844. Grilleret Lammebryst.**

Det kogte Kød pensles med Æg, bestrøs med Brød og brunes i Smør. Hertil serveres Kompot, Salat eller stuede Grønsager. Smørret, hvori Kødet er brunet, serveres i Saucskaalen.

**845. Lammebryst i Grønærter.** ( $2\frac{1}{2}$  à 3 Kg (5 à 6  $\text{⊞}$ ) *Lammeforkød,  $\frac{1}{2}$  Skp. Ærter. Til 10 à 12 Personer.*)

Kødet hugges i mindre Stykker som til Frikassé. Efter at de er afvaskede, skoldes de i kogende Vand og kommes i Gryden. Paa Kødet hældes 1 L (1 Pot) kogende Vand tillige med lidt Salt, og først naar Suppen er fuldstændig afskummet, kommes Ærterne deri. Kødet med Ærterne koges mørt under Laag og over svag Ild, men maa stadig tilses, for at Vandet ikke skal fordampe, og Kødet og Ærterne derved brænde paa. I Tilfælde af, at Væden svinder bort, maa der hældes lidt mere Suppe eller Vand i Gryden. Kødet maa vendes for at blive mørt, saaledes at de øverste Stykker kommer nederst i Gryden, og naar det er saa godt som færdigt, kommes 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Smør tillige med Salt og Sukker deri, hvis da Ærterne ikke i sig selv er tilstrækkelig søde. Kød og Ærter serveres sammen paa Fadet, og Retten kan pyntes med smaa kogte Gulerødder.

**846. Lammebryst i Karry.**

Se Kalve-Karry, Nr. 688.

**847. Lammebryst à la Marengo.** ( $2\frac{1}{2}$  à 3 Kg (5 à 6  $\text{⊞}$ ) *Lammeforkød. Til 12 Personer.*)

Kødet skæres itu som til Frikassé og afvaskes godt i koldt Vand. Paa en Stegepande brunes Kødet i en god Skive Smør, kommes derefter i en Gryde, bestrøs med Salt og Paprika og overhældes med 1 L (1 Pot) Sky, Suppe eller Vand,  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Madeira, 6 à 8 Spiseskefulde Tomat-Puré samt Kulør, for at Skyen kan faa en smuk Farve. Kødet koges heri, indtil det er mørt; da kommes friske eller syltede Champignons i og gives et godt Opkog i Saucen, som jævnes med Sagomel. Kødet serveres i Saucen og garneres med Butterdejgs-Snitter.

**848. Indbagt Lammebryst.**

Kødet udskæres i mindre Stykker, som koges, hvorefter de dyppes i en Dejg (se Nr. 560), som helt maa dække Kødet, der koges i Palmin,

indtil det har en smuk, lys, brun Farve. Indbagt Kød spises enten med brunet Smør og garneret med Grønsager eller med en pikant Sauce og grøn Salat.

**849. Lamme-Frikassé med Rejer og Asparges.** (3 Kg (6  $\text{Ⓔ}$ ) Lamme-forkød, 1 Kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) Asparges, 1 L (1 Pot) upillede Rejer. Til 12 Personer.)

Kødet skæres i passende smaa Stykker, afvaskes i koldt Vand og blancheres. Det sættes over Ilden i koldt Vand med Salt, skummes og koges med en god Suppevisk; naar det er mørt, sis noget af Suppen fra, Resten bliver ved Kødet, for at det kan holdes varmt. Asparges'erne skrælles og skæres i ca. 3 Centimeter (1 Tomme) lange Stykker, som koges i Vand med Salt. Smør og Mel bages og spædes med Suppen, der er blandet med Aspargesvandet, til en jævn Sauce, som lieres med 3 à 4 Æggeblommer. Ved Anretningen lægges Asparges'erne og de kogte, pillede Rejer imellem Kødet, og Sauceen hældes derover.

Kalvebryst tillaves paa samme Maade.

**850. Lamme-Frikassé med Grønærter.**

Tilberedes som ovenstaaende, kun med den Forskel, at der i Sauceen kommes kogte Grønærter i Stedet for Rejer og Asparges.

**851. Lamme-Frikassé med Blomkaal.**

Omkring Kanten af Fadet lægges en Krans af kogt Blomkaal, som er delt i smaa Buketter. I Sauceen kan røres hakket Persille. Behøver ikke at lieres, men det smager bedst.

**852. Lamme-Frikassé med Fars.**

Naar Frikasseen er tillavet, hældes den op paa et fladt Fad og belægges med et godt Lag Fiske- eller Kalvekødfars, som pensles med Æg og bestrøs med Brød. Bages i Ovnene ved mest Overvarme, til Farsen er lysebrun og gennembagt, og pyntes derefter med Persille.

**853. Sprængt Lammebryst.**

Hertil kan baade Bryst og Bov anvendes. Ribbenene knækkes et Par Steder, og Kødet indgnides med Salt, blandet med 1 Teskefuld Salpeter og 2 do. Sukker, og lægges paa et fladt Fad for jævnlig at vendes i den Lage, som trækker af Kødet. Saaledes henstaar det i 3 à 4 Dage. Lagen skylles godt af Kødet, forinden det lægges i Gryden i kogende Vand og koges mørt. Hertil serveres stuede Grønsager. Suppen fra Kødet kan bruges til en jævn Suppe eller Puré.

Paa samme Maade sprænges Kalve- og Bedekød.

**854. Islandsk Lammekød.**

Det islandske Lammekød tør man da henregne til det billige Kød; kun advarer jeg imod det tarvelige, stærkt saltede Kød; det skal være det

mildt saltede, dyrlægekontrollerede og stemplede Kød fra de store Andelsslagterier paa Island; det lægges i Blød om Aftenen og koges næste Dag. Spises med Gemyse, som *Irsk Stuvning*, til *Grønkaal*, *Kørvel-Suppe* eller *gule Ærter*.

### 855. *Irsk Stuvning.* (*Irish Stew.*) (*Til 6 Personer.*)

Paa Bunden af en Gryde lægges lidt Fedt, Smør eller Margarine. Et temmeligt stort Hvidkaalshoved snittes meget groft, og med noget af denne Kaal dækkes Bunden af Gryden. Herpaa lægges et Lag raa, skrællede Kartofler, skaarne i 2 à 4 Dele.  $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{₤}$ ) Kød udskæres i mindre Stykker; dette kan enten være Lammebryst, fedt Oksebrøst eller let saltet, stribet Flæsk, skaaret i Skiver. Kødet lægges over Kartoflerne, drysses med stødt Peber, og til fersk Kød tillige med Salt. Kødet dækkes igen med Kartofler, og øverst lægges Kaal. Smeltet Smør hældes over, hvor meget retter sig efter Kødet's Fedme. Laaget lægges paa Gryden og maa slutte godt, eftersom Retten skal mørnes ved Dampen. Gryden, der jævnlige maa rystes under Kogningen, som varer 3 Timer, stilles over svag Ild for at hindre Kaalen i at brænde paa. Kød og Kaal anrettes sammen paa et Fad.

### 856. *Lammesteg.* ( $3\frac{1}{2}$ Kg (7 $\text{₤}$ )). *Til 10 à 12 Personer.*)

Bagfjerdingen med Nyrestykket er i Almindelighed, hvad man benytter til Lammesteg, og skal den have den rigtige Form, maa den afhugges saaledes, at 3 af Ribbenene følger med til Stegen. Disse gives med Øksen et Knæk paa den indvendige Side, for at Stegen kan ligge godt paa Fadet. Skanken afhugges, og Ryggen knækkes paa den underste Side med passende Mellemrum for at lette Forskæringen, men ikke dvæle, end at Ryggen hænger sammen. Slaget kan fyldes med Brøddejg eller afskæres til Rullepølse (se Nr. 343). Med en spids Kniv stikkes Huller langs ned ad Ryggen og Laaret, hvori puttes Persille tillige med lidt Smør; noget af Persillen maa være synligt over Kødet. Paa Bradepanden, som stilles i den varme Ovn, lægges lidt Klaret eller Smør, forinden Stegen lægges derpaa. Den bestrøs med Salt og maa staa saaledes omtrent 10 Minutter; da hældes kogende Vand paa Panden, og Stegen drøvnes godt. Sædvanlig regner man  $1\frac{1}{2}$  Times Stegning for en Lammesteg paa  $2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\text{₤}$ ).

Til Saucen brunes Smør, som bages med Mel, der fortyndes med den siede Sky, hvoraf Fedtet er afskummet. Saucen maa ikke være for mørk, og efter at den har kogt godt, kan den tilsættes lidt raa Fløde samt en Skive koldt Smør, men det er ikke nødvendigt. Lammesteg kan serveres pyntet med en Buket Persille, Salat eller Blomster, gennemstukket med et Spyd, som hæftes i Køllen ved Halepartiet.

*Lammesteg* kan spises med de Grønsager, Sommertiden bringer. Disse kan enten serveres au naturel, som Puré eller stuede.

*Lammesteg* kan spises med Kompot, Hoved- og Agurke-Salat.

*Lammesteg*, spækket med Flæsk i Stedet for med Persille, steges som Dyreryg.

*Lammesteg* kan før Stegningen overhældes med en tyk Jævning, rørt af tynd Fløde eller Mælk og Flormel, eller belægges med en Skysauce. Stegen stilles mindst 10 Minutter i Ovn, forinden der hældes Vand ved den.

*Dobbelt Lammesteg*. Hvor en enkelt Steg ikke er tilstrækkelig, lader man begge Køllerne hænge sammen og undlader at knække Ryggen. Ved Forskæringen skæres Kødet løs paa begge Sider af Rygsøjlen og derefter paa tværs i mindre Stykker, der sammenlægges igen saaledes, at Stegen ser ud, som om den er hel.

### 857. Lammesteg med Fyldning.

Naar Slaget bliver siddende ved Stegen, fyldes det enten med Persille, som er pillet og skyllet, og hvori er kommet et Stykke Smør, eller med en Brøddej (se Nr. 492), som efter Behag kan tilsættes stødte Mandler, Korender samt ubetydeligt Kardemomme. Den angivne Portion Brøddej vil passe til en dobbelt Steg. Slaget aabnes paa den ene Side saa meget, at man imellem Hinderne kan faa Haanden ind for at løsne det yderste Lag. Skulde der imidlertid være Hul paa Hinden, maa dette omhyggeligt sammensys, forinden Fyldningen lægges i. Der sys tæt for Dejgen, fyldes der for meget i, brister Hinden let. Stegen spækkes med Persille og steges som omtalt. Ved Forskæringen maa iagttages, at der samtidig med Kødet afskæres og serveres noget af Fyldningen.

### 858. Lammeryg.

Af et stort Lam afhugges Halsen, Bovene, Køllerne og saa meget af Ribbenene, at Ryggen faar en lige og smuk Form. Lammeryg kan spækkes med Flæsk og steges som Kalveryg (Nr. 839) eller spækkes med Persille og steges da som Lammesteg. Den kan ogsaa blot belægges med smaa Klumper af Smør, Margarine eller Palmin, drysses med Salt og sættes i en godt varm Ovn. Efter 10 Minutters Forløb overhældes den med Sky, Suppe eller Vand, hvormed den dryppes under Stegningen, som varer en Times Tid. Ved Anretningen løsnes Kødet langs Midten af Ryggen og skæres fra Benene for derefter at udskæres i mindre Stykker, som atter sammenlægges paa Ryggen. Den garneres med kogte Grøn-sager og pyntes med Salat eller Persille.

### 859. Lammeryg à la Russie.

En Lammeryg, belagt med Smør eller Fedt og stegt som den fore-gaaende, anrettes, efter at den er skaaret for, som ovenfor anvist, samt pyntet med Persille og garneret med en Krans af Kartoffel-Kroketter. Som Sauce serveres den indkogte Sky fra Stegen, der, saafremt det er

nødvendigt, kan jævnes med lidt udrørt Sagomel. Sammen med Skyen serveres maître d'hôtel- eller Chutney-Smør, som spises udrørt i Saucen.

Andre Retter af Lammekød findes efter nedenstaaende Fortegnelse:

Lamme-Koteletter (Nr. 158—161),	Kallun-Suppe (Nr. 373),
Lamme-Frikassé (Nr. 849—852),	Lammenyre-Ragout (Nr. 179)

## BEDEKØD

spises i Vintermaanederne, men anvendes ikke i nogen særlig Udstrækning her til Lands, hvorimod det i det engelske Køkken er meget skattet.

### 860. Bederyg à l'anglaise.

Ryggen afhugges, steges og udskæres som Lammeryg (Nr. 858). Slagene maa blive ved Ryggen og lægges ind under den, og det hele omvindes med et Baand, belægges med Smør og tildækkes med Papir. Under Stegningen, hvortil medgaar ca. 2 à 3 Timer efter Ryggens Størrelse, maa den ofte dryppes. Smør og Mel bages til Saucen, der spædes med den siede og skummede Sky. Den gives Farve med Kulør og tillaves med Peber, Salt og Citronsaft. Garneres med:

Kogte Grønsager (Nr. 733),	Glaserede Løg (Nr. 671),
Kartoffel-Kroetter (Nr. 14),	Puré (Nr. 725—732).

Engelske Saucer serveres hertil og blandes med Skysaucen.

### 861. Bederyg tillavet som Vildt.

Ryggen, der helst maa have hængt nogle Dage, afhugges som en Kalve- eller Lammeryg og lægges et Par Dage i Marinade. En Ryg paa 5 à 6 Kg (10 à 12  $\text{⊕}$ ) lægges i et Trug og overhældes med 5 L (5 Potter) koldt, afsiet Okseblod, blandet med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Eddike og en god Haandfuld Salt. I denne Marinade, som helt maa dække Ryggen, kan den om Vinteren henstaa i omtrent en Uge. Naar den skal bruges, skylles og aftørres den godt. Hinderne trækkes af, og Stegen spækkes tæt og sættes i en varm Ovn. I Begyndelsen dryppes den med Sky, Suppe eller Vand og senere med tynd Fløde og maa, for ikke at blive for brun, tildækkes med Papir, smurt med Smør. Den steges  $2\frac{1}{2}$  Time. Saucen tillaves som Vildt-Sauce (se Nr. 772).

Ryggen udskæres og lægges igen paa Plads som omtalt ved Kalve- og Lammeryg, garneres med Salat og brunede Kartoffler eller glaserede Kastanier. Ribs- og Tyttebær-Gelé samt Æble-Mos og Kompot passer hertil.

De samme Opskrifter, hvorefter Lammekød tilberedes, kan tillige gælde for Bedekød.

## SVINEKØD

Svinekødet er vel nok det drøjeste, men ikke altid det billigste Kød. Den første Betingelse for at kunne faa en god og velsmagende Ret deraf

## SVINEKØD

er den, at Kødet maa være fuldstændig gennemkogt eller -stegt; spis aldrig rødt, halvstegt Svinekød, det er absolut forkasteligt.

### 862. Flæskesteg.

En Flæskesteg paa 5 à 6 Kg (10 à 12  $\text{⊕}$ ) maa stege omtrent 4 Timer. Skinken er det Stykke af Svinet, som i Regelen anvendes til en større Steg, men i mindre Husholdninger steges dog ofte Boven. Godt Svinekød maa have en lys, rød Farve, og Sværen være tynd. Først afhugges Skanken (se Anvendelsen deraf i Nr. 263 og 868), og derefter skræbes Stegen godt paa Sværsiden. Med en skarp Kniv ridses Skinken enten i Striber paa tværs eller i Tærninger, men ikke for dybt ned i Flæsket. Skinken vaskes i koldt Vand, og Sværen gnides derefter godt med lidt Salt for at blive rigtig sprød. Stegen lægges i Bradepanden, som sættes ind i en godt varm Ovn, og først efter nogle Minutters Forløb hældes kogende Vand ved den tillige med Salt. En Flæskesteg maa ikke dryppes, thi det forhindrer Sværen i at blive sprød. Mange bruger at komme et Par Laurbærblade, nogle hele Peberkorn samt enkelte Nelliker ved Stegen, men det beror paa Smagen.  $\frac{1}{2}$  Time før Stegen er færdig, sis Skyen til Dels fra, Fedtet skummes af, og noget af det kan benyttes til at bage Melet i til Saucen, som opspædes med Skyen og derefter maa koge godt. Den tillaves med Salt, gives Farve med Kulør og forbedres med Maggis-Bouillon-Tærninger.

Til Flæskesteg kan spises:

Kogte, pillede Kartoffler (Nr. 645),	Brunkaal (Nr. 627),
Rødkaal (Nr. 638),	Blomkaal (Nr. 619),
Hvidkaal (Nr. 629),	Spinat (Nr. 714),

Rødbeder, Asier, Agurker, Æble- og Sveske-Kompot foruden Syltetøjer.

*Kold Flæskesteg* kan serveres med Skysauce, brunede Kartoffler eller anden Gemyse. (Se Anvendelse af kogt og stegt Kød).

### 863. Flæskesteg, stegt som Kalvesteg.

Af en fersk Skinke afskæres alt det fede, og Skanken afhugges. Skinken spækkes og steges som Kalvesteg enten i Ovn eller i Gryde.

Smør og Mel bages og opspædes med Skyen til en ikke for jævn Sauce, der lige før Anretningen kan tilsættes nogle Skefulde raa Fløde samt lidt koldt Smør. Til Stegen kan som til Kalvesteg serveres Gemyse af forskellig Art, Hoved- og Agurke-Salat tillige med Kompot eller Syltetøj. Det afskaarne Spæk kan benyttes til Leverpostej (se Nr. 259).

### 864. Stegt Flæsk med Bøf-Sauce. ( $1\frac{1}{2}$ Kg (3 $\text{⊕}$ ) Flæsk. Til 12 Personer.)

Flæsket maa helst være mildt saltet, stribet Sideflæsk, som udskæres i tynde Skiver, hvoraf Sværen afskæres. De steges paa en varm Pande, indtil de er brune; da vendes de og lægges derfra paa Fadet, hvorpaa de



skal anrettes. Fedtet hældes af Panden saaledes, at kun det salte Bundfald bliver tilbage, og Panden afvaskes, forinden noget af Fedtet hældes tilbage igen til at brune Løgskiverne i. Naar de er brune og sprøde, kommes 1 Skefuld Mel paa Panden, og dette opspædes med Suppe eller Sky og tilsættes stødt Peber og Kulør. Sauce kan hældes over Flæsket eller serveres særskilt. Kartoffel-Mos eller kogte Kartoffler spises hertil. Er Flæsket meget salt, kan Skiverne afkoges i Vand paa Panden, forinden de steges.

### 865. Stegt Flæsk med Fløde-Sauce.

Flæsket steges som anvist ovenfor og spises med kogte Kartoffler og enten med Løg-Sauce (Nr. 796) eller Persille-Sauce (Nr. 797).

### 866. Paneret Flæsk.

Stribet, men ubetydeligt saltet Flæsk skæres i Skiver, hvoraf Sværen afskæres. De udbankes med Kødhammeren, dyppes i Æg og derefter i Brød og steges paa Panden i Klaret. Stuede Gemyser passer hertil. Er Flæsket saltere, end man ønsker det, lægges det, efter at det er udskaaet, i Blød i Mælk nogle Timer, aftrykkes i et Klæde og paneres.

### 867. Flæsk i Kaal. (2 Kg (4 $\text{t}$ ) Flæsk. Til 12 Personer.)

Et Stykke mildt saltet eller til Dels fersk, stribet Flæsk koges først  $\frac{1}{2}$  Time i Vand, som omtrent hældes af Gryden. 2 mellemstore Hvidkaalshoveder snittes groft og kommes i Gryden. Flæsket lægges i Midten og dækkes med Kaalen, og saaledes koger det henved 3 Timer under Laag over meget svag Ild, for at det ikke skal brænde paa. Kaalen maa en Gang imellem vendes. Flæsket udskæres og lægges ved Anretningen i Midten af Fadet med Kaalen udenom.

### 868. Flæskeskank.

Den kan enten koges fersk, lægges nogle Dage i Lage eller henstaa, bestrøet med Salt, og afkoges sammen med Ben og andet Affald til Spare-suppe, som kan bruges til Kaal, Ærter, Svineryg-Suppe o. dsl. Skankekødet kan enten spises til Suppen eller pilles af Benene og skæres ganske smaat til Plukke-kød.

### 869. Ribbenssteg.

Som det fremgaar af Navnet, er det Ribbensstykket, hvoraf det meste Fedt er afskaaret, der anvendes hertil. Benene knækkes paa Midten, og herpaa lægges et Lag af skrællede, ituskaarne Æbler og skoldede, stenfri Svesker. Benene bøjes imod hinanden og sammensys. Ribbenssteg kan steges enten i Ovn eller i Gryde, men maa i sidste Tilfælde brunes, forinden der paahældes Vand eller Suppe. Melet til Sauce kan bages i noget af Fedtet fra Skyen; den maa koge godt og have en smuk, brun Farve. Ved Anretningen trækkes Traaden ud, og Stegen serveres med Rødkaal eller Kartoffler og Rødbeder til.

**870. Glaseret Bayonne-Skinke.**

Af en god, kødfuld, fersk Skinke paa 5 à 6 Kg (10 à 12  $\text{t}$ ) afskæres Sværen, og Skanken afhugges. Skinken lægges paa et Trug eller i en Balje og indgnides med en Blanding af 1 Kg (2  $\text{t}$ ) Salt, 60 Gr (12 Kvint) Salpeter og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Puddersukker. Saaledes henstaar den en Uge, men maa daglig gnides med den Lage, der efterhaanden samler sig. Før Stegningen afvaskes den godt og lægges derefter paa Bradepanden sammen med nogle faa Nelliker, Peberkorn, 1 Laurbærblad, 2 smaa Løg, 2 Gulerødder og 1 ituskaaren, skrællet Citron samt  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) god Sky eller Suppe. En Skinke af denne Størrelse behøver  $3\frac{1}{2}$  Times Stegning og maa, efter at den er sat i den varme Ovn, dryppes i de to første Timer med 1 Flaske Rødvin og derefter bestros godt med en Blanding af stødt Brød og Puddersukker. Skulde det imidlertid vise sig, at den ikke bliver tilstrækkelig sprød, kan den bestros med mere Sukker. Skyen sis, skummes og jævnes med Sagomel. Skinken spises varm og serveres med

forskellige Grønsager,

hvormed den garneres, eller med

Makaroni (Nr. 679—683),

Kastanier (Nr. 663—665),

Pureer (Nr. 725—732).

**871. Kogt, røget Skinke.**

I en Saltlage, som beskrevet i Nr. 340, kan i Lobet af 3 à 4 Uger saltes en fersk Skinke, som derefter sendes til Røgeriet, hvor man for en Bagatel kan faa den røget i 10 à 12 Dage. Skinke, som skal koges, maa helst være saa mildt saltet, at den ikke behøver at udvandes forinden. Den skræbes godt paa Kødsiden og lægges først i Gryden, naar Vandet koger. En Skinke paa 5 Kg (10  $\text{t}$ ) maa koge smaat i omtrent 3 Timer, men bliver bedst kogt i Hø (se Nr. 344). Medens Skinken er varm, aftrækkes Sværen, og Skinken lægges igen i Suppen, indtil den er kold. Da optages den og dækkes med den aftrukne Svær.

**872. Kogt, røget Skinke med Madeira.**

En røget, let saltet Skinke paa circa 4 Kg (8  $\text{t}$ ) sættes over Ilden i rigeligt, kogende Vand, hvori den maa koge ganske jævnt i  $2\frac{1}{2}$  Time, eller indtil Sværen let lader sig trække af. Skinken lægges da over i en anden Gryde, som ikke er større end strengt nødvendigt, og overhældes med 1 Flaske Madeira. Heri maa den koge  $\frac{1}{2}$  Time ganske smaat og under et meget tætsluttende Laag, for at Vinen ikke skal fordampe. Ved Anretningen overhældes den med en jævn, indkogt, kraftig Sky og serveres varm med Gemyse. Smør og Mel bages til Saucen og opspædes med en Blanding af den indkogte Sky og af den Madeira, hvori Skinken er kogt.

**873. Spegeskinke.**

Af en røget Skinke skæres ganske tynde Skiver, som lægges i Striber paa et fladt Fad og pyntes med Persille eller Salat. Til Spegeskinke kan serveres de fleste Sorter stuede Grønsager. Afkoges de i Vand, serveres de med rørt Smør eller rystes i Smør.

*Spegeskinke* kan serveres med Løg-Sauce (Nr. 796) og kogte Kartofler.

Røget Svinefilet kan udskæres og anvendes i Stedet for Spegeskinke.

**874. Stegt Svinekam.** ( $2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\text{⊕}$ ) *Svinekam. Til 12 Personer.*)

Svinekam, hvoraf alt det fede er afskaaret, vaskes i koldt Vand, bestrøs med Salt og lægges paa Bradepanden, som sættes i den varme Ovn. Paa Panden hældes kogende Vand, og Kammen dryppes godt under Stegningen, som varer  $1\frac{1}{2}$  à 2 Timer, hvilket retter sig efter dens Tykkelse. Steges den i Gryde, maa den brunes først. Skyen sis fra, og i noget af det afskummede Fedt bages Melet, som spædes med Skyen til en passende jævn Sauce, der gives Farve med Kulør. Spises med Gemyse og Syltetøj som omtalt ved Flæskesteg (Nr. 862).

**875. Stegt Svinekam à l'anglaise.**

Kammen steges med det fede Spækklag, Sværen ridses som paa Flæskesteg, og Stegen steges ligesom denne i Ovnen. Sværen maa være sprød. Af Smør, Mel og Skyen laves en god brun Sauce, der krydres med Paprika, ituskaaren Pickles, lidt Sherry og Maggis-Bouillon-Tærninger. Stegen skæres for i Skiver, som atter samles og lægges paa Midten af Fadet; omkring den garneres med Kartoffelmos, som bestrøs med Løg, skaarne i Skiver og brunede i Smør. Retten pyntes med Persille. Saucen serveres særskilt.

**876. Svinekam, stegt som Vildt.** ( $2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\text{⊕}$ ) *Kam. Til 12 Personer.*)

Den kan brunes og steges i Mælk i en Gryde. En anden Maade er at bestrø Svinekammen, hvoraf alt Fedtet er afskaaret, med lidt Salt og stødt Peber og overhælde den med en Flaske almindelig, god Rødvin. Kødsiden vendes nedad, og saaledes hensættes den indtil næste Dag; da lægges den i Panden, som stilles i en godt varm Ovn, og Marinaden, hvori den har ligget, hældes ved den. Den maa dryppes godt dermed. Saucen tillaves af Mel, bagt i noget af Fedtet, skummet af den siede Sky, hvormed den opspædes. Til sidst gives den et Opkog med lidt raa Fløde, og koldt Smør røres deri. Hertil spises brunede Kartofler og enten Tyttebær eller Tyttebær-Gelé.

**877. Stegt Svinekam med Æbler og Svesker.**

Ved den tynde Side af Kammen, altsaa ved Ribbenene, løsnes Kødet saa meget, at der kan stikkes nogle faa, skrællede og ituskaarne Æbler derind samt nogle skoldede Svesker uden Stene. Kødet sys sammen og

## SVINEKØD

steges enten i Gryde, men da brunes det først, eller i en god Ovn. Æbler og Svesker kan Kammen ogsaa spækkes med, ligesom man spækker Lammesteg med Persille. Sauce, lavet af Skyen, og brunede Kartofler eller Rødkaal serveres til.

### 878. **Svinekød i Karry.** (2 Kg (4 $\text{⊕}$ ) skært *Svinekød*. Til 12 Personer.)

Se Tilberedning af ostindisk Karry (Nr. 833). Det maa være magert *Svinekød*, man anvender.

Oversigt over forskellige Retter, tillavede af *Svinekød*:

Skinke med Spejlæg (Nr. 126).	Leverpostej (Nr. 259).
Røræg med Skinke (Nr. 113).	Presse-Sylte (Nr. 262).
do. med Bajerske Pølser (Nr. 101).	Gelé- do. (Nr. 263).
Æggekage med Flæsk (Nr. 97).	Grisefødder (Nr. 264).
Makaroni-Gratin med Skinke (Nr. 76).	Svineryg-Suppe (Nr. 354).
Svinemørbrad (Nr. 146).	Hvidkaal- do. (Nr. 371).
Koteletter (Nr. 162).	Grønkaal- do. (Nr. 370).
Fars (Nr. 202).	Gule Ærter (Nr. 411).
Risotto med Skinke (Nr. 241).	Flæskesteg i skarp Sauce og Ris- Rand (Nr. 888).

*Flæskeben* kan købes enten i Slagteriernes Udsalg eller hos Viktualiehandlerne. Kødet, som er paa dem, kan afpilles og bruges til Fars, og Benene afkoges til Suppe.

## PØLSER

Af Hensyn til Bogens Størrelse har det været nødvendigt at begrænse Stoffet, og dette er Grunden til, at alt, hvad der henhører under Slagting og Pølsefabrikation, er blevet udeladt. Der vil derfor kun medtages nogle faa Anvisninger paa at tilberede Pølser, som faas hos Forhandlerne.

### 879. **Blodpølser.** (2 Kg (4 $\text{⊕}$ ) Pølser. Til 8 à 10 Personer.)

Lægges hele i kögende Vand med Salt, og heri koges de nogle Minuter, indtil de er godt gennemvarme. De udskæres i Stykker, som atter sammenlægges, og serveres saa varme som muligt, pyntede med Persille. Spises med smeltet Smør samt Kanel og Sukker. Æble-Mos eller Æble-Kompot spises meget til Blodpølser.

### 880. **Blodpølser, stegt med Æbler.**

Pølserne skæres i Skiver og steges paa Panden i Smør sammen med skrællede og i Skiver skaarne Æbler, der bestros med Sukker. Æblerne lægges varme i Midten af Fadet og Pølserne omkring dem. Hertil smeltet Smør med Sukker.

**881. Medisterpølser.** ( $1\frac{3}{4}$  Kg ( $3\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) *Pølse. Til 10 à 12 Personer.*)

Pølserne lægges i en Gryde eller paa Stegepanden, hvor der hældes varmt Vand over dem, og heri koger de godt 5 Minutter. Derefter tages de op, og Panden aftørres. Pølserne brunes i en god Skive Smør. Til Medisterpølser kan serveres stuede Kartoffler eller en eller anden Gemyse af de forskellige Kaalsorter, man har. Smørret, hvori de er brunede, hældes i Saucskaalen.

**882. Kødølser.** ( $1\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{Ⓔ}$ ) *Pølse. Til 10 Personer.*)

De faas baade ferske og ganske let saltede og koges circa 10 Minutter i Vand. Kødølser serveres pyntede med Persille og spises med stuede Gemyser samt forskellige Sorter Kaal, russiske Ærter o. s. v. Vandet, hvori de er kogt, bør ikke kastes bort, men benyttes til Sparesuppe.

**883. Bajerske Pølser.** (2 à 3 Pølser beregnes til hver Person.)

De lægges i kogende Vand og koger 3 à 4 Minutter; da optages de, serveres saa varme som muligt og pyntes med Persille. Spises enten med reven Peberrod, Sennep og smeltet Smør eller med Røræg (Nr. 98—99). Endvidere som

Chartreuse med Bajerske Pølser (Nr. 54),

i Kaal-Dolma (Nr. 228)

og i „Figaro“ (Nr. 242).

## ANVENDELSE AF KOGT OG STEGT KØD

I en Husholdning, der skal føres saa billigt som muligt og dog saaledes, at Økonomien ikke viser sig alt for fremtrædende er det af største Vigtighed at udnytte de Fordele, som bydes, ved at gøre Indkøbene i større Portioner, hvilke dog selvfølgelig maa rette sig efter Personantallet. Det er derfor nødvendigt at forstaa at benytte Levningerne saaledes, at ikke en alt for stor Ensformighed i Retterne gør sig gældende. For at raade Bod derpaa har jeg søgt at samle efterfølgende billige og dog udmærket velsmagende og nette Anretninger, tilberedte af Levninger.

### MAGGIS-BOUILLON-TÆRNINGER, KØDEKSTRAKT OG SOYA

Forinden jeg gaar over til at omtale Tilberedning af Kød, kogt eller stegt, fra foregaaende Maaltider, vil jeg blot henvise til ovennævnte fortrinlige Tilsætninger til de forskellige Saucer og anbefale dem som næsten uundværlige, da Saucens Godhed til følgende Retter er af væsentlig Betydning. Er Skyen eller Suppen, hvoraf Saucen laves, ikke tilstrækkelig kraftig, da opløs et Par *Maggis-Bouillon-Tærninger* deri, undertiden anvendes ogsaa Kødekstrakt. *Soya* eller *Kulør* er god, og giver en smuk Farve.

**884. Aubain.** (*Til 12 Personer.*)

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓐ) Smør smeltes, og deri bages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓐ) Mel, som opspædes med  $8\frac{3}{4}$  Dl ( $3\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Mælk. Naar det er afsvalet, røres det med 12 Æggeblommer, 1 revet Løg, Salt, Peber og  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓐ) hakket Kød. Til sidst kommer de piskede Hvider deri. Aubain koges i  $2\frac{1}{2}$  Time. Den kommer i en smurt og bestrøet Buddingform.

En brun Sky-Sauce kan hertil tillaves enten med Agurker, Asier, Pickles, Perleløg, Chutney, Maggis-Bouillon-Tærninger eller Lemonasie. Vin alene kan være tilstrækkelig. Aubain kan bages i Ovn i Gratinfad i Løbet af 1 Time eller i Randform; denne vendte Rand kan fyldes med kogte Ærter eller anden Gemyse.

*Russiske Ærter* kan være gode heri. Sky-Sauce til.

**885. „Biksemad“.**

Hemmeligheden ved Tilberedningen af denne maritime „Biksemad“ eller *Plukkeked*, som det jo egentlig er, bestaar i, at de forskellige Dele, Kød, Kartofler og Løg, brunes rigtig godt hver for sig.

*Kødet*, Rester af kogt eller stegt, fedt Oksekød, hvorimellem kan være lidt Flæsk, skæres smaat og brunes godt paa Panden.

*Kartoflerne* udskæres i smaa Tærninger. Det skal være kogte, faste, pillede Kartofler, endelig ikke melede.

*Løgene*, en god Portion i Forhold til Kød og Kartofler, skæres i Skiver og brunes som til Bøf.

Godt *Madfedt* kan benyttes hertil, men Smør imellem smager bedre.

Alle 3 Sorter „bikses“ nu sammen og gennemvarmes paa Panden. Salt og Peber blandet deri efter Smag. Serveres meget varmt.

**886. Bubble.** (*Engelsk Ret.*)

Kogt, fint hakket Savojkaal, bestrøet med Peber og Salt, kommer paa en Pande med brunet Smør, og heri vendes og gennemvarmes Kaalen. Den lægges paa Midten af et fladt Fad, og uden om denne lægges Skiver af kogt Kød, som er stegt brune i Smør paa Panden. Retten kan overhældes med en kraftig, brun Sky-Sauce, eller ogsaa serveres denne særskilt.

**887. Frikadeller af kogt eller stegt Kød.** (*Til 10 à 12 Personer.*)

Et hundrede og femogtyve Gram ( $\frac{1}{4}$  Ⓐ) fedt, røget eller fersk Flæsk hakkes fint med  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓐ) kogt eller stegt Kød samt 1 Løg. Naar det er en sammenhængende Masse, arbejdes endvidere deri med Hakkekni-ven et lille Franskbrød, skaaret i Skiver, som har været dyppede i Mælk og henstaaet tildækkede en Times Tid. Til sidst hakkes Salt, Peber og 4 à 5 Æg i, saa det bliver en fast Dejg, der med Ske afstikkes i Bol-ler, som dyppes i Æg og Rasp og formes runde eller aflange, men lidt flade, da de er meget længe om at blive gennemstegt. De steges i Klaret

eller Palmin over svag Ild. Serveres med en skarp, brun Sauce og kogte Makaroni eller med anden Gemyse.

### 888. Flæskesteg i skarp Sauce og Ris-Rand.

I en Sauce, lavet af brunet Smør og Mel, som er opspædt med Sky eller Suppe, kommes Sherry, Salt, Paprika og Kulør. Heri varmes Skiver af Flæskesteg, der ophældes paa et fladt Fad og omgives af en Rand af løse, kogte Ris, som bestrøs med Løgskiver, brunede i Smør, eller med en Kartoffel-Mos, bagt paa Fadet (se Nr. 336).

### 889. Gulasch.

Tiloversblevet kogt Kød eller Steg kan udskæres og tillaves som Gulasch (Nr. 169), men den bliver selvfølgelig bedre af raat Kød. Nogle hakkede Løg brunes i Smør, og heri bages Mel, som opspædes med god Sky eller Suppe og tillaves med Paprika, Salt, Tomat-Puré og Kulør. Kødet kommes i Saucen, hvori det maa koge godt. Kartoffel-Mos anrettes i en Top paa Midten af Fadet, og uden om denne lægges Gulasch.

### 890. Hachis.

Laves som Nr. 4.

*Hachis* kan spises med overskaarne Æg eller Spejlæg, der krydses med 2 benfri Sild, eller med en Krans af *Røræg*, garneret med grønne Salatblade, der spises til.

*Hachis* garneret med Kastanier, kogte, ristede eller glaserede.

- do. med glaserede Løg eller kogte Porrer. Kan pyntes med smaa, syltede Perleløg.
- do. med Butterdejg i Form af *Snitter*, *Halvmaaner* i *Rand*, i *Vol au vent* eller i *Krustader*, *Tarteletter* eller *Postejer*.
- do. varm og lagt i en Stribe i en *Omelet*, der foldes sammen omkring den.
- do. garneret med *halve*, kogte *Æbler*.
- do. paa panerede, kogte *Selleri-* eller *Kartoffelskiver*. Den kan ogsaa garneres med *Kartoffel-Kroketter* eller anrettes i en *Rand af udspøjtet Kartoffel-Mos*, bagt paa Fadet i Ovn. (Se Nr. 336).

### 891. Kalvesteg med Rislaag.

Tiloversbleven Kalvesteg skæres i Tærninger eller Skiver og lægges i Bunden af et dybt Fad, som taaler at sættes i Ovn. Af Skyen fra Stegen laves en god jævn Sauce, som tillaves med Karry og Paprika; noget af den hældes over Kødet. Et fingertykt Lag af kogte Ris som til Karry lægges herover, og over disse hældes Resten af den stærkt krydrede Sauce. Fadet stilles i Ovn, indtil Ragout'en er gennemvarm.

### 892. Kalve- eller Lammesteg med Røræg.

Stegen skæres i Tærninger eller i Skiver, og disse varmes i en brun Sky-Sauce, lavet af Sky fra Stegen. Den opvarmede Steg anrettes paa et varmt, fladt Fad, garneret med en Krans af Røræg, bestrøet med hakkede Purløg.

### 893. Kalvesteg, opvarmet.

I en god, brun Sauce, lavet af Smør, Mel og Sky fra Kalvestegen, røres lidt raa Fløde, og i denne Sauce varmes det udskaarne Kød og ophældes paa et fladt Fad. Det garneres med brunede Kartofler og spises med Hoved- eller Agurke-Salat, Asier, Syltetoj og Kompot.

### 894. Koteletter af kogt Kalvebryst.

Det kogte Bryst udskæres i Stykker paa 1 eller 2 Ben. De dyppes i smeltet Smør og vendes i stødt Brød, blandet med Peber og Salt, og derefter i Æg og igen i Brød. Koteletterne koges lysebrune i Klaret. Paa Midten af Fadet lægges en Gemyse, og omkring denne lægges Koteletterne, pyntede med Salat eller Persille.

### 895. Kød med glaserede Løg.

I en brun Sky-Sauce varmes det udskaarne Kød og ophældes paa et varmt, fladt Fad, garneret med glaserede Løg (se Nr. 671) og Kartoffel-Kroketter (se Nr. 14).

### 896. Miroton.

Udskaaren Oksesteg lægges paa et fladt Fad, som kan udsættes for Varmen i Ovn. Over Kødet hældes en god Bøf-Sauce, lavet af Skyen fra Stegen. Kødet dækkes med et Lag Kartoffel-Mos (Nr. 651), som højnes paa Midten, overpensles med Æg, bestrøs med Brød og stilles i Ovn, indtil det har en brunlig Farve. Hakkede, syltede Agurker kan lægges som Pynt oven paa Mosen.

### 897. Grilleret Oksebryst.

Er der Oksebryst tilovers, gives det et Opkog i Vand med Salt eller i Suppe, hvorefter det pensles med Æg og bestrøs med en Blanding af stødt Brød, lidt Mel og hakket Persille. Kødet sættes i Ovn i Bradepanden eller paa en Stegepande, hvorpaa der maa være hældt lidt Suppe eller Sky, for at det ikke skal brænde paa, eller ogsaa brunes det paa Stegepanden i Klaret eller Palmin. Saa snart det er brunet, serveres det med Chutney- eller Agurke-Sauce (se Nr. 759 og 756) og kogte Ris eller anden Gemyse.

### 898. Oksesteg, indbagt.

Oksesteg udskæres i Skiver, som dyppes i en tyk Pandekagedejg (se Nr. 560), der fuldstændig maa dække Kødet. Saa snart det er dypet,



lægges det straks paa Stegepanden i den hede Palmin og optages først, naar det er brunt paa begge Sider. Til indbagt Steg kan serveres Gemyse, Kompot og Salat. Brunet Smør gives til.

Kogt Oksekød kan indbages paa samme Maade.

### 899. Paneret Oksebryst.

Levninger af kogt Oksebryst skæres i Skiver, som bestrøs med Peber og Salt og dyppes først i Æggehvite og dernæst i stødt Brød, blandet med lidt Mel og hakket Persille. Kødet steges lysebrunt i Klaret paa Panden. Serveres med Gemyse og brun Sky-Sauce eller brunet Smør.

### 900. Postej af Oksesteg.

En Form beklædes med et tyndt Lag Butterdejg (se Nr. 22), der maa være saa stort, at det naar ud over Formens Kant. Skiver af Oksesteg nedlægges i Formen og overhældes med lidt varm Skysauce. Et Laag af Butterdejg lægges over, og den nedhængende Dejg bøjes op paa Laaget, som kan pyntes med Figurer, udskaarne af Dejg. Det hele over-smøres med Æggehvite og stilles i Ovnen, indtil Butterdejgen er bagt. Resten af Sauce serveres i Saucenskaal.

### 901. Oksekød med Sauce à la diable.

Det udskaarne Kød varmes i Sauce à la diable (se Nr. 760) og serveres i en Rand, dannet af Kartoffel-Mos (Nr. 336).

### 902. Oksekød med Peberrod-Sauce og Sveske-Kompot.

Kødet varmes først i Suppe eller Vand med Salt og udskæres derefter. Det lægges paa et varmt Fad og overhældes med en god Peberrod-Sauce (se Nr. 784). Retten kan pyntes med en Krans af kogte Katrineblommer, eller ogsaa serveres disse særskilt.

### 903. Oksebryst med Tomat-Sauce og Makaroni.

Rester af Oksekød kan varmes i Tomat-Sauce (se Nr. 790) og spises med kogte Makaroni med Parmesanost.

### 904. Ragout.

En brun, jævn Sky-Sauce, lavet af Sky eller Suppe, tilføjes Peber, Asier samt lidt af Eddiken, Sukker efter Smag og Kulør for at give den en smuk Farve. Kødet, som er skaaret i Skiver, varmes deri og serveres med kogte Kartoffler eller Kartoffel-Kroketter (se Nr. 14).

### 905. Ragout af kogt Kalvekød med Asparges.

Smør og Mel bages og spædes med Suppe og noget af Aspargesvandet til en jævn Sauce, som lieres med et Par Æggeblommer og tilføjes hakket Persille. Heri kommes Asparges'erne samt det ituskaarne Kød, som

enten kan være skaaret i Skiver eller Tærninger. Med en Butterdejgs-Rand, -Snitter eller med Brød-Croutons garneres Ragout'en.

### 906. Ragout af Kalvesteg, Brussel og Fiskefars.

Brun Sky-Sauce, lavet af Smør, Mel og Skyen fra Kalvestegen, tillaves med Vin og Champignons. Heri varmes det udskaarne Kød tillige med Skiver af kogte eller stegte Brisler og Fiskeboller. Ragout'en kan garneres med Butterdejgs-Snitter.

### 907. Kogt Kalvekød i Ragout.

I en hvid Champignons-Sauce (se Nr. 775), lieret med Æggeblommer og tilsat lidt hvid Vin eller Sherry, kommes det ituskaarne, kogte Kød, som ved Anretningen garneres med Butterdejgs-Snitter.

Tomat-Sauce (se Nr. 790) og Ris-Rand kan træde i Stedet for Champignons.

### 908. Ragout af kogt eller stegt Kød med Kød- eller Fiskefars.

Har man en mindre Portion Kød, som helst skal kunne være tilstrækkelig til en Efterret, kan denne forøges ved, at de tillavede Ragout dækkes med et Lag Kød- eller Fiskefars.

Til Ragout'en brunes Smør, hvori svitses nogle fint hakkede Løg, og holder man af Ansjos-Tilsætning, da hakkes nogle faa Stykker dertil; de svitses sammen med Løgene. Heri bages Mel, som opspædes med Sky eller Suppe til en passende Jævnhed. Sauceen tillaves med Sherry, Paprika og syltede Skalotter. Kødet gives et Opkog i Sauceen og ophældes paa et fladt Fad. Ragout'en bedækkes med et Lag Kød- eller Fiskefars, der pensles med Æg, bestros med Brød og sættes i en varm Ovn, indtil Farsen er bagt, hvortil medgaar  $\frac{1}{2}$  Time.

### 909. Ragout med Kød- eller Fiskeboller og Snitter.

Ovenstaaende Ragout kan anrettes paa et fladt Fad, og i Stedet for at belægge hele Retten med Fars kan man lægge en Kran af Kød- eller Fiskeboller omkring den og uden om disse Butterdejgs-Snitter. Anrettet paa denne Maade undgaar man at benytte Ovnen, og det bliver dog en pyntelig Anretning af Ragout'en.

### 910. Ragout af Kalvesteg med Kartoffel-Mos.

Et Par Løg brunes i Smør, og heri bages Mel, som opspædes med Sky, Suppe eller Vand og Maggis-Bouillon-Tærninger. I Sauceen kommes Peber, Salt, ubetydeligt Sukker og Kulør. Den krydres med en eller anden af de her nævnte Tilsætninger, som: Agurker, Pickles, Lemonasie, Perleløg eller Chutney. Skiver af Kalvesteg lægges heri for at gennemvarmes. Ragout'en serveres garneret med Kartoffel-Rand (Nr. 336).

**911. Kød med Æbler.**

Skiver af kogt eller stegt Kød brunes i Smør paa Panden og anrettes paa et fladt Fad. Paa Panden lægges mere Smør, og heri steges Skiver af skrællede Æbler, hvorefter Kærnehønsene er afskaarne. Er Æblerne meget syrlige, bestrøs de under Stegningen med lidt Sukker. De lægges i Midten af Fadet. Brunet Smør serveres til Kødet.

**912. Plukke-kød.**

Paa Panden brunes Løg sammen med de fede Rester af en stegt Flæskesteg og den stegte Skank, og heri blandes 1 Skefuld Mel; dette spædes til en jævn Sauce, der tillaves med Peber, Salt og lidt Sennep og gives Farve med Kulør. Kogte, smaatskaarne Kartofler faar et Opkog i Saucen tillige med det udskaarne Kød.

FJERKRÆ

(Vejledning i Rensning og Opsætning af Fjerkræ, se Nr. 351).

DUER

Saa god en veltillavet, ung Due kan være, lige saa frygtelig er en gammel, sejt Due. Man maa derfor ved Indkøbet undersøge, om det øverste af Næbbet (Næbroden) er blødt, thi da er det en ung, spiselig Due.

**913. Stegte Duer.** (*4 Duer. Til 5 à 6 Personer.*)

Duerne plukkes, udtages og renses som andet Fjerkræ. Brystet spækkes med 2 Rækker Spæk, hvorefter Duerne brunes i Smør i en Gryde, bestrøs med Salt og paahældes lidt Suppe eller Vand og Kulør. Hjertet, Leveren og Kraasen steges med i Skyen. Duerne steges en god halv Time og maa i den Tid dryppes godt. De flækkes og anrettes pyntede med Salat eller Persille og spises med Kompot og Salat. Til Saucen bages Smør og Mel, som spædes med den siede Sky og tilsættes lidt raa Fløde.

**914. Duer, stegt som Vildt.**

Duerne spækkes, brunes og steges som de foregaaende, men dryppes med Mælk. De flækkes og anrettes garnerede med brunede Kartofler og Persille.

Saucen kan indkoges, til den er jævn, eller ogsaa bages Smør og Mel, som spædes med Skyen, hvori de er stegt. Til sidst røres lidt koldt Smør og Ribs-Gelé deri. Den maa have en smuk, lys brun Farve.

Ribs- eller Tyttebær-Gelé eller Æble-Mos passer hertil.

**915. Duer med brun Champignons-Sauce.**

Duerne spækkes og steges som omtalt i forrige Opskrift, men hertil dryppes de med Suppe eller Vand. Af Skyen laves en god, brun Cham-

## GÆS

pignons-Sauce (se Nr. 758), som hældes over de flækkede Duer. Retten garneres med Butterdejgs-Rand eller -Snitter.

Se videre Anvendelse af Duer:

Duer, kogt i Ærter, som Lamme-  
kød Nr. 845),  
do. i Frikassé (Nr. 849— 852),

Vol au vent med Duer (Nr. 33),  
Postej med Duer (Nr. 44),  
Stegte Duer i Sky (Nr. 249).

## GÆS

Selv om man hen paa Eftersommeren kan købe de unge Gæs, der paa den Tid er temmelig dyre, saa er de dog langtfra saa gode som i den rigtige Gaasetid, der falder fra Oktober til henimod Februar Maanedes Udgang. Den almindeligste Maade at tilberede Gæs paa er at stege dem.

*Russiske Gæs*, som er langt billigere end vore danske Gæs, kan være meget gode, naar man blot faar dem stivfrosne.

### **916. Gaasesteg.** (1 uopskaaren Gaas paa ca. 5 à 5½ Kg (10 à 11 $\text{lb}$ .) Til 8 à 10 Personer.)

Steges 2½ à 3 Timer. Den billigste Gaasesteg faas ved at købe en uopskaaren Gaas. De sædvanlige Kendetegn, man har paa ungt Fjerkræ, gælder ligeledes for Gaasens Vedkommende.

Naar den skal renses, pilles først alle Penneposerne omhyggeligt af, og dernæst svides den over en Gas- eller Spritflamme. Hovedet med Halsen, Vingerne, Fodderne, Kraasen og Hjertet benyttes til Suppe eller Ragout, Leveren sammen med nogle flere til Lever-Postej (se Nr. 260). Gaasen gives et Tværnit ved Gumpen, men ikke større end nødvendigt, for at Indvoldene kan udtages. Flommerne udtages og lægges i koldt Vand med Salt tillige med det Fedt, som pilles af Tarmene. Gaasen vaskes godt i koldt Vand, gnides indvendig med Peber og Salt og fyldes med 5 à 6 skrællede Æbler, udskaarne i 4 Dele, samt med 125 Gr (¼  $\text{lb}$ ) skoldede Svesker, hvoraf Stenene er udtagne. Gaasen sys derefter sammen, gnides udvendig med Salt, lægges i Bradepanden og stilles nogle Minutter i den varme Ovn, forinden der hældes lidt kogende Vand og Salt ved den. Skal Skindet være rigtig sprødt, dryppes Gaasen kun i Begyndelsen. ½ Time før Anretningen hældes Skyen fra igennem en Sigte, og Gaasen sættes atter i Ovnen med ganske ubetydeligt Vand i Bradepanden.

Til Saucen brunes Smør, og heri bages Melet, der fortyndes med Skyen, hvoraf alt Fedtet omhyggeligt er afskummet. Den tillaves med Kulør, Salt og Maggis-Bouillon-Tærninger eller Kød-Ekstrakt, da Skyen fra Gaasen ikke er saa kraftig.

Naar Stegen serveres, trækkes Traaden ud, og Gaasen pyntes med Persille; Julegaasen tillige med 2 à 4 Dannebrogsslag. Brunede eller kogte Kartoffler, Rødkaal, Asie, Syltetøj samt Æbler og Svedsker, som er i Gaasen, serveres til. Da de Æbler og Svedsker, hvormed Gaasen er fyldt er

mættede med Fedt, taales de ikke af alle, i Stedet derfor kan serveres en Blanding af Æble- og Sveske-Kompot, men da lægges et Par Æbler i Panden for at stege sammen med Gaasen og give Smag i Skyen.

Flommerne i Gaasen kan enten smeltes for sig tillige med et Par Æbler og 1 Løg eller blot lægges paa Bradepanden sammen med Gaasen. Lidt Svinefedt eller Nyretalg smeltes deri for at stivne det.

### 917. Stegt Gaas à l'anglaise.

Seks temmelig store Løg skæres i Tærninger og brunes paa en Pande i Smør sammen med Salt og Peber, og dette fyldes varmt i Gaasen, der steges som almindelig Gaasesteg.

Saucen laves af Smør, Mel og Skyen fra Stegen, der serveres med kogte Kartofler.

### 918. Stegt Gaas, fyldt med Kastanier.

Naar Gaasen er rensat og gnedet indvendig med Salt og Peber, fyldes den med ca.  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Kastanier, hvoraf Skallerne er aftagne. Kastanierne skoldes, saa at den tynde, brune Hinde kan fjernes. Gaasen sys sammen og steges. Den serveres med almindelig brun Sky-Sauce, hvori kan kommes Oliven. Kastanierne spises til Stegen.

### 919. Farseret Gaas.

I Gaasens Skind skæres en Ridse langs Midten af Ryggen, og Skroget udtages som anvist ved Kalkun (Nr. 935). Kødet udbredes derefter og belægges med en god Kalve- eller Svinekødfars hverken for lind eller for fed, og Gaasen sys sammen og steges eller koges.

Til *kogt, farseret Gaas* serveres:

Champignons-Sauce (Nr. 758 eller do. 775) eller  
Tomat-Sauce (Nr. 790).

Til *stegt, farseret Gaas* tillaves Saucen med Champignons, Trøfler, Oliven, Kastanier, Pickles.

### 920. Gaas i Karry.

Den udhuggede Gaas koges i Vand med Salt og en Visk. Naar den er mør, laves Karry-Saucen som Nr. 780. Kødet lægges deri og serveres i en Rand, formet af løse, kogte Ris (se Nr. 337) og bestrøet med Karry.

### 921. Gaase-Ragout.

Enten koges eller steges Gaasen hel, eller ogsaa udhugges den i mindre Stykker, som efter at være vadskede i koldt Vand sættes over Ilden i saa meget kogende Vand med Salt og Kulør, som er strengt nødvendigt. for at Saucen kan blive desto kraftigere. En Skive Smør brunes, og heri bages Melet, som spædes med den siede og skummede Sky, og Saucen gives Farve med Kulør samt tilsættes Vin og Paprika efter Smag.

Kødet gives et Opkog deri, serveres med Sauce hældt over og garneret med kogte halve Æbler og Butterdejgs-Snitter.

Laves Ragout'en af Levninger af Gaasesteg, benyttes den Sauce, som er tilovers fra Stegen, sammen med anden god Sky, Kødekstrakt eller Maggis-Bouillon-Tærninger.

Sauce til Gaase-Ragout kan tillaves med syltede Agurker, Pickles, Trøfler, Champignons, Oliven og Kastanier.

## 922. Røget Gaasebryst.

Brystet udskæres af Gæssene, som indgnides godt med Salt, blandet med lidt Sukker og stødt Salpeter. De lægges med Skindsiden nedad imod Bunden af Bøtten, hvori de saltes, og det næste Lag lægges med Skindsiden opad. Herpaa lægges en Presse, og saaledes henstaar de 5 à 6 Dage, men maa daglig vendes, saa de øverste kommer underst i Lagen. Naar de skal røges, sys Brystet sammen som en Pølse og indsys i et meget tyndt Klæde. De hænges i Røg 5 à 6 Dage eller sendes til Røgerierne. Røget Gaasebryst serveres udskaaret i tynde Skiver, hvortil spises Gemyse. Skrogene, hvoraf Brystet er afskaaret, er fortræffelige til at koge til gule Ærter, Kaal og lignende, og Kødet, som er derpaa, spises til. Gaaseskrogene kan røges og gemmes til hen paa Vinteren.

## 923. Sprængt Gaas.

Den udtagne og rensede Gaas, hvoraf Hoved, Hals, Vinger og Ben er afskaarne, guides godt baade ind- og udvendig med 2 à 3 store Haandfulde Salt, blandet med en god Teskefuld stødt Salpeter og en Spiseskefuld Sukker. Saaledes hensættes Gaasen i 2 à 3 Dage paa et køligt Sted og afvaskes, naar den skal koges. Den sættes over Ilden i kogende Vand og maa koge i omtrent 2 Timer. Den serveres med Gemyse. Suppen anvendes til Ærter eller Kaal.

## 924. Kraase-Ragout. (*4 à 5 Gange Gaase-Kraase. Til 12 Personer.*)

Kraasene hugges itu, renses og skoldes som omtalt ved Kraase-Suppe (Nr. 372). En god Skive Smør brunes i en Gryde sammen med 1 Par revne Løg, og heri lægges Kraasene, som først er vendt i Mel. De svitses godt sammen med et Par hele Gulerødder, Paprika, Salt, lidt Karry og Kulor, og derpaa hældes saa meget kogende Vand, som er nødvendig til Sauce. Kraasene koger mere under Laag i mindst 2 Timer, da tages Rødderne op. Fedtet skummes af Skyen, og denne tillaves med Sherry og jævnes yderligere med Sagomel, udrørt i Vand. Kraase-Ragout maa serveres meget varm og kan garneres med Butterdejgs-Snitter, kogte halve Æbler eller glaserede Kastanier.

For øvrigt findes Gaas anvendt i følgende Retter:

Gaas i Gelé (Nr. 247),	Gaaseleverpostej (Nr. 260),
do. i Sky (Nr. 250),	Gaase-Suppe (Nr. 353).
Kraase-Suppe (Nr. 372).	

**925. Anden.** (*1 And beregnes til 4 Personer.*)

I Sommertiden faas de ganske unge, men ikke meget kødfulde Ænder, men fra September til hen paa Foraaret er de bedst.

Da Tilberedningsmaaden for Anden er den samme som for Gaasen, har jeg fundet det overflødigt at forøge Antallet af Opskrifterne ved kun at fremkomme med en Gentagelse af de foregaaende.

Anden steges godt 1 $\frac{1}{2}$  Time.

## HØNS

Hønsene maa nødvendig være over 2 Aar gamle; thi efter den Tid egner de sig mest til Suppe, smaatskaarne Fyldninger, Fars og Salat. *Unge Haner saa vel som unge Høns* kan steges og være udmærket gode.

*Kapuner* er ganske unge, ufrugtbargjorte Haner, som er stærkt fodrede. De er tjenlige til Slagtning, naar de er 7 à 8 Maaneder gamle, bliver de ældre, taber de baade i Udseende og Velsmag. Det samme gælder for *Poularder*, som er ufrugtbargjorte Hønekyllinger. Vi har nu danske Kapuner og Poularder, der er fuldt ud paa Højde med de meget dyrere franske.

*Kyllinger* maa være henved 4 Maaneder gamle, forinden de slagtes. Om Vinteren forhandles her de franske Kyllinger og udmærkede, frosne, russiske do.

Naar der i de følgende Opskrifter kan nævnes Høns, er Grunden den, at jeg forudsætter, at Forbruget af disse er betydeligt større i almindelige, borgerlige Husholdninger fremfor af *Kapuner* og *Poularder*, men Tilberedningen er den samme.

*Russiske Høns* (Volgahøns) forhandles her i store Masser, de er smaa, men altid unge Høns, og er temmelig billige. De maa være stivfrosne, naar de købes, og maa enten lægges Natten over i et varmt Køkken eller ogsaa blot lægges i koldt Vand og er da hurtig optøede. De kan steges som Kyllinger.

*Kogte Høns*, se Tilberedning og Opsætning ved Hønssekødssuppe Nr. 351. Skal Hønsene bruges til Frikassé, udhugges de i raa Tilstand. Til Ragout steges eller koges de hele og udskæres bedst kolde.

*Udbenede, farserede Høns* (se Kalkun Nr. 935).

**926. Panerede Høns.** (*4 Høns. Til 12 Personer.*)

Skal Hønsene, som først er kogt for at afgive Suppe til Middagen, serveres til Efterret, maa de ikke være for mørkogte, de flækkes paa langs, og derefter hugges hver halve Høne i 2 à 3 Stykker, ganske efter deres Størrelse. Kødet dyppes i Æg, derefter i en Blanding af stødt Brød, Peber og Salt og brunes paa Panden i rigeligt Klaret.

Af Gemyser kan serveres: Blomkaal, Ærter, Asparges, Strandkaal, Bønner, Karotter eller friske Champignons, stuede eller overhældt med

## HØNS

smeltet Smør. De anrettes paa Midten af Fadet; udenom lægges Hønskødet, pyntet med Persille eller Salat. Brunet Smør gives som Sauce.

### 927. Indbagte Høns à la Villeroi.

De koges og parteres som de foregaaende og dyppes i en Dejg (se Nr. 560), hvorefter de koges lysebrune i Klaret eller Palmin. De kan serveres som panerede Høns eller med kogte Ris og Chutney-Sauce (Nr. 759) eller med Makaroni og Tomat-Sauce (Nr. 790).

### 928. Høns-Karry (ostindisk). (4 Høns. Til 12 Personer.)

I en Gryde brunes en god Skive Smør, hvori svitses 5 Spiseskefulde hakkede Løg, 1 do. Karry samt de raa Høns, som er huggede i 4 à 6 Stykker. Der paahældes  $1\frac{1}{2}$  L ( $1\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand og lidt Salt, og heri koges Hønsene møre. Sauceen jævnes med Rismel, udrørt i Vand, og maa derefter koge godt. Denne Ret serveres baade med Kartoffel-Mos og Ris. Mosen lægges da i en Top i Midten af et fladt Fad, derom Hønskødet i Karryen; yderst lægges Risene i en Krans, og kan bestros med tør Karry eller belægges med brunede Løg eller Chutney.

### 929. Høns eller Kyllinger à la Marengo. (4 Høns. Til 12 Personer.)

Hønsene renses, afvaskes og udhugges i 6 Stykker. Egentlig skulde de svitses i Salat-Olie men dette kan udelades og i Stedet derfor brunes de i en Skive Smør og overhældes med 1 L (1 Pot) Sparesuppe, Sky eller Vand, tilsat Salt og Maggis-Bouillon-Tærninger. Endvidere røres i Gryden 5 à 6 Spiseskefulde Tomat-Puré og nogle syltede eller friske Champignons, Paprika,  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Madeira eller Sherry samt Kulør for at give Sauceen en smuk, brun Farve. Heri koges Hønsene møre, og Sauceen jævnes med Sagomel. Ved Serveringen hældes den over Hønsene, som garneres med Butterdejgs-Snitter eller -Rand.

### 930. Høns à la royale. (2 Høns. Til 8 Personer.)

Skroget udtages af Hønsene, og disse fyldes med en god, jævn Ragout af Kalve-Brissel og Champignons (se Nr. 6), hvorefter der sys tæt for dem.

Hønsene kan enten koges eller steges, men i sidste Tilfælde spækkes Brystet med fine, ferske Spækstrimler.

Til stegte Høns laves en brun Champignons-Sauce af Skyen (se Nr. 758). Til kogte laves derimod en hvid Champignons-Sauce af Suppen (se Nr. 775).

Hønsene serveres med Butterdejgs-Snitter eller -Rand.

### 931. Stegte Høns. (1 stor Høne. Til 4 Personer.)

Til at stege vælger man helst Kapuner eller unge Haner, som efter at være rensede, som tidligere forklaret, tørres i et Klæde og spækkes paa Brystet med 2 à 3 Rækker Spæk. I en Gryde brunes en god Skive Smør, hvori Kødet brunes uden at blive haardt eller tørt. Der paahældes gan-



ske lidt Sky, Suppe eller Vand med Salt og Kulør; heri steger den ganske smaat under Laag og maa ofte dryppes. Skyen sis og kan indkoges, indtil den bliver jævn, eller forbedres med Maggis-Bouillon-Tærninger og jævnes med Sagomel. Eller ogsaa kan en jævn Sky-Sauce, hvortil bages Smør og Mel, som spædes med Skyen og tilsættes lidt raa Fløde, serveres hertil tillige med Kompot og Salat samt brunede Kartofler.

### 932. Stegte Høns à l'anglaise.

De rensede og godt aftørrede Høns gnides indvendig med Peber og Salt, og inden i hver Høne lægges Smør af en Valnøds Størrelse. De spækkes paa Bryst og Laar og steges som anvist Nr. 931. Ved Anretningen hugges Hønsene i 4 à 6 Dele, ganske efter Størrelsen, og lægges i Striber paa Fadet, skiftevis med Striber af udskaaren, varm, kogt, salt Oksetunge. Heromkring kan garneres med forskellige kogte Grønsager som: Ærter, Asparges, Blomkaal, Gulerødder, Bønner eller kun med en af Delene. Puré af Grønsager kan tillige passe hertil. Skyen indkoges til Sauce og jævnes med Sagomel.

### 933. Høns med Østers. (1 Høne. Til 4 Personer.)

Man maa hertil have en udmærket, fed og god Høne eller Kapun, som efter at den er rensed og Skroget udtaget (se Nr. 935), fyldes med Østers og sammensys i Ryggen. Den lægges paa en Rist i Gryden for at mørnes ved Dampen. Skægget fra Østers'erne afkoges (se Nr. 13) i Vand med Salt og Citronsaft; det blandes med lidt Suppe, kogt paa Skroget og Halsen, og heri kommes tillige Østersvandet, som er i Skallerne. Denne Suppe sis og hældes over Hønen, som ikke maa koge stærkt. I Løbet af 1½ Time vil Kødet sikkert, saafremt det da er en ung Høne, være dampet mørt. Til Saucen bages Mel og Smør, som fortyndes med Suppen fra Hønen og lieres med 2 à 3 Æggeblommer samt krydres med Citronsaft og hvid Vin.

Saucen kan tilsættes Østers, de kommes da lige i den hede Sauce uden at komme i Kog.

Traaden udtrækkes, før Hønen serveres.

Endvidere findes følgende Retter i Bogen, tillavede af Høns og Kyllinger:

Frikassé af Høns kan laves som af Lammekød:

Høns-Frikassé med Rejer og Asparges	} (Nr. 849—852).
do. do. Blomkaal	
do. do. Ærter	

Frikassé-Sauce med forskellige Grønsager (Nr. 776).

Høns med Champignons og Fiskefars (Nr. 235).

do. i Vol au vent (Nr. 29).

Høns eller Kyllinger i Ragout, garneret med Koteletter (Nr. 160).

Høns-Postej (Nr. 35).

Timbal med Høns (Nr. 49).

Høns i Krustader (Nr. 5).

Gratin med Høns (Nr. 72).

## KALKUN

Høns eller Kyllinger i Gelé (Nr. 247).	Høns-Salat (Nr. 280).
Høns eller Kyllinger i Sky (Nr. 251—252).	Høns i Mayonnaise (Nr. 245).
	Leverpostej med Høns (Nr. 261).
	Hønsfars (Nr. 203).
	Hønskødssuppe (Nr. 351).

## KALKUN

### 934. Kogt Kalkun. (*En middelstor Kalkun. Til 8 à 10 Personer.*)

Fra November til April eller Maj regner man, at Kalkunen er fedest og bedst. Dens Kød maa have et smukt, hvidt Udseende, og den maa have hængt nogle Dage, forinden den koges.

Efter at Kalkunen er opskaaren, vaskes den godt i koldt, lægges derefter nogle Minutter i hedt Vand og atter igen i koldt Vand. Den kan koges med eller uden Fyldning. I den opskaarne og rensede Kalkun stoppes det indvendige Hul ved, at man igennem Halsaabningen anbringer et Stykke Hvedeknop for at forhindre, at Fyldningen trænger ind i Kalkunen, men bliver i Halsskindet, hvor Kroen har siddet. Naar Fyldningen er kommen i Kalkunen, bøjes Halsskindet om paa Rygsiden og hæftes med et Sting. Kalkunen kan da koges som Høns og serveres med Sauce som til disse.

*Fars til Fyldningen laves af Leveren, Hjertet og Kraasen.*

Kødet heraf skræbes fra Senerne og hakkes fint med en tilsvarende Portion af halvt Svinekød og halvt fersk Spæk, og dette røres i en Brøddej (se Nr. 492), hvori tillige kommes et lille revet Løg, Salt og Peber, og Farsen er da tjenlig til at fyldes i Kalkunen. I Stedet for Brøddej kan man opløde 3 afraspede Hvedeknopper i Mælk og støde dem itu med en Ske for derefter at røre Kødmassen deri sammen med 2 à 3 Æg. Dette er en stor Portion, men bliver der noget tilovers, kan det steges som Frikadeller.

### 935. At udtage Skroget og farsere en Kalkun.

Naar Kalkunen er pillet, rensed og afvasket, lægges den paa et Klæde med Brystet nedad imod Bordet. Med en spids, skarp Kniv ridses Skindet op langs henad Ryggen, og med stor Forsigtighed udskæres Ryg- og Brystbenet saaledes, at kun Laarene og Vingerne bliver siddende ved Kødet, men det maa gøres, uden at Skindet beskadiges. Naar Kalkunen er opskaaren paa denne Maade, udtages Indvoldene samtidig med Skroget. Kødet bredes nu ud paa Klædet, bestros med lidt Salt og belægges med saa megen Fars, at Kalkunen, naar den er syet sammen i Ryggen, har faaet en smuk rund Form.

Se nedenstaaende Fyldninger til udbenet Kalkun:

Fiskefars, hvori kan kommes itusk. Østers.	Østers-Sauce (Nr. 205, 206).
do. do. do. do. do.	Tomat-Sauce (Nr. 790).
do. do. do. do. do.	Champig.-do. (Nr. 775).

Fars af Høns. Kalv eller af Svinemørbrad, deri hakkede Trøfler.

Trøffel-Sauce (Nr. 771).

Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 798).

### 936. Dampkogt Kalkun.

Farseret Kalkun bliver bedst dampkogt. Bunden af en Gryde beklædes med Skiver af Flæsk; herpaa lægges Kalkunen og dampes mør i omtrent 3 Timer i lidt Suppe eller Vand, hvori kommes lidt Salt, nogle faa ituskaarne Gulerødder samt en Selleri, eller koges paa Rist med kun lidt Væde paa Bunden af Gryden. Med en fin Strikkepind kan man stikke i Kalkunen og derved forvise sig om, at den er mør. Naar den er kogt paa denne Maade, faar man kun Suppe til Sauce, men Kalkunen bliver langt bedre. Smør og Mel bages til Sauce, som spædes med Kraftsuppen fra Kalkunen og lieres med nogle Æggeblommer. Sauce kan gives forskellige Tilsætninger (se Nr. 935).

Kogt Kalkun kan for øvrigt benyttes *ganske som Høns*. Der forekommer jævnlig i 1ste Del Retter, tillavede af Høns, dog er det væsentligst her Levninger, der er benyttede i Postejer, til Fyldninger, i mange Smaaretter samt til Salat. I England serveres kogt og stegt Kalkun, garneret med udskaaen kogt, salt Oksetunge.

### 937. Stegt Kalkun.

Hannen er bedst til at stege. Den renses, opsættes (se Nr. 351), spækkes paa Brystet og Laarene, bestrøs med Salt og belægges med Smør eller Margarine. Den stilles med Brystet opad i Bradepanden og steges ca. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Time i Ovnen, men maa dryppes ofte enten med Sky, Suppe eller Vand med Salt. Skulde Brystet begynde at blive mørkt, belægges det med Papir, smurt med Smør. Sauce kan bages af Smør og Mel, som opspædes med den siede Sky, eller ogsaa kan Skyen blot jævnes med Sagomel, men dertil maa den være mere indkogt for at være tilstrækkelig kraftig.

Kalkun kan serveres med Trøffel-Sauce (Nr. 771).

Butterdejgs- Snitter	}	brun Champignons-Sauce (Nr. 758).
		Skildpadde-Sauce (Nr. 769).
		Oliven-Sauce (Nr. 767).
		Sauce piquante (Nr. 768).
		Madeira-Sky og ristede eller glaserede

Kastanier eller med Salat, brunede Kartofler og Kompot.

### 938. Kalkun à la diable.

Det kan være Levningerne, som benyttes. Kødet skæres fra Benene og varmes i en Sauce à la diable (se Nr. 760), som er lavet af Skyen fra Stegen tillige med Suppen, kogt paa Benene, hvoraf Kødet først er afpillet. Sauce kan forbedres med Maggis-Bouillon-Tærninger og farves med Kulør.

Se endvidere Oversigt over Hønsretter (Nr. 933).

*Russiske Kalkuner* er i Handelen. De er gode.

## KYLLINGER

**939. Kyllinger eller Høns kogt i Grønærter.**

De kan koges hele eller udhugges forinden. Forøvrigt koges og serveres de som Lammebryst i Grønærter (se Nr. 845). Skiver af varm, kogt, salt Tunge, kan arrangeres omkring Høns og Ærter.

**940. Stegte Kyllinger.** (*Mindst 1/2 Kylling maa beregnes til hver Person.*)

Kyllingerne pilles, svides, udtages, afvaskes, og den yderste Spids af Brystbenet knækkes af for at give Kyllingen en smukkere Form. Tommel- og Pegefinger anbringes inden i Kyllingen omkring den yderste lille brusagtige Spids af Brystbenet, og dette knækkes let af. I hver Kylling fyldes pillet og skyllet Persille, hvori lægges lidt koldt Smør. Naar Kraasen, Leveren og Hjertet er rensede, kan de enten lægges inden i Kyllingen eller steges med. Kyllingerne brunes i en Gryde i en god Skive Smør, først paa Brystet og derefter paa Ryggen, men ikke over stærk Ild, saa at de bliver haarde og tørre. Der hældes derefter ganske lidt Væde ved dem, dette kan være enten Sky, Suppe eller Vand med Salt og Maggis-Bouillon-Tærninger, og hermed dryppes de jævnlige under Stegningen, som efter Kyllingernes Størrelse varer fra 1/2 Time og derudover. Ved Anretningen flækkes de og serveres pyntede med Salat.

Saucen kan enten jævnes med Sagamel, koldt Smør, nogle Skefulde raa Fløde, hvormed den da maa koge, eller ogsaa indkoges den til en jævn Sky.

Til Kyllinger serveres Kompot og Agurke- eller Hoved-Salat, brunede eller nye, kogte Kartofler og endvidere, hvad Aarstiden bringer af Grøn-sager.

## DYREVILDT

Daa- og navnlig Raavildt forhandles mest, hvorimod Kronvildt forekommer sjældnere. Et Dyr i uflaaet Tilstand maa helst veje mellem 15 à 20 Kg (30 à 40  $\text{lb}$ ). Naar det skal flaaes, hænges det op ved Bagbenene, og Skindet ridses op med en skarp Kniv, idet man begynder paa Indersiden af Laarene og fortsætter op igennem Bugen lige til Hovedet. Skindet trækkes af, Hovedet afskæres, og Indvoldene udtages. Køllerne og Bovene afskæres, og Dyret lægges paa Ryggen, medens man med Øksen afhugger Ribbenene tæt ind til Filet'en. Hovedet, Halsen og Brystbenene udvaskes godt, og herpaa koges en brun Suppe (se Nr. 383), men Kødet maa ikke koges mørere, end at de kan anvendes til Hachis (se Nr. 944) eller Vildt-Salat (se Nr. 286). Ryggen, Køllerne, Boven og Leveren steges.

**941. Stegt Dyrebov.**

Dyrebov er omtrent det billigste Kød, man kan servere. Hinderne trækkes af, og Bovene spækkes godt, steges og serveres som Køllen.

Dyrebove kan, naar de er stegt, udskæres og tillaves i en Postej (se Nr. 41). Det mindre gode Kød kan hakkes til Hachis. Benene kan, sammen med andet Affald, afkoges til brun Sparesuppe (Nr. 380).

### 942. Smaa Dyre-Filet'er.

Af Ryggen udskæres smaa Filet'er af en knap Tommes Tykkelse. Rygbenene hugges itu, svitses i Smør og afkoges i tynd Suppe eller Vand. I brunet Smør bages Melet til Saucen, der spædes med den siede Suppe. Saucen farves med Kulør og kan tillaves med Ribs-, Tyttebær-Gelé eller Rødvin. Filet'erne bankes let med en Bøfhammer, bestrøs med Salt og Peber og steges paa Panden i brunet Smør og over rask Ild. Saucen kan varieres med forskellige Tilsætninger, som kun gives et Opkog deri, men da udelades Geleen.

Dyre-Filet med Trøffel-Sauce (Nr. 771)	} Butterdejgs-Snitter,
do. do. Oliven-Sauce (Nr. 767)	
do. do. Champign.-do. (Nr. 758)	
do. do. Vildt-Sauce (Nr. 772), garneret med Kastanier,	
do. do. Tomat-Sauce (Nr. 790), garneret med Kartoffel-Kroketter eller Makaroni (se Nr. 14 og 679—683).	

### 943. Dyre-Fricandeau.

Fricandeau udskæres af Køllen, spækkes, brunes og steges som Nr. 163. Af Skyen laves en brun, jævn Sauce, som tilsættes Sherry, Madeira eller Rødvin. Den hældes over Kødets, som garneres med brunede Kartoffler. Ribs-Gelé, grøn Salat eller Urte-Salat (Nr. 316) spises til.

### 944. Hachis af Dyrekød.

Det stegte eller kogte Kød kan hakkes eller skæres ganske smaat som til Salat og vendes i en brun, jævn Sauce, lavet af Smør, Mel, Sky, Kulør og Rødvin. Brunede Kartoffler lægges i en Krans omkring Hachis'en.

### 945. Dyre-Koteletter.

Af Ryggen udskæres smaa Koteletter, der bankes let med Kødhammen, bestrøs med Salt og Peber, dyppes i Æg og Brød og steges som Kalve-Koteletter. Paa Midten af Fadet, hvorpaa de anrettes, hældes en god, brun Sauce, lavet af Sky, kogt paa Ben og Affald af Dyrekød, eller ogsaa lavet af anden god Sky. Koteletterne lægges i en Krans omkring.

Saucen hertil kan ogsaa være Trøffel-Sauce (Nr. 771).

Butterdejgs-Snitter	}	Oliven-Sauce (Nr. 767).
		Champignons-Sauce (Nr. 758).
		Agurke-Sauce (Nr. 756).

*Panerede Dyre-Koteletter* kan lige før Anretningen belægges med lidt Gelé eller med  $\frac{1}{2}$  kogt Æble, pyntet med Ribs- eller Stikkelsbær-Gelé. Hertil serveres:

Kartoffel-Kroketter (Nr. 14).                      Kastanie-Puré (Nr. 729).  
 Brunede Kartoffler (Nr. 647).                    Kartoffel-Mos (Nr. 650).

Almindelig god Vildt-Sauce spises til Koteletterne.

### 946. Stegt Dyrekølle.

Køllen af Daavildt kan afgive en fortrinlig Steg. Hinderne trækkes af, og den spækkes tæt med fine Spækstrimler samt belægges med Margarine eller ukrydret Fedt. Den steges og dryppes som Dyreryg, men maa have 2 à 3 Timers Stegning efter dens Størrelse. Hertil spises som til Dyreryg brunede Kartoffler, Ribs-Gelé, Æble-Mos eller Æble-Kompot. Sauce laves som almindelig Vildt-Sauce.

Resterne af den stegte Kølle kan udskæres til Ragout (se Nr. 948).

### 947. Stegt Dyrelever.

Den udvandes, Hinden trækkes af, og Leveren skæres i tynde Skiver, som bestros med Salt og Peber, dyppes i Mel og steges i Smør paa Panden. Løg skæres i Skiver, brunes i Smør, og heri bages lidt til Sauce, som spædes med Vildt-Sky eller anden god Suppe eller Sky. Den hældes ved Anretningen over Leveren. Kogte, skrællede Kartoffler serveres til.

### 948. Dyre-Ragout.

Dyre-Ragout er en meget billig Ret. Naar Bovene er spækkede og stegt, som ovenfor omtalt, parteres de i mindre Stykker. Af Skyen, hvori de er stegt, laves en god Sauce, hvortil der afbages Smør og Mel, og denne Sauce kan gives Tilsætning som til Dyre-Filet (Nr. 942).

Hvad der bliver tilovers af Ragout'en kan kommes i en Postej (se Nr. 41), og Benene kan afkoges i Mælk eller tynd Suppe for at benyttes til Sauce til Postej.

### 949. Dyreryg. ( $\frac{1}{4}$ Kg ( $\frac{1}{2}$ $\bar{u}$ ) Ryg beregnes til hver Person.)

Dyret maa mindst have hængt 4 à 5 Dage, forinden det tilberedes. Ryggen afhugges som omtalt, og med en skarp Kniv fjernes alle Hinderne paa een Gang, men uden at noget af Kødets følger med. Ryggen afvaskes i skummet Mælk og spækkes i tætte Rader. Ryggen lægges i Bradepanden, belægges godt med smaa Klumper af Smør, Margarine eller Fedt og sættes i den varme Ovn et Kvarters Tid, forinden den dryppes med Fløde eller med en Jævning af smeltet Margarine eller Smør, hvori er bagt Mel, opspædt med Sky, Suppe, tynd Fløde eller Mælk. Hvor længe den skal stege, beror paa Størrelsen, men i alle Tilfælde ikke under  $1\frac{1}{2}$  Time. Da sis Skyen til Sauce, som enten afbages med Smør og Mel eller indkoges og tilsættes raa Fløde eller kondenseret Mælk (483), hvormed den maa koge godt. Til sidst kommes et Stykke koldt Smør deri tillige med lidt Ribs-Gelé.

Ved Anretningen skæres Kødets løs fra Ribbenene og Rygsøjlen, og derefter skæres det paa tværs i Skiver, der atter samles og igen lægges paa

Ryggen i den Orden, hvori de er afskaarne. Dyreryg kan garneres med brunede Kartofler og Tarteletter, fyldt med Ribs-Gelé eller med Urte-Salat i Gratinskaller (se Nr. 316). Ved Halsen fæstes et Spyd, stukket igennem et Salat-Hoved. Skal baade Ryg og Køller steges, gør man bedst i at stege Køllerne en god Time, forinden Ryggen lægges i Bradepanden.

*Saltede og røgede Dyrekøller er fortrinlige til Paalæg.*

### 950. Rensdyrkød.

Det er Ryggen og Køllerne, som anvendes. De spækkes og steges som Dyrekød. Rensdyrkød kan udskæres og steges som fransk Bøf med maître d'hôtel Smør (Nr. 746). Køllerne kan saltes og røges og være særdeles velmagende til Paalæg; men for øvrigt kan de ogsaa tillaves som Dyrekølle og som *Fricandeau* med Æble-Kompot (se Nr. 943).

Det frosne Rensdyrkød maa man have i Huset, Dagen før det skal tilberedes, da det skal optøs fuldstændig forinden.

## VILDSVIN

er for Tiden en ikke saa sjælden Spise ved en større Middag. Kødet kan til Dels tilberedes som Dyrekød eller som Kødet af det tamme Svin.

### 951. Vildsvineryg, stegt som Dyreryg.

Ryggen afhugges som en Dyreryg, Sværen aftages, og Ryggen spækkes tæt samt belægges med rigeligt Smør eller Margarine. Under Stegningen dryppes den med en Blanding af Rødvin og god Sky. Til Saucen bages Smør og Mel, som fortyndes med Skyen, hvoraf Fedtet er afskummet. Den tilsættes ganske lidt Citron- eller Pommeransskal, som gives et Opkog deri; det optages forinden Serveringen. I Saucen røres Ribs- eller Hindbær-Gelé.

### 952. Marineret Vildsvineryg.

Naar Vildsvineryggen er afhugget som Dyreryg og Sværen aftaget, lægges den 2 à 3 Dage i en Marinade, som laves af 2 Flasker Rødvin, 1 Par Løg, 1 Selleri, 2 Gulerødder, 1 Par Laurbærblade, 1 Citron (alt udskaaret), nogle hele Peberkorn samt lidt Salt og Enebær. Stegen tages op af Lagen, belægges med Smør, dryppes med Marinaden og steges mindst 3 Timer i en godt varm Ovn. Skyen sis fra, og hermed opspædes brunet Smør og Mel til Saucen.

*Vildsvinekølle* lægges ligeledes i en saadan Marinade, efter at Sværen er aftaget. Den steges i 3 Timer. Saucen laves som til Vildsvineryg.

### 953. Vildsvinehoved.

Hovedet afskæres helt nede ved Bovbladene, da det især er Nakken, som er den største Delikatesse. Haarene kan enten svides eller skoldes af; derefter lægges det Natten over i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud, Øjnene udtages, og Hovedet renses meget omhyggeligt og indbindes i

## VILDSVIN

et tyndt Klæde. Det koges i mindst 3 Timer i en Marinade af Rødvind og Sky, hvori kommes 1 Par ituskaarne Løg, 1 Selleri, 2 Gulerødder, 2 Laurbærblade, 1 Citron, skaaren i Skiver, nogle hele Peberkorn samt lidt Enebær. Naar Hovedet er kogt, stilles det til Side, og først naar det er koldt, optages det af Suppen, Klædet løses af, og Hovedet pyntes til Serveringen. Først udskæres Nakkekødet i Skiver, som atter sammenlægges, og Hovedet arrangeres paa et Fad, garneret med grøn Salat. Dernæst stikkes der en hel Citron i Trynen, og Øjnene erstattes af 2 Skiver haardkogte Æg med et sort Peberkorn i hvert. Fedt og Smør røres med Citronsaft og presses igennem et Kræmmerhus, hvoraf Spidsen er afskaaret. Paa denne Maade udsprøjtes Figurer til Pynt paa Hovedet, der tillige kan belægges med stiv Sky og udskaarne Urter eller blot omvundne med Blomster, stikkes oven i Hovedet.

*Cumberland-Sauce* serveres til Vildsvinehoved. Noget af Suppen, hvori Hovedet er kogt, maa indkoges godt, saa det bliver en stærk Sky. Saften af 1 eller 2 Citroner tillige med Skallen af 1 Appelsin, hvoraf det hvide Skind er godt aftaget, lægges i Saucen og gives et Opkog. Heri kan endvidere røres Rødvind, Sennep og Paprika efter Behag. Saucen sies og jævnes med udrørt Sagomel.

## HARE

**954. Hare.** (1 uflaaet Hare paa  $3\frac{1}{2}$  Kg (7  $\text{lb}$ ). Til 6 à 8 Personer.)

Harer af denne Størrelse regnes for at være de bedste; thi de meget store kan ofte være gamle, grove og sejge i Kødet. Haren flaaes som omtalt ved Dyr. Hovedet og Bovene afskæres, og Haren lægges paa Ryggen, medens Ribbenene afhugges lige ind til Filet'en. Paa den indvendige Side af Ryggen gives Rygsøjlen nogle Knæk for at lette Forskæringen. Alle Hinder af Ryg, Køller og Bove løsnes med en skarp Kniv og aftrækkes paa een Gang, uden at noget af Kødet følger med eller beskadiges. Haren spækkes paa Ryg, Køller og Bove med fine Spækstrimler, belægges med Smør eller Margarine og steges i en godt varm Ovn circa 5 Kvarter. (Se Stegning af Dyreryg samt Saucens Tilberedning i Nr. 949). Harer serveres med brunede Kartofler og Ribs-Gelé eller Æble-Kompot. Den skæres for og sammenlægges igen.

**955. Hare-Ragout.**

En stegt Hare eller blot Levninger af en saadan udskæres, og Benene afkoges i Mælk til Sauce, hvortil man bruner Smør og Mel, som opspædes med den siede Sky til en jævn Sauce, hvori Kødet varmes. Saucen kan tilsættes:

Trøfler,	}	<i>Butterdejgs-Snitte</i> .
Champignons,		
Oliven,		
Kastanier.		

*Se Postej med Haresteg (Nr. 40).*



## KANIN

I Modsætning til Udlandet er det kun faa her til Lands, som anvender Kaninen i Husholdningen. Men eftersom der gøres meget for Kaninavlens Fremme, vil Kanin-Retter sikkert oftere indlemmes i Husholdningen. Den flaas som forklaret ved Haren, men maa helst være slagtet, et Par Dage forinden den tilberedes.

**956. Kaninsteg.**

Kødet er lyst, men temmelig tørt, hvorfor det er at anbefale at spække og dryppe det godt. Den flaas, renses, afhugges og steges som Haren og serveres som denne eller som Lammesteg, spækket med Persille.

**957. Kanin-Ragout.**

Tillaves som Hare-Ragout, Nr. 955.

**958. Kanin i Karry.**

Se Kalvekød i Karry, Nr. 832.

**959. Kanin-Frikassé.**

Som Høns- eller Lamme-Frikasé, Nr. 849—852, og Kanin-Postej (se Nr. 40).

## VILDE FUGLE

## HØNSEFUGLE

De vilde Hønsfugle har den Ejendommelighed, at der paa Brystet findes to Slags Kød, lyst og mørkt, hvilket endogsaa er særlig fremtrædende hos enkelte Arter. Da de tillige er Gangfugle, er Bagkroppen stærkt udviklet, og Senerne deri ofte forbenede, hvorfor det egentlig kun er Brystet paa dem, som er særlig delikat og anvendeligt.

**960. Stegte Agerhøns. (6 Agerhøns. Til 10 Personer.)**

De unge Agerhøns er let kendelige paa de gule Ben, hvorimod de hos de ældre antager en rødlig Farve. Fuglene kan enten plukkes eller flaas; de udtages og tørres godt indvendig med et Klæde. Brystet spækkes med fine Spækstrimler af fersk Flæsk, og Hønsene brunes i en Gryde og overhældes med en Sauce, lavet som til Fasan (Nr. 963); de steges over svag Ild i henved 1 Time. Saucen sis, og der røres lidt koldt Smør deri. Agerhønsene flækkes og sammenlægges atter paa et varmt Fad, hvor de gærnes med brunede Kartofler og pyntes med Salat eller Persille. Ribs-, Tyttebær- eller Rhabarber-Gelé serveres til. Agerhønsene kan før Stegningen opsættes som anvist ved Fjerkræ, Nr. 351.

**961. Agerhøns med Champignons.**

Agerhønsene steges som anvist. Naar de er møre, sis Saucen fra, og heri gives nogle Champignons et Opkog. Saucen kan efter Smag tilsættes Madeira og lidt Citronsaft.

**962. Salmi af Agerhøns.**

Laves som af Fasaner. For øvrigt kan Agerhøns anvendes i Postej (se Nr. 42).

*Vagtelen* er mindre end Agerhønen, men steges som denne.

**963. Stegt Fasan. (2 Fasaner. Til 8 à 10 Personer.)**

Til stegt Fasan vælges Hannen, som har den smukkeste Fjerpragt. Fasanens Kød, som i Forvejen er temmelig tørt, maa, for at det ikke tillige skal være haardt, hænge nogle Dage forinden Tilberedningen. Fuglen plukkes som andet Fjerkræ, dog med Undtagelse af Hovedet og Halsen, der afskæres tillige med Vingerne og Halen for at anvendes som Pynt omkring den stegte Fugl. Fasanen svides, udtages, tørres baade ind- og udvendig med et Klæde og opsættes som anvist ved Fjerkræ, Nr. 351. Den spækkes paa Bryst og Laar med fine Spækstrimler af fersk Flæsk, brunes i Smør i en Gryde tillige med Kraasen og Hjertet. En Sauce, tillavet af brunet Smør og Mel, der er opspædt med Fløde, Mælk og Sky eller Suppe, hvori kommes Salt, ubetydeligt Sukker og Kulør, hældes over Fuglen, som halvt maa dækkes dermed, og heri steges den ganske jævnt over svag Ild, men ikke under tætsluttende Laag. Under Stegningen, som varer en Times Tid, maa Fuglen vendes og jævnlig dryppes. Saucen sis og tilsættes lidt koldt Smør, nogle Skefulde raa Fløde samt, hvis det behøves, Kødekstrakt eller Maggis-Bouillon-Tærninger. En Brødsokkel, udskåret af Rug- eller Hvedebrød, som maa have samme Omkreds som Fuglen og være 5 Centimeter (et Par Tommer) høj, udhules lidt paa Midten, hvor Fuglen skal ligge, og beklædes med Staniol og derover et Stykke hvidt Papir, udklippet i Frynser rundt om Kanten, der lige maa dække Staniolen paa Sokkelen. Et Dekorationsspyd stikkes igennem Næbbet og Halsen og fæstes i Sokkelen. Paa samme Maade fæstes Vinger og Hale paa de respektive Steder. Brystet af Fasanen, der er udskåret i tynde Skiver, lægges paa Sokkelen i dets oprindelige Form. Fasanen overhældes med en S'efuld af Saucen og garneres med en Selleri- eller Urte-Salat (Nr. 314, 316) fyldt i smaa Gratinskaller eller i udskaarne raa Hvidkaalsblade.

Af Levningerne kan laves en god Vildt-Salat (Nr. 286), eller Kødets hakkes og varmes i Resten af Saucen for at serveres som Hachis, garneret med forlorne Æg; den spises med ristet Brød.

**964. Farseret Fasan.**

Fasanen udbenes som Kalkun, Nr. 935, spækkes og fyldes med en god Kalvekødfars, hvori kan kommes hakkede Trøfler. Den maa sys tæt sammen, for at ikke noget af Farsen skal trænge ud under Stegningen. Far-

seret Fasan maa helst steges i Ovn og dryppes med en i Forvejen tillavet Sauce som til stegt Fasan. Er der Trøfler i Farsen, kan der af disse kommes nogle smaatskaarne i Saucen.

### 965. Salmi af Fasan.

Af en kold, stegt Fasan eller Resterne af en saadan skæres Kødet fra Benene i mindre Stykker. Benene knuses og afkoges i Suppe eller i Sky. Sagomel, udrørt i Sherry eller Madeira, røres i Skyen tillige med Kulør. Saucen maa herefter koge mindst 10 Minutter, hvorefter den sis. og Kødet kommes deri for at varmes, men uden at komme i Kog. Retten serveres paa et varmt Fad, garneret med ristet Brød, Brød-Croutons eller Snitter. I Saucen kan kommes Trøfler. Salmi kan serveres varm eller kold.

### 966. Stegte Jærper. (6 Jærper. Til 8 à 10 Personer.)

Jærper har smukt, hvidt Kød og en særlig udpræget Vildtsmag. De flaaes, udtages og udvaskes godt. Er de frosne, lægges de nogle Timer i Mælk, forinden de spækkes; de brunes i Smør eller Klaret i en Gryde. Under Stegningen, som varer omtrent 1 Time, maa de dryppes flittigt med Sky, Suppe eller Fløde. Skyen sis fra, og hermed opspædes det brunede Smør og Mel til en tynd Sauce, hvori røres lidt koldt Smør og Kulør, saa den faar en smuk, gulbrun Farve. De kan ogsaa steges som Fasaner i en i Forvejen aflagt Sauce, og i denne røres ved Anretningen kun lidt koldt Smør. Ryggen af Jærpen serveres sjældent ved en Middag, men kun Brystet, som flækkes paa langs. De serveres garnerede med brunede Kartoffler og med en Krans af kogte, halve Æbler, fyldt med Gelé af Ribs eller Stikkelsbær. Æble-Mos kan spises til Jærper.

### 967. Jærper med Champignons i Vøl au vent.

Jærperne maa hertil dryppes med Sky, Suppe eller Vand med Kød-ekstrakt. Naar de er møre, sis Skyen, og hermed opspædes det bagte Mel og Smør til Saucen, hvori kommes nogle friske eller syltede Champignons, som gives et Opkog deri, og tilsidst 1 Glas Sherry. Brystet af Jærperne flækkes og lægges i en stor Vøl au vent (se Nr. 33). De overhældes med noget af Saucen; Resten kan serveres i Saucskaal.

Jærper kan, saa vel som andet Fuglevildt, overhældes med varm Sauce og serveres til koldt Bord.

### 968. Skovduer.

Skovduen hører ganske vist ikke til Hønsfuglene; den kan tilberedes som den tamme Due eller steges som Agerhøns og Ryper.

### 969. Stegte norske Ryper. (6 Ryper. Til 8 à 10 Personer.)

De norske Ryper er ubetinget de bedste. De flaaes, spækkes og tillaves som Jærper. Ryperne parteres i 2 Dele og serveres med brunede Kartoffler og Ribs- eller Tyttebær-Gelé.

**970. Stegte islandske Ryper.**

De er meget billigere, men ikke saa fine i Smagen som de norske Ryper. De flaaes, udtages og lægges 4 à 5 Timer i en Blanding af  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Eddike til 1 L (1 Pot) Vand, hvorefter de udvaskes godt og lægges i Mælk Natten over. De spækkes, brunes, steges bedst i en Gryde og dryppes med en forud lavet Sauce (se Fasan, Nr. 963). De steges over svag Ild i omtrent 1 Time og kan paa denne Maade blive fortrinlige i Smagen.

**971. Stegt Tjur og Røj.** (*1 Par til 10 à 12 Personer.*)

Dette Fuglevildt kommer fra de nordlige Lande og er i Handelen fra Midten af August til langt hen paa Foraaret. Naar det milde Vejr indtræffer, bør man være forsigtig med sine Indkøb. Om Vinteren, naar Vildtet er frossent, lægges det Natten over i Køkkenet for næste Morgen at flaaes, udtages og lægges i Mælk nogle Timer. Røjen (Hunnen) har det fineste Kød. De spækkes, brunes og steges som Fasan i henved 2 Timer og serveres med den Vildt-Sauce, hvori de er stegt. Den kan forbedres med koldt Smør, raa Fløde og Maggis-Bouillon-Tærninger. Brystet serveres udskaaret i tynde Skiver, som atter sammenlægges. Tjur og Røj kan serveres paa Sokkel ligesom Fasan og pyntes med Fjerene, men da vælger man Hannen. Tyttebær- eller Ribs-Gelé serveres hertil.

**972. Stegte Urhøns.** (*1 Par Urhøns. Til 6 à 8 Personer.*)

Urhøns flaaes, spækkes og steges som Fasaner (Nr. 963).

## SVØMMEFUGLE

Paa disse Fugle skal man lægge Mærke til, om Svømmehuden paa Fødderne er haard, thi da er Fuglen gammel, hvorimod den paa de ganske unge Fugle let lader sig trække itu.

**973. Ederfugle.** (*1 Ederfugl. Til 4 Personer.*)

Tilberedes aldeles som Vildænder. Brystet udskaeres ved Anretningen i Skiver, som atter kan sammenlægges. Af Rester af Ederfugle og Vildænder kan Kødet pilles af Benene og anvendes i Postej (se Postej med Haresteg, Nr. 40).

**974. Vildgæs.**

Her maa man absolut anbefale Gæslingerne. De flaaes, udtages, spækkes og steges enten som den tamme Gaas eller som Vildt.

**975. Svaner.**

De gamle Svaner er komplet uspiselige, hvorimod Ungerne kan være ganske velsmagende, naar de, efter at være flaaede, spækkes og steges som Vildt eller tamt Fjerkræ. Stegt som tamt Fjerkræ kan de serveres som stegt Kalkun (Nr. 937), eller ogsaa kan de tillaves som Fasan (Nr. 963).

**976. Vildænder.** (1 Vildand. Til 2 à 3 Personer.)

Af Vildænder spises helst kun den brednæbbede. De spidsnæbbede er som Regel saa trannede, at de næsten er uspiselige; det er nødvendigt paa Svømmefuglene at afflaa det trannede Skind. Hovedet med Halsen og det yderste af Vingerne afhugges, og Fuglen skæres op, udtages og vaskes godt indvendig. Er Vildænderne temmelig frisk skudt, kan de spækkes og steges straks; har de derimod hængt en Tid, maa de helst, efter at de er flaaede, lægges i en Blanding af  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Eddike til 1 L (1 Pot) koldt Vand. Efter 4 à 5 Timers Forløb tages de op og lægges derefter nogle Timer i Mælk. De spækkes, brunes og steges bedst i Gryde i henved 5 Kvarter. Saucen maa helst afbages først, og Fuglene steges heri (se Fasan, Nr. 963). Har man et større Antal Vildænder og bliver nødsaget til at stege dem i Ovn, brunes de ikke først men lægges med Brystet opad og dryppes godt med en tynd, afbagt Sauce. Saucen kan ved Anretningen gives mere Farve og jævnes med et Stykke koldt Smør. Ved Serveringen skæres Ryggen af, og Brystet parteres i 4 Dele, som atter sammenlægges. De garneres med brunede Kartofler og spises med Kompot eller Gelé.

## VADEFUGLE

**977. Bekkasiner.**

Er mindre end Snæpper, men steges som disse. Bekkasiner kan være meget fede og særdeles delikate.

**978. Brokfugle.**

Brokfugle kan plukkes og steges som Agerhøns (se Nr. 960). Kraasen, Hjertet og Leveren kan tillaves ligesom Snæppefars, og hermed kan Fuglene fyldes før Stegningen, eller ogsaa serveres Farsen paa Franskbrødsriver, der stilles omkring Fuglene. (Se Baging af Snæppebrød, Nr. 979).

Efter de Anvisninger, som er givne for Agerhøns og Snæpper, kan alle de efterfølgende Fugle tillaves:

Viber, Pommeransfugle, Regnsøver, Brushøns, Ryler.

**979. Snæpper.** (2 Snæpper. Til 3 Personer.)

Denne Fugl, som hører til det dyreste Vildt, betragtes tillige som den største Delikatesse. Snæppen plukkes, svides, Øjnene udtages, og kun Hovedet flaaes. Naar Fuglene udtages, samles Hjerter, Kraase og Levere for at tillaves til Fars, og Fuglene tørres derefter godt indvendig med et Klæde, Fødderne afhugges, og Opsætningen foretages ved Hjælp af deres lange, spidse Næb. Laarene presses tæt ind til Kroppen, og Hovedet bøjes tilbage, hvorefter Næbbet stikkes igennem Laaret og Kroppen og ud igennem det andet Laar. Brystet spækkes eller ombindes med tynde Flæskeskiver, og Fuglene brunes og steges som Agerhøns, men helst i Gryde og ikke stort mere end  $\frac{1}{2}$  Time. De serveres garnerede med *Snæppebrød*, der tillaves paa følgende Maade: Leveren, Kraasen og Hjertet hakkes

## VILDE FUGLE

fint med lidt fersk Spæk og Persille. Alt dette svitses i en Skive Smør, og heri røres lidt Rødvin, et Par Æggeblommer tillige med Salt og Peber. Denne Fars bredes ud paa Skiver af Franskbrød, hvoraf Skorpen er afskaaren, og som i Forvejen er stegt i Smør paa Panden. De stilles i en godt varm Ovn, for at Farsen hurtig kan bages.

Sauce som til Fasan.

## SPURVEFUGLE

### 980. Krageunger.

Krageunger kan behandles som Raager.

### 981. Kramsfugle.

Er Drosler. De plukkes, Indvoldene udtages, og Fuglene overbindes paa Brystet med tynde Skiver af Spæk. De brunes i Smør og steges i Gryde i 1 Kvarter; i den Tid maa de dryppes med Fløde. Skyen maa koge godt ind og kan tilsættes Maggis-Bouillon-Tærninger og Kulør for at faa en tilstrækkelig lysebrun Farve; til sidst røres koldt Smør i Saucen. Hjertet, Kraasen og Leveren kan laves til en Fars (se Snæpper, Nr. 979), som enten kan fyldes i Fuglene eller behandles som Snæppebrød.

### 982. Raager, stegt som Kyllinger. (1 Raage til hver Person.)

Først paa Sommeren kan de flyvefærdige Raageunger smage udmærket. De enten flaaes eller plukkes, fyldes med Persille, hvori lægges lidt koldt Smør, og steges som Kyllinger, Nr. 940. De flækkes og garneres med nye, kogte Kartofler, bestroede med hakket Persille. Agurke- eller Hoved-Salat samt Kompot passer hertil. Raager er meget billige.

### 983. Raager, stegt som Vildt.

De flaaes, brunes og steges som Vildt (se Duer som Vildt, Nr. 914). Ved Anretningen flækkes de, pyntes med Salat eller Persille og serveres med brunede Kartofler og Rhabarber-Kompot eller Ribs-Gelé.

Mindre Fugle som *Solsorten*, *Lærken* og *Spurven* gør man lettest i at flaa. De udtages og overbindes med Spækskiver, brunes i Smør og steges 1 Kvarter. De dryppes med Fløde. Saucen maa koge godt hen, og til sidst røres en Skive koldt Smør deri tillige med Kulør. Fuglene garneres med Franskbrødskiver, bagt i Smør og belagt med Æble-Mos.

## TREDIE DEL

# KOMPOT OG DESSERT

---

### KOMPOT AF FRISKE FRUGTER

Kompot anvendes ikke alene til Steg, men ogsaa som en forfriskende Dessert; den kan serveres med Flødeskum og Smaakager eller anrettes i en Rand af stivnet Crème (se Nr. 1060). *Forskellige Sorter Frugt kan serveres sammenblandede efter at være kogt hver for sig. Kompot maa altid serveres meget kold.*

#### 984. Abrikos-Kompot.

Til circa 15 à 20 modne Abrikoser tages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. Frugten flækkes, Stenene udtages og knuses, og Kærnerne koges sammen med Abrikoserne, som ikke maa koge længere, end at Frugten er smuk hel, naar den optages. Saften indkoges og hældes over Frugterne.

*Fersken-Kompot* kan koges som denne.

#### 985. Appelsin-Kompot.

Til 6 Appelsiner koges en Sirup af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. Appelsinerne skrælles, den hvide Hinde pilles af, de skæres i Skiver, og Kærnerne udtages, forinden de lægges i Skaalene og overhældes med Siruppen.

Udblødte, kogte, møre *Figener* kan lægges lagvis med Appelsinerne. Raa *Bananer*, skaarne i Skiver, kan lægges imellem Appelsiner. Siruppen tilsættes lidt *Maraskino-Likør* eller *Maraskino-Essens*.

#### 986. Banan-Kompot.

Den i Skiver udskaarne Banan overhældes med en kold Sukkersirup, tilsat Citronsaft og *Maraskino-Essens*.

Raa *Bananskiver* kan blandes i de fleste Kompot'er eller lægges som Pynt derpaa.

## KOMPOT AF FRISKE FRUGTER

### 987. Blomme-Kompot.

Blommerne skoldes, prikkes og gives lige et Opkog i en Sukkersirup, kogt af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. *Grønne Blommer*, *Sveske-Blommer* og de smaa *Mirabeller* kan behandles paa samme Maade.

### 988. Græskar-Kompot.

Græskarret skrælles, udhules og skæres ligesom Melon. Til 1 Kg (2  $\text{t}$ ) Græskar koges Sirup af  $1\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Eddike og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis. Sammen med Græskarret, som maa koge, indtil det er klart, koges 75 Gr (15 Kvint) hel Ingefær, som indbindes i en klar Klud. Frugten optages, hvorefter Siruppen koges, til den er jævn; da hældes den over.

*Græskar-Kompot* med Citronsaft og Vin, rørt i Sukkersiruppen.

*Græskar-Kompot* med ganske smaa, skoldede, røde *Tomater*, hvoraf Overhuden er aftrukken. Tilsæt denne Kompot Citronsaft og arrangér de smaa Tomater imellem Græskarret.

### 989. Jordbær-Kompot.

$\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) stødt Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand koges til Sirup, hvori kommer  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Jordbær. De maa tages op af Siruppen, forinden de koger. Saften jævnes med Sagomel og hældes over Bærrene. Paa samme Maade laves:

Ribs-Kompot.

Blandet Ribs- og Hindbær-Kompot.

Hindbær-Kompot.

Brombær-Kompot.

Morbær- do.

Solbær- do.

Raa, skyllede, pillede *Ribs* rystes i rigeligt Melis og serveres om Sommeren som en frisksmagende Kompot.

### 990. Kirsebær-Kompot.

Bærrene kan koges med eller uden Stene. Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Bær tages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Sukker og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, hvori Bærrene maa koge, men ikke saa længe, at de bliver sejge. Siruppen jævnes med Sagomel.

Eller tag halvt af gule og halvt af sorte Moreller, hvoraf Stenene er udstukne, og kog dem hver for sig. Begge Sorter arrangeres sammen i Kompotskaale, og først naar de er kolde, hældes den samlede, indkogte Sirup over dem.

### 991. Kvæde-Kompot.

Kvæderne koges omtrent møre i Vand, skrælles og udskæres i 4 Dele. Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) heraf tages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) stødt Melis, der koges sammen med  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) af Vandet, hvori de er kogt, og i denne Sirup



koges de fuldstændig møre. De optages og lægges i Skaalen, medens Saften enten koges noget længere eller jævnes med ubetydeligt Sagomel og hældes over Frugten.

*Æble-Kompot* kan serveres sammen med Kvæde-Kompot, smukt ordnet i Kompotskaalen.

### 992. Melon-Kompot.

En moden Melon skæres i 1 god Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Tomme) tykke Skiver, der atter udskæres i Stykker af 5 Centimeters (2 Tommers) Længde og gives et Opkog i Vand.

Til  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Melon tages omtrent  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) stødt Sukker, der koges til Sirup med  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) hvid Rom og Saften af en Citron. Heri koges Melonen, optages, naar den er kogt, og lægges i Skaalen, hvori den skal serveres. Hvis det er nødvendigt, maa Siruppen koge noget længere, forinden den hældes derover.

### 993. Rhabarber-Kompot.

Tag helst Stilke af Mellemstørrelse. Overhuden trækkes af, og Stilkene skæres i tommelange Stykker.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) ituskaarne Stilke skylles og koges i en Sirup, kogt af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. Meget unge Stilke taaler næsten ikke at komme i Kog. De optages efterhaanden og lægges i Kompotskaalen, hvorefter Saften kan indkoges til en jævn Sirup eller jævnes med lidt Sagomel og hældes derover. (Nogen aldeles bestemt Regel for Forbruget af Sukker kan være lidt vanskeligt at bestemme, da det retter sig efter Stilkens Syrlighed og enhvers Smag).

### 994. Stikkelsbær-Kompot.

Man anvender de grønne, tyndskallede Bær, hvoraf Stilk og Blomst afpilles. Bærrene skylles og koges i en Sirup af omtrent  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Melis og  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Bær, der gives et Opkog deri; men Bærrene maa forblive hele. Siruppen kan jævnes med udrørt Sagomel. Er Bærrene særlig sure, kan de gives et Opkog i Vand, forinden de kommes i Siruppen.

### 995. Æble-Kompot.

Af gode, ikke for søde Æbler faas en udmærket Kompot uden Tilsætning af Vin, Vanille, Citron eller Kanel, som mange anvender, men som er unødvendig og let ødelægger den fine Æblesmag. De skrælles, deles i 2 halve Dele, og Kærnehuset udtages, hvorefter de skylles i Vand med lidt Eddike og lægges i en Sirup, kogt af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Melis og  $\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til 1 Kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Æbler. De maa nøje passes under Kogningen, tages op enkeltvis, eftersom de er kogt, og lægges i Skaalen. Er Saften ikke tilstrækkelig jævn, maa den koge noget længere og sis, forinden den hældes over Æblerne. I den kolde Kompot kan lige før An-

## KOMPOT AF TØRREDE FRUGTER

retningen Kærnehusets Plads udfyldes med lidt Ribs-, Stikkelsbær- eller Æble-Gelé, men Frugterne maa da ikke ligge oven paa hverandre.

Pærer koges som Æbler, kun tages mindre Sukker, og Pæerne maa koge længere. Baade Æble- og Pære-Kompot kan gives i en rød Sirup, tilsat Kirsebær- eller Tyttebær-Saft; denne kan jævnes ubetydeligt med Sagomel.

## KOMPOT AF TØRREDE FRUGTER

996.

Tørrede Frugter bliver langt bedre i Smagen, dersom de sættes i Blød i 2 Døgn, thi de behøver da ubetydelig Kogning, og som Følge deraf bibeholder de den gode Frugtsmag. Tørret Frugt maa vaskes godt i flere Hold lunkent Vand, forinden den sættes i Blød; den koges i Vandet, som den har staaet i. Sukkeret tilsættes først, naar Frugten er kogt og optaget, da faar Melis og Saft et godt Opkog, og derefter hældes den kogende over Frugten.

Alle de følgende Frugter behandles paa samme Maade som her omtalt:

Abrikos-Kompot.

Blomme- do.,

her har vi foruden de stenfri Svesker tillige den dejlige, amerikanske, stenfri *Sølvblomme* til Kompot. Endvidere er der:

Fersken-Kompot,

Figen- do. (koges med Citronsaft),

Nektarin- do. (røde og gule),

Prunelle- do. (smaa gule, tørrede Blommer),

Pære- do.,

Æble- do.

Alle disse Kompot'er kan gives som Dessert enten med *Fløde*, *Crème* eller *Flødeskum*; i Skummet kan røres knuste Makroner eller brændte, knuste Mandler.

(Henkogte Kompot-Frugter se Syltebogen).

## VARME BUDDINGER

(*Margarine kan i Buddinger være lige saa brugbar som Smør.*)

Ved Tilberedning af varme Buddinger maa Maal og Vægt saa vel som de her angivne Forskrifter nøje følges, for at Buddingen kan blive let og god. Mælken, hvormed den opspædes, maa være kogende hed, og af Mel anvendes helst Pillsbury's, som giver den smukkeste og letteste Budding. Hviderne maa piskes aldeles stive, og Formen smøres godt med

koldt eller smeltet Smør og bestrøs med fint stødt Brød, saaledes at der ingen bare Pletter findes. Buddingformen maa ikke fyldes helt, da Buddingen maa have Plads til at hæve sig. For en Sikkerheds Skyld gør man bedst i ogsaa at smøre og bestrø Laaget, da det undertiden hænder, at Buddingen hæver sig op i Højde med dette. Gryden, hvori den koges, maa være saa dyb, at Vandet kan naa  $\frac{2}{3}$  op paa Formens Sider, og først naar det koger, stilles Formen i det. Under Kogningen, hvor Vandet svinder bort, maa der jævnlig paafyldes mere kogende Vand. Nu, da man ikke har saa let ved at skaffe Gløder, dækkes straks Formens Laag med et sammenlagt, uldent Klæde eller med Aviser (se Høkogning). Naar Buddingen skal serveres, løsnes Kanten forsigtigt med en Kniv, og Formen vendes over paa et varmt Fad; saaledes maa den forblive staaende 1 à 2 Minutter for at løsnes fra Formen, som da forsigtigt hæves op. Har man et længere Stykke at skulle gaa til Spisestuen, gør man bedst i at lade Formen staa over Buddingen saa længe som muligt. En Budding til 12 Personer koges  $2\frac{1}{2}$  à 3 Timer, men sætter man Buddingen i en *Gasovn*, behøver den kun henved 2 Timer. Formen smøres og bestrøs som omtalt, men stilles uden Laag ind i Ovnen i Bradepanden, som er til Dels fyldt med kogende Vand. Skulde den begynde at blive brun og danne Skorpe ovenpaa, belægges den med Papir.

### 997. Asparges-Budding. (Til 10 à 12 Personer.)

I 150 Gr (30 Kvint) Margarine bages 225 Gr (45 Kvint) Pillsbury-Mel, som opspædes med 1 L (1 Pot) kogende Mælk. Naar det er afsvalet, røres efterhaanden 14 Æggeblommer deri samt  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) henkogte Asparges, hvoraf Vandet er vel afrystet, eller ogsaa anvendes et lignende Kvantum af friskstukne, kogte Asparges. Til sidst røres lidt Salt, ubetydeligt Sukker og de stift piskede Hvider deri.

I Dejg som til Asparges-Budding kan følgende kogte, parterede Grønsager nedlægges, og Buddingerne faar da Navn efter Grønsagerne, som de indeholder:

Blomkaal,	Jordskokker,
Hvidkaal,	Porre,
Knudekaal,	Sellerier,
Rosenkaal,	Skorzonnerrødder,
Strandkaal,	Spinat, denne koges, hakkes
Gulerødder,	og røres i Dejgen.

*Rørt Smør* spises til disse Buddinger.

### 998. Brød-Budding. (Til 10 à 12 Personer.)

Af et stort Franskbrød afskæres Skorpen, og Brødet skæres i tykke Skiver, som dyppes i Mælk og staar tildækkede et Par Timer, hvorefter de stødes itu med en Ske. 200 Gr (40 Kvint) Margarine smeltes, og heri bages Brødet, indtil det er godt sammenhængende. Naar Dejgen er lidt afsvalet, røres den med 12 Æggeblommer og til sidst med de piskede Hvider. For-

## VARME BUDDINGER

uden lidt Salt og Sukker, som tilsættes efter Smag, kan Buddingen krydres enten med stødte Mandler, fint skaaren Sukat, Rosiner, Appelsin-Essens, reven Citronskal eller 3 knuste Vanille-Tabletter. Serveres med:

Frukt-Saucer (Nr. 805—808),  
Ingefær-Sauce (Nr. 809),  
Rødvin-Sauce (Nr. 810).

### 999. Hummer-Budding. (2 Hummere. Til 12 Personer.)

Denne Budding kan tilberedes af Fiskefars, hvori røres det groft hakede, kogte Kød af 2 Hummere. Skallerne stødes og afkoges til Sauce (se Hummer-Sauce, Nr. 778). Kogte Asparges kan kommes i Saucen.

### 1000. Kartoffelmels-Budding. (Til 12 Personer.)

175 Gram (35 Kvint) Kartoffelmel bages i 100 Gr (20 Kvint) smeltet Margarine og spædes med  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) kogende Mælk. Medens Dejgen er varm, røres den med 10 Æggeblommer, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og til sidst med de piskede Hvider. Den koges i  $2\frac{1}{2}$  Time og serveres med Rødvin- eller Frukt-Sauce. Dejgen kan tilsættes Essenser som anvist i Nr. 1008.

### 1001. Klipfiske-Budding. (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Mel bages i  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine sammen med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) fint hakket, kogt Klipfisk og spædes med knap  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) kogende Mælk. Naar Dejgen er lidt afsvalet, røres den med 10 Æggeblommer, Salt, stødt, hvidt Peber, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) pillede og skolde Rosiner og til sidst de piskede Hvider.

Buddingen spises med rørt eller smeltet Smør.

Klipfiske-Budding kan ogsaa laves som Brød-Budding (Nr. 998), og Fisken røres deri.

### 1002. Krebse-Budding. (50 à 60 Krebs. Til 12 Personer.)

Se Hummer-Budding (Nr. 999). Nogle Krebsehaler kommes i Saucen.

### 1003 a. Lincoln Budding. (Til 10 à 12 Personer.)

250 Gr ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Maizena udrøres i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) kold Mælk. Godt  $\frac{1}{2}$  L (2 Pægle) Mælk bringes i Kog, Jævningen røres hurtigt deri og koger et Par Minutter. Gryden løftes fra Ilden, medens 75 Gr (15 Kvint) koldt Margarine røres i Grøden; denne ophældes i et Fad, hvori er rørt 8 Æggeblommer med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) stødt Melis, 1 Teskefuld Salt, 50 Gr (10 Kvint) fint skaaren Pomeransskal og reven Skal af  $\frac{1}{2}$  Citron. De piskede Hvider røres i til sidst, og Dejgen hældes straks i en Form, smurt med Smør og bestroet med Rasp. Bages  $\frac{3}{4}$  Time i Ovn og serveres i Formen. Frukt-Sauce eller Frukt-Kompot til.

### 1003 b. Marv-Budding.

Dejgen laves som til Brød-Budding (Nr. 998) med Undtagelse af, at der spares circa 50 Gr (10 Kvint) Margarine.  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Oksemarv

renses godt for Bensplinter og fordeles i smaa Stykker lagvis i Buddingen.

Rødvin- eller Frugt-Sauce spises hertil.

**1004. Plum-Budding.** *(Til 12 Personer.)*

I  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$ ) Flormel røres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) hakket Nyretalg, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Oksemarv, delt i mindre Stykker,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Rosiner, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Korender, begge Dele pillede og skoldede, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) fint skaaren Sukat, reven Skal af en Citron,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Melis eller Puddersukker,  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Rom, 4 Æg og 1 Teskefuld Natron, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Mælk. Dejgen kan lægges i et Klæde, som er smurt paa Midten med Margarine og bestrøet med Mel. Derefter samles Klædet og ombindes med et Baand. Den koges i Klædet i en Gryde med rigeligt Vand i henved 3 Timer. Plum-Budding kan, saa vel som enhver anden Budding, koges i en smurt og strøet Form. Ved Anretningen skæres et Hul i Toppen; heri lægges nogle Stykker Sukker, der overhældes med Rom, ligesom ogsaa Siderne af Buddingen overhældes. Den antændes og maa sættes brændende paa Bordet. Serveres med Frugt-Sauce.

**1005. Prinsesse-Budding.** *(Til 8 Personer.)*

100 Gr (20 Kvint) Pillsbury-Mel bages i 100 Gr (20 Kvint) Margarine og opspædes med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk. Derefter røres 8 Æggeblommer, Sukker, lidt Salt og Kardemomme efter Smag samt de piskede Hvider deri. Buddingen koges i 2 Timer og serveres med Frugt- eller Crème-Sauce.

**1006. Reje-Budding.** *(Til 12 Personer.)*

1 Liter Rejer koges, pilles og hakkes ganske lidt. Laves ellers som Hummer-Budding (Nr. 999).

**1007. Rismels-Budding.** *(Til 12 Personer.)*

I  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) smeltet Margarine bages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Rismel og 125 Gr  $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) søde, stødte Mandler, der spædes med 1 L (1 Pot) kogende Mælk. Naar Dejgen er afsvalet, røres den med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Melis samt 12 Æggeblommer og til sidst de stift piskede Hvider.

Buddingen serveres med Crème- eller Frugt-Sauce. I Stedet for søde Mandler kan anvendes nogle faa bitre Mandler.

**1008. Vanille-Budding.** *(Til 8 Personer.)*

100 Gram (20 Kvint) Margarine smeltes, og deri bages 100 Gr (20 Kvint) Mel, som opspædes med godt og vel  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Mælk. Naar Dejgen er afsvalet, røres 7 Æggeblommer deri tillige med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Melis, og til sidst kommer de stift piskede Hvider i. I Dejgen kan røres Vanille-Essens.

Chocolade-Sauce (Nr. 803) eller Frugt-Sauce spises til.

## SØDE OMELETTES M. M.

Denne Budding kan varieres med Tilsætning af

syltet Ingefær (uden Saft),	Citron-Essens,
stødte Mandler, søde eller	Mandel-Essens,
kun nogle faa bitre,	hakkede, kandiserede Po-
Appelsin-Essens,	meransskaller.

## SØDE OMELETTES M. M.

Søde Omeletter kan enten bages paa Stegepanden, som anvist i Nr. 82, i et Fad eller i en Form, smurt med Smør, og denne stilles i en god varm Ovn.

### 1009. Kartoffelmels-Omelet. (Til 5 Personer.)

I 5 Æggeblommer, som er piskede godt, røres 1 Teskefuld Kartoffelmel, 5 Spiseskefulde Mælk og de piskede Hvider til sidst. Paa Panden smeltes lidt Smør, hvori Æggene hældes, og saa snart Omeletten er bagt paa den ene Side, belægges den med Syltetoj og foldes sammen.

### 1010. Lag-Omelet. (Til 8 Personer.)

125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  ũ) Margarine og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Pillsbury-Mel bages sammen og spædes med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk. Naar Dejgen er afsvalet, røres den med 6 Æggeblommer og sidst de piskede Hvider. Dejgen bages i 3 tykke Pandekager, hvorimellem lægges et Lag Syltetoj. Den øverste bestros med Melis.

### 1011. Smaa Omeletter.

Af samme Dejg, som er anvendt i Lag-Omelet, kan bages smaa Omeletter, som sammenlægges med Syltetoj og bestros med Sukker.

### 1012. Soufflé med Ananas. (Til 6 Personer.)

8 Æggeblommer røres skummende med 150 Gr (30 Kvint) Flormelis. Æggehviderne, piskede til meget stift Skum, blandes forsigtigt i den rørte Æggemasse. Et fladt Fad, der kan udsættes for Ovnens Varme, smøres med Smør, og derpaa hældes Æggemassen, hvori er blandet en henkogt Ananas, udskåret i ganske smaa Stykker, men uden noget som helst af Saften ved. Omeletten er bagt i Lobet af 25 Minutter. Den maa lige fra Ovnene ind til Bordet. Anrettes bestroet med Melis.

I Stedet for Ananas kan den rørte Æggemasse tilsættes Orangeblomst-Vand, Maraskino-Essens, Mandel-do., Citron-do., Appelsin-do. eller Vanille-Essens.

### 1013. Røm-Omelet.

5 Æggeblommer piskes med 5 Spiseskefulde Mælk, og deri røres Skummet af de piskede Hvider. Paa Panden smeltes en Skive Smør, og heri

kommers Æggene. Omeletten, som kun maa være bagt paa den ene Side, foldes sammen og bestrøs med et godt Lag Melis. Den serveres paa et varmt Fad, overhældes med et Vinglas Rom og antændes. Omeletten sættes straks brændende paa Bordet.

#### 1014. Æble-Omelet à l'anglaise. (Til 6 Personer.)

Til denne Omelet tages 6 Æg, der piskes og tilsættes Sukker og Essens som omtalt i Nr. 1012. 8 gode Æbler skrælles, skæres i mindre Stykker og steges paa Panden i Smør og saa meget Sukker, som Æblernes Syrlighed fordrer. Naar de er mørstegte, hældes Æggemassen over dem, og Omeletten vendes og bages paa begge Sider. Den bestrøs med Sukker og serveres straks paa et varmt Fad.

#### 1015. Arme Riddere.

Skiver af Franskrød dyppes i Mælk og staar tildækkede  $\frac{1}{2}$  Times Tid, forinden de bestrøs med Sukker og Kanel, dyppes i Æg og stødt Brød og steges paa Panden i Smør eller Palmin. Serveres varme, belagt med Syltetøj.

#### 1016. Brødkage. (5 Æg. Til 5 Personer.)

Skiver af Franskrød dyppes i Mælk og steges i Smør paa Panden. Æggeblommerne piskes, og deri røres 1 Spiseskefuld Mel, 10 do. Mælk, ubetydeligt Salt og Sukker og til sidst Skummet af Hviderne. Paa Panden smeltes lidt Smør, forinden Æggemassen hældes derpaa, og først naar den begynder at stivne lidt, fordeles Brødkiverne. Brødkagen vendes og bages paa begge Sider. Den bestrøs med Melis og spises med Syltetøj.

#### 1017. Flødelapper.

Har man sur Fløde, kan den anvendes hertil.  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde piskes godt, og deri røres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊕}$ ) Mel, 3 à 4 Skefulde Melis og, om man synes, lidt Essens af en eller anden Sort. De bages i Smør paa Pande og afsættes med en Ske i smaa Kager. Serveres varme med Strøsukker.

#### 1018. Fløde-Vaffler.

1 L (1 Pot) Fløde piskes til Skum, og derefter piskes med Forsigtighed omtrent 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊕}$ ) Mel deri, men kun lidt ad Gangen, tillige med en god Spiseskefuld Sukker. Vaffeljærnet, som maa være godt gennemvarmet, smøres med Smør, man har i en Klud. Under Bagningen vendes Jærnet, saa at Vafflerne kan blive bagt ens lysebrune paa begge Sider. De bestrøs med stødt Melis og serveres helst varme. Sur eller sød Fløde eller halvt af hver kan benyttes. De bliver bløde, naar de lægges oven paa hinanden.

#### 1019. Gær-Vaffler.

I  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊕}$ ) Mel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊕}$ ) smeltet Margarine, 6 Æggeblommer og en god Spiseskefuld Gær kommer saa meget lunken Mælk, at det

## SØDE OMELETTES M. M.

bliver en tynd Dejg som til Æbleskiver; denne stilles til Hævning. Krydderi anvendes efter Smag som til Æbleskiver, og Vaflerne bages som de foregaaende. De holdes varme til Anretningen og serveres bestroede med Melis.

I Stedet for Gær kan anvendes 2 smaa Teskefulde af mit Bagepulver, men da bages de straks uden at stilles til Hævning. Jærnet aftørres efter Brugten og indpakkes i Papir, ligesom der ogsaa lægges Papir imellem det.

### 1020. Franske Nathuer. (2 Franskbrød til 2 à 3 Personer.)

Af et Franskbrød afrives Skorpen. De flækkes, dyppes i halvskummet Mælk og staar tildækkede et Par Timer, forinden de dyppes i Æg og stødt Brød, blandet med de afrevne Skorper. De steges paa Panden i Smør eller Palmin og serveres varme med Frugt-Sauce.

### 1021. Tynde Pandekager. (Til 8 Personer.)

I  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Flormel eller Pillsbury-Mel røres 4 Æggeblommer,  $\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Øl, godt  $\frac{1}{2}$  L (godt  $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk, Sukker, Salt og Kardemomme efter Smag, til sidst de piskede Hvider. Paa den varme Pande kommes enten lidt Smør, Margarine eller Palmin og en Skefuld af Dejgen. Panden drejes hurtigt, for at Dejgen kan løbe ud i en tynd Kage, der bages paa begge Sider.

Syltetøj eller Kompot og stødt Melis serveres til.

### 1022. Pandekager med Bagepulver eller Gær.

Af  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Mel bliver circa 15 Pandekager. 5 Æggeblommer røres med 3 Spiseskefulde Sukker, lidt Kardemomme, Salt og 2 Teskefulde af mit Bagepulver.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Mel røres i tillige med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk og til sidst de piskede Hvider. Dejgen bages straks i tykke Kager og med Smør paa Panden til hver Pandekage. Strøsukker og Kompot eller Syltetøj serveres til.

Tykke Pandekager maa bages langsomt og vendes paa et Laag. Bruges Gær, tages 50 Gr (10 Kvint). Dejgen stilles til Hævning før Bagningen.

### 1023. Risgrynsklatter.

Risgrynsklatter laves af Resten af Risgrød fra Middagen. I en Portion til 6 Personer kommes 2 Æg, eller blot Hviderne, i Grøden tillige med enten Korender, Rosiner, stødte Mandler, Citron-Essens eller reven Citronskal. Et Par Skefulde Mel røres deri eller i alt Fald saa meget, at Dejgen kan holde sammen under Bagningen. Den maa ikke henstaa, efter at den er rørt, thi da bliver den for lind og maa tilsættes mere Mel. De bages som Flødelapper og serveres varme, bestroede med Sukker. Syltetøj kan serveres hertil.

### 1024. Sneboller. (Til 12 Personer.)

I 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) smeltet Margarine kommes  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Mel, der bages og opspædes med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk eller Vand. Naar



Dejgen er afsvalet, røres 8 Æg deri, hvorefter den afstikkes i smaa Boller med en Teske eller Dessertske og kommes i den hede Palmin. Naar Snebollerne har en smuk, brun Farve og er gennemkogt, serveres de saa varme som muligt, bestrøede med Melis. Dejgen kan tilsættes en eller anden Essens.

**1025. Æbleskiver. 1.** (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel, 1 L (1 Pot) halvskummet Mælk, 4 Æggeblommer, lidt Sukker, 1 Teskefuld Salt, Citron- eller Appelsin-Essens, Kardemomme og 1 Teskefuld Hjortetaksalt røres sammen, og deri kommes til sidst de piskede Hvider. Æbleskivepanden maa være varm, og Hullerne rigelig forsynet med Klaret eller Smør eller en Blanding deraf, som man gør lettest i at have smeltet i en Kasserolle. Dejgen hældes bedst af en Kande, og Hullerne fyldes halvt med Dejj. Naar Æbleskiverne er bagt paa den ene Side, kan der, forinden de vendes, lægges enten lidt Æblegrød, et Stykke kogt Æble eller Rhabarber-Kompot i hver, og Æbleskiverne bages derefter færdige paa den anden Side, dog er det at foretrække at servere Frugten til, da Æbleskiverne saa hæver sig bedre. De maa serveres saa varme som muligt og bestrøs med Sukker. Benyttes *Gær til Æbleskiver*, bruges 40 Gr (8 Kvint), 4 Æg, 2 à 3 Spiseskefulde Melis, Kardemomme,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Mel og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) lunken Mælk, hvori er smeltet 75 Gr (15 Kvint) Margarine. Stilles til Hævning i et Par Timer.

**1026. Æbleskiver. 2.** (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel, 1 L (1 Pot) Kærnemælk, 1 Teskefuld Natron, Salt, reven Citronskal og Kardemomme efter Smag røres sammen og bages straks i rigelig Palmin eller Smør.

**1027. Norske Æbleskiver.** (Munker). (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel røres med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) smeltet Margarine. 1 L (1 Pot) sød Mælk, 8 Æggeblommer, Kardemomme, reven Citronskal og Sukker efter Smag. Hviderne piskes og kommes i til sidst. De bages, saa snart Dejgen er rørt sammen og kan, som tidligere omtalt, fyldes med Æbler, eller ogsaa serveres Frugten særskilt.

**1028. Æbler à la Baloise.** (Til 12 Personer.)

8 gode Æbler skrælles, skæres i ganske smaa Stykker og røres i en Dejj som til Sneboller (Nr. 1024); deri kommes 1 Spiseskefuld Melis og lidt Vanille-Essens. Den afstikkes med en Dessertske i aflange Boller, som koges lysebrune i Klaret. De serveres varme, bestrøede med Melis.

**1029. Æblekranse.** (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (3  $\text{⊞}$ ) gode, fine, store Æbler skrælles og skæres i  $\frac{1}{4}$  Tomme tykke Skiver, hvoraf Kærnehuset udstikkes i Midten. Til denne Portion

## SØDE OMELETTER M. M.

røres en Dejj af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  ũ) Flormel, 3 Æggeblommer, 50 Gr (10 Kvint) smeltet Margarine,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) halvskummet Mælk, lidt Sukker. Salt, Kardemomme og de piskede Hvider. Æblerne tages med en Gaffel og dyppes ned i Dejgen, der fuldstændig maa dække dem; derfra lægges de i kogende Klaret, indtil de har en smuk, lys, brun Farve. Dejgen, som dækker Midten, kan udstikkes. saa at Kransene ligger smukt formede. De serveres meget varme med Strøsukker.

### 1030. Beignets.

I samme Dejj, som anvendes til Æblekranse i foregaaende Opskrift, kan nedenstaaende Frugter dyppes og indbages. De koges lysebrune i Klaret eller Palmin, lægges et Øjeblik paa Papir og serveres meget varme, arrangerede i en Pyramide paa Serviet og bestroede med Sukker. Frugterne, som skal indbages, maa være godt modne.

*Jordbær-Beignets.* Friske Jordbær staar en Times Tid nedstroede med Sukker, forinden de dyppes i Dejgen og koges.

*Kirsebær-Beignets.* Stenene udstikkes af friske Bær.

*Blomme-Beignets.* Blommerne skoldes. De maa være saa godt modne, at Stenene kan udtages, og i Stedet derfor indstikkes en skoldet Mandel.

*Fersken-Beignets.* Frugten skoldes, og Skindet trækkes af. De flækkes og Stenene udtages.

*Abrikos-Beignets* behandles som Fersken-do.

*Appelsin-Beignets.* Appelsinerne skrælles og parteres, uden at Hinden brister, og Saften trænger ud. De nedstrøs med Sukker en Times Tid, forinden de skal indbages.

*Ananas-Beignets.* Frugten, som købes henkogt i Daaser, udskæres i Skiver, som kan koges hele ligesom Æblekranse eller skæres midt over.

*Pære-Beignets.* Meget modne, bløde Graapærer skrælles, Blomst og Stilk afskæres, og Pærerne kan enten dyppes hele eller flækkes; men da bortskæres Kærnehuset.

## PIE'ER

### 1031. Frugt-Pie'er.

Et Pie-Fad med en eller anden Sort Kompot af tørret eller frisk Frugt stilles i Ovn for at gennemvarmes. En af de efterfølgende Sorter Dejj hældes over Kompot'en, og Pie'en bages ved god Varme  $\frac{1}{2}$  Time. Serveres i Fadet, omviklet med Serviet, med mindre Fadet er saa smukt, at det er unødvendigt. Strosukker til.

*Semoule-Dejj* af amerikansk Pillsbury Semoule-Gryn (se Nr. 470). 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Gryn koges i  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk, og i denne varme Grød røres 30 Gr (6 Kvint) Smør eller Margarine, 50 Gr

(10 Kvint) Melis, 5 Æggeblommer, lidt Salt og Vanille-, Mandel-, Citron- eller Appelsin-Essens samt de 5 piskede Hvider. Til 8 Personer.

*Maizena-Dejg* (se Nr. 464). Udrør  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Maizena-Mel i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) kold, halvskummet Mælk; dette hældes i godt  $\frac{1}{2}$  L (godt  $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk og koger et Par Minutter. Heri røres nu, efter at den er fjernet fra Ilden, 75 Gr (15 Kvint) koldt Smør eller Margarine. 100 Gr (20 Kvint) Melis røres i et Fad med 8 Æggeblommer; Grøden røres heri tillige med 50 Gr (10 Kvint) fint skaaren, syltet Pomeransskal, reven Skal af  $\frac{1}{2}$  Citron, 1 Teskefuld Salt og de piskede Hvider. Til 12 Personer.

*Kartoffelmels-Dejg*. I 50 Gr. (10 Kvint) smeltet Smør eller Margarine bages 75 Gr (15 Kvint) Kartoffelmel; dette spædes med  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) kogende, halvskummet Mælk. I den varme Dejg røres 65 Gr (13 Kvint) Melis, Vanille-Essens og 5 Æggeblommer; de piskede Hvider til sidst. Til 6 à 8 Personer. Udrøres Melet i Mælken og hældes i Smørret, udsætter man sig ikke for, at det klumper.

*Stenfri, kogte Svesker og raa Rhabarberstilke* kan lægges lagvis med Melis i Bunden af et Pie-Fad.

### 1032. Engelsk Frugt-Pie.

Til den saakaldte Familie-Pie anvendes enten en god Butterdejg, udrullet 3 à 4 Gange (se Kogebogen Nr. 22) eller en Pie-Dejg, ligeledes lavet som Butterdejg, men hertil bruges kun 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) Smør eller Margarine til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Mel,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) koldt Vand og 1 Teskefuld af mit Bagepulver. Denne Dejg udrulles 3 Gange, den bliver altid god, naar den berøres saa lidt som muligt med Hænderne, men derimod bearbejdes med en bred Kniv. Udrul en meget tynd Plade af Dejgen og beklæd den smurte Form dermed. Enten lægges kogte Æblestykker eller raa, skrællede do., nedlagt lagvis med Melis, i den beklædte Form, indtil den er omtrent fyldt, da lægges en anden Plade over, og Kanten trykkes sammen; denne kan pibes med Fingrene. Resten af Dejgen udrulles og udskæres i Strimler eller Figurer; disse anbringes over Pie'en, smurt med Æggehvide; ogsaa Dekorationen pensles over med Æg. Bages 1 Time ved ens Over- og Undervarme, ellers risikerer man at faa en raa Pie paa Bordet. Alle Sorter Frugt kan anvendes. Man kan ogsaa tage Halvdelen Fedt og Halvdelen Smør; Fedtet indarbejdes da i Melet, og Smørret fordeles i Klumper over den ovenfor omtalte Dejg (se Nr. 22).

## KOLDE BUDDINGER

### FROMAGE, CRÈME SAMT FORSKELLIGE SLAGS DESSERT

Til kolde Buddinger, Fromage o. s. v. skylles Formene med koldt Vand og bestrøs med stødt Melis, for at de lettere kan slippe, eller ogsaa smøres Formene med Salatolie.

## HUSBLAS

Denne Vare er som bekendt billigere at købe i lidt større Vægt end i de smaa Kvanta, som de enkelte Opskrifter kræver. Altsaa dels af Spar-sommelighedshensyn og dels til Bekvemmelighed for Husmødrene er Væg-ten her angivet i Blade — *det skal være den tyndeste, fine Husblas* — ellers bliver Dessert'erne for stive.

**1033. Chokolade-Budding.** (*Til 12 Personer.*)

I  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) meget stærk Kaffe opløses  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Vanille-Chokolade samt 16 Blade Husblas. Naar det er afsvalet og begynder at stivne, røres  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde, pisket til stift Skum, deri, og det hæl-des i en vædet og bestroet Form. Buddingen kan godt tilberedes Dagen forud. Den spises med Crême-Sauce, lavet af  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) halvskum-met eller sød Mælk, hvori piskes 5 Æggeblommer, godt rørt med 150 Gr (30 Kvint) Melis og 2 Teskefulde Hvedemel eller pulveriseret Stivelse. Crêmen maa kun staa paa Kog og maa derefter jævnlig omrøres, indtil den er saa godt som kold. Deri kommes Vanille-Essens.

**1034. Chokolade-Budding fyldt med Ingefær-Budding.** (*Til 12 Per-soner.*)

I  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) stærk Kaffe opløses 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Vanille-Choko-lade tillige med 8 Blade Husblas. Naar det er afsvalet, røres  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde, pisket til stift Skum, deri, og hermed belægges Formens Sider og Bund i et tommetykt Lag. Formen gnides forinden med en Klud, dypet i lidt Salatolie, og drejes rundt, indtil Chokoladen er stivnet i Formen, da udfyldes Midten enten med Ingefær-Budding (se Nr. 1036) eller med

Rom-Fromage (Nr. 1057),  
Ananas-Fromage (Nr. 1048),  
Kan ikke la' være (Nr. 1054).

**1035. Fløde-Budding.** (*Til 12 Personer.*)

En Liter (Pot) Fløde piskes til Skum, og deri røres 200 Gr (40 Kvint) Melis, 16 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, samt  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) hvid Rom. Buddingen kan serveres i en Glasskaal eller hældes i en Form, hvoraf den maa vendes. For at Rommen ikke skal falde til Bunds, maa der røres i Buddingen, indtil den begynder at stivne; først da hældes den op i den Ting, den skal hensættes i. Den kan laves nogle Timer før Serveringen. Spises med kold Frugt-Sauce.

**1036. Ingefær-Budding.** (*Til 12 Personer.*)

10 Æggeblommer røres med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis, som piskes i 1 L (1 Pot) kogende, halvskummet eller sød Mælk og koges til Crême, hvori kommes 10 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand. Naar Crêmen er til Dels kold, røres Skum af 1 L (1 Pot) Fløde deri tillige med smaatskaaren Ingefær. Buddingen hældes i en vædet Form, bestroet med

Sukker. Flødeskum med Ingefærssaft og lidt Likør af en eller anden Sort kan serveres til.

**1037. Karamel-Budding.** (*Til 10 à 12 Personer.*)

Laves Dagen forud.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Melis koges med  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, til det er tørt; der røres stadig deri, indtil det atter bliver flydende og af en smuk brun Farve; bliver det for mørkt, smager det branket. Noget af Karamel-Sukkeret hældes i den tørre Form, som maa drejes godt rundt, indtil der har fæstnet sig et Lag af Sukkeret baade paa Siderne og i Bunden, og først da hældes Buddingen deri for at koges som enhver anden Budding. Resten af Sukkeret kan spædes med Vand og hældes i Saucskaalen for næste Dag at røres op med lidt Flødeskum og et Glas Cognac: serveres til Buddingen. Denne laves af 12 Æggeblommer, der røres med 75 Gr (15 Kvint) Melis og piskes godt med Riset, medens der røres 1 L (1 Pot) kogende Fløde deri samt Vanille-Essens. Der maa jævnlig røres i Crêmen, indtil den er kold; da vendes 6 piskede Æggehvider deri, og Buddingen hældes i den tillavede Form for at koges omtrent 2 Timer, indtil den er stivnet helt igennem. Den hensættes i Formen til næste Dag og serveres paa et ikke alt for fladt Fad med den Karamel, som er ved Buddingen. Eller *Maizena Karamel-Budding*:  $1\frac{1}{4}$  L (5 Pægle) sød Mælk bringes i Kog og heri røres 250 Gr ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Maizena, udrørt i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kold Mælk. Grøden koger 5 Minutter, hvorefter 8 Æggeblommer, rørt til en skummende Masse med  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Melis, blandes i Grøden. Denne maa nu staa lige paa Kog, forinden Grøden løftes af Ilden, og de piskede Hvider, Vanille-Essens og Salt efter Smag røres i Buddingen. Ophældes straks i den med Karamellen tillavede Form og kan serveres, saasnart den er rigtig kold. Denne Budding kan laves tidligt paa Dagen samme Dag, den skal spises.

**1038. Likør-Budding.** (*Til 6 Personer.*)

$\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde piskes til Skum, hvori røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) smaa Makroner, 65 Gr (13 Kvint) skoldede, søde Mandler, skaarne i Strimler, syltet Græskar med Ingefær eller kinesisk Ingefær og lidt Jordbær-Syltetøj. Buddingen gives Smag med Likør; i Mangel deraf kan hældes 1 Vinglas Cognac deri. Til sidst røres 5 Blade Husblas opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, i Buddingen, som hældes i en Form og kan pyntes med Flødeskum, hvorefter Halvdelen er farvet lyserød med nogle Draaber Frugt-farve og tilsat Vanille-Essens.

**1039. Mandel-Budding.** (*Til 12 Personer.*)

5 Æggeblommer røres med 150 Gr (30 Kvint) Melis, og heri kommes 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) fint stødt, søde Mandler samt 25 Gr (5 Kvint) bitre. 8 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, som røres i Æggemassen tillige med Skum af 1 L (1 Pot) Fløde. Buddingen laves, nogle Timer forinden den serveres i Glasskaal, og spises med kold Frugt-Sauce.

**1040. Rom-Budding.** *(Til 8 Personer.)*

5 Æggeblommer røres med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og piskes i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet, kogende Mælk og koges til Crème. 12 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, røres i Crêmen, som, naar den er afsvalet, tilsættes  $\frac{1}{2}$  L (1 Pægl) hvid Rom samt Flødeskum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde. Naar Massen begynder at stivne, hældes den i en vædet Form. Denne Budding laves Dagen forud. En kold Saftsauce, helst af Hindbærsaft, serveres til.

**1041. Sne-Budding.** *(Til 12 Personer.)*

En Liter (1 Pot) Fløde piskes til stift Skum. 5 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, røres deri tillige med lidt Vanille-Essens. Flødeskummet nedlægges lagvis med Syltetoj i en Glasskaal eller i en Form, hvoraf Buddingen kan vendes. Laves samme Dag den skal spises.

**1042. Soiré-Budding.** *(Til 12 Personer.)*

8 Æggeblommer røres godt med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og hældes i 1 L (1 Pot) kogende, sød Mælk, som piskes med Riset, medens den staar over Ilden, indtil Crêmen er jævn, men uden at komme i Kog. 16 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, og deri kommes  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Madeira,  $\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Cognac, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) fint stødt Mandler samt 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) velrensede, skoldede Korender. Alt dette hældes i Crêmen, hvori der røres, indtil den er saa stiv, at den kan bære Korenderne; da kommes Flødeskum af  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Fløde deri. Buddingen hældes i en vædet Form og maa helst laves den foregaaende Dag. Serveres med kold Frugt-Sauce. Smaatskaaren Angelika er bedre end Korender deri.

**1043. Svensk Budding.** *(Til 12 Personer.)*

I 1 L (1 Pot) Fløde, som er pisket til stift Skum, røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) smaatskaaren Sukat, 6 à 8 Spiseskefulde Kirsebær-Marmelade uden Saft, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) smaa Makroner samt lidt Vanille-Essens. 8 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand og røres i Flødeskummet tillige med  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Maraskino-Likør. Naar Buddingen er saa stiv, at den kan bære Kirsebærrene og Sukaten, hældes den i den vædede Form. Den kan laves, nogle Timer forinden den skal spises, og pyntes med Flødeskum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde, tilsat nogle Draaber Frugtfarve. Smaa Makroner eller Biscuits serveres særskilt.

**1044. Ris à l'amande.** *(Til 12 Personer.)*

75 Gr (15 Kvint) Ris koges i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk. 100 Gr (20 Kvint) groft hakkede eller stødt, søde Mandler røres deri tillige med 15 Blade Husblas, opløst i  $\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Sherry, Vanille-Essens og 3 à 4 Spiseskefulde Melis. Naar Groden er til Dels afsvalet, røres Flødeskum af 1 L (1 Pot) Fløde deri, og Risene ophældes i den Glasskaal, hvori

den skal serveres. Hensættes nogle Timer paa et koldt Sted, forinden den skal spises. Kold Sauce af Kirsebær-Marmelade passer særlig godt hertil.

**1045. Ris-Karamel.** (*Til 12 Personer.*)

$\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Ris koges møre i 1 L (1 Pot) halvskummet Mælk, og deri røres 75 Gr (15 Kvint) Margarine samt Vanille-Essens. 5 Æggeblommer røres med 3 Spiseskefulde Melis, og heri kommer den afsvalde Grød tillige med de piskede Hvider. Buddingformen tillaves som til Karamel-Budding, Nr. 1037, og Buddingen koges en Times Tid, til den er stivnet, eller stilles i en varm Ovn. Den serveres kold næste Dag og spises med Karamelsirup. Karamellen kan tilsættes lidt Rom eller Sherry samt lidt Flødeskum.

**1046. Ris à la Pompadour.** (*Til 12 Personer.*)

$\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Ris koges i 1 L (1 Pot) halvskummet Mælk, indtil de er bløde, da røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis deri tillige med Vanille- og Appelsin-Essens efter Smag samt 12 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Mælk. Naar Grøden er næsten kold, men ikke stivnet, røres 10 stift piskede Hvider deri, og Risene hældes i en vædet Form, strøet med Melis. Buddingen stilles paa et koldt Sted og serveres med Chokolade-Sauce (se Nr. 803).

**1047. Buddinger af Buddingpulvere.**

Man kan ved Hjælp af de billige 10 Øres Buddingpulvere, som er bragt i Handelen med Kogebogens Mærke paa Omslaget af Karton'erne, skaffe sig en meget billig og dog velsmagende daglig Dessert. Brugsanvisning følger med hvert Pulver. Staar der en Levning Kompot, kan den smage udmærket hertil. Der er forskellige Buddinger, noget efter enhvers Smag.

Til Chokolade-, Hindbær- og Jordbær-Budding spises en billig Crème-Sauce.

## FROMAGER

hvori der ikke er Flødeskum, kan laves Dagen før de skal spises, men de kan ogsaa spises 1 à 2 Timer efter, at de er tillavede. Smukkest ser det maaske ud at hælde dem paa flade Fade, man har da en stor Flade at dekorere med Flødeskum, udsprøjtet igennem *Sprøjteposen*.

**1048. Ananas-Fromage.** (*1 Daase henkogte Ananas. Til 10 Personer.*)

10 Æggeblommer røres med 175 Gr (35 Kvint) Sukker. 18 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, hvori kommer Saften af 2 Citroner foruden den Saft, som er ved Frugten. Denne udskæres i smaa Tærninger, der røres i Æggene tillige med Husblas'en og de stift piskede Hvider. Fromagen fyldes i en vædet Form, hvoraf den vendes ved Anretningen og pyntes med Flødeskum.

## FROMAGER

*Ingefær-Fromage* laves som Ananas-Fromage, men kun med 100 Gr (20 Kvint) Melis og 12 Blade Husblas. Smaatskaaren Ingefær med noget af Saften kommes deri. Serveres paa samme Maade.

### 1049. Appelsin-Fromage. (Til 12 Personer.)

10 Æggeblommer røres godt med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) Melis. 16 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, og heri kommes den udpressede og siede Saft af 6 Appelsiner og 1 Citron. Det hele hældes i Æggene tillige med de stift piskede Hvider, og Fromagen hældes i en vædet Form for at vendes og pyntes med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde samt med nogle Appelsinstykker, som har henstaaet bestrøede med Sukker en Times Tid. Appelsinerne skrælles, forinden de udpresses, og Skallen anvendes til Essens.

### 1050. Bavaroi. (Til 12 Personer.)

20 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand tillige med  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis og hældes op i 1 L (1 Pot) kold Rhabarber-Saft. Naar den begynder at stivne, røres Flødeskum af  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Fløde deri, og den hældes derefter i en vædet og bestrøet Form. Denne stilles nogle Timer paa et køligt Sted eller paa Is. Spises med smaa Makroner. — Heri kan ogsaa bruges enten Ribs-, Hindbær-, Jordbær- eller Kirsebær-Saft. Er denne sød, spares der paa Sukkeret. Kan pyntes med Kompot-Frugter omkring Buddingen.

### 1052. Jordbær- eller Hindbær-Fromage. (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Vanille-Chokolade, 12 Blade Husblas, 5 Teskefulde Cacao og 175 Gr (35 Kvint) Melis smeltes i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand. Naar det er næsten koldt, men endnu ikke stivnet, røres Skum af  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Fløde deri, og Fromagen pyntes ved Anretningen med Skum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde. Laves samme Dag den skal bruges.

### 1052. Jordbær- eller Hindbær-Fromage. (Til 12 Personer.)

I 1 L (1 Pot) pisket Fløde røres efter Smag Jordbær- eller Hindbær-saft eller ogsaa de syltede Bær. 10 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand og røres i Fløden. Den spises med smaa Makroner og pyntes med Flødeskum.

### 1053. Kaffe-Fromage. (Til 8 Personer.)

I  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) meget stærk Kaffe smeltes 12 Blade Husblas tillige med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) Melis, og først naar det er afsvalet, røres Skum af  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Fløde i. Den pyntes med Flødeskum.

### 1054. Kan ikke la' være. (Til 12 Personer.)

10 Æggeblommer røres hvide med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis. Deri kommes Saft og reven Skal af 3 Citroner samt 15 Blade Husblas, opløst i



$1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand. Hviderne maa være piskede, saa de kan kommes i lige efter Husblas'en, og Fromagen maa straks hældes i vædede Glasskaale. Den kan laves en Times Tid før Anretningen eller, om man hellere vil, den foregaaende Dag.  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde piskes til Skum og anvendes til Pynt paa Fromagen.

**1055. Maizena-Fromage.** (*Til 6 à 8 Personer.*)

I 625 Gr ( $1\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) kold Maizena-Grød (se Nr. 464) røres lidt stødt Mandler eller Vanille-Essens samt 2 Spiseskefulde Melis, og heri blandes med Fløderiset Skum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde. Denne Fromage bredes ud paa et fladt Fad, dækket med en Æble- eller Abrikos-Kompot, og belægges med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) smaa Makroner. Skum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde, farvet lyserødt, udsprøjtes over Fromagen. Majsflage-Grød kan tilberedes som Maizena-Grøden til Dessert.

**1056. Prince of Wales-Fromage.** (*Til 10 Personer.*)

8 Æggeblommer røres godt med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) Melis. 12 Blade Husblas opløses i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, hvori kommes en god  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) hvid Rom samt Saften af 1 Citron. Dette røres i Æggene, forinden de stift piskede Hvider kommes i. Spises med Frugt-Sauce.

**1057. Rom-Fromage.** (*Til 8 Personer.*)

6 Æggeblommer røres med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Melis. I  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand opløses 6 Blade Husblas, som hældes i Æggemassen tillige med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) hvid Rom og til sidst Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde. Fromagen hældes i en Form, vendes, naar den er stivnet, og serveres pyntet med Flødeskum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde.

**1058. Semoule-Fløde-Rand.** (*Til 6 à 8 Personer.*)

En Levning kold Semoule-Grød (se Nr. 470), omtrent  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) tilsættes 7 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, 75 Gr (15 Kvint) stødt Melis, 20 Stkr. søde og 8 Stkr. bitre, skoldede og revne Mandler. Skum af  $\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Fløde blandes med Riset i Grøden, som fyldes i 2 vædede Rande; disse vendes efter nogle faa Timers Forløb og fyldes med en Frugt-Kompot.

**1059. Flødeskum med Frugt-Puré.** (*Til 12 Personer.*)

Kogt Frugt som Æbler, Pærer og Abrikoser kan, naar de er meget møre, gnides igennem en grov Sigte og tilsættes Sukker efter Smag. Lige før Anretningen røres Skum af 1 L (1 Pot) Fløde deri. Det anrettes højt paa Midten af et Fad og serveres straks.

Raa Frugt som Jordbær og Hindbær gnides ligeledes igennem en Sigte, sødes og røres i 1 L (1 Pot) Fløde, pisket til Skum,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊗}$ ) Jordbær eller Hindbær til 1 L (1 Pot) Fløde.

## STIVNET CRÈME

Nedenstaaende *Vanille-Crème* danner Grundlaget for mange af de følgende *Crème-Sorter*.

**1060. Vanille-Crème.** (*Til 12 Personer.*)

1 L (1 Pot) sød Mælk koges og hældes under stærk Piskning med Riset i 5 à 6 Æggeblommer, vel rørt med 100 Gr (20 Kvint) Melis. Crêmen hældes tilbage i Gryden og piskes godt, indtil den lige staar paa Kog; da løftes den hurtigt af Ilden, ophældes og tilsættes 10 Blade Husblas, opløst i  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) kogende Vand, samt Vanille-Tilsætning efter Smag. Der maa stadig røres i Crêmen, indtil den er omtrent kold; da kommer pisket Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde deri. Crêmen hældes i en vædet Form, bestrøet med Melis, og stilles paa et køligt Sted eller paa Is, indtil den skal vendes og serveres. Den kan pyntes med:

Flødeskum.	Ananas.
Henkogte Frugter.	Marengs.
Kandiserede do.	Makroner.
Sukrerede do.	Pleskener.
Russisk Marmelade.	Biscuit.
Vindruer.	

**1061. Karamel-Crème.** (*Til 12 Personer.*)

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  ũ) Melis kommer i en Gryde tillige med 3 Spiseskefulde Vand og røres, indtil det er rigtig brunet som Karamel; da hældes 1 L (1 Pot) halvskummet Mælk deri og bringes i Kog. 5 Æggeblommer røres med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) Melis og piskes i den kogende Mælk, som hurtigt løftes af Ilden, saa snart den begynder at jævnes uden at koge. Den hældes i et Fad til Afsvaling, og samtidig kommer 10 Blade Husblas deri og omrøres, indtil de smelter. Crêmen maa stadig sættes lidt i Bevægelse, indtil den begynder at stivne, for at undgaa, at den trækker Skind. Den hældes derefter i Glasskaale, som hensættes paa et koldt Sted til næste Dag, og pyntes da med Skum af  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde, hvori er kommet Vanille-Essens.

**1062. Engelsk Nougat-Crème.** (*Til 12 Personer.*)

175 Gr (35 Kvint) skoldede Mandler skæres paa langs i fine Strimler og kommer i en Kasserolle tillige med 250 Gr ( $\frac{1}{2}$  ũ) Melis, 4 Spiseskefulde Vand og ganske lidt Smør. Saa længe det staar over Ilden, maa der røres forsigtigt deri, for at Mandlerne ikke skal gaa itu eller brænde paa, og først naar Sukkeret er tilstrækkelig brunt som Karamel-Sukker, tages det af Ilden og lægges hurtigt i smaa Klumper paa et Fad, smurt med Smør eller Olie. Naar Nougat'en er haard, knuses den og røres i en Vanille-Crème som Nr. 1060. Den kan pyntes med Flødeskum og Makroner.

**1063. Kaffe-Crême.** (*Til 12 Personer.*)

I Vanille-Crême som 1060 røres  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) meget stærk Kaffe-Ekstrakt, forinden den piskede Fløde kommer deri. Hertil tages 14 Blade Husblas, opløst i Ekstrakten. Crêmen pyntes med Flødeskum.

Paa samme Maade kan *Te-Crême* tillaves.

**1064. Likør-Crême.**

I en Vanille-Crême (se Nr. 1060) kan der efter Smag røres enten Maraskino-, Noyau-, Cacao-, Chartreuse-, Appelsin- eller Jordbær-Likør. Crêmen kan fyldes i større eller mindre Forme, vendes og pyntes med smaa Toppe af Flødeskum, farvede lyserøde, grønne eller gule med Farver, som faas hos Materialisterne.

**1065. Mandel- eller Nødde-Crême.** (*Til 12 Personer.*)

125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) skoldede Mandler eller Nøddekærner stødes meget fint og kommer i 1 L (1 Pot) Mælk, som, naar den koger, tilsættes Æggeblommer og Husblas aldeles som Vanille-Crême Nr. 1060.

Spises med Makroner og pyntes med Flødeskum.

**1066. Pistacie-Crême.**

100 Gr (20 Kvint) grønne Mandler (Pistacier) stødes ganske fint med lidt Sukker og kommer i 1 L (1 Pot) Mælk. Naar den koger, hældes den igennem en Sigte op i de rørte Æggeblommer, og Crêmen stivnes og behandles som Vanille-Crême, Nr. 1060. Serveres med Flødeskum og Makroner.

## IS

**1067. Frysning af Is.**

Man har i Handelen smaa, billige Maskiner, hvori der ved Hjælp af 3 Kg (6  $\text{t}$ ) Is, 1 Kg (2  $\text{t}$ ) groft, spansk Salt og en Spiseskefuld Salpeter kan fryses Is til 12 Personer. Isen skal være knust godt, dette gør man lettest ved at lægge den i et Stykke groft Sækkelærred, samle dette om den og med den flade Side af Bøfhammeren hugge den godt fin i Klædet. Isen hældes ud i et Fad, blandes med Saltet og Salpeteret, og nu pakkes det hele omkring Formen, der først er smurt med Salatolie og dernæst fyldt med den kolde Crême. Laaget lægges paa, og Ismaskinen sættes i Gang, der vil da paa mindre end  $\frac{1}{2}$  Time være en god Is; denne kan skives op i en Glasskaal med en Ske, dypet i varmt Vand. Den kan ogsaa blive staaende i Formen og let vendes ud af denne ved, at Formen blot lige dypes i hedt Vand.

Man har mange smukke Forme, hvori den frosne Is kan pakkes; Formen skylles da med Vand, fyldes, dækkes med Papir, lukkes og nedpakkes i Isblandingen, tildækket med et uldent Klæde, indtil Serveringen. En smuk Dekoration af Is er en Garnering af nogle ensfarvede Blomster, passende til Isens Farve, og nogle faa Stilke Venushaar. Anrettes paa

Kagepapir. Ellers har man kandiserede og glaserede Frugter samt de finere henkogte do. Isbrød serveres særskilt. Naar der om Vinteren er Sne, da brug den i Stedet for den smaathuggede Is. *Frugt-Is* maa frysese ganske fast, forinden den nedpakkes i Isforme.

#### 1068. Crème til Is. (*Til 12 Personer.*)

8 hele Æg og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis, helst Florsukker, røres med Riset, til den er en skummende Masse, hvori 1 L (1 Pot) kogende Fløde eller sød Mælk piskes. Crêmen bringes nu under fortsat Arbejde lige paa Kogepunktet — koge maa den ikke — den piskes, indtil den er kold, for at hindre den i at trække Skind.

Denne Crème kan tilsættes Kornene af 1 Stang Vanille og lægges til Grund for alle de følgende Sorter Crème-Is.

#### 1069. Chokolade-Is.

200 Gr (40 Kvint) Chokolade smeltes over Ilden i ganske lidt Mælk, og heri røres 1 L (1 Pot) Fløde eller Mælk til Crêmen. Denne koges som Vanille-Crème, Nr. 1068, med 8 Æggeblommer og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis. Cacao kan bruges heri.

#### 1070. Karamel-Is. (*Til 12 Personer.*)

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis koges til Karamelsukker (se Karamel-Budding, Nr. 1037) og røres i 1 L (1 Pot) Crème som til Vanille-Is, Nr. 1068. Hertil røres Æggene med kun 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Sukker, da Isen ellers bliver for sød.

#### 1071. Nougats-Is. (*150 Gr (30 Kvint) Mandler og 1 L (1 Pot) Fløde eller Mælk. Til 12 Personer.*)

Se Tillavning af Nougat, Nr. 1062. I Vanille-Crème af 1 L (1 Pot) Fløde røres den knuste Nougat og hensættes til Frysning.

#### 1072. Nødde-Is. (*Se Nougat-Is.*) (*Til 12 Personer.*)

Samme Vægt af Nødder som af Mandlerne til Nougat, se Nr. 1062. Behandles som Mandlerne.

#### 1073. Pistacie-Is. (*1 L (1 Pot) Fløde eller Mælk. Til 12 Personer.*)

100 Gr (20 Kvint) Pistacier (grønne Mandler) stødes, kommes i Fløden og gives et Opkog, hvorefter de sis fra, og Fløden afkoges til Crème med 8 Æggeblommer, rørt med 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis. Naar Crêmen er kold, hældes den i Frysebøssen.

#### 1074. Vanille-Is.

Se Nr. 1068.

**1075. Vanille-Is med Puré af friske Frugter.** ( $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Puré beregnes til 1 L (1 Pot) Fløde eller Mælk. Til 12 Personer.)

Crêmen koges som Nr. 1068 og fryses, men først naar den er frossen, saa at den er en sejt Masse, tilsættes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Puré af en eller anden Sort Frugt; den røres godt omkring deri og pakkes derefter i Isbøssen. Frugten maa være fuldmoden og gnides igennem en Sigte. Det kan enten være Jordbær, Hindbær, Kirsebær, Abrikoser eller Ferskener.

**1076. Parfait (Skum-Is)** (1 L (1 Pot) Fløde eller Skum. 4 Æggeblommer og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) Melis. Til 12 Personer.)

er frossen, stiftpisket Fløde, og dette Skum blandes i de velrørte Æggeblommer og Sukker. En almindelig Budding- eller Isform skylles med koldt Vand, bestrøs med Melis og fyldes med Skummet; et Stykke Papir dækkes over, forinden Laaget sættes godt paa, og Formen nedpakkes i Isblandingen, som omtalt i Nr. 1067. Denne Is skal ikke røres som Crême-Is, et uldent Tæppe bredes over den nedpakkede Is, og saaledes staar den og skøtter sig selv; kun skal Isblandingen tilses. Isen pakkes fast omkring den, eller ogsaa fornyes den, om fornødent. Beregn 6 Timer.

Æggeblommerne kan udelades i Skummet. Tilsættes en eller anden af de nedennævnte Ting, faar Parfait'en Navn derefter.

Smaatskaaren Ananas,	Nødder,
Chokolade eller Cacao,	Mandler,
Nougat,	Kold Karamel
Ingefær.	Kaffe-Ekstrakt.

Skummet sødes efter Smag, men undertiden kræver Tilsætningen ikke Sukker. Isbrød serveres til. Anrettes som Crême-Is.

*Parfait med Puré af Ferskener* (henkøgt Fersken-Mos) og garneret med de delikate, henkogte, russiske Ferskener er en enestaaende god Dessert.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Fersken-Mos til 1 L (1 Pot) Fløde røres i Skummet.

*Stribet Parfait* faas ved at nedlægge 2 à 3 Sorter Flødeskum med for Eksempel Tilsætning af *Cacao*, *Hindbærsaft* med nogle Draaber rød Frugtfarve og *Vanille* til det ufarvede, hvide Skum. Nedlægges i Lag.

For den med Frysning ukendte Husmoder vil jeg tilraade at give Skummet til Parfait 6 Blade opløst Husblas til 1 L (1 Pot) Fløde, Resultatet vil da, om Frysningen ikke første Gang lykkes, blive, at der bliver en delikat kold, let frossen Fromage at stille paa Bordet, hvortil serveres Isbrød.

Formen dyppes lige i hedt Vand, naar Isen skal vendes ud af den. Parfait kan pyntes med Flødeskum, hvidt eller farvet.

**1077. Frossen Fløde.**

Den piskede Fløde sødes, tilsættes lidt Vanille og fryses. Serveres, skivet op af Formen med en Ske. dyppet i varmt Vand. Lægges omkring

en hel udskaaren og sammenlagt Ananas og bestrøs med kandiserede Violer.

Frossen Fløde spises til friske Jordbær.

### 1078. Frugt-Is

smelter hurtigt, derfor maa Formen ikke dyppes i hedt men i koldt Vand, naar Isen skal vendes ud af den. Kan serveres sammen med Crème-Is, den sidste kan lægges omkring Frugt-Isen. Pyntes med Skum eller Frugter. Til Is til 12 Personer kan 3 à 4 raa Æggevider kommes i Ismaskinen.

### 1079. Abrikos-Is. (Til 12 Personer.)

20 à 25 fuldmodne Abrikoser flækkes, og Stenene udtages og knuses, da Kærnerne skal koges sammen med Siruppen.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis koges til Sirup med  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, de stødte Abrikoskærner samt Saft af 2 Citroner og Kødet af Abrikoserne, som er gnedet igennem en Sigte. Det hele hældes igennem en fin Sigte op i Frysebøssen. Er Frugten ikke tilstrækkelig moden, maa den koges først, og Vandet herfra benyttes til at koge Sukkeret i.

*Fersken-Is* laves paa samme Maade men 15 Fersken er tilstrækkeligt.

### 1080. Appelsin-Is. (Til 12 Personer.)

$\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis koges med 1 L (1 Pot) Vand; naar det er koldt, kommes Saften af 8 og fint reven Skal af 4 Appelsiner foruden Saften af 4 Citroner heri. Det sis og kommes i Frysebøssen.

### 1081. Citron-Is. (Til 12 Personer.)

Sirup af  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis og 1 L (1 Pot) Vand samt Saft af 8 og Skal af 2 Citroner. For Resten behandles den som de foregaaende Sorter.

### 1082. Jordbær-Is. (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis koges til en Sirup med  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Vand og skummes. Naar den er kold, røres  $\frac{3}{4}$  L ( $\frac{3}{4}$  Pot) Jordbærssaft eller 1 Kg (2  $\text{t}$ ) friske Jordbær, gnedet igennem Sigten, deri tillige med Saften af 2 Citroner, og Massen hældes igennem en fin Sigte lige op i Frysebøssen.

*Hindbær-Is* kræver samme Behandling.

### 1083. Kirsebær-Is. (Til 12 Personer.)

Laves af Madkirsebær, hvoraf Stenen udstikkes og knuses. Kærnerne stødes og koges med Siruppen, hvortil tages  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis og  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. Man maa hertil have omtrent 1 Kg (2  $\text{t}$ ) udstukne Kirsebær, som stødes, forinden de arbejdes igennem Sigten. Sis og fryses.

### 1084. Is-Punch à la Romaine. (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis koges sammen med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand til en tynd Sirup; naar den er kold, kommes den tyndt afskrællede og snittede Skal af 1 Appelsin deri tillige med Saften af 2 Appelsiner og af 2 Citroner.

Efter 1 Kvarters Forløb sis det hele og ophældes derefter i Frysebøssen. Denne nedpakkes i en Blanding af smaathugget Is og spansk Salt; behandles som ellers ved Frysning af Is. I den frosne Masse indarbejdes  $\frac{1}{4}$  Flaske fin gammel Rom eller Arrak tillige med 1 Flaske hvid Vin eller Champagne. 100 Gr (20 Kvint) Florsukker drysses i Skum af 4 à 5 stiftpiskede Æggehvider, det omrøres med en let Haand, indtil det er godt sammenblandet, og denne Æggehvidemasse røres i Punchen, kort før den skal serveres. I Stedet for Æggehvidemassen kan anvendes Skum af godt  $\frac{1}{2}$  L (godt  $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde. Denne tykflydende Punch serveres helst i flade Champagneglas; ophældes i Glaskander.

FORSKELLIG DESSERT

**1085. Tørrede Abrikoser med Makroner og Flødeskum.** (375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) tørrede Abrikoser. Til 12 Personer.)

Abrikoserne sættes i Blød Aftenen forud, koges og sødes efter Smag. De nedlægges kolde, lagvis med Makroner, og pyntes med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde.

Paa lignende Maade kan anvendes:

Sveske-Kompot.	Stikkelsbær-Kompot.
Rhabarber-Kompot.	Blomme-Kompot.
Fersken-Kompot.	

**1086. Appelsiner med Makroner og Flødeskum.** (Til 12 Personer.)

9 Appelsiner skrælles og skæres i Skiver, hvoraf Kærnerne udtages. De nedstrøs med Sukker og hensættes saaledes en Times Tid, hvorefter de nedlægges lagvis i en Glasskaal med 20 Makroner (2 Øres) og henstaar  $\frac{1}{2}$  Time, for at Makronerne kan blive lidt bløde. Belægges lige før Anretningen med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde.

**1087. Bondepige med Slør.**

Revet Rugbrød bages med Smør og Sukker paa en Pande og spredes paa et fladt Fad, medens det endnu er varmt. Herover lægges et Lag Æblegrød eller Syltetøj og igen et Lag Brød, som dækkes helt med Flødeskum, der kan pyntes med Ribs-Gelé.

**1088. Rungsteds Lyksalighed.** (Til 12 Personer.)

Ti Æggehvider piskes til meget stift Skum, hvori der med Forsigtighed røres 10 Barneskefulde Florsukker og 2 Spiseskefulde Hindbær-Marmelade, men uden Saft ved. Denne Masse hældes paa et Par flade Fade som taaler at sættes i Ovnen, for at Hviderne kan tørres som Marengs. Dette maa ske Dagen forud. Samme Dag, Dessert'en skal spises, røres de 10 Æggeblommer (som har staaet tildækkede) med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) Melis og kommes i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Mælk; heraf laves en god Crème, som

## FORSKELLIG DESSERT

tilsættes Vanille Essens samt 4 Blade Husblas. opløst i ubetydeligt Vand. Crêmen røres jævnlig, indtil den er omtrent helt kold; da hældes den over Hviderne, og naar den er stivnet, belægges den med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde. Hertil spises Makroner.

### 1089. Tricolore.

$\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓒ}$ ) Chocolate koges med 1 L (1 Pot) sød Mælk; efter at den er taget af Ilden, opløses heri 6 Blade Husblas. Chokoladen hældes op og røres, indtil den begynder at stivne; da fyldes den i en Glasskaal og hensesættes for at blive helt kold, forinden den dækkes med Flodeskum og pyntes med Kirsebær-Marmelade. Smaa Kager serveres til.

### 1090. Trifles.

Paa Bunden af en Glasskaal lægges nogle Makroner. dyppet i Sherry eller Rom, og over dem hældes en Crême, som kan være enten Vanille- eller Likør-Crême (Nr. 1060, 1064) eller ogsaa Crême med Tilsætning af Citron- eller Appelsin-Essens. Over den stivnede Crême lægges et Lag Flodeskum. I denne engelske Opskrift er Sylltetøjet udeladt, hvilket ellers i Almindelighed nedlægges lagvis med Makroner og Crême.

### 1091. Indbagte Æbler i Buttedeje. (18 Æbler, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$ $\text{Ⓒ}$ ) Buttedeje. Til 12 Personer.)

Man maa hertil helst have store, fine Æbler, som skrælles, Blomsten og Stilken afskæres, og Kærnehuset udhules, saaledes at Æblerne forbliver hele. Kærnehusets Plads udfyldes med forskellige Frugter, for Eksempel et stort, syltet Jordbær, en do. Blomme eller en kogt Sveske, hvoraf Stenen er udtaget og i dens Sted indstukket en skoldet Mandel, men selvfølgelig *behøver det tomme Rum ikke at udfyldes*. Æblerne dækkes helt med et tyndt Lag Buttedeje (se Nr. 22), der lukkes sammen nede ved Stilken, som vendes ned imod Pladen. Æblerne smøres med pisket Æg og bestrøs med et godt Lag Sukker. De stilles paa Pladen ind i en godt varm Ovn, hvori de bages omtrent 3 Kvarter, for at Æblerne kan blive rigtig møre. Serveres meget varme, lagt paa Serviet paa Fad. Flodeskum kan serveres særskilt dertil.

### 1092. Æblegrød med Mandeldej. ( $2\frac{1}{2}$ Kg (5 $\text{Ⓒ}$ ) Æbler. Til 12 Personer.)

De skrællede Æbler skæres i 4 Dele, hvoraf Kærnehuset bortskæres; de skylles og sættes over Ilden med ubetydeligt Vand. Naar de er udkogt, sødes Æblegrøden med Melis og overhældes med en Mandeldej af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓒ}$ ) skoldede, søde, stødte Mandler og nogle faa Stykker bitre, som røres med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓒ}$ ) Melis, 6 Æggeblommer og til sidst med de piskede Hvider. Æblegrøden breder paa flade Fade, belægges med Dejgen og stilles i en ikke for hed Ovn. Serveres lunken, pyntet med Flodeskum.



**1093. Æblegrød med stødte Makroner.**

Æblegrøden koges og anrettes lunken som den foregaaende. I Stedet for med Mandeldejg belægges denne med et Lag knuste Makroner og derefter med Flødeskum. Den stilles ikke i Ovn.

**1094. Æble-Pyramide.**

Gode, smukke Æbler, helst af ens Størrelse, afvaskes, Blomsten bortskæres, Stilken skræbes, og Æblerne koges uden at skrælles. Til  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis tages  $\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, som koges til Sirup; heri koges Æblerne møre og anrettes i Pyramide saa varme som muligt. Siruppen, hvori de er kogt, sis og hældes over dem. Serveres straks med Kransekage, Makroner eller smaa Kager til.

**GELE'**

Disse Geleer laves Dagen forud. Om Vinteren kan man til hver Liter (Pot) Saft have tilstrækkeligt af 10 Blade Husblas, men om Sommeren benyttes derimod 12 Blade. Geleen kan fyldes i en større Form, vædet og bestrøet med Melis, og naar den er vendt, pyntes den med Flødeskum eller fyldes i smaa Forme eller Skaale, der stilles i en Krans paa Fadet og Flødeskummet i Midten. Endelig kan den fyldes i en Randform, og Flødeskum arrangeres i en Top indeni. Saft til Gelé maa være betydelig kraftigere end til Frugt-Grød.

**1095. Ananas-Gelé.** (*1 Daase Ananas. Til 12 Personer.*)

Saften heraf blandes med Vin og tillaves som Vin-Gelé (Nr. 1101). Heri nedlægges lagvis den i smaa Tærninger udskaarne Frugt og hensættes til næste Dag. Serveres enten med Crème-Sauce, Flødeskum eller garneres med Skiver af Ananas og kan pyntes med Marengs.

**1096. Appelsin-Gelé.** (*14 Appelsiner. Til 12 Personer.*)

375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Melis koges med  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) Vand, hvorefter den udpressede og siede Saft af 8 Appelsiner hældes deri, og det hele hældes igennem Geléposen. Hver Liter (Pot) Saft tilsættes 10 Blade Husblas opløst i lidt kogende Vand. De øvrige 6 Appelsiner skrælles, skæres i Skiver, befris for Kærner og lægges lagvis i Formen med Geleen; men det foregaaende Lag maa være stift, forinden et nyt lægges over. Formen stilles paa Is eller hensættes til næste Dag paa et koldt Sted. Vendes, garneres med grønne Druer og serveres med Crème-Sauce eller Flødeskum. Spises med Makroner.

**1097. Blandet Frugtsaft til Gelé.**

Saft af:

Rhabarber,	Ribs,	Jordbær,
Stikkelsbær.	Hindbær,	Kirsebær

## GELÉ

kan benyttes til Gelé. Af disse Sorter kan 2 eller flere blandes sammen. Bruges syltet Saft, maa den opspædes med Vand efter Smag og behøver i Reglen ingen Tilsætning af Sukker. Husblas'en opløses i ganske lidt Vand.

Kogte Æbler eller Pærer kan serveres i en saadan rød Frugt-Gelé; den pyntes med Flødeskum.

### 1098. Jordbær-Gelé. (Til 12 Personer.)

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) friske Jordbær,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Melis og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand koges sammen, indtil Bærrene er kogt; da hældes de enten igennem en Gelépose eller et tæt Klæde. Til hver Liter (Pot) Saft tages 10 Blade Husblas, der opløses i lidt af den varme Saft uden at komme i Kog. Derefter røres det i den øvrige Saft, der hældes i en vædet og bestroet Randform og stilles paa et koldt Sted eller paa Is til næste Dag. Ved Serveringen vendes Randen paa et Fad, og i Midten lægges en Top af Flødeskum. Uden om Geléranden kan pyntes med friske, smukke Jordbær, der har henstaaet en Times Tid, bestrøede med Sukker.

*Hindbær-Gelé* som Jordbær-do.

Saft af 1 Citron kan blandes i den afsiede Saft.

### 1099. Maraskino-Gelé. (Til 12 Personer.)

I samme Kvantum Vin og Husblas som til Vin-Gelé, Nr. 1102, kommes  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Maraskino-Likør. Serveres som Vin-Gelé.

### 1100. Rhabarber-Gelé. (Til 12 Personer.)

I  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) kogende Vand smeltes 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og 15 Blade Husblas, som først er skyllede i koldt Vand. Dette hældes i  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) kold, syltet Rhabarbersaft sammen med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Sherry og fyldes i 2 vædede og bestroede Rande. Naar Geleen er stiv og skal serveres, vendes den og pyntes med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde, hvori kommes 1 Skefuld Melis og nogle Draaber Vanille-Essens. Geleen kan garneres med Kompot-Frugter. Laves Geleen af friske Stilke, tages 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Sukker mere til hver Liter (Pot) Saft.

### 1101. Stikkelsbær-Gelé. ( $\frac{1}{2}$ L ( $\frac{1}{2}$ Pot) Saft. Til 16 Personer.)

3 Liter (3 Potter) grønne Stikkelsbær pilles, skylles og afkoges med 1 L (1 Pot) Vand og hældes igennem Geléposen. 625 Gr ( $\frac{11}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand koges til Sirup, og heri smeltes 20 Blade Husblas, som hældes i Saften. Serveres og anrettes som Rhabarber-Gelé.

### 1102. Hvid Vin-Gelé. (Til 8 à 10 Personer.)

Man anvender hertil Rhinskvind eller Graves, hvori kan blandes lidt Madeira eller Sherry.

$\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) hugget Melis koges med  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Vand til Sirup, hvori hældes 1 Flaske Rhinskvind eller Graves, men Vinen maa ikke koge. 12 Blade Husblas smeltes i  $\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand uden at koge og røres

i Geleen. I en Form, vædet med Vand og bestrøet med Sukker, hældes Geleen gennem et klart Stykke Tøj. Friske Vindruer kan nedlægges i Formen; da hældes først lidt Gelé i Bunden, og naar den er stivnet, lægges nogle Druer, herover igen Gelé og atter Druer, indtil Formen er fuld. Saa længe Formen fyldes, maa den øvrige Gelé staa i Nærheden af Varmen for ikke at stivne. Gelé kan anrettes i smaa Toppe paa Ananasskiver, pyntes med Druer og Skumtoppe og garneres med Petits-fours.

Tillavet paa denne Maade er det ikke nødvendigt, at Geleen klares (se Gelé, Nr. 247). Ved Anretningen vendes Geleen og serveres med Crème-Sauce.

### 1103. Rød Vin-Gelé.

Tillaves som Hvid Vin-Gelé. Forskellen er kun den, at der hertil bruges 1 Flaske Rødvin, og heri blandes lidt Kirsebærsaft. Serveres med Crème-Sauce eller Flødeskum.

## FRUGT-GRØD

(Maa helst laves Dagen forud.)

Tørrede Frugter skylles godt og udblødes i 2 Døgn. De koges i Vandet, hvori de henstaar, og da først sødes Grøden.

### 1104. Abrikos-Grød. ( $1\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{t}$ ) tørrede Abrikoser, $1\frac{1}{2}$ L ( $1\frac{1}{2}$ Pot) Vand. Til 12 Personer.)

Skyl Frugten og sæt den i Blød 2 Døgn, før den koges i Vandet, hvori den har henstaaet. Saaledes udblødt behøver den kun nogle faa Minutters Kogning, før den jævnes med udrørt Sagomel, sødes og ophældes. Spises kold med Fløde eller en billig Crème efter følgende Opskrift.

Til 1 L (1 Pot) sød eller halvskummet Mælk bruges 1 Spiseskefuld Maizena, som udrøres i noget af den kolde Mælk, den øvrige bringes i Kog, og Jævningen faar et Opkog deri. 2 Æg røres med 75 Gr (15 Kvint) Melis, Mælken hældes heri, og Crèmen hældes i Gryden for at bringes paa Kogepunktet. Den piskes godt med Riset, ophældes og tillaves med Vanille-Essens. Ubetydeligt af Salt røres i.

### 1105. Rabarber-Grød. (Til 12 Personer.)

6 à 8 Stilke skæres i mindre Stykker, skylles og sættes over Ilden i  $2\frac{1}{2}$  L ( $2\frac{1}{2}$  Pot) Vand, hvori de udkoges. Saften sis og maales, forinden den atter hældes i Gryden for at bringes i Kog og sødes. Til hver Liter (Pot) Saft tages 30 Gr (6 Kvint) Kartoffelmel, 30 Gr (6 Kvint) Sagomel, udrørt i noget af Saften, og saa snart den koger, røres Jævningen i, og Gryden løftes af Ilden, naar Grøden lige har kogt, ellers bliver den sejt.

## FRUGT-GRØD

Vanille-Essens røres i den færdige Grød. Skal den ophældes i Glasskaale, maa disse først skylles i lunkent Vand og Grøden være lidt afsvalet. Den bestros med stødt Melis, for at den ikke skal trække Skind. Serveres med Fløde eller Crème. Rabarbersaft kan jævnes med Husblas (se Rabarber-Gelé, Nr. 1100).

### **1106. Rød-Grød.** (*1½ Kg (3 $\text{⊖}$ ) Bær. Til 12 Personer.*)

Rød-Grød bliver bedst lavet af forskellige Frugtsorter som: lige Dele af Ribs og Hindbær, Ribs og Solbær eller Ribs- og Kirsebær.

Bærrene pilles, skylles og udkoges i 2 L (2 Potter) Vand, hvorefter de sis; Saften sødes og jævnes med 60 Gr (12 Kvint) Mel til hver Liter (Pot) Saft, halvt Sago- og halvt Kartoffelmel. Benyttes Kirsebær, maa disse stødes i en Morter. Hakkede Mandler kan kommes i den siede Saft, forinden den jævnes, eller ogsaa kan Grøden bestros dermed. I den færdige Grød røres Vanille-Essens.

### **1107. Stikkelsbær-Grød.** (*Til 12 Personer.*)

*Usiet Stikkelsbær-Grød* bruges, medens Bærrene endnu er smaa. Til 1½ Kg (3  $\text{⊖}$ ) Bær smeltes ½ Kg (1  $\text{⊖}$ ) Melis i ¾ L (3 Pægle) Vand, og heri koges de pillede og skyllede Bær, indtil de begynder at gaa itu; da røres forsigtigt lidt Sagomels-Jævning, udrørt i Vin eller Vand, deri, og hermed faar Grøden et Opkog. Noget bestemt Maal paa Sukker er vanskeligt at angive; det maa rette sig efter Frugtens Syrlighed; der kan, saafremt det ikke er tilstrækkeligt, røres mere deri.

*Afsiet Stikkelsbær-Grød* behandles ganske som Rabarber-Grød. Bærrene koges i 2 L (2 Potter) Vand, sis, sødes og jævnes. Tilsættes Vanille-Essens og serveres med raa Fløde eller Crème.

### **1108. Sveske-Grød.** (*1¼ Kg (2½ $\text{⊖}$ ) Svesker. Til 12 Personer.*)

Sveskerne skoldes, og forinden de sættes over Ilden for at koges i ganske lidt Vand og under Laag, udtages Stenene, medmindre det er de stenfri Svesker, som anvendes. Naar de er møre, sødes de, jævnes med Sagomel og ophældes i Glasskaale. Serveres kold med raa Fløde eller Crème.

### **1109. Tyttebær-Grød.** (*1¼ Kg (2½ $\text{⊖}$ ) Tyttebær. Til 12 Personer.*)

Bærrene pilles, skylles og sættes over Ilden med 1½ L (1½ Pot) Vand, 1 Stykke Kanel og Sukker efter Smag. Naar de er køgt itu, jævnes Saften med lidt udrørt Kartoffel- og Sagomel, og Grøden serveres kold med Fløde eller Crème. Tyttebær-Grød kan sis og jævnes som anden Frugt-Grød.

### **1110. Æble-Grød.** (*3 Kg. (6 $\text{⊖}$ ) Æbler. Til 12 Personer.*)

Det billigste er at købe de meget store, gode Æbler, som skrælles, Kærnehuset afskæres, de skylles og sættes over i en godt emaillet Gryde med ¼ L (1 Pægl) Vand paa Bunden. Æblerne maa koge over svag Ild

uden at omrøres, indtil de er møre; da udrøres de, sødes, ophældes og kan jævnes med lidt udrørt Rismel.

Koges Æblerne med Skrællen paa. maa Grøden gnides igennem en grov Sigte.

Serveres lunken med Fløde eller Crème.

Græskar kan koges med lidt Citronsaft, sis, sødes og jævnes som Æble-Grød.

## FJERDE DEL

# BAGNING

---

Er der virkelig Fordel ved selv at bage? Dette Spørgsmaal, som saa ofte bliver fremsat, kan kun besvares med et ubetinget „ja“, dog under den Forudsætning, at man har en virkelig god Ovn.

## MEL

Til Bagning maa særlig anbefales det bedste Mel, da det i Længden viser sig at være det mest økonomiske, og har man tilmed mindre Øvelse i at bage, vil Brødet, bagt af det gode Mel, dog altid være mere anvendeligt, i Fald Bagningen en Gang ikke skulde være saa absolut vellykket.

Pillsbury-Mel, tilvirket af en bestemt Sort amerikansk Hvede, staar i Godhed uovertruffet.

Franskrød og større Kager, tilberedt heraf, kan holde sig temmelig friske i flere Dage, naar de opbevares i Blikkasser; det egner sig derfor særlig for mindre Husholdninger, hvor der bages sjældnere. Grunden til, at Brødet saa længe beholder sin Friskhed, er den, at Melet, som i Udseende har meget tilfælles med Rismel, fordrer mere Væde end de andre Sorter Hvedemel, og som Følge deraf bliver det drøjere, mere vægtigt og tilmed ualmindelig smukt, hvidt Brød.

Da de forskellige Melsorter afviger saa meget fra hverandre i Godhed, har jeg fundet det mest praktisk ved hver Opskrift nærmere at angive den Sort Mel, der helst maa anvendes, saa at de rette Forhold i Opskrifterne kan blive nøje iagttaget, og Bagningen derved bedre lykkes. Pillsbury-Mel faas i original Pakning i Poser paa 5 Kg (10  $\bar{u}$ ) i de fleste større Forretninger. Det kan opbevares i Maaneder, naar det henstilles paa et tørt Sted.

**Pillsbury-Mel** Nr. 2 „Best Bageri“ er et fortrinligt Blandingsmel til Sigtebrød.

**Maizena** er et udmærket Mais-Produkt, et let fordøjeligt Mel, anvendt her i Bogen til *Grød*, *Budding*, *Pie*, *Fromage* og til Bagning.

**Appelsin- og Citronskaller**

kan tørres ganske lidt og nedstrøs med Sukker. Glasset tilbindes. De kan anvendes i Stedet for friske Skaller, enten kogt hele i Maden eller hakket.

**Appelsin-, Citron- og Pommerans-Essens.**

Den tyndt afskaarne Skal af Frugterne paahældes Vinsprit eller Cognac og tildækkes godt. Efter 14 Dages Forløb sis Essensen fra, hældes paa Flasker og tilproppes.

**Citronsaft.**

Naar Citronerne er billige, maa man gøre sine Indkøb. De skrælles, Skallen opbevares, og den udpressede Saft sis og koges med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$ ) Melis til hver  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Saft. Den hældes kold paa mindre Flasker som tilproppes godt. Saften er meget anvendelig i Husholdningen. Se endvidere Syltebogen.

**Forme og Plader**

smøres bedst, naar de er lunkne. I en klar Klud lægges lidt kold Margarine, hvormed de overgnides.

**Gammelt Brød,**

hvad enten det er Rug-, Sigte-, Sur- eller Franskrød, selv om der er skaaret deraf, kan fugtes med koldt Vand og lægges i en varm Ovn, indtil det er gennemvarmet. Det bliver som friskbagt Brød, men maa helst spises samme Dag, det er opvarmet.

**Korender og Sultana-Rosiner**

renses bedst ved at skylles i flere Hold varmt og koldt Vand, lægges paa et Klæde, hvori de gnides tørre og rene, hvorefter de pilles fri for Stilke. Sultana-Rosiner egner sig bedst til Bagning, da de er uden Kærner.

**Mandler,**

søde og bitre, skoldes i kogende Vand, indtil den brune Hinde med Lethed lader sig smutte af, og saafremt de skal stødes, lægges de straks efter i koldt Vand for at blive haarde. De tørres i et Klæde, forinden de kommes i Morteren.

Nogle faa Stykker bitre Mandler kan i mange Retter erstatte de søde Mandler, og det bliver betydelig billigere.

**Pensling af Brød og Kager**

foretages lettest med en lille flad Pensel, den er langt at foretrække for en Fjer og kan vare i Aarevis, naar den blot altid afvaskes, efter at den er brugt.

**Pressegær.**

Forinden Gæren blandes i Melet, kan den røres flydende enten med Salt, Sukker eller lunken Mælk. Den friske Gær giver det bedste Bagværk.

**Æg,**

som benyttes til Bagning, maa være gode og friske. naar Hviderne skal piskes til stift Skum: ellers kan præserverede Æg anvendes. Knækkede Æg kan faas billigt paa Tider, hvor der nedlægges Æg til Vinterforsyning.

**Æggehvider**

piskes enten med et Ris, en Staaltraadspisker eller, er det en mindre Portion, med en Gaffel, indtil de er saa stive, at Bunden kan vendes i Vejret paa den Genstand, hvori de er piskede.

Blommerne maa omhyggeligt adskilles fra Hviderne, for at disse kan blive stive.

**Opbevaring af Æggehvider.**

De opbevares bedst ved, at man sætter dem paa et køligt Sted og kommer ubetydeligt Køkkensalt i dem.

**Glasure til Kager.***Vand-Glasur.*

I  $1\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) sigtet Florsukker røres 2 à 3 Spiseskefulde Vand, til det bliver en tyk Jævning, som kan varieres med forskellige Tilsætninger, enten Rom eller Essens af Appelsin, Citron eller Vanille. Af Mandel- eller Citron-Olie anvendes kun et Par Draaber. Glasuren maa paasmøres de godt lunkne Kager med en Kniv eller Pensel. I Handelen findes røde, grønne og gule Farver til Glasur.

*Sprøjte-Glasur.*

I raa Æggehvide røres med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) sigtet Florsukker til en Salve, som derefter tilsættes 10 Draaber Citronsaft eller Eddike, og hermed røres Glasuren, til den ikke længer er flydende. Den dækkes med et vaadt Klæde for at forhindre, at den tørrer paa Overfladen, og kan saaledes opbevares i flere Dage. Denne Glasur udsprøjtes i Figurer ved at trykkes igennem et Kræmmerhus af stift Papir, hvoraf den yderste fine Spids er afklippet. Anvendes som Pynt paa Lagkager m. m.

*Chokolade-Glasur.*

Bland i en Kasserolle 1 Spiseskefuld Cacao, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) Chokolade, knap  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Vand og 2 Blade Husblas. Denne Glasur koges over temmelig svag Ild, til den er en jævn, flydende Masse, der, medens den er varm, smøres over Kagerne. Er den for jævn, da fortynd den med ubetydeligt kogt Vand.

**SMAA KAGER TIL DESSERT**

**1111. Fløderuller.** (Af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) Mel faas 25 Ruller. Hertil  $\frac{3}{4}$  L ( $\frac{3}{4}$  Pot) Fløde til Skum.)

Butterdejg (se Nr. 22) udrulles saa tyndt som muligt og skæres i Strimler af  $2\frac{1}{2}$  Centimeters (en Tommes) Bredde. Tynde Blikrør af Ovnens



Længde kan bestilles hos Blikkenslageren, og om disse drejes Butterdejgs-Strimlerne spiralformigt i 8 Centimeters (3 Tommers) Længde og brydes af for hver Kage. De smøres med Æg, bestrøs med Melis og bages smukt lysebrune i en god varm Ovn. Naar de er færdige, skubbes de forsigtigt af Rørene og fyldes ved Anretningen med Flødeskum, hvori kan kommes:

Maraskino-Likør,  
Ananas, smaatskaaren,  
Chokolade, opløst.

### X 1112. Kræmmerhuse. (Omtrent 40 Stkr.)

Hertil kan anvendes Æggehvider. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine smeltes; medens det er varmt, røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og 140 Gr (28 Kvint) Flormel deri samt til sidst 8 piskede Æggehvider. Pladen, som maa være varm, smøres godt, og Dejgen afsættes derpaa med en Teske, men med store Mellemrum. Dejgen udgnides med Skeen i langagtige Kager, som bages hurtigt i en godt varm Ovn; de maa have en smuk, gulbrun Farve. Naar Kagerne er færdige, men endnu staar i Ovnen, løsnes de med en Kniv og drejes i Form af et Kræmmerhus, hvilket maa ske meget hurtigt, da Kagerne ellers knækker og ikke lader sig bøje, saa snart de er afkølede. (Man har en Kræmmerhusform med Haandtag til dette Brug; den er meget billig). Opbevares i Blikkasse og fyldes med Flødeskum, lige forinden de serveres, da de ellers bliver bløde. Hertil kan spises syltede Jordbær, Kirsebær-Marmelade, Hindbær-do. samt enten Ribs- eller Stikelsbær-Gelé.

### 1113. Kys.

Ganske som Vandbakkelser (se Nr. 1117) bages, aabnes og fyldes med Vanille-Crème (Nr. 1060). Kagerne bestryges med Chokolade-Glasur (se Anvisning for Bagning).

### 1114. Linser.

Et halvt Kilo (1  $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis og 4 Æggeblommer æltes sammen til en Dejg; den hensættes en halv Times Tid, udrulles derefter tyndt, og hermed beklædes smaa Blikforme, smurt med Smør. 1 Teskefuld Crème lægges i hver Form; disse stilles tæt sammen paa Køkkenbordet, dækkes over med en stor Plade af Dejgen, tyndt udrullet. Paa denne Maade dækkes hurtigt alle Formene, som pudses af i Kanterne og stilles i Ovnen. Bages i omtrent en halv Time. De kan godt ordnes tidligt paa Dagen og bages senere.

Formene hertil koster en Bagatel. Af denne Portion bliver 40 Kager.

Crêmen hertil laves af 3 Æggeblommer, som røres med 3 Spiseskefulde Melis, 1 do. Flormel samt Vanille-Essens. Naar  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk koger, røres den i Æggemassen, som igen hældes i Gryden og bringes i Kog. Crêmen maa være afsvalet, forinden den lægges i Formene.

**1115. Muslingskaller.** (40 à 50 Stkr.)

Tre Hundrede og fem og tyve Gram (65 Kvint) Flormel, 190 Gr (38 Kvint) Margarine, 190 Gr (38 Kvint) Melis, 75 Gr (15 Kvint) stødt Mandler samt 1 Æg æltes til en Dejg, som udrulles meget tyndt, og hermed beklædes smaa Muslingskaller (Blikforme). Kagerne bages lysebrune i Ovnens og serveres som Kræmmerhuse.

**1116. Tarteletter.** (Af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Mel til Butterdejg faas 40 à 50 Tarteletter.)

Butterdejgen udrulles meget tyndt, og hermed beklædes smaa Tarteletter, som derefter fyldes med Ærter (se Tarteletter Nr. 21). Naar Tarteletterne er bagt og kolde, fyldes de med en af nedenstaaende Fyldninger:

*Chokolade-Fromage* (Nr. 911) pyntes med udsprøjtet Flødeskum.

*Nougat-Crème* (Nr. 1062) kan serveres, naar Crêmen er stivnet. Lyserøde Flødeskumsroser afsættes rundt Kanten.

*Rom-Fromage* (Nr. 1057) eller en stivnet *Vanille-Crème* (Nr. 1060), hvori er rørt et Glas Rom, medens Crêmen endnu er flydende.

*Svenske Tarteletter* er de bagte Tarteletter, fyldt med en Kompot uden Væde eller en Frugt-Mos, dækket med Crème (som Nr. 1060), paa Midten en Flødeskumsrose.

**1117. Vandbakkelser.** (Circa 35 Vandbakkelser.)

Et Kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine smeltes; deri bages  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel, som spædes med  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand. Naar det er afsvalet, røres det godt med 10 Æggeblommer, og til sidst kommer de stift piskede Hvider deri. Dejgen afsættes med en Teske paa en kold Plade, men ikke for tæt. Ovnens maa være meget varm, og Kagerne bages i omtrent  $\frac{1}{2}$  Time. Med en Kniv dannes en lille Aabning i Kagerne, og deri fyldes Crème eller Flødeskum, som kan tilsættes forskellige Ting som ituskaaren, syltet Ingefær, Ananas, Vanille eller en eller anden Sort Likør. Syltetøj serveres særskilt, hvis det anvendes. Dejgen kan ogsaa fyldes i en Kagesprøjte og udsprøjtes i langagtige Kager, som ligeledes kan fyldes med Flødeskum.

*Smaa Vandbakkelser til Suppe* sættes paa Pladen i ganske smaa Dupper af Størrelse som en stor Nød og er hurtigt bagt. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Mel er en tilstrækkelig stor Portion til Suppe til 12 Personer.

**1118. Walesboller.**

En Teskefuld Vandbakkelsedejg lægges paa et lille Stykke firkantet, tyndt udrullet Butterdejg, hvoraf de 4 spidse Hjørner bøjes op omkring Dejgen. Bages som Vandbakkelser. De lunkne Kager paasmøres lidt Vandglasur (se under Anvisning for Bagning).

**1119. Butterdejgs-Æblekager.** (*Heraf 35 Kager.*)

Af 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Margarine,  $1\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand samt 1 Snapseglass Eddike laves Butterdejg (se Nr. 22), hvoraf udrulles et meget tyndt Lag, som helt kan dække Kagepladen.  $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$  Ⓒ) syrlige Æbler skrælles, deles i 4 Dele, og Kærnehusene afskæres. De skylles, kommer i en Kasserolle med ubetydeligt Vand og koges til Dels møre, men maa ikke koge helt ud til Grød, sødes og svales, forinden de bredes over Dejgen og bestrøs med Kanel. Resten af Dejgen udrulles i en lignende Plade, hvormed Æblerne dækkes, og Kagen trykkes sammen langs Kanterne, smøres med Æg og bestrøs med Sukker. Den bages i en godt varm Ovn omtrent  $\frac{1}{2}$  Time. Naar Pladen tages ud af Ovnen, skæres Kagen i smaa, firkantede Kager, som bestrøs med Melis og serveres lunkne. De kan pyntes med Flødeskum. Disse Kager er meget billige og kan tilberedes med forskellige Frugter, som først er kogt med Sukker, for Eksempel: Stikkelsbær, Rhabarber, Blommer og Abrikoser (tørrede).

## STORE KAGER TIL DESSERT

**1120. Amerikansk Abrikos-Kage.** (*2 Kager. Til 12 Personer.*)

Fire Æggeblommer røres godt med 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  Teskefuld Hjortetaksalt, Citron- eller Appelsin-Essens og 75 Gr (15 Kvint) Flormel. Til sidst de piskede Hvider. Dejgen deles i 2 Dele og bages i en Lagkageform, godt smurt med Smør. Den bages kun nogle Minutter, eller indtil den er stivnet; da tages den straks af Formen og lægges paa det Fad, hvorpaa den skal serveres.  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk koges; heri kommer 3 Æggeblommer, godt rørt med 100 Gr (20 Kvint) Melis. Crêmen bringes paa Kogepunktet, løftes af Ilden, og 4 Blade Husblas, skyllet i koldt Vand, kommer deri for at smelte. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) koldt, rørt Smør blandes i den kolde Crême, derefter de 3 piskede Hvider, og dermed belægges Kagerne. 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) tørrede Abrikoser sættes i Blød og koges i Kompot samt sødes godt, og først naar den er kold, belægges Kagerne dermed. De halve Frugter lægges med den runde Side opad. Kagerne kan bages den foregaaende Dag, men Frugten maa først tilsættes den Dag, Kagen serveres.

**1121. Betty Hennings-Kage.**

Et Hundrede og fem og tyve Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Mel, 100 Gr (20 Kvint) Margarine, 25 Gr (5 Kvint) Melis og 1 Æggeblomme æltes sammen og udrulles til en tynd Plade, som bages paa Papir, afklippet efter Fadets Størrelse. Denne Bund belægges med et Lag Crême (se Nr. 1120), derover et Lag Æble-Kompot og atter Crême. Før Anretningen pyntes den med Flødeskums-Toppe.

**1122. Genfer-Kage.**

Et Hundrede og fem og tyve Gram ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) Smør og 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) Sukker røres til Skum, hvori kommes 4 Æg og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) Mel. Denne Masse deles i 2 Bunde, som bages i en smurt Lagkageform. De sammenlægges med Crème (se Nr. 1120), tilsat Vanille. Kagen bestryges med Vand-Glasur og overdrysses med brunede, hakkede Mandler, som er torrede i Ovn.

**1123. Jordbær-Kage.**

En Bund af Butterdejg efter Fadets Størrelse udrulles tyndt og bages i en meget varm Ovn. Naar Kagen er kold, lægges et Lag af friske Jordbær derpaa, som er godt rystede i Melis. Kagen dækkes med Flødeskum.

**1124. Lag-Kage.**

Et Hundrede og fem og firsindstyve Gram (37 Kvint) Margarine sættes til Varmen i det Fad, hvori Dejgen skal røres. Derefter røres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) Melis og 8 Æg deri og til sidst  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\bar{u}$ ) Mel, 5 Gr (1 Kvint) Hjortetaksalt og nogle Draaber Citronolie. Denne Dejg udmøres paa 4 Ark Papir, smurt med Smør og afklippet efter Fadets Størrelse, og lægges paa Kagepladerne. Kagerne bages ganske lyse, og saa snart de er færdige, trækkes Papiret af; de lægges oven paa hinanden med Crème mellem Lagene og, om man vil, tillige Syttetøj. Kagen afpudses om Kanterne, glaseres med Vand-Glasur, der tørres lidt i Ovn, og kan pyntes med Sprøjte-Glasur og Gelé. (Crème som Nr. 1120).

**1125. Othello-Kage.**

To Bunde bages af samme Dejg som anvendt i Nr. 1120 og af samme Kvantum. En Crème, som sammesteds omtalt, lægges imellem Lagene, og Kagen overstryges med Chokolade-Glasur.

**1126. Sveske-Tærte.**

To tynde Bunde af Butterdejg udrulles og afskæres efter Anretningsfadets Størrelse. Den ene tærnes af med tynde Strimler af Butterdejg, bestryges med Æg og bages i en godt varm Ovn.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\bar{u}$ ) Svesker skoldes, Stenene udtages, og Sveskerne koges møre i ganske lidt Vand med Sukker og nogle Draaber Citronolie, hvorefter de hakkes. Denne Masse tillige med et Lag Crème (som Nr. 1120) lægges mellem Lagene, og øverst pyntes Kagen med Flødeskums-Toppe.

**1127. Æblekage med Tvebakker.** ( $2\frac{1}{2}$  Kg (5  $\bar{u}$ ) Æbler. For 30 Ore Tvebakker. Til 12 Personer.)

Æblerne skrælles, skæres i 4 Dele, og Kærnehuset afskæres. De skylles og mørkoges i ubetydeligt Vand under lukket Laag over svag Ild. De sødes og lægges i en smurt Form, lagvis med de stødte Tvebakker. Det øverste og underste Lag maa være stødte Tvebakker. Kagen trykkes fast

sammen med Skeen, forinden den overhældes med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) smeltet Smør. Syltetøj kan lægges imellem Lagene. Æblekagen stilles en god halv Time i en varm Ovn, og naar den er kold, vendes den af Formen og kan pyntes med Skum af  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Fløde og Ribs-Gelé. Kagen behøver ikke at stilles i Ovnen, hvis Brødet forinden er bagt i Smør paa Stegepanden, og da spares Smørret i den.

## KRANSE

**1128. Butterdejgs-Kranse.**

Af Butterdejg, lavet som Nr. 22. udrulles en tynd Plade, hvoraf der med et Ølglas udstikkes runde Kager. Midten af disse udstikkes igen med et Snapseglass, og Kranzen pensles med Æg, bestrøs med hakkede Mandler og bages i en meget varm Ovn. Butterdejgs-Kager kan ikke som andre Smaakager gemmes i længere Tid, men kun et Par Dage og maa da opvarmes i Ovnen, forinden de spises. De kan stilles meget tæt paa Pladen.

**1129. Fløde-Kranse.**

Et halvt Kilo (1  $\text{⊗}$ ) Flormel, 300 Gr (60 Kvint) Margarine, 175 Gr (35 Kvint) Melis samt 6 Spiseskefulde Fløde æltes sammen og trilles i smaa Kranse, som dyppes i Fløde og stødt Melis. Pladen smøres med Smør, og Kransene maa stilles paa Pladen i nogen Afstand fra hverandre.

**1130. Kærligheds-Kranse.**

Fire haardkogte Æggeblommer smuldres med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) Flormel; deri æltes  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) Melis samt Vanille-Essens. Dejgen udrulles i en tynd Stang, hvoraf dannes smaa Kranse, som dyppes i Æg og Sukker. De stilles ikke for tæt paa Pladen.

**1131. Spanske Kranse.**

Tre Hundrede og fem og halvfjerdsindstyve Gram ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) Flormel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Margarine og 6 haardkogte Æggeblommer æltes sammen og formes til Kranse, som dyppes i groft, stødt Sukker. De stilles ikke for tæt paa Pladen.

**1132. Vanille-Kranse.**

Et halvt Kilo (1  $\text{⊗}$ ) Flormel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Melis, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) søde, skoldede og fint stødte Mandler, 1 Æg samt Vanille-Essens æltes sammen og kan udsprøjtes gennem Kagesprøjten eller Kødmaskinen og formes i smaa Kranse. Kransene kan stilles temmelig tæt paa Pladen. Tilsættes ubetydeligt Hjortetaksalt, bliver de fuldt saa gode. Vanille-Kranse og Mandel-do. kan bages af mit Bagemel, kun tilsættes Vand og Margarine.

## KRINGLER

**1133. Butterdejgs-Kringler.**

Af Butterdejg (se Nr. 22) udrulles en tynd Plade, hvorefter der med en Blik-Kringelform udstikkes smaa Kringler, der pensles med Æg og kan bestrøs med Sukker og hakkede Mandler. De stilles tæt paa Pladen og bages ved god Varme.

**1134. Croquant-Kringler.**

Tre Hundrede og fem og halvfjerdsindstyve Gram ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine, 175 Gr (35 Kvint) Melis 1 Æg og 1 Æggeblomme æltes godt sammen. Dejgen trilles og formes til smaa Kringler, som dypes i Sukker og bages lysebrune. De er meget skøre.

**1135. Linse-Kringler.**

Et halvt Kilo (1 Ⓒ) Flormel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis og 4 Æggeblommer æltes sammen og udrulles i smaa, tynde Kringler, som kan stilles temmelig tæt paa Pladen i en ikke alt for hed Ovn. De bages ganske lyse. Naar Kringlerne er kolde, overstryges de med Glasur med en Kniv og stilles i en kun ganske lidt varm Ovn for at tørres.

Glasur hertil laves af  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) *Flormelis*, hvori røres 4 Spiseskefulde Vand og nogle Draaber Vanille-Essens. Ovndøren maa staa aaben, for at Glasuren kan blive blank; men staar Kringlerne for længe i Ovnen, revner Glasuren.

**1136. Sand-Kringler.**

Et hundrede og fem og halvfjerdsindstyve Gram (35 Kvint) Margarine røres med 2 Æg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis og lidt Kardemomme, til det er en sejt Masse; da røres  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Flormel deri. Dejgen formes til smaa Kringler, som bages lysebrune ved jævn Varme.

**1137. Te-Kringler.**

Tre Hundrede og fem og halvfjerdsindstyve Gram ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormel, 175 Gr (35 Kvint) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis, 1 Æg og 1 Teskefuld Hjortetaksalt æltes sammen og formes til Kringler, som dypes i Æg og Sukker og bages lysebrune.

**1138. Tynde Sukker-Kringler.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Flormel, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis, 175 Gr (35 Kvint) Margarine, 1 Æg, 1 strøget Teskefuld Hjortetaksalt, opløst i ganske lidt Vand, og lidt stødt Kardemomme æltes sammen. Dejgen udrulles i meget tynde Stænger, der formes som Kringler, som rulles ganske flade med Kagerullen. De dypes i Æg, blandet med Fløde, og derefter i rigeligt, stødt Melis. Kringlerne flyder meget ud og maa ligge langt fra hverandre.

De bages smukt lysebrune og maa hurtigt tages af Pladen, medens de endnu er bløde af Varmen. Kringlerne kan tillige bestrøs med Korender.

## SMAAKAGER

**1139. Brunsviger-Kager.**

125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine røres godt med 2 Æggeblommer, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis, 75 Gr (15 Kvint) stødt Mandler, reven Skal af en Citron eller Citrondraaber samt 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Flormel og derefter med de 2 piskede Æggehvider. Dejgen udmøres tyndt paa en kold, smurt Plade, bestrøs med ituskaarne Mandler, Sukker og Korender og er hurtigt bagt. Den udskæres i smaa, firkantede Kager, medens den endnu er varm.

**1140. Smaa Butterdejgs-Kager.**

Af Butterdejg (se Nr. 22) udrulles en tynd Plade, hvoraf man med et Snapseglass udstikker smaa Kager, som dyppes i Æg og rigeligt Sukker. De bages lysebrune i en godt varm Ovn. Hakkede Mandler kan strøs paa Kagerne, som stilles tæt paa Pladen. De er bedst, samme Dag de er bagt.

**1141. Daisy-Cakes.**

Et halvt Kilo (1  $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel, 175 Gr. (35 Kvint) Margarine, 75 Gr (15 Kvint) Melis, lidt Kardemomme, nogle Draaber Appelsin-Essens samt 2 Teskefulde af mit Bagepulver, udrørt i  $\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Mælk, æltes sammen og udrulles tyndt, afskæres med Kagesporen i langagtige, smalle Kager, som pensles med Æg, og kan bestrøs enten med Korender eller med hakkede Mandler.

**1142. Esser.**

Et halvt Kilo (1  $\text{t}$ ) Flormel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine, 2 Æg og en lille Teskefuld Hjortetaksalt, udrørt i  $1\frac{3}{4}$  Dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand, æltes sammen til en Dejg, der udsprøjtes og gives Form af S'er eller Stænger.

**1143. Finsk Brød.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Flormel og 100 Gr (20 Kvint) Sukker æltes sammen og trilles i Stænger af en Fingers Tykkelse. De udskæres i Stykker af 5 Centimeters (2 Tommers) Længde og dyppes i Æg, Sukker og hakkede Mandler.

**1144. Ingefær-Kager.**

125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine smuldres sammen med  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) Flormel og 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Melis. 3 Æg røres deri tillige med 30 Gr (6 Kvint) stødt Ingefær og 1 Teskefuld Hjortetaksalt, opløst i 2 Skefulde Mælk. Kagerne udrulles tyndt, afstikkes med et Glas eller en Form og belægges med et

lille Stykke kandiseret Pomeransskal. De sættes paa smurte Plader og bages i en godt varm Ovn.

#### 1145. Jødekager.

625 Gr. ( $1\frac{1}{4}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis, 2 Æg og 2 Teskefulde Hjortetaksalt, opløst i ubetydeligt Vand. Alt dette æltes sammen, udrulles tyndt og afstikkes med et Glas: Kagerne kan stilles temmelig tæt paa Pladen. De pensles med Æg, bestrøs med en Blanding af Sukker og Kanel og med hakkede eller ituskaarne, skoldede Mandler. Bages lyse i en ikke altfor hed Ovn. Meget sprøde Jødekager bages af mit Bagemel.

#### 1146. Jødekager med Chokolade-Glasur.

Kagerne bages af ovenstaaende Dejj. Naar de er afsvalede lidt, over-smøres de med Chokolade-Glasur og tørres derefter i Ovnen. Bages ved ikke alt for stærk Varme.

#### 1147. Klejner 1.

3 Æg røres godt med 150 Gr (30 Kvint) Melis, 150 Gr (30 Kvint) lunken Margarine, stødt Kardemomme samt hakket eller reven Skal af en Citron. Naar dette er rørt til en sejj Masse, kommes 3 Spiseskefulde raa Fløde og omtrent  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Mel deri. Dejgen udrulles meget tyndt og afskæres med Kagesporen i langagtige Kager, i Midten af hvilke der ridses et Hul med Kagesporen, og derigennem trækkes den ene Ende af Kagen, som derved slynges i en Knude paa Midten. Denne Portion kan koges i  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Palmin paa Stegepanden.

#### 1148. Klejner 2.

4 Æg røres med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) lunken Margarine. Et Par Skefulde Fløde og  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Mel blandes heri, æltes med Hænderne, udrulles, formes og koges som ovenstaaende.

#### 1149. Korende-Kager (engelske).

175 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine og 100 Gr (20 Kvint) Melis æltes sammen, udrulles og afskæres med Kagesporen i langagtige Kager, der pensles med Æg, bestrøs med Melis og Korender og bages i en godt varm Ovn.

#### 1150. Linse-Makroner.

Formene beklædes med tyndt udrullet Butterdejj. I Mandelmasse af  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) skoldede, smuttede, fint hakkede Mandler røres  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Florsukker, 6 raa Æggehvider og 1 Teskefuld af mit Bagepulver; den lægges med en Teske i Formene, og Kagerne bages lysebrune ved jævn Varme.



**1151. Makroner.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) skoldede Mandler males meget fine. 7 Æggehvider,  $\frac{3}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Florsukker og 1 Teskefuld af mit Bagepulver røres godt og afsættes paa den kolde, smurte Plade. Svag Varme.

**1152. Mandel-Kager.**

Dejgen laves som til Vanille-Kager (Nr. 1161), kun med den Forskel, at der her tilsættes 3 Draaber bitter Mandelolie.

**1153. Mimis-Kager.**

9 Æggeblommer røres godt med  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Melis og 1 Teskefuld Hjortetaksalt, deri kommer tillige enten Citron-, Mandel- eller Vanille-Essens samt  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Flormel og til sidst de piskede Hvider. Kagerne sættes med en Teske paa smurte Plader, men med rigeligt Mellemrum, og hver belægges med en flækket Mandel. De bages meget lyse.

**1154. Marengs.**

4 Æggehvider piskes til meget stift Skum, hvori der med Forsigtighed røres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Flormelis og ubetydeligt Vinstensyre, blot saa meget som paa Spidsen af en Teske. De afsættes med en Spiseske eller ud-sprøjtes paa smurte Plader og tørres et Par Timer i en lunken Ovn. De opbevares i Blikkasse paa et tørt Sted.

**1155. Chokolade-Marengs.**

I stift Skum af 4 Æggehvider røres 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormelis, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) reven Chokolade og ubetydeligt Vinstensyre. Massen afsættes med en Teske paa en smurt Plade og bages i en lunken Ovn.

**1156. Brune Pebernødder.**

Dejg som til Sirupskager, Nr. 1160, udrulles i tynde Stænger, som ud-skæres til Pebernødder og bages paa en smurt Plade.

**1157. Hvide Pebernødder.**

8 Æg røres med 625 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis, 1 Teskefuld Kardemomme, 1 do. Ingefær, 4 do. hakket Citronskal, 3 do. Hjortetaksalt, opløst i lidt Rosen-vand, samt 20 Draaber Citronolie. Heri kommer 1 Kg (2 Ⓒ) Flormel. Dejgen udrulles i tynde Stænger, der snittes ganske smaat og lægges paa en smurt Plade. Disse Pebernødder maa ikke lægges for tæt paa Pladen. De bliver ganske sprøde. Heraf cirka  $2\frac{1}{2}$  Kg (5 Ⓒ) Nødder.

**1158. Pumpernickel.**

8 mellemstore Æg røres godt med  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Melis, 25 Gr (5 Kvint) Hjortetaksalt og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødte Mandler. 1 Kg (2 Ⓒ) Flormel æltes

deri, og Dejgen udrulles og afskæres i Striber paa omtrent 2 Fingres Bredde og af Pladens Længde. Kagerne pensles med Æg og bages ved god Varme. De udskæres i mindre Stykker, efter at de er bagt, men endnu varme.

### 1159. Snegle-Kager.

Et halvt Kilo (1  $\text{t}$ ) Flormel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis, 2 hele Æg og  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Hjortetaksalt, opløst i ganske lidt Vand, æltes sammen og udrulles i meget tynde Stænger, der drejes rundt som en Snegl, og af Størrelse som en To-Krone. Kagerne lægges lidt fra hverandre paa Pladen, pensles med Æg og bestrøs enten med hakkede Mandler eller med hakket Sukat.

### 1160. Brune Sirupskager.

I en Gryde kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{t}$ ) mørk Sirup,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Puddersukker, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) hakkede Mandler, 65 Gr (13 Kvint) hakket Sukat, 65 Gr (13 Kvint) hakket Pomeransskal, 5 Gr (1 Kvint) Nelliker, 10 Gr (2 Kvint) Kanel, 5 Gr (1 Kvint) Ingefær og  $\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Rosenvand. Naar alt dette staar paa Kog, kommes 15 Gr (3 Kvint) rensset Potaske deri, og Gryden løftes af Ilden.  $\frac{3}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Flormel drysses deri og arbejdes godt med en Ske, da Dejgen er for lind til at behandles med Hænderne. Den hensættes tildækket en Uges Tid, æltes derefter godt igennem paa Kagebrættet og udrulles ganske tyndt i ubetydeligt Mel. Kagerne afstikkes enten med et Glas eller afskæres i Figurer med Kagesporen. Pladen smøres, og Kagerne stilles ikke for tæt; de pensles med Æg, og hver belægges med en Mandel. De bages ved god Varme og kan opbevares i Blikkasser i længere Tid.

Sukat og Mandler kan udelades i Dejgen, og Kagerne bliver dog gode.

### 1161. Vanille-Kager.

375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Margarine røres godt med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) stødt Melis, 2 hele Æg,  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Hjortetaksalt og Vanille-Essens.  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Pillsbury- og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Kartoffelmel røres deri, og Dejgen afsættes paa en kold Plade i smaa Dupper, men med Mellemrum. De bages ganske lysebrune.

### 1162. Vrøvl.

Et halvt Kilo (1  $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Melis, 1 Teskefuld Hjortetaksalt og 3 Æg æltes sammen. Dejgen formes i forskellige smaa Figurer, der ikke maa stilles for tæt paa Pladen.

Vrøvl kan bages af mit Bagemel til Vanille- eller Mandel-Kranse. Bedre endnu smager halvt af Mandel- og halvt af Vanille-Bagemel, bagt i Kranse.

## BRØD TIL „FIVE O'CLOCK TEA“

En stor Del af de efterfølgende Anvisninger for Tilberedning af Bagværk er til Dels samlede efter originale engelske Opskrifter og omarbejdede efter vor danske Smag.

De engelske Kager er meget billige, holder sig længe friske, naar de opbevares i Blikkasser, og er tilmed hurtige at røre sammen. Kager, som er tilsat Bagepulver, maa straks sættes i en godt varm Ovn.

Forinden Kagen tages ud af Ovnen, stikkes en Strikkepind i den for at undersøge, om den er tilstrækkelig bagt; hænger der ingen Dej ved, er Kagen færdig og bliver tør, hvis den staar længere.

Bliver Kagerne for mørke under Bagningen, belægges de med smurt Papir. Naar de tages ud af Ovnen, stilles Formen paa Kant, og først naar Kagen er lidt afsvalet, tages den af Formen.

Til „Five o'clock tea“ har man i Handelen Marmelader, tilvirket efter engelsk Mønster; de er billige (se Nr. 733). Forskellige andre engelske Kager findes i min lille Bog „Five o'clock tea“.

**1163. American-Cake.**

Et halvt Kilo (1  $\text{Ⓕ}$ ) Puddersukker,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Margarine og 5 Æg røres godt. Deri kommes 10 Citrondraaber, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) rensede Korender, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Sultana-Rosiner, 65 Gr (13 Kvint) smaatskaaren, syltet Pomeransskal, 4 Teskefulde af mit Bagepulver, opløst i  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet Mælk, og til sidst røres 1 Kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Pillsbury-Mel i Massen. Kagen bages i en smurt Form i omtrent  $1\frac{1}{2}$  Time.

**1164. Asta-Kage.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Margarine røres godt med 2 Æg, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Puddersukker, 1 Top-Teskefuld Kanel, 1 do. stødt Nelliker, 1 do. Natron, reven Skal af 1 Citron,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) rensede Korender samt smaatskaaren Sukat efter Behag. Til sidst røres  $2\frac{1}{2}$  Dl (1 Pægl) halvskummet Mælk og  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Flormel deri. Dejgen bages i en smurt Form ved temmelig svag Varme.

**1165. Citron-Cake.**

Et halvt Kilo (1  $\text{Ⓕ}$ ) Margarine, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Melis, 5 Æg, 4 Teskefulde af mit Bagepulver, reven Skal og Saft af en Citron samt lidt Appelsin-Essens røres godt, hvorefter der tilføjes 1 Kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Pillsbury-Mel og godt  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) halvskummet Mælk. Kagen bages  $1\frac{1}{4}$  Time i en jævn varm Ovn. Formen smøres og beklædes med Papir.

**1166. Christmas-Cake. (Engelsk Julekage.)**

3 Æg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓕ}$ ) Melis, reven Skal af 1 Citron eller Citrondraaber, Kardemomme samt 2 Teskefulde af mit

Bagepulver røres godt. Deri kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Sultana-Rosiner, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Korender samt knap  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk. Dejgen kommes i en smurt Form.

### 1167. Ginger-Bread. (Ingefær-Brød.)

125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Puddersukker røres med 3 hele Æg, 15 Gr (3 Kvint) stødt Ingefær og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Margarine. 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊞}$ ) Flormel og 1 Teskefuld af mit Bagepulver, som er udrørt i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) halvskummet Mælk, kommes deri, og Dejgen bages 1 Time i en smurt Form.

### 1168. Lady's-Cake.

Et halvt Kilo (1  $\text{⊞}$ ) Melis, 12 hele Æg,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Margarine, 65 Gr (13 Kvint) søde og 35 Gr (7 Kvint) bitre, fint hakkede eller stødte Mandler røres mindst 1 Kvarter.  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel samt 1 Teskefuld af mit Bagepulver røres deri. Dejgen hældes i en smurt Form og bages ved god Varme en Times Tid.

### 1169. Napoleon-Cake.

300 Gr (60 Kvint) Margarine røres med 300 Gr (60 Kvint) Melis, 7 Æggeblommer, 3 Teskefulde af mit Bagepulver, lidt Mandel-Essens,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) halvskummet Mælk, 625 Gr ( $1\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel og til sidst de piskede Hvider. Formen smøres godt og belægges med Papir. Dejgen hældes i, bestrøs ovenpaa med Sukker og skaarne Mandler og bages i en jævnt varm Ovn omtrent 1 Time.

### 1170. Palace-Cake.

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Melis og 4 Æg røres godt, hvorefter 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Korender, 50 Gr (10 Kvint) smaatskaaren syltet Pomeransskal, lidt Appelsin-Essens,  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel, 3 Teskefulde af mit Bagepulver og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) Mælk røres deri. Bages  $1\frac{1}{4}$  Time. Formen smøres.

### 1171. Plum-Cake.

Et halvt Kilo (1  $\text{⊞}$ ) Flormel, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊞}$ ) Puddersukker,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) smeltet Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Korender, 35 Gr (7 Kvint) smaatskaaren, syltet Pomeransskal, 2 Æg, 1 Teskefuld Salt, 1 do. Kardemomme, 1 do. Kanel, 1 do. af mit Bagepulver og knapt  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) halvskummet Mælk røres sammen, kommes i en smurt Form og bages 1 Time.

### 1172 a. Sand-Kage.

8 Æggeblommer, 400 Gr (80 Kvint) Melis,  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Margarine, 2 Teskefulde af mit Bagepulver og Vanille-Essens røres til en Crème, forinden der kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel og til sidst de piskede Hvider deri. Den bages i en smurt Form en Times Tid.

**1172 b. Sandkage med Maizena.** (*Anvendelse af Æggevider.*)

250 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine smeltes og deri røres 135 Gr (27 Kvint) Maizena, 325 Gr (65 Kvint) Pillsbury-Mel, blandet med  $1\frac{1}{2}$  Teskefuld Bagepulver, 300 Gr. (60 Kvint) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  L ( $\frac{1}{4}$  Pot) sød Mælk og lidt Vanille-Essens. 7 piskede Hvider røres i til sidst. Dejgen hældes straks i en Form, godt smurt og bestrøt med Rasp. Bages ved jævn Varme i 1 Times Tid. Dette er en udmærket god og billig Kage, der længe kan holde sig frisk.

**1173. Seed-Cake.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine, 4 Æg, 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Melis og 2 gode Teskefulde af mit Bagepulver røres godt, hvorefter der kommes  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Pillsbury-Mel tillige med knap  $\frac{1}{2}$  L (knap  $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk deri. Af Krydderier anvendes Kardemomme, Vanille- og Appelsin-Essens, tilsat efter Smag. Bages omtrent 1 Time i en smurt Kageform.

**1174. Soda-Cake.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) kold Margarine gnides fuldstændig ud i  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Pillsbury-Mel sammen med 1 Teskefuld Natron og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis, derefter tilføjes  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet, kogende Mælk samt 3 velpiskede hele Æg, 65 Gr (13 Kvint) hakket, syltet Pomeransskal eller ogsaa Citrondraaber og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Korender. Bages 1 Time. Formen smøres hertil.

**1175. Sultana-Cake.**

2 Æg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine og  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis røres godt, forinden der tilsættes 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) pillede og skoldede Sultana-Rosiner, 50 Gr (10 Kvint) smaatskaaren Sukat, Kardemomme og Appelsin-Essens efter Smag. I denne Masse røres  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Pillsbury-Mel, knap  $\frac{1}{2}$  L (knap  $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk og 2 Teskefulde af mit Bagepulver. Dejgen bages i en smurt Form i en Time.

**1176. Yelva-Cake.**

Et kvart Kilo ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis, 3 Æg, lidt Kardemomme, nogle Draaber bitter Mandel-Olie og 3 Teskefulde af mit Bagepulver røres godt, forinden  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel og  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) halvskummet Mælk kommes deri. Kagen bages i 5 Kvarter i en smurt Form.

**1177. York-Cake.**

125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine røres med 3 Æg,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis, nogle Draaber Citronolie, lidt Kardemomme samt 2 Teskefulde af mit Bagepulver.  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Pillsbury-Mel og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk røres deri, og Dejgen hældes i en smurt Form og bages 1 Time.

**1178 a. Æggehvide-Kage.**

I  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel smuldres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine.  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Melis, lidt Kardemomme,  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet Mælk, 3 Teskefulde af mit Bagepulver, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Korender samt smaatskaaren Sukat blandes sammen, og til sidst røres 8 piskede Æggehvider i Dejgen, som derefter hældes i en smurt Form og bages omtrent  $1\frac{1}{4}$  Time.

**1178 b. Maizena Kokos-Kager.** (*Anvendelse af Æggehvider.*)

75 Gr. (15 Kvint) Margarine smeltes, heri røres 200 Gr (40 Kvint) stødt Melis, 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Maizena, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Flormel, 1 Teskefuld Bagepulver,  $1\frac{1}{4}$  Dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) sød Mælk og sidst 3 piskede Æggehvider. Smaa Linseforme smøres med Margarine, og 1 Teskefuld af Dejgen lægges i hver. I 2 piskede Æggehvider røres 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Flormelis og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Kokos-Mel, og denne Masse fordeles ovenpaa Kagerne; den paasættes dem i smaa Toppe med en Teske. Kagerne bages lysebrune, de er lette og delikate, naar de serveres varme, men kan være meget gode, selv om de opbevares i flere Dage. Heraf ca. 35 Kager.

*Alle de her nævnte store Kager kan bages i smaa Forme og bliver udmærket gode, de er hurtig bagt.*

## SMAABRØD

**1179. Paris-Buns.**

Tre kvart Kilo ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel, 3 Teskefulde af mit Bagepulver, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine og 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis gnides godt sammen, forinden der tilsættes 2 Æg og godt  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet Mælk. Dejgen, som maa være æltet godt, rulles i smaa, flade Boller, der pensles med Æg, bestrøs med Sukker og hakket Sukat. Bages omtrent 1 Kvarter.

**1180. Muffins.** (*Heraf 30.*)

1 Kg (2 Ⓒ) Pillsbury-Mel og 4 Teskefulde af mit Bagepulver blandes godt sammen, forinden der kommes  $375$  Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Margarine, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Melis, 2 Æg og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk deri. Dejgen æltes godt og udrulles i en  $\frac{1}{4}$  Tomme tyk Plade, hvoraf afstikkes runde Kager, der kan stilles tæt paa Pladen: de bages straks i en temmelig varm Ovn i omtrent 20 Minutter. Medens Kagerne er varme, flækkes de, over-smøres med Smør, sammenlægges og spises helst straks. Eller ogsaa stilles de i Ovn en nogle Minutter for at gennemvarmes forinden Serveringen.

**1181. White Seones.**

I  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓒ) Pillsbury-Mel udgnides 200 Gr (40 Kvint) Margarine, 2 Teskefulde af mit Bagepulver, 65 Gr (13 Kvint) Melis samt lidt Karde-

momme. Derefter røres 2 Æg, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Sultana-Rosiner og  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet Mælk deri. Dejgen æltes og udrulles i 6 runde, flade Kager af  $\frac{1}{4}$  Tommes Tykkelse, hvilke gennemskæres i 4 Dele. Disse Trekanter lægges paa Pladen og bages i 20 Minutter i en godt varm Ovn. 5 Minutter forinden de tages ud af Ovnen, pensles de med Mælk for at blive brune. De spises saa friskbagte som muligt, flækkes, medens de er varme, smøres med Smør og spises sammenlagt.

## KIKS

**1182. Rug-Kiks, 1.**

$\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Rugsigtemel og  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Flormel lægges paa Kagebrættet tillige med 1 Spiseskefuld Salt og 1 do. Kommen. Af 625 Gr  $1\frac{1}{4}$  Ⓒ) kold, stiv Margarine tages godt det halve, som med en Kniv hakkes sammen med Melet, indtil det er ganske fint smuldret; da arbejdes med Kniven 1 Snapseglass Eddike og  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) koldt Vand deri. Dejgen samles til sidst med Hænderne og udrulles med Kagerullen i en stor Plade, hvorpaa Resten af Margارينen fordeles i smaa Klumper. Dejgen foldes sammen og udrulles 3 à 4 Gange ligesom anvist ved Butterdejg (Nr. 22) og maa derefter helst hensættes paa et koldt Sted for at hvile i et Kvarters Tid. Den udrulles, saa tyndt som muligt, i Mel uden for Vægten. Med en Kagespore afskæres Kiksene i Firkanter, prikkes med en Gaffel og lægges tæt sammen paa Pladen. De bages lysebrune ved god Varme. Heraf bliver  $1\frac{1}{2}$  Kg (3 Ⓒ) udmærkede sprøde og gode Kiks, som godt kan gemmes i længere Tid, men maa da, forinden de skal spises, først lægges et Øjeblik i en varm Ovn.

**1183. Rug-Kiks, 2.**

$\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) sigtet Rugmel, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Margarine,  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Fløde, 1 Teskefuld Salt og 1 Spiseskefuld Kommen æltes sammen, udrulles tyndt og prikkes med en Gaffel. De bages som ovenstaaende og er billigere, men ikke slet saa sprøde.

**1184. Maizena-Kiks. (Hvede Kiks.)**

$\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Maizena,  $\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) Flormel,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) kold Margarine, 100 Gr (20 Kvint) Melis, 2 Teskefulde af mit Bagepulver og Vanille-Essens blandes godt sammen paa Kagebrættet, indtil Margارينen er fuldstændig udgnedet i Melet, da røres med en Ske 2 Æg og  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) Mælk deri, og Dejgen æltes sammen. Udrulles saa tyndt som muligt, da Kiksene hæver sig meget under Bagningen. Dejgen prikkes, udstikkes med en Blikdaase, lægges meget tæt paa en kold smurt Plade, og Kiksene bages lysebrune eller gullige. Heraf 150 fortrinlige, runde Te-Kiks, anvendelige til Smør og Ost eller Marmelade.

**1185. Pillsbury-Kiks, 1. (Firkantede.)**

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Kartoffelmel, 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Melis, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊞}$ ) Margarine og 3 Teskefulde Hjortetaksalt, opløst i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) koldt Vand, æltes godt sammen, og Dejgen hensættes et Kvarters Tid. Kiksene maa være meget tyndt udrullede, godt gennem-prikkede og afskaarne med Kagesporen. De bages ganske lysegule.

**1186. Pillsbury-Kiks, 2.**

$\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel, 150 Gr (30 Kvint) kold Margarine,  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Salt, 2 do. Hjortetaksalt og godt  $\frac{1}{4}$  L (godt 1 Pægl) koldt Vand æltes sammen til en Dejg, der hensættes 10 Minuter paa et koldt Sted, forinden den udrulles meget tyndt, prikkes, udstikkes og bages som tidligere anvist. Kiksene maa være ganske lysegule.

**1187. Knækbrød.**

I  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel smuldres  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Margarine og 1 god Teskefuld af mit Bagepulver. Deri æltes 4 à 5 Skefulde Vand, 3 Æg, lidt Salt, ubetydeligt Sukker og en Haandfuld Kommen. Naar Dejgen slipper Hænderne, udrulles den meget tyndt. prikkes med en Gaffel og bages et Kvarters Tid. Knækbrød kan enten bages i én stor Plade, som, naar den er bagt, brækkes i mindre Stykker, eller ogsaa udskæres Dejgen forinden Bagningen i smaa Firkanter. Spises smurt med Smør.

**BRØD MED GÆR OG BAGEPULVER****FASTEKRINGLER. HORN. SERVIETBRØD M. M.**

Horn, Simler, Saltstænger, Berkes-do. og Rundstykker kan bages af mit Bagemel i Løbet af 20 Minutter, der skal kun tilsættes Margarine eller Smør samt koldt Vand, ellers er alt i Melet. Opskrifter følger med hver Pakke.

**1188. Smør-Horn.**

375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊞}$ ) Margarine smuldres i  $\frac{1}{2}$  Kg (1  $\text{⊞}$ ) Flormel; derefter tilsættes 1 Barneskefuld Melis, 15 Gr (3 Kvint) Gær, udrørt med 1 Teskefuld Salt, samt godt  $\frac{1}{4}$  L (godt 1 Pægl) halvsømmet Mælk. Alt dette æltes sammen, og Dejgen hensættes for at hæves. Den udrulles derefter i en Plade af  $\frac{1}{4}$  Tommes Tykkelse, hvoraf udskæres smaa Trekanter, der sammenrulles fra den brede Side, formes og krummes som Horn, pensles med Æg og dyppes i Sukker og hakkede Mandler. De bages ved god Varme i omtrent 20 Minutter.

**1189. Berkes-Horn. (Heraf 30.)**

100 Gr (20 Kvint) Margarine smuldres i 1 Kg (2  $\text{⊞}$ ) Pillsbury-Mel. Deri kommes 1 Teskefuld Salt, hvori er udrørt 25 Gr (5 Kvint) Gær, 2



Teskefulde Melis, ganske ubetydeligt Kardemomme og godt  $6\frac{1}{2}$  Dl ( $2\frac{3}{4}$  Pægl) halvskummet Mælk. Dejgen formes som Horn, lægges paa Pladen, pensles med Æg, bestrøs med Berkes og henstilles til Hævning i omtrent  $1\frac{1}{2}$  Time. De bages ved god Varme i circa 20 Minutter, flækkes og spises, smurt med Smør.

Berkes kan købes hos Melhandlerne. Anvendes mit Bagepulver hertil, tages 4 Teskefulde. og Hornene maa da straks stilles i Ovn.

### 1190. Fastekringler.

100 Gr (20 Kvint) Margarine smuldres i 1 Kg (2  $\text{t}$ ) Flormel, hvori kommes ubetydeligt Salt og Sukker, 2 Æg og 40 Gr (8 Kvint) Gær, opløst i  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) halvskummet Mælk. Af denne Dejg formes langagtige Kringler, som lægges paa Kagebrættet, bestrøet med Mel, for at hæves. Saa snart Kringlerne er hævede, lægges de i en Gryde med spilkogende Vand, hvorefter de optages med en Hulske, saa snart de viser sig paa Overfladen. De lægges paa smurte Plader, pensles med Æg og bages i 1 Kvarter ved god Varme. Kringlerne flækkes og spises, smurt med Smør.

### 1191. Kommenskringler.

75 Gr (15 Kvint) Margarine smuldres i  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Flormel; deri kommes endvidere 1 Teskefuld Salt, 1 do. Kommen samt 30 Gr (6 Kvint) Gær, opløst i  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) lunken Mælk. Dejgen æltes godt og formes i Kringler, der stilles til Hævning, hvorefter de koges, pensles og bages som Fastekringler.

### 1192. Rundstykker. (Serviet-Brød.)

Kan laves som Simler, blot lidt mindre og i langagtige Boller; de gives en Ridse tværs over.

### 1193. Berkes-Stænger.

Dejg som Nr. 1189 udrulles i Stænger af 2 Fingres Tykkelse og af Kagepladens Længde. De pensles med Mælk og bestrøs med Berkes. Udskæres, efter at de er bagt.

Af *Franskbrødsdejg* kan formes Stænger som ovenstaaende; de kan udskæres og anvendes som Serviet-Brød.

### 1194. Salt-Stænger. (Serviet-Brød.) (Af $\frac{1}{2}$ Kg (1 $\text{t}$ ) Mel faas 30 Stænger.)

Dejg som Nr. 1189 rulles i ganske tynde Stænger som en lille Fingers Tykkelse og omtrent 8 Centimeters (3 Tommers) Længde. De gives 2 à 3 Snit paa skraa, smøres med Mælk og bestrøs med Køkkensalt. De maa hæves, forinden de stilles i Ovn og bages smukt brune. Salt-Stænger kan blive gode, hævede med mit Bagepulver.

**1195. Simler.** (*Serviet-Brød.*) (*Heraf 30.*)

Se Berkes-Horn, Nr. 1189. Den samme Dejg kan rulles i Boller, hvori der med en skarp Kniv ridses et Kors; de stilles til Hævning, pensles med Mælk og bages i 15 à 20 Minutter.

I Stedet for Gær kan anvendes 4 Teskefulde af mit Bagepulver, men Simlerne maa da bages, saa snart de er formede.

**1196. Brioche.**

$\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Flormel, 2 Æg, 50 Gr (10 Kvint) Sukker, lidt Kardemomme, 50 Gr (10 Kvint) Gær, opløst i  $\frac{1}{4}$  L (1 Pægl) lunken, halvskummet Mælk, æltes godt sammen. Dejgen udrulles med Kagerullen, belægges med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine, sammenlægges og udrulles gentagne Gange (se Wienerbrød) og formes til Boller. Oven i hver af disse dannes en lille Fordybning, og en mindre Bolle, saa stor som en lille Nød, lægges deri. De pensles med Æg og stilles til Hævning, forinden de bages i en godt varm Ovn.

**1197. Crème-Snitter eller Crème-Stænger.** (*Se Nr. 22.*)

Butterdejg af 375 Gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Mel udrulles tyndt i en større Plade, der udskæres i 1 Kvarter brede Strimler, som bestryges med et tyndt Lag Crème, bestrøs med hakkede Mandler eller Sukat og Rosiner og dækkes med et tyndt Lag Dejg. De pensles med Æg, bestrøs med hakkede Mandler og bages ved stærk Varme. Udskæres i passende Stykker, naar de er afsvalede.

Crèmen laves af  $3\frac{3}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) halvskummet Mælk, 2 Æggeblommer, rørt med en Top-Spiseskefuld Melis og 1 do. Flormel.

Til *Crème-Snitter* kan benyttes Gærdejg som til Brioche Nr. 1196. Dejgen udrulles og sammenfoldes som Butterdejg.

**1198. Fastelavnsboller.**

I 875 Gr ( $1\frac{3}{4}$   $\text{t}$ ) Flormel røres 30 Gr (6 Kvint) Melis, 125 Gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Sultana-Rosiner, 75 Gr (15 Kvint) smaatskaaren Sukat, lidt Kardemomme og  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) lunken Mælk, hvori er opløst 40 Gr (8 Kvint) Gær. Denne Dejg udrulles som til Wienerbrød og belægges med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine, sammenlægges, udrulles og formes til Boller, der pensles med Æg og henstilles for at hæves, forinden de stilles i en meget varm Ovn.

Fastelavnsboller kan bages af mit Bagemel.

## BRØD

**1199. Franskbrød bagt i Form.** (*Varm Hævning.*)

Pillsbury-Mel giver det smukkeste Brød. 50 Gr (10 Kvint) Gær udrøres med 2 Teskefulde Salt, 2 do. Sukker, hvorefter der kommes 1 Kg (2  $\text{t}$ ) Pillsbury-Mel og  $\frac{3}{4}$  L (3 Pægle) halvskummet, lunken Mælk deri

og arbejdes godt med Skeen, indtil Dejgen slipper Fadet. 2 Franskbrødsforme smøres med Smør, forinden Dejgen lægges deri og stilles 2 à 2½ Time til Hævning. Brødet bages i en meget varm Ovn i omtrent 1 Time.

Anvendes almindelig Flormel, maa der tages lidt mindre Mælk.

*Franskbrød med Bagepulver.* Til hvert ½ Kg (Pund) Mel tages 2 Teskefulde af mit Bagepulver. Dejgen bages, saa snart den er æltet.

### 1200. Franskbrød bagt paa Plade. (*Kold Hævning.*)

Franskbrøddejg som Nr. 1199 lægges om Aftenen og hensættes tildækket paa Køkkenbordet til næste Morgen; da æltes og formes den i større eller mindre Brød og stilles atter lidt til Hævning, forinden de pensles med Mælk og bages ved god Varme.

*Berkesbrød.* Efter at Franskbrødene er formede og smurt, laves en Snoning af Dejg, som lægges paa langs hen ad Brødene. De smøres med pisket Æg, blandet med Mælk, bestrøs med Berkes og stilles til Hævning, forinden de sættes i Ovn.

### 1201. Sigtebrød.

100 Gr (20 Kvint) Gær udrøres med en lille Haandfuld Køkkensalt; deri kommes 1 Kg (2  $\text{t}$ ) Rugsigtemel, 1 Kg (2  $\text{t}$ ) „Best Bageri“ og 1½ L (1½ Pot) halvskummet Mælk. Dejgen kan æltes Aftenen forud og stilles paa Køkkenbordet til næste Morgen; da æltes den i lidt Mel uden for Vægten, formes i 1 større og 2 à 3 mindre Brød, som atter maa hæves, forinden de smøres med Mælk og bages ¾ Time i en godt varm Ovn. En Haandfuld Kommen kan æltes i Dejgen.

### 1202. Surbrød.

50 Gr (10 Kvint) Gær smuldres i ½ Kg (1  $\text{t}$ ) Rugsigtemel, og deri røres ¾ L (3 Pægle) halvskummet Mælk samt lidt Salt. Dejgen stilles til Hævning i 3 à 4 Timer og æltes derefter med ½ Kg (1  $\text{t}$ ) Rugsigtemel, formes til 2 à 3 Brød, som atter hæves, forinden de pensles med Mælk eller Æg og bestrøs med Kommen. Bages godt ¾ Time.

Endvidere findes *Mandel-, Vanille- og Kardemomme-Brød*, bagt af mit Bagemel. Af sidstnævnte Sort kan bages Kringle og Jule-Kage. Brødet spises friskbagt med eller uden Smør og Marmelade.

### 1203. Jule-Kage.

4 hele Æg røres med 200 Gr (40 Kvint) Melis, 2 smaa Teskefulde Kardemomme og 1 do. Kanel. 100 Gr (20 Kvint) Gær opløses i ½ L (½ Pot) lunken, sød Mælk, og denne hældes i Æggene tillige med 1 Kg (2  $\text{t}$ ) godt Flormel og lidt Salt. Dejgen æltes sammen, lægges paa et melet Kagebræt og udrulles med Kagerullen i en Plade, hvorpaa 400 Gr (80 Kvint) koldt Smør eller Margarine fordeles i smaa Klumper. Dejgen fol-des sammen, udrulles og sammenfoldes 3 Gange til; sidste Gang belægges

den udrullede Plade med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) skoldede og pillede Rosiner samt 150 Gr (30 Kvint) smaatskaaren Sukat. Nu samles den som en meget lang Pølse, denne rulles som en Snegl, lægges paa en kold, melet Plade og stilles til Hævning. Er den godt hævet, blevet en halv Gang større, pensles den over med smeltet Smør og bages ved god Varme i 1 Times Tid.

Kan ogsaa bages i Form.

#### 1204. Stor Kringle.

50 Gr (10 Kvint) Gær udrøres med 1 Teskefuld Salt. 1 strøget Teskefuld Kardemomme, 5 Æg, 175 Gr (35 Kvint) Margarine,  $\frac{3}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Flormel og  $3\frac{1}{4}$  Dl ( $1\frac{1}{2}$  Pægl) tynd Fløde æltes sammen og tilsættes smaatskaaren Sukat og Rosiner efter eget Skøn. Dejgen røres sammen Aftenen forud, lægges i et Klæde og ombindes med et Baand, men saaledes, at Dejgen faar rigelig Plads til at hæve sig i Løbet af Natten. Klædet med Dejgen nedlægges i en Gryde eller Krukke med rigeligt, koldt Vand og hensættes til næste Morgen. Paa Kagebrøttet lægges lidt Mel, og herpaa udhældes Dejgen, som med en let Haand trilles i en Pølse, der formes som en Kringle, idet den lægges paa Pladen og trykkes temmelig flad. Den smøres med Æg, bestrøs med rigelig Melis og belægges med skaarne Mandler. Naar den atter er godt hævet, stilles den i en godt varm Ovn og bages  $\frac{1}{2}$  Time.

#### 1205. Søsterkage.

Ovenstaaende Dejg, behandlet paa samme Maade, lægges i en Søsterkage-Form og stilles ved Varmen. Naar Dejgen er godt hævet, bages den ved jævn Varme  $1\frac{1}{4}$  Time.

#### 1206. Wienerbrød.

I  $\frac{3}{4}$  Kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Flormel og 75 Gr (15 Kvint) Melis røres  $\frac{1}{2}$  L ( $\frac{1}{2}$  Pot) lunken Mælk og 50 Gr (10 Kvint) Gær, udrørt i ubetydeligt Salt. Dejgen udrulles i en Plade, som belægges med  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) Margarine, fordelt i Klumper, bestrøs med stødt Kardemomme og sammenlægges som Buterdejg (se Nr. 22), hvilket gentages 3 à 4 Gange. Den hensættes derefter paa et køligt Sted for at blive fastere og lettere at behandle og udrulles i en Plade af  $\frac{1}{4}$  Tommes Tykkelse, hvoraf udskæres Strimler af 1 Tommes Bredde. De snos og formes som Kringler, Snegle eller Fletninger, eller Dejgen udskæres i Firkanter. Brødet lægges paa Plader, pensles med Æg, bestrøs med hakkede Mandler og stilles til Hævning. Saa snart de er tilstrækkeligt hævede, bestrøs de med rigelig Melis og bages i en meget varm Ovn.

Det færdige, lunkne Brød kan smøres over med Glasur.

**1207. Smaa fine Tvebakker.**

Fire Æg røres godt med 175 Gr (35 Kvint) Melis,  $\frac{1}{4}$  Kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) Margarine, 1 strøget Teskefuld stødt Kardemomme, 4 Teskefulde af mit Bagepulver og 1 do. Salt. Til sidst kommer godt  $\frac{1}{4}$  L (godt 1 Pægl) halvskummet Mælk og 1 Kg (2 Ⓒ) Flormel deri og æltes til en Dejj. Et Stykke af Dejgen rulles i en lang Pølse, hvoraf afskæres Stykker af en lille Valnøds Størrelse; de rulles i smaa, glatte Boller, og hvis det er nødvendigt, i lidt Mel uden for Vægten, lægges paa Pladen og bages ganske lysebrune i en godt varm Ovn. Naar Bollerne er afsvalede, gennemsaves de med en skarp Kniv og lægges igen paa Pladen med den bløde, overskaarne Side opad. De stilles i en ikke for varm Ovn for at tørres og blive lysebrune og sprøde. Heraf  $1\frac{1}{4}$  Kg ( $2\frac{1}{2}$  Ⓒ) Tvebakker.

**1208. Kaffe-Brød.**

Se Dejj til Tvebakker, Nr. 1207. Den formes i langagtige, smalle Brød i Pladens Længde og af 3 Centimeters (1 Tommes) Tykkelse. Brødene bages og udskæres, naar de er kolde, i Skiver, som lægges i en jævnt varm Ovn for at tørres, brunes og blive sprøde.

**1209. Marcipan.**

$\frac{1}{2}$  Kg (1 Ⓒ) gode, søde Mandler og 25 Gr (5 Kvint) bitre skoldes, smuttes, skylles og aftørres i et Klæde. 2 Gange gaar denne Masse igennem en emaillet Kødmaskine og derefter endnu 2 Gange igennem med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormelis. Mandelmassen æltes nu med 375 Gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓒ) Flormelis og 2 Spisesfulde Rosen-Vand eller Rom. Kan opbevares i Pergament paa et køligt Sted.

Af denne friske Marcipan dannes Figurer, som med en Pensel dekorerer med Konditorfarver, der kan købes i smaa Portioner hos Materialisterne. Den færdige Marcipan lægges paa Fade og disse stilles paa et køligt Sted i et Par Dage. Marcipanen skal ikke i Ovnen.



# REGISTER

## FØRSTE DEL FROKOST-BOGEN

- Nr.
- Varme Smaaretter.**
1. *Krustader.*
  2. do. med Asparges og Rejer.
  3. do. do. do. og Fiskeboller.
  4. do. do. Hachis.
  5. do. do. Høns og Champignons.
  6. do. do. Kalvebrissel.
  7. do. à la Macedoine.
  8. do. med Muslinger.
  9. do. do. Skildpadde-Ragout.
  10. do. do. Torsk.
  11. do. do. Vildt-Ragout.
  12. do. do. Ærter, Tunge eller Skinke.
  13. do. do. Østers.
  14. *Kroketter.*
  15. do. af Kalvebrissel.
  16. *Rouletter.*
  17. do. med Fars.
  18. do. af Kartoffel-Mos.
  19. do. i Oblat.
  20. do. med Østers.
  21. *Tarteletter* (Mørdejl).
  22. *Butterdejl* (Smørdejl).
  23. *Risoller.*
  24. do. med Leverpostej.
  25. do. af Kartoffel-Mos.
  26. *Piroger.*
  27. *Smaa Postej.*
  28. *Smaa Vol au vent'er.*
  29. do. do. do. med Høns og Grøn-ærter.
  30. do. do. do. Kalvebrissel.
  31. do. do. do. Skildpadde-Ragout.
  32. *Stor Vol au vent.*
  33. do. do. med Duer.
  34. *Butterdejl*s-Rand.

- Nr.
- Store Postej.**
35. Postej med Høns og Tomat-Sauce.
  36. do. do. Kyllinger.
  37. do. do. Fiske-Filet.
  38. do. do. Østers.
  39. do. do. Muslinger.
  40. do. do. Haresteg.
  41. do. do. Dyresteg.
  42. do. do. Agerhøns, Ederfugle, Vild-ænder, Jærper eller Snæpper.
  43. do. do. Kramsfugle.
  44. do. do. Duer.
  45. *Smaa Postej, bagt i Forme.*
  46. *Timbal.*
  47. do. med Fiske-Filet.
  48. do. do. Brissel.
  49. do. do. Høns.
  50. do. do. Fiskefars og Filet.
  51. *Smaa Timbal'er.*
  52. do. do. med Hummer.
  53. do. do. do. Vildt-Ragout.

### **Chartreuse.**

54. Chartreuse med Bajerske Pølser og Spidskaal.
55. do. do. Brunkaal af Hvidkaal.
56. do. do. forskellige Ragout'er og Spidskaal.

### **Gratinskaller.**

57. Blomkaal i Gratinskaller.
58. Torsk i do.
59. do. med Tomat-Puré i do.
60. Muslinger i do.
61. Østers i do.

- Nr. **Gratin.**
- 62. Gratin med Asparges.
  - 63. do. do. Rejer og Asparges.
  - 64. do. do. Blomkaal.
  - 65. do. do. Brissel.
  - 66. do. do. Champignons.
  - 67. do. do. Fisk Nr. 1.
  - 68. do. do. do. Nr. 2.
  - 69. do. do. Grønærter.
  - 70. do. do. Hummer Nr. 1.
  - 71. do. do. do. Nr. 2.
  - 72. do. do. Høns.
  - 73. do. do. Jordskokker.
  - 74. do. do. Klipfisk.
  - 75. do. do. Knudekaal.
  - 76. do. do. Makaroni og Skinke.
  - 77. do. do. do. og Tomat-Puré.
  - 78. do. do. Porrer.
  - 79. do. do. Rosenkaal.
  - 80. do. do. Skorzonerrødder.
  - 81. do. do. Østers.

**Omeletter.**

- 82. Omelet med Asparges og Rejer.
- 83. do. do. Champignons.
- 84. do. do. Fisk.
- 85. do. do. Gulerødder.
- 86. do. do. Hachis.
- 87. do. à la jardinière.
- 88. do. med røget Laks.
- 89. do. do. brunede Løg.
- 90. do. do. Majroer.
- 91. do. do. Porrer.
- 92. do. do. Spinat.
- 93. do. do. Tomater.
- 94. do., anrettet paa Tomater.
- 95. do. med Ærter.
- 96. do. do. Østers.
- 97. Æggekage med Fræsk.

**Røræg.**

- 98. Røræg med Mælk.
- 99. do. do. Vand.
- 100. do. do. Asparges og Rejer.
- 101. do. do. Bajerske Pølser.
- 102. do. do. Blomkaal.
- 103. do. do. Champignons.
- 104. do. do. Grønærter.
- 105. do. do. Hummer.
- 106. do. do. Karse, anrettet med Tomater.

- Nr.
- 107. Røræg med Kastanier.
  - 108. do. do. røget Laks.
  - 109. do. do. Ost.
  - 110. do. do. Porrer i Gratinskaller.
  - 111. do. do. Sardel-Ringe.
  - 112. do. do. hakkede, røgede Sild, Makrel eller Hornfisk.
  - 113. do. do. Skinke eller Tunge.
  - 114. do. do. Spinat i Gratinskaller.
  - 115. do. do. Suppeurter.
  - 116. do. do. Tomat-Puré.
  - 117. do. do. Trøfler.

**Æg, bløde, haardkogte og pocherede.**

- 118. Blødkogte Æg.
- 119. Haardkogte do. i Karry-Sauce.
- 120. do. do. i Sennep-do.
- 121. Pocherede eller forlorne Æg.

**Spejlæg.**

- 122. Spejlæg.
- 123. do. med Tomat-Sauce.
- 124. do. do. Champignons.
- 125. do. do. Madeira-Sky.
- 126. do. do. Skinke.
- 127. do. do. Trøfler.
- 128. Toast.
- 129. Ansjos-Toast.
- 130. Æg i smaa Jydepotter eller Fajanceforme.
- 131. *Grøntret.* Til Frokost, Middag eller Aften.

**Kødretter.**

- 132. Bøf, engelsk.
- 133. do., fransk.
- 134. Hakkebøf.
- 135. Bøf med Champignons.
- 136. do. do. Sauce à la diable.
- 137. do. do. brun Kapers-Sauce.
- 138. do. do. Oliven og Kastanier.
- 139. do. do. Sauce piquante.
- 140. do. do. Skildpadde-Sauce.
- 141. do. do. Tomat-Sauce og Ris.
- 142. Chateaubriand.
- 143. Tournedos.
- 144. Tomat-Bøf.
- 145. Bøf, forloren, med Spejlæg.



Nr.

146. Svinemørbrad, hel stegt, med Kompot og Salat.
147. do. farseret.
148. do. paneret.
149. do., stegt som Vildt.
150. do., fyldt med Æbler og Svesker.
151. do. som forlorne Kyllinger.
152. Kalve-Koteletter.
153. do. do. spækkede.
154. do. do. à l'anglaise.
155. do. do. à la Maintenon.
156. do. do. à la Perigord.
157. do.-Karbonade.
158. Lamme-Koteletter.
159. do. do. med Asparges og Rejer.
160. do. do. do. med Hønse-Ragout.
161. do. do. à la Maintenon.
162. Svine-Koteletter.
163. Kalve-Fricandeau.
164. do.-Kallops med Persille.
165. do.-Snitter.
166. Wiener-Schnitzel.
167. Bankekød.
168. Benløse Fugle.
169. Gulash.
170. Kalvebrissel, paneret.
171. do.-Ragout.
172. Kalvebrissel i Franskbrød.
173. Kalvehjerte.
174. Kalvelever, stegt som Bøf.
175. Lammelever.
176. do., stegt som Bøf.
177. Svinelever.
178. Leverbrød (Frokostret).
179. Kalvenyre-Ragout.
180. Svinenyrer, stegt som Bøf.
181. do., panerede.
182. Oksetunge (salt).
183. do., fersk med friske Agurker.
184. do. do. do. brun Kapers-Sauce.
185. do. do. i Kød-Rand.
186. do. do. med Madeira-Sauce.
187. do. do. do. Oliven-do.
188. do. do. paneret.
189. Kalvetunger, do. med Asparges-Sauce.
190. do. do. farserede.
191. do. do. med Madeira-Sauce.
192. do. do. do. Mayonnaise.
193. do. do. do. Gemyse.

Nr.

194. Kalvetunger, fersk, spækkede.
195. Forloren Skildpadde.
196. Kalvehoved à la maître d'hôtel.
197. do. à l'anglaise.
198. Lammehoved, grilleret.
199. Oksehale-Ragout.

#### Fars.

200. Oksekød-Fars.
201. Kalvekød-do.
202. Svinekød-do.
203. Hønsekød-do.
204. Vildt-do.
205. Fiske-do.
206. do. do., norsk.

#### Kød-Boller.

207. Kød-Boller i brun Sauce.
208. do. do. i Selleri-do. m. m.

#### Kød-Buddinger.

209. Kød-Budding med Asparges.
210. do. do. do. Blomkaal.
211. do. do. do. Makaroni.
212. Kød-Budding med Vildt-Ragout.
213. *Kød-Frikadeller.*
214. Kød-Kage med kogte Porrer.
215. do.-Rand med Gemyse.
216. do. do. do. glaserede Løg.
217. do. do. do. Porrer.

#### Retter af Kødfars.

218. Farserede Agurker.
219. do. Artiskokker.
220. do. Blomkaal.
221. do. kogt Hvidkaal.
222. do. stegt do.
223. do. spanske Løg.
224. do. Porrer.
225. do. Sellerier.
226. do. haardkogte Æg.
227. „Bum“.
228. Kaal-Dolma.
229. Fuglereder.
230. Forloren Hare.
231. Kød-Jærpe.
232. Forloren Okse- eller Kalve-Filet.
233. Roulader med Fars.

#### Retter af Fiskefars,

234. Fiske-Budding.

Nr.

- 235. Fiske-Rand.
- 236. Farserede Tomater.

**Forskellige Smaaretter.**

- 237. Panerede Østers.
- 238. do. Muslinger.
- 239. Marvben.
- 240. Risotto.
- 241. do. med Skinke.
- 242. „Figaro“.

**Kolde Anretninger.**

*(Mayonnaise, Gelé og Sky).*

- 243. Mayonnaise.
- 244. do., forloren.
- 245. Fjerkræ i Mayonnaise.
- 246. Fisk i do.
- 247. Gelé til Fjerkræ og Fisk.
- 248. Stegt And i Sky.
- 249. do. Duer i do.
- 250. do. Gaas i do.
- 251. do. Kalkun i do.
- 252. do. Kyllinger i do.
- 253. do. Fuglevildt i do.
- 254. do. Dyrevildt i do.
- 255. Bøf i do.
- 256. Oksesteg i do.
- 257. Leverpostej i do.
- 258. Æg i do.

**Kolde Postejer, Sylte m. m.**

- 259. Leverpostej (Kalve- eller Svinelever).
- 260. do. af Gaaselever.
- 261. do. med Høns, Duer eller Harer.
- 262. Presse-Sylte.
- 263. Gelé-do.
- 264. Grisefodder.
- 265. Rulleaal.
- 266. Nedlægning af Sild til Kryddersild.
- 267. do. af do. til Spegesild.
- 268. Marinerede Sild.
- 269. Matjes-do.
- 270. Sild med Remoulade.
- 271. Slaabrok-Sild.
- 272. Rollmops.
- 273. Silde-Øje.
- 274. Kaviar, russisk.
- 275. Torske-Kaviar.

Nr.

**Salater.**

*Salater uden Olie.*

- 276. Agurke-Salat.
- 277. Blegselleri-do. til Vildt.
- 278. Fiske-do.
- 279. Hoved-do.
- 280. Hønsedo.
- 281. Kartoffel-do. Nr. 1.
- 282. do. do. Nr. 2.
- 283. Makaroni-Salat med Flodeskum.
- 284. Muslinge-do.
- 285. Silde-do.
- 286. Vildt-do.
- 287. Østers-do.

*Salater med Olie.*

- 288. Agurke-Salat.
- 289. Asparges-do.
- 290. Blegselleri- og Østers-do.
- 291. Champignon-do.
- 292. Endivie-do.
- 293. Fransk Kod-do.
- 294. Hoved-do.
- 295. Hvid Bønne-do.
- 296. Hvidkaal-do.
- 297. do. do. med Mayonnaise.
- 298. Hvidroe-do.
- 299. Hummer-do.
- 300. Italiensk do.
- 301. do. Kod-do.
- 302. Jule-do.
- 303. Karse-do.
- 304. Kartoffel-do.
- 305. Karot-do.
- 306. Makaroni-do.
- 307. do.- og Tomat-Salat med Kastanier.
- 308. Mignon-do.
- 309. Porre-do.
- 310. do. do. med Mayonnaise.
- 311. Romersk do.
- 312. Russisk do.
- 313. Ræddike-do.
- 314. Selleri-do.
- 315. Tomat-do.
- 316. Urte-do.
- 317. Vinter-do.
- 318. Sandwiches.
- 319. Smørrebrød og ristet Brød.
- 320. Til koldt Bord.

Nr.

**Osteretter (varme og kolde).**

*Varme Osteretter.*

- 321. Oste-Brioche.
- 322. do.-Kiks.
- 323. do.-Linser.
- 324. do.-Ramequins.
- 325. do.-Sandwiches.
- 326. do.-Souffles.

*Kolde Osteretter.*

- 327. Grønt Smør.
- 328. Kiks med Oste-Smør.
- 329. Potkåse.
- 330. Oste-Æg i Blomster.

**Garniture.**

- 331. Fugle-Reder.

Nr.

- 332. Gratinskaller.
- 333. Kartoffel-Mos.

**Rande.**

- 334. Bordure-Rand.
- 335. Brød-do.
- 336. Kartoffelmos-do.
- 337. Ris-do.

**Sokler.**

- 338. Brød-Sokkel.
- 339. Ris-do.

**Saltet Kød og Pølser.**

- 340. Holstensk Saltlage.
- 341. Salt Oksebryst.
- 342. do. Oksetunge.
- 343. Rullepølse.

ANDEN DEL  
MIDDAGSRETTER

- 344. *Høkogning.*
- 345. Sky.
- 346. Bouillon.
- 347. Oksekød-Suppe (klar). Nr. 1.
- 348. do. do. do. Nr. 2.
- 349. Kalvekød-do.
- 350. Lammekød-do.
- 351. Høsekød-do.

**Opskæring og Opsætning  
af Fjerkræ.**

- 352. Kalkun-Suppe.
- 353. Gaase-do.
- 354. Svineryg-do.
- 355. Suppe à la Clairmont.
- 356. do. Julienne.
- 357. do. do.-Royal
- 358. do. à la jardinière.
- 359. do. printanière.
- 360. do. Tapioca.

**Hvide, jævne Supper.**

- 361. Spare-Suppe. (Til hvide, jævne Supper).

- 362. Asparges-do.
- 363. Blomkaal-do.
- 364. Champignons-do.
- 365. Consommé royal.
- 366. Brissel-Suppe.
- 367. Suppe à l'hollandaise.
- 368. Karry-do.
- 369. Kørvel-do.
- 370. Grønkaal-do.
- 371. Hvidkaal-do.
- 372. Kraase-do.
- 373. Kallun-do.
- 374. Makaroni-do.
- 375. Østers-do.
- 376. Hummer-do.
- 377. Hummer, indisk Suppe.
- 378. Krebse-do.
- 379. Reje-do.

**Brune Supper.**

- 380. Spare-Suppe. (Til brune Supper).
- 381. Brun-do. (lieret).
- 382. Suppe à la Douglas.
- 383. Dyrekød-Suppe.
- 384. Suppe à l'espagnole.

- Nr.  
 385. Hare-Suppe.  
 386. Brunkaal-do.  
 387. Kraase-do. à l'anglaise. (brun).  
 388. Nyre-do.  
 389. Oksehale-do.  
 390. Suppe à la Pompadour.  
 391. Skildpadde-do. (ægte).  
 392. do. do. (forloren).

**Supper, til Dels jævned med  
 Grønsager.**

393. Asparges-Suppe.  
 394. Grønærte-do.  
 395. do. do. à la reine.  
 396. Ærtebølge-do.  
 397. Græskar-do.  
 398. Gulerod-do.  
 399. do. do. à la Stanley.  
 400. Jordskokke-do.  
 401. Kartoffel-do.  
 402. Kastanie-do. (brun).  
 403. do. do. (hvid).  
 404. Knudekaal-do.  
 405. Majs-do.  
 406. Selleri-do.  
 407. Tomat-do. 1.  
 408. do. do. 2.  
 409. Vildt-Puré.

**Supper af tørrede Ærter  
 og Bønner.**

410. Grønærte-Suppe.  
 411. Gule Ærter.  
 412. Graa do.  
 413. Brune Bønner.  
 414. Linse-Suppe.  
 415. Maggi's-do.

**Fiske-Supper.**

416. Aale-Suppe.  
 417. Torske-do. (klar).  
 418. do. do. med Champignons.  
 419. do. do. do. Tomat-Puré.

**Frugt- og andre søde Supper.**

420. Blaabær-Suppe.  
 421. Blomme-do.  
 422. Hindbær-do.  
 423. Hyldebær-do.  
 424. Jordbær-do.

- Nr.  
 425. Kirsebær-Suppe.  
 426. Kvæde-do.  
 427. Multebær-do.  
 428. Pære-do.  
 429. Rabarber-do.  
 430. Solbær-do.  
 431. Stikkelsbær-do.  
 432. Tyttebær-do.  
 433. Æble-do.

**Supper af tørrede Bær.**

434. Abrikos-Suppe.  
 435. Amerikansk Sølvblomme-do.  
 436. Blaabær-do.  
 437. Hyben-do.  
 438. Kirsebær-do.  
 439. Æble-do.

**Vin-, Gryn- og Brød-Supper.**

440. Brød-Suppe med Flødeskum.  
 441. do. do. do. Æg.  
 442. Byggryn-do.  
 443. Hvid Havre-do.  
 444. Perlegryn-do.  
 445. Risengryn-do.  
 446. Hvid Sago-Suppe.  
 447. Rød do. do.  
 448. Ægge-do.

**Ølretter.**

449. Hamborsk Æggesøbe.  
 450. Norsk Øllebrød.  
 451. Sago-Øl.  
 452. Top-Øllebrød.  
 453. Æggesøbe.  
 454. Øllebrød.

**Varme Mælkeretter.**

455. Boghvedegrød.  
 456. Byggryns-do.  
 457. do-Vandgrød.  
 458. Fløjls-do.  
 459. Havre-do.  
 460. Hominy-Vand-do.  
 461. do.-Mælke-do.  
 462. Kærnemælks-do. med Maizena.  
 463. Majsflage-do.  
 464. Maizena-do.  
 465. Perlegryns-do.

- Nr.  
 466. Risgrød.  
 467. do. Vand-do.  
 468. Risflage-do.  
 469. Rismels-do.  
 470. Semoule-do.  
 471. Smør-do.  
 472. Ægge-do.

*Vælling m. m.*

- 473a. Engelsk Melvælling.  
 473b. Maizena-Mandel-do.  
 474. Ris-do.  
 475. Sago-do.  
 476. Bolle-Mælk.  
 477. Mælk med Fastelavnsboller.  
 478. Vestindisk Æggemælk.  
 479. Kærnemælk-Suppe.  
 480. do. do. med Maizena.  
 481. Kakao-do. do. do.

**Kolde Mælkeretter.**

482. Tykmælk.  
 483. Usukket condenseret Mælk  
 (Cloister Brand).  
 484. Oplagt Mælk.  
 485. Kørom.

**Koldskaal.**

486. Ananas-Koldskaal.  
 487. Appelsin-do.  
 488. Jordbær-do.  
 489. Kirsebær-do.  
 490. Melon-do.  
 491. Øl-do.

**Brød-, Fiske-, Kød- og  
 Melboller m. m.**

492. Brødboller.  
 493. Fiske-do.  
 494. Kartoffel-do.  
 495. Kød-do.  
 496. do. do. fyldt med kogte Grøn-  
 sager.  
 497. Mel-do.  
 498. Ægge-do.  
 499. Bagt Brød.  
 500. Brød-Croutons.  
 501. Parmesan-do.  
 502. Risforme til Kødsuppe.

- Nr.  
 503. Ristoppe, fyldt med Grønsager.  
 504. Toppe af Fiske-, Kalve-, Svine-  
 eller Hønskødfars.  
 505. Smaa Vandbakkelser med Ærter.  
 506a. Vaffer med Ost.  
 506b. Æg-royal.  
 507. Timbal'er med Grønsager.

**Fisk.**

(*Ferskvands*).

508. Aal.  
 509. do. à l'anglaise.  
 510. do. i Frikassé.  
 511. do. i Karry-Sauce.  
 512. do.-Ragout.  
 513. do., røgede.  
 514. do., stegte.  
 515. Aborre, kogt.  
 516. do., farserede.  
 517. do. i Frikassé.  
 518. Aborre i Frikassé (finere).  
 519. Brasen.  
 520. Gedde, kogt.  
 521. do. som Fars.  
 522. do. farseret.  
 523. do. stegt.  
 524. Karper, kogte.  
 525. do. do. i Rødvin.  
 526. Karusser.  
 527. do., stegte.  
 528. Laks, kogt.  
 529. do. i Karry-Sauce.  
 530. Lakse-Koteletter, engelske.  
 531. Laks-Ørred og Laks-Foreller.  
 532. Stør.  
 533. Sandart.  
 534. do. à la General Blücher.  
 535. Suder.

*Saltvands-Fisk.*

536. Helleflynder, kogt  
 537. Koteletter af Helleflynder.  
 538. do. af do., hakkede.  
 539. Bøf af do.  
 540. Butterdejgs-Rand med do. i Hum-  
 mer og Asparges-Sauce.  
 541. Hornfisk, kogt.  
 542. do., stegt.  
 543. do., do. som Kyllinger.  
 544. Hvidling, kogt.

- Nr.
545. Hvidling à l'anglaise.
  546. do., stegt.
  547. Klipfisk.
  548. Plukfisk.
  549. Kuller.
  550. Langen.
  551. Makrel, kogt.
  552. do., indbagt.
  553. do., røget.
  554. Pighvarre, kogt.
  555. Rødspætter, kogte.
  556. do. Filet'er, kogte.
  557. do. do., stegte.
  558. do. i Karry.
  559. do., stegte.
  560. do., indbagt.
  561. Sild.
  562. Skærissingen.
  563. Stenbider, kogt og stegt.
  564. Tobiser.
  565. Torsk, kogt.
  566. do. paa Fad.
  567. do.-Filet.
  568. do.-Rogn-Koteletter.
  569. Tunge.
  570. Rødtunger.

#### Bløddyr.

571. Muslinger.
572. Snegle, kogte.
573. do., bage i Brødejpg.
574. do. i Fiskefars.
575. do.-Ragout.
576. Østers.
577. do. au naturel i Gratinskaller.

#### Leddyr.

578. Hummer au naturel.
579. Krabber.
580. do., bage i Skaller.
581. Krebs.
582. Rejer.

#### Grønsager, Makaroni, Nudler og Ris.

583. Artiskokker.
584. Artiskokbunde, panerede.
585. do., stuede.
586. Asparagus, (Slik.).
587. do., stuede i Mælk.
588. do., do. i Suppe.

- Nr.
589. Asparagus à la Pompadour.
  590. Bønner, tørrede, hvide.
  591. do., stuede, do.
  592. Perlebønner.
  593. Snittebønner.
  594. Voksbønner.
  595. do. i Tomat-Sauce.
  596. Champignons.
  597. Cardonner.
  598. Endivie, stuet.
  599. Frikadeller af hakkede Grønsager.
  600. Græskar i brun Champignon-Sauce.
  601. do. i Citron-do.
  602. do. i Mælk- eller Fløde-do.
  603. do. med maître d'hôtel Smør.
  604. do., paneret.
  605. do. i Peberrod-Sauce.
  606. Gulerødder, kogte.
  607. do., glaserede.
  608. do. à la maître d'hôtel.
  609. do. i Sky-Sauce.
  610. do., stuede.
  611. Havrerødder.
  612. Hoved-Salat, stuet.
  613. Jordskokker.
  614. do., indbagte.
  615. do. à la maître d'hôtel.
  616. do. med hakkede Trøfler.
  617. do. do. Vin.
  618. do. og Ærter.
  619. Blomkaal au naturel.
  620. do., indbagt.
  621. do. à la maître d'hôtel.
  622. do. med Parmesanost.
  623. do. do. Reje-Sauce.
  624. do. do. Tomat-Sauce og Ris.
  625. do. og Ærter med Mayonnaise eller rørt Smør.
  626. Broccoli.
  627. Brunkaal.
  628. Grøn-Langkaal.
  629. Hvidkaal, stuet.
  630. Knudekaal.
  631. do., brunet.
  632. do., indbagt.
  633. do., paneret.
  634. do., revet.
  635. do. stuet.

- Nr.
636. Rosenkaal.  
 637. do., stuvet.  
 638. Rødkaal.  
 639. Savojkaal.  
 640. Spidskaal.  
 641. Strandkaal.  
 642. do., stuvet.  
 643. Kaalrabi.  
 644. Karse.  
 645. Kartoffler, kogte.  
 646. do., engelske.  
 647. do., brunede.  
 648. do. à la Lyonnaise.  
 649. do. à la maître d'hôtel.  
 650. Kartoffel-Mos.  
 651. do. do., bagt i Ovn.  
 652. do. do. med bagt, revet Brød.  
 653. do. do. do. brunede Løg.  
 654. do. do. do. kogte Svesker.  
 655. do. do. do. Tomat-Purée.  
 656. do. do. do. Æbler.  
 657. Kartoffler, ovnstegte.  
 658. Kartoffel-Sne.  
 659. Kartoffler, stuede.  
 660. do., svenske.  
 661. do., kogt i Palmin (franske).  
 662. Sweet Potatoes.  
 663. Kastanier, ristede.  
 664. do., glaserede.  
 665. do., stuede.  
 666. Løg-Koteletter med Spejlæg.  
 667. do. do. do. Kartoffel-Mos.  
 668. do. do. do. brunede Kartoffler.  
 669. do. do. do. Ris og Tomat-Sauce.  
 670. do. do. do. rørt Smør.  
 671. do., glaserede.  
 672. Perleløg.  
 673. Skalotter.  
 674. Hvidløg.  
 675. Majs-Kolber.  
 676. do., nedsaltet.  
 677. do., friske, kogte og stuede i Mælk.  
 678. Majs og Tomater.  
 679. Makaroni med Parmesanost.  
 680. do., stuvet.  
 681. do. à la Florentine.  
 682. do. à l'anglaise.  
 683. Nudler.  
 684. Oliven.

- Nr.
685. Pastinakrødder, stuede.  
 686. Persille, kogt i Klaret eller Palmin.  
 687. do.-Rødder.  
 688. Portulakstilke.  
 689. Porrer (Slik-).  
 690. do., kogt i Smør.  
 691. do., stuede.  
 692. Porre- eller Græsløg.  
 693. Radiser.  
 694. do., kogte.  
 695. do., stuede.  
 696. Ris, kogte.  
 697. do. med Tomat-Purée.  
 698. Botfeldske-Røer.  
 699. do. do. stuede.  
 700. Hviderøer (Majroer).  
 701. do., glaserede.  
 702. Ruskomsusk.  
 703. Ræddiker, sorte.  
 704. Rødbeder.  
 705. Stakys (engelske).  
 706. Bleg-Selleri.  
 707. do., kogte.  
 708. do., stuvet.  
 709. Selleriknolde, stuede.  
 710. Skorzoner-Rødder, stuede i Mælk.  
 711. do., kogte med rørt Smør.  
 712. do., stuede i Suppe.  
 713. do., panerede eller indbagte.  
 714. Spinat.  
 715. do. med Smør.  
 716. Syrer, stuede.  
 717. Tomater.  
 718. Trøfler.  
 719. Ærter (Slik-).  
 720. do. à l'anglaise.  
 721. do. à la française.  
 722. do. og Gulerødder, stuede.  
 723. do. og Makaroni.  
 724. do., tørrede, russiske.
- Purée.**
725. Purée af Bønner.  
 726. do. af Gulerødder.  
 727. do. af Kartoffler.  
 727a. do. af Jordskokker.  
 728. do. af Kastanier.  
 729. do. af Linsen.

- Nr.  
 730. Puré af Tomater.  
 731. do. af Sellerier.  
 732. do. af Ærter.  
 733. Henkogte Grønsager.

**Sauce.**

734. Béarnaise-Essens.  
 735. Estragon-Eddike.  
 736. Essens af Sellerifrø og Paprika.  
 737. Engelsk Harvey-Sauce til Kød- og Fiskeretter.  
 738. Sennep.  
 739. do. fransk (Moutard à la ravigote.)  
 740. Engelsk Superlative-Sauce.  
 741. Soya.  
 742. Champignons-Soya.

*Smør-Saucer.*

743. Rørt Smør til Grønsager.  
 744. Ansjos-do.  
 745. Chutney- eller Tartar-do.  
 746. Maître d'hôtel-do.  
 747. Peberrod-do.  
 748. Ravigote-do.  
 749. Tomat-do.  
 750. Smeltet do.  
 751. do. do. med Eddike.  
 752. Brunet do.

*Kolde Saucer.*

753. Mayonnaise.  
 754. Remoulade.  
 755. Flødeskum med reven Peberrod.

*Brune Saucer.*

756. Agurke-Sauce.  
 757. Bordelaise-do.  
 758. Champignons-do.  
 759. Chutney-do.  
 760. Sauce à la diable.  
 761. do. Financière.  
 762. Sauce à l'italienne.  
 763. Kapers-do.  
 764. Kastanie-do.  
 765. Madeira-Sky.  
 766. do. Sauce.  
 767. Oliven-Sauce.  
 768. Sauce piquante.  
 769. Skildpadde-do.

- Nr.  
 770. Sky-Sauce (brun) til Steg.  
 771. Trøffel-do.  
 772. Vildt-do.

*Hvide, jævne Saucer.*

773. Ansjos- eller Sardel-Sauce.  
 774. Asparges-do.  
 775. Champignons-do.  
 776. Frikassé-do., tilsat forskellige Grønsager.  
 777. Forloren hollandsk do.  
 778. Hummer- og Krebs-do.  
 779. Kapers-do.  
 780. Karry-do.  
 781. Maître d'hôtel-do.  
 782. Muslinge-do.  
 783. Sauce d'Orleans.  
 784. Peberrod-do.  
 785. Persille-do. til Fisk.  
 786. Pompadour-do.  
 787. Reje- og Asparges-do.  
 788. Selleri-do.  
 789. Sennep-do. til Fisk.  
 790. Tomat-do.  
 791. Østers-do.

*Ægge-Saucer.*

792. Sauce-béarnaise.  
 793. do.-hollandaise (ægte).  
 794. do.-Mousseline.  
 795. Ægge-do.

*Fløde- eller Mælke-Saucer.*

796. Løg-Sauce.  
 797. Persille-do.  
 798. Fløde-Peberrod-do.

*Søde Saucer.*

799. Appelsin-Sauce.  
 800. Arrak-do.  
 801. Crème-Sauce.  
 802. do. do. med Flødeskum.  
 803. Chocolate-do.  
 804. Flødeskum-do.  
 805. Frugt-Sauce af friske Frugter.  
 806. do. do. af Marmelade.  
 807. do. do. af syltet Saft.  
 808. do. do. af tørrede Frugter.  
 809. Ingefær-do.  
 810. Rødvin-do.  
 811. Hvid Vin-do.



Nr.

**Stege og andre Kødretter.**

*Oksen.*

- 812. Oksesteg.
- 813. do., som Vildt.
- 814. Okse-Filet.
- 815. do. med farserede Agurker.
- 816. do. do. Champignons.
- 817. do. do. Grønsager.
- 818. do. do. glaserede Løg.
- 819. do. do. Madeira-Sky.
- 820. do. do. Oliven.
- 821. do. do. skrabet Peberrod eller Peberrods-Parfait.
- 822. do. do. Trøfler.
- 823. Bøf à la mode.
- 824. Roast-Beef.
- 825. „Stuffato“.
- 826. Sursteg.

*Kalven.*

- 827. Kalve-Filet.
- 828. Stor Fricandeau.
- 829. Kalve-Frikassé.
- 830. Kalvebryst, kogt.
- 831. do., indbagt.
- 832. do. i Karry.
- 833. do. i ostindisk do.
- 834. do., grilleret.
- 835. do., kogt, farseret.
- 836. do., stegt, do.
- 837. Kalvelever, hel, stegt.
- 838. Kalve-Mørbrad.
- 839. Kalveryg à la jardinière.
- 840. Kalvesteg.
- 841. do.-Nyresteg.

*Lam.*

- 842. Lammebryst à l'anglaise.
- 843. do., kogt.
- 844. Lammebryst, grilleret.
- 845. do. i Grønærter.
- 846. do. i Karry.
- 847. do. à la Marengo.
- 848. do., indbagt.
- 849. Lammefrikassé.
- 850. do do. med Grønærter.
- 851. do. do. do. Blomkaal.
- 852. do. do. do. Fars.
- 853. Lammebryst, sprængt.
- 854. Islandsk Lammekød.
- 855. Irsk Stuvning.

Nr.

- 856. Lammesteg.
- 857. do. med Fyldning.
- 858. Lammeryg.
- 859. do. à la Russie.

*Bedekød.*

- 860. Bederyg à l'anglaise.
- 861. do., tillavet som Vildt.

*Svinekød.*

- 862. Flæskesteg.
- 863. do., stegt som Kalvesteg.
- 864. Flæsk, stegt med Bøf-Sauce.
- 865. do. do. do. Fløde-do.
- 866. do., paneret.
- 867. do. i Kaal.
- 868. Flæskeskank.
- 869. Ribbenssteg.
- 870. Bayonne-Skinke, glaseret.
- 871. Skinke, kogt, røget.
- 872. do. do. do. med Madeira.
- 873. Spegeskinke.
- 874. Svinekam, stegt.
- 875. do. do. à l'anglaise.
- 876. do. do. som Vildt.
- 877. do. do. med Æbler og Svesker.
- 878. Svinekød i Karry.

*Pølser.*

- 879. Blodpølser.
- 880. do., stegt med Æbler.
- 881. Medisterpølser.
- 882. Kød pølser.
- 883. Bajerske Pølser.

**Anvendelse af kogt og stegt Kød.**

- 884. Aubain.
- 885. „Biksemad“.
- 886. Bubble.
- 887. Frikadeller af kogt eller stegt Kød.
- 888. Flæskesteg i skarp Sauce og Ris-Rand.
- 889. Gulasch.
- 890. Hachis.
- 891. Kalvesteg med Rislaag.
- 892. do. eller Lammesteg med Røræg.
- 893. do., opvarmet.
- 894. Koteletter af kogt Kalvebryst.
- 895. Kød med glaserede Løg.

- Nr.  
 896. Miroton.  
 897. Oksebryst, grilleret.  
 898. do., indbagt.  
 899. do., paneret.  
 900. Oksekød i Postej.  
 901. do. i Sauce à la diable.  
 902. do. med Peberrod-Sauce og Sveskekompot.  
 903. do. med Tomat-do. og Makaroni.  
 904. Ragout.  
 905. do. af kogt Kalvekød med Asparges.  
 906. do. af Kalvesteg, Brussel og Fiskefars.  
 907. do. af kogt Kalvekød.  
 908. do. af kogt eller stegt do. med Kød- eller Fiskefars.  
 909. do. med Kød- eller Fiskeboller og Snitter.  
 910. do. af Kalvesteg med Kartoffel-Mos.  
 911. Kød med Æbler.  
 912. Plukkeked.

#### Fjerkræ.

913. Duer, stegt.  
 914. do., do. som Vildt.  
 915. Duer med brun Champignons-Sauce.

#### Gæs.

916. Gaasesteg.  
 917. Gaas, stegt à l'anglaise.  
 918. do., fyldt med Kastanier.  
 919. do., farseret.  
 920. do. i Karry.  
 921. Gaase-Ragout.  
 922. Gaasebryst, roget.  
 923. Gaas, sprængt.  
 924. Kraase-Ragout.  
 925. Anden.

#### Høns.

926. Høns, panerede.  
 927. do., indbagte à la Villeroi.  
 928. do. i Karry.  
 929. do. eller Kyllinger à la Marengo.  
 930. do. à la royale.  
 931. do., stegte.  
 932. do., stegte à l'anglaise.  
 933. do. med Østers.

Nr.

#### Kalkun.

934. Kalkun, kogt.  
 935. do., udtaget Skroget og farseret.  
 936. do., dampkogt.  
 937. do., stegt.  
 938. do. à la diable.

#### Kyllinger.

939. Kyllinger eller Høns, kogt i Grønærter.  
 940. do., stegte.

#### Dyrevildt.

941. Dyrebov, stegt.  
 942. Dyre-Filet'er (smaa).  
 943. do.-Fricandeau.  
 944. do.-Hachis.  
 945. do.-Koteletter.  
 946. Dyrekølle, stegt.  
 947. Dyrelever, do.  
 948. Dyre-Ragout.  
 949. Dyreryg.  
 950. Rensdyrkød.

#### Vildsvin.

951. Vildsvineryg, stegt som Dyreryg.  
 952. do., marineret.  
 953. Vildsvinehoved.

#### Hare.

954. Hare.  
 955. do.-Ragout.

#### Kanin.

956. Kaninsteg.  
 957. do.-Ragout.  
 958. do. i Karry.  
 959. do.-Frikassé.

#### Vilde Fugle.

##### Hønsfugle.

960. Agerhøns, stegte.  
 961. do. med Champignons.  
 962. Salmi af Agerhøns.  
 963. Fasan, stegt.  
 964. do., farseret.  
 965. Salmi af Fasan.  
 966. Jærper, stegte.  
 967. do. med Champignons i Vol au Vent.

- Nr.  
 968. Skovduer.  
 969. Ryper, stegte, norske.  
 970. do., do., islandske.  
 971. Tjur og Røj, stegt.  
 972. Urhøns, stegte.

*Svømmefugle.*

973. Ederfugle.  
 974. Vildgæs.  
 975. Svaner.  
 976. Vildænder.

- Nr.  
*Vadefugle.*  
 977. Bekkasiner.  
 978. Brokfugle.  
 979. Snæpper.

*Spurvefugle.*

980. Krageunger.  
 981. Kramsfugle.  
 982. Raager, stegt som Kyllinger.  
 983. do., do. som Vildt.

TREDIE DEL  
 KOMPOT OG DESSERTER

- Nr.  
**Kompot af friske Frugter.**  
 984. Abrikos-Kompot.  
 985. Appelsin-do.  
 986. Banan-do.  
 987. Blomme-do.  
 988. Græskar-do.  
 989. Jordbær-do.  
 990. Kirsebær-do.  
 991. Kvæde-do.  
 992. Melon-do.  
 993. Rhabarber-do.  
 994. Stikkelsbær-do.  
 995. Æble-do.  
 996. *Kompot af tørrede Frugter.*

**Varme Buddinger.**

997. Asparges-do.  
 998. Brød-do.  
 999. Hummer-do.  
 1000. Kartoffelmels-do.  
 1001. Klipfiske-do.  
 1002. Krebs-do.  
 1003a. Lincoln-do.  
 1003b. Marv-do.  
 1004. Plum-do.  
 1005. Prinsesse-do.  
 1006. Reje-do.  
 1007. Rismels-do.  
 1008. Vanille-do.

*Søde Omeletter m. m.*

1009. Kartoffelmels-Omelet.

- Nr.  
 1010. Lag-do.  
 1011. Smaa Omeletter.  
 1012. Omelet Soufflé med Ananas.  
 1013. Rom-Omelet.  
 1014. Æble-do. à l'anglaise.  
 1015. Arme Riddere.  
 1016. Brødkage.  
 1017. Flødelapper.  
 1018. Fløde-Vafler.  
 1019. Gær-do.  
 1020. Franske Nathuer.  
 1021. Pandekager, tynde.  
 1022. do. med Bagepulver eller Gær.  
 1023. Risgrynklatter.  
 1024. Sneboller.  
 1025. Æbleskiver 1.  
 1026. do. 2.  
 1027. do., norske (Munker).  
 1028. Æbler à la Baloise.  
 1029. Æblekranse.  
 1030. Beignets.

*Pie'er.*

1031. Frugt-Pie'er.  
 1032. do., engelsk.

**Kolde Buddinger.**

- Husblas.  
 1033. Chokolade-Budding.  
 1034. do. do., fyldt med Ingefær-Budding.  
 1035. Fløde-do.

- Nr.  
 1036. Ingefær-Budding.  
 1037. Karamel-do. eller Maizena Karamel-do.  
 1038. Likør-do.  
 1039. Mandel-do.  
 1040. Rom-do.  
 1041. Sne-do.  
 1042. Soiré-do.  
 1043. Svensk do.  
 1044. Ris à l'amande.  
 1045. do.-Karamel.  
 1046. do. à la Pompadour.  
 1047. Buddinger af Buddingpulvere.

*Fromager.*

1048. Ananas-Fromage.  
 1049. Appelsin-do.  
 1050. Bavaroi.  
 1051. Chokolade-Fromage.  
 1052. Jordbær- eller Hindbær-do.  
 1053. Kaffe-Fromage.  
 1054. Kan ikke la' være.  
 1055. Maizena-Fromage.  
 1056. Prince of Wales-do.  
 1057. Rom-do  
 1058. Semoule-Fløde-Rand.  
 1059. Flødeskum med Frugt-Puré.

*Stivnet Crème.*

1060. Vanille-Crème.  
 1061. Karamel-do.  
 1062. Engelsk Nougat-do.  
 1063. Kaffe-do.  
 1064. Likør-do.  
 1065. Mandel-eller Nødde-do.  
 1066. Pistacie-do.

*Is.*

1067. Frysning af Is.  
 1068. Crème til do.  
 1069. Chokolade-do.  
 1070. Karamel-do.  
 1071. Nougat-do.  
 1072. Nødde-do.  
 1073. Pistacie-do.  
 1074. Vanille-Is.

- Nr.  
 1075. Vanille-Is med Puré af friske Frugter.  
 1076. *Parfait* (Skum-Is).  
 1077. Frossen Fløde.  
 1078. *Frugt-Is*.  
 1079. Abrikos-Is.  
 1080. Appelsin-do.  
 1081. Citron-do.  
 1082. Jordbær-do.  
 1083. Kirsebær-do.  
 1084. Is-Punch à la Romaine.

**Forskellig Dessert.**

1085. Abrikoser med Makroner og Flødeskum.  
 1086. Appelsiner med Makroner og Flødeskum.  
 1087. Bondepige med Slør.  
 1088. Rungsteds Lyksalighed.  
 1089. Tricolore.  
 1090. Trifles.  
 1091. Indbagte Æbler i Butterdejg.  
 1092. Æblegrød med Mandeldejg.  
 1093. do. do. stødte Makroner.  
 1094. Æble-Pyramide.

**Gelé.**

1095. Ananas-Gelé.  
 1096. Appelsin-do.  
 1097. Blandet Frugtsaft til do.  
 1098. Jordbær-Gelé.  
 1099. Maraskino-do.  
 1100. Rabarber-do.  
 1101. Stikkelsbær-do.  
 1102. Hvid Vin-do.  
 1103. Rød do. do.

**Frugt-Grød.**

1104. Abrikos Grød med billig Crème.  
 1105. Rabarber-do.  
 1106. Rød-do.  
 1107. Stikkelsbær-do.  
 1108. Sveske-do.  
 1109. Tyttebær-do.  
 1110. Æble-do.

## FJERDE DEL BAGNING

Nr.  
Mel.  
Appelsin- og Citronskaller.  
do., Citron- og Pommerans-Essens.  
Citronsaft.  
Forme og Plader.  
Gammelt Brød.  
Korender og Sultana-Rosiner.  
Mandler.  
Pensling af Brød og Kager.  
Pressegær.  
Vanille-Tabletter.  
Æg.  
Æggehvider.  
Opbevaring af do.

### *Glasur.*

Vand-Glasur.  
Sprøjte-do.  
Chokolade-do.

### **Smaa Kager til Dessert.**

1111. Fløderuller.  
1112. Kræmmerhuse.  
1113. Kys.  
1114. Linsler.  
1115. Muslingskaller.  
1116. Tarteletter.  
1117. Vandbakkelser.  
1118. Walesboller.  
1119. Butterdejgs-Æblekager.

### **Store Kager til Dessert.**

1120. Amerikansk Abrikos-Kage.  
1121. Betty Hennings-do.  
1122. Genfer-do.  
1123. Jordbær-do.  
1124. Lag-do.  
1125. Othello-do.  
1126. Sveske-Tærte.  
1127. Æble-Kage med Tvebakker.

### **Smaa Kager.**

#### *Kranse.*

1128. Butterdejgs-Kranse.  
1129. Fløde-do.

Nr.  
1130. Kærligheds-Kranse.  
1131. Spanske do.  
1132. Vanille-do.

### *Kringler.*

1133. Butterdejgs-Kringler.  
1134. Croquant-do.  
1135. Linse-do.  
1136. Sand-do.  
1137. Te-do.  
1138. Sukker-do. (tynde).

### *Smaakager.*

1139. Brunsviger-Kager.  
1140. Butterdejgs-do.  
1141. Daisy-Cakes.  
1142. Esser.  
1143. Finsk Brød.  
1144. Ingefær-Kager.  
1145. Jøde-do.  
1146. do. do. med Chokolade-Glasur.  
1147. Klejner 1.  
1148. do. 2.  
1149. Korende-Kager.  
1150. Linse-Makroner.  
1151. Makroner.  
1152. Mandel-Kager.  
1153. Mimis-do.  
1154. Marengs.  
1155. Chokolade-do.  
1156. Pebernødder (brune).  
1157. do. (hvide).  
1158. Pumpernickel.  
1159. Snegle-Kager.  
1160. Sirups-do. (brune).  
1161. Vanille-do.  
1162. Vanille-do.

### **Brød til „Five o'clock tea“.**

1163. American-Cake.  
1164. Asta-Kage.  
1165. Citron-Cake.  
1166. Christmas-do.  
1167. Ginger-Bread.

Nr.

- 1168. Lady's-Cake.
- 1169. Napoleon-do.
- 1170. Palace-do.
- 1171. Plum-do.
- 1172a. Sand-Kage.
- 1172b. do. med Maizena.
- 1173. Seed-Cake.
- 1174. Soda-do.
- 1175. Sultana-do.
- 1176. Yelva-do.
- 1177. York-do.
- 1178a. Æggehvide-Kage.
- 1178b. Maizena Kokos-Kager.

**Smaabrød.**

- 1179. Paris-Buns.
- 1180. Muffins.
- 1181. White Scones.

**Kiks.**

- 1182. Rug-Kiks 1.
- 1183. do. do. 2.
- 1184. Maizena-do.
- 1185. Pillsbury-do. 1.
- 1186. do. do. 2.
- 1187. Knækbrød.

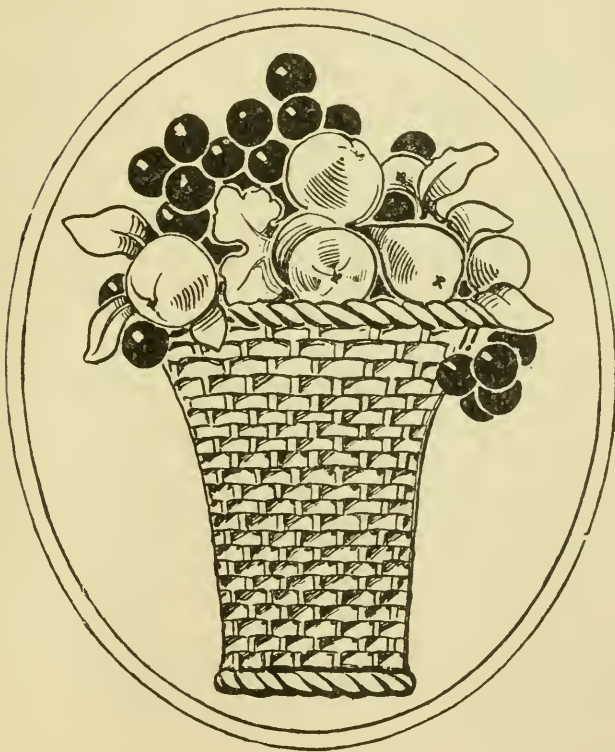
Nr.

**Brød med Gær og Bagepulver.**

- Fastekringler Horn, Servietbrød m. m.*
  - 1188. Smør-Horn.
  - 1189. Berkes-do.
  - 1190. Fastekringler.
  - 1191. Kommenskringler.
  - 1192. Rundstykker.
  - 1193. Berkes-Stænger.
  - 1194. Salt-Stænger.
  - 1195. Simler.
  - 1196. Brioche.
  - 1197. Crème-Snitter eller Crème-Stænger.
  - 1198. Fastelavnsboller.
  - 1199. Franskbrød, bagt i Form.
  - 1200. do. do. paa Plade.
  - 1201. Sigte-Brød.
  - 1202. Sur-do.
  - 1203. Jule-Kage.
  - 1204. Stor Kringle.
  - 1205. Søster-Kage.
  - 1206. Wienerbrød.
  - 1207. Tvebakker, smaa, fine.
  - 1208. Kaffe-Brød, do. do.
  - 1209. Marcipan.
-

FRØKEN JENSENS  
SYLTEBOG

ENOGTYVENDE OPLAG



---

GYLDENDALSKE BOGHANDEL - NORDISK  
FORLAG - KJØBENHAVN - KRISTIANIA  
BERLIN - LONDON - MDCCCCXX

## SYLTNING

er med andre Ord Konservering af Frugt og Grønsager paa en Tid, hvor de forekommer i rigeligst Mængde, saaledes at de kan udnyttes paa forskellig Maade i Vinterens Løb, da de friske Varer paa denne Aarstid ikke bringer stor Afveksling i de daglige Maaltider.

Da Forbruget af Grønsager og Frugt i de senere Aar er tiltaget meget, vil det være af Betydning for enhver Husmoder at kunne foretage sin Syltning paa den letteste og billigste Maade.

Først vil jeg henstille til den store Mængde af Husmødre, som er nødsaget til at købe alt til Syltning, om de ikke kunde have Lyst til blot for et Aar at optage en nøjagtig Fortegnelse over Indkøbene lige fra Sommerens Begyndelse, til Syltetiden slutter hen ad Efteraaret. Deri maa indbefattes Udgiften til Sukker samt øvrige Tilsætninger, som udkræves; thi selv om Priserne varierer noget, vil et saadant Regnskab altid være en udmærket Oversigt over en Udgiftspost, der i mange Hjem let bliver altfor følelig, naar Overblikket mangler\*).

Jeg har dernæst undladt at skænke de forskellige Køkken-Rekvisitter, som forefindes i Handelen og anbefales som mere eller mindre uundværlige ved Syltningen, nogen nærmere Omtale, idet jeg gaar ud fra den Forudsætning, at kun et meget ringe Antal af vore Husmødre føler Lyst eller har Raad til Anskaffelsen af saadanne. Jeg har derfor søgt at holde mig til den simplest mulige Fremgangsmaade, den som jeg selv igennem mange Aar har benyttet.

FRØKEN JENSEN.

\*) I Frk. Jensens Husholdningsbog findes et saadant Sylte-Skema.



## HENKOGNING AF KOMPOT-FRUGTER

Denne Konservering af Frugt vil sikkert blive Fremtidens Syltemaade. Endnu bliver Henkogning i mange Hjem anset for et særligt vanskeligt Arbejde, og de henkogte Kompotfrugter betragtes som Luksus, men i Virkeligheden er det den billigste, den ubetinget sundeste, og man kan vel næsten betegne denne Henkogning som den letteste Behandling af Frugten.

Det maa bestemt overholdes, at der til Henkogning kun anvendes god og udsøgt Frugt, som er fri for stødte Pletter; thi da vil den holde sig fortræffeligt, til Trods for det ringe Kvantum Sukker, der tilsættes. Se endvidere Henkogning af Grønsager Side 366.

Har man aabnet for et Glas henkogt Frugt og ikke benyttet hele Indholdet, maa Saften gives et Opkog og hældes kogende over Resten. Er der ikke tilstrækkeligt af Saft, suppleres den med en tynd Sirup, kogt af ganske lidt Sukker og Vand. Glasset tilbindes, og Frugten kan da holde sig i nogle Dage.

De henkogte Frugter, som er i Handelen, ligger ofte i en rød Frugtsaft; denne røde Farve faas ved at tilsætte nogle Draaber Cochenille-Farve, som faas hos Materialisterne.

### Henkogning i Glas, i Hø eller Dampgryde.

Glassene har nu fortrængt Daaserne i vore Husholdninger; de er ogsaa betydeligt lettere at arbejde med. Herkules-Glasset er et udmærket stærkt og billigt Glas, som aldrig knækker. Bedst er naturligvis *Dampgryden* til at henkoge i, her hældes blot lidt koldt Vand i Bunden af Gryden (5 à 6 Centimeter (c. 2 Tommer) højt maa dette naa). Overdelen af Gryden stilles derover, og Glassene med Frugten anbringes paa Risten; Laaget lægges paa, og saa snart Vandet deri er bragt i Kog, regner man, at Kogningen begynder. Paa denne Maade kan Glas af forskellig Højde koges samtidig, men Kogningen maa foregaa jævnt, og naar denne er endt, aftages Laaget. Nu kan Glassene enten henstaa paa Risten til Afkøling eller optages og tildækkes med et uldent Tæppe Natten over. Henkoges Frugten paa den mere primitive Maade i Vand i en Gryde, maa Glassene være ens høje og omvikles med Klæder eller Hø; ogsaa Grydens Bund maa være dækket dermed. Glassene maa ikke berøre hverandre i Gryden, og efter at de er anbragt, fyldes koldt Vand deri, indtil det naar op til Glassenes Hals. Efter endt Kogning henstaar Glassene en Tid deri til Afkøling.

**Glassenes og Frugtens Behandling.**

Glassene renses med stærkt Sodavand. henstaa dermed maa de ikke, det gør dem let uklare; de skylles efter med varmt Vand og tørres godt. Laagene faar samme Behandling. Forinden de fyldes, skylles de med Vinsprit.

Frugten maa være friskplukket, *ikke overmoden, næppe moden*, omhyggeligt pillet, skrællet eller skyllet, hvilken Behandling den nu kræver (se de forskellige Frugter her i Syltebogen); den kastes et Øjeblik i den forud kogte, tynde Sirup. Enkelte Frugter taaler næppe at faa et Opkog, men kun skoldes deri, dette gælder for Eksempel Stikkelsbær. Under Paafyldningen stødes Glasset jævnlgt imod Bordet — Frugten skal ligge tæt pakket — og den hede Sirup hældes ganske langsomt over, indtil den naar 3 Centimeter (en god Tomme) fra Glassets Kant. Glassets Kant tilige med Gummiringen aftørres meget omhyggeligt, Ringen trykkes fast ned omkring Glassets Hals, Laaget følger efter og maa sidde ganske lige, hvorefter Klemmen trykkes over Midten af Laaget. Frugten hensættes til Afkøling, omtrent kold skal den være, før den henkoges. Dagen efter Kogningen aftages Klemmerne, og Laaget skal nu sidde *urokkeligt fast*, ellers maa der foretages endnu en Kogning af Glasset. Gem ikke de brugte Gummiringe, de maa fornyes hvert Aar. Glassene opbevares paa et helst køligt, luftigt og mørkt Sted og maa i den første Tid efter Henkogningen jævnlgt tilses. Opbevares opretstaaende; de aabnes ved at stikke en Naal under Gummiringen.

**Sukker-Tilsætningen og Henkogningstiderne for Frugterne.**

Disse Angivelser af Sukkermængden for de forskellige Frugtsorter samt Kognings Varighed vil i det væsentlige kunne følges. Hvad Sukkermængden angaar, da beror det paa Smagen. Sukkeret kan ogsaa helt udelades, og Frugten blot henkoges i Vand, men da kræver den Sukker, naar den skal spises. Vandet, som er i Glassene, maa da koges med Sukkeret og hældes kogende over Frugten, som helst maa henstaa nogle Timer i den søde Sirup, forinden den skal spises.

Stikkelsbær (grønne)	750 g (150 Kv.)	Melis til 1 l (1 Pot)	Vand	Koges 15 Minutter.
Ribs	750 - (150 - )	— - 1 - (1 - )	—	
Solbær	500 - (100 - )	— - 1 - (1 - )	—	Koges 15 à 20 Minutter.
Morbær	500 - (100 - )	— - 1 - (1 - )	—	
Brombær	500 - (100 - )	— - 1 - (1 - )	—	Koges 20 à 25 Min.
Kirsebær	600 - (120 - )	— - 1 - (1 - )	—	
Blommer	600 - (120 - )	— - 1 - (1 - )	—	Koges 25 à 30 Min.
Abrikoser	600 - (120 - )	— - 1 - (1 - )	—	
Ferskener	600 - (120 - )	— - 1 - (1 - )	—	Koges 40 Min.
Æbler	500 - (100 - )	— - 1 - (1 - )	—	
Pærer	400 - ( 80 - )	— - 1 - (1 - )	—	15 Min.
Rabarber (Grønsg.)	750 - (150 - )	— - 1 - (1 - )	—	

**Jordbær og Hindbær** kan enten nedlægges lagvis i Glassene med 125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓕ) Melis, eller dette smeltes i ubetydeligt Vand og hældes kogende over den i Glassene godt sammenrystede Frugt. Opløses Sukkeret i ubetydeligt kogende Vand, gaar der fuldt saa meget Frugt i Glassene. Koges i 15 Minutter.

## KOMPOT-FRUGTER, OPBEVAREDE VED SVOVLING

Til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) Frugt tages kun 125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓕ) stødt Melis, som koges til en tynd Sirup med  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand, og heri koges Frugten. Medens dette foregaar, tændes Ild i et lille Stykke Svovlbaand, hvorover de i Forvejen rengjorte, klare og aldeles tørre Glas stilles omvendt for at fyldes med Svovldampen.

Efterhaanden som de fyldes, hensættes de med Bundene i Vejret, for at Dampen ikke skal trænge ud. Saa snart Frugten er kogt, tages den op af Siruppen og kommes i de svovlede Glas. Saften koges nogle Minutter og hældes straks over Frugten. Glassene, som ikke maa være helt fyldte, tilbindes efter følgende Anvisning:

2 à 3 smaa, tørre, ganske tynde Fyrrepinde af en Længde, som passer til Glassets Vidde, presses paa Kryds og paa tværs ned i Glasset, men maa helst ikke berøre Frugten. Et lille Stykke Svovlbaand saa stort som en 10 Øre antændes og lægges ned paa Pindene; men først naar Svovlbaandet brænder godt, tilbindes Glasset hurtigst muligt med Pergamentpapir, der tillige med Sejlgarnet er dyppet i kogende Vand og derefter godt aftørret. Hvad enten der til Frugten anvendes Glas med vide Halse eller mindre Krukker, maa de henkogte Ting helst opbevares paa et tørt, mørkt og lidt køligt Sted, særlig i den første Tid. Det gælder om, at Glassene tilbindes aldeles lufttæt. Frugten faar ikke Afsmag hverken af Svovlet eller af Fyrrepindene, til Trods for at det bliver liggende i Glassene.

### 1. **Abrikos-Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$ Ⓕ) stødt Melis, $1\frac{1}{4}$ dl ( $\frac{1}{2}$ Pægl) Vand til $\frac{1}{2}$ kg (1 Ⓕ) Frugt.)

Ikke helt modne Abrikoser flækkes, og Stenene udtages. I en tynd Sirup, kogt af Sukkeret og Vandet, gives Frugten kun et godt Opkog og lægges i de svovlede Glas, hvorefter Siruppen indkoges nogle Minutter, forinden den hældes kogende over Frugten. Glassene tilbindes straks som ovenfor anvist. Stenene kan knuses, og Kærnerne skoldes og koges i 5 Minutter, enten sammen med Frugten eller for sig selv, i lidt af Siruppen. Nogle af Kærnerne blandes i saa Fald ved Serveringen sammen med Kompotten; thi denne opbevares fuldt saa godt uden at være syltet sammen med Kærnerne, der let bringer den i Gæring. En anden Anvendelse af Abrikoskærner er at benytte dem i Stedet for Mandler; Stenene knuses da efterhaanden, som man vil anvende Kærnerne.

**2. Sveskeblomme-Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Blommerne lægges i Sigten og overhældes med kogende Vand. I Sukkeret og Vandet, som er kogt til en tynd Sirup, gives Blommerne kun et Par Minutters Kogning, da de maa være hele, naar de fyldes i Glassene. Siruppen indkoges 6 à 8 Minutter og hældes straks over Blommerne. Glassene forsynes med Pinde og Svovl, som antændes, og derefter tilbindes Glassene.

**3. Flækkede Sveskeblommer til Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Blommerne skoldes i kogende Vand, indtil Skindet let lader sig trække af; da flækkes de, og Stenene udtages. Blommerne gives lige et Opkog i Siruppen, som omtalt i foregaaende Opskrift, kommer derefter i Glassene, og Saften koges nogle Minutter, før den hældes over dem. Stenene knuses, og nogle af Kærnerne koges som Abrikoskærner, Nr. 1.

**4. Grønne Blommer til Kompot.** (Reine-Clauder.) (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

De ikke helt modne, grønne Blommer kan behandles som Sveskeblommer og koges ligesom disse enten hele eller flækkede.

**5. Fersken-Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Ferskenerne lægges i kogende Vand for at Skindet lettere kan trækkes af. De flækkes, Stenene udtages, og Frugten og Kærnen behandles som Abrikoser, Nr. 1.

**6. Hindbær-Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Sukker og Vand koges til en tynd Sirup. Store, hele, udsøgte Hindbær kommer i Siruppen. De maa optages med Hulskeen, saa snart de staar paa Kog, og lægges i de svovlede Glas. Saften indkoges i 6 à 8 Minutter og hældes over Bærrene. Pinde og Svovl nedlægges oven i Glassene, antændes, og Glassene tilbindes hurtigst muligt.

**7. Jordbær-Kompot.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Af Jordbær vælger man helst de meget store, faste og kødfulde Bær, der behandles som Hindbær. Ananasjordbær er særlig smukke til Henkogning.

**8. Kirsebær-Kompot.** (Gule spanske.) (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓒ) Frugt.)

Halvdelen af Stilkene afklippes; Sukker og Vand koges til en tynd Sirup, hvori Kirsebærrene koges i omtrent 5 Minutter. De fyldes i de

svovlede Glas, og Saften koges i 8 à 10 Minutter, forinden den hældes over Bærrene. Stenene kan, om man synes, udstikkes af Kirsebærrene, forinden de syltes. Tilbindes som tidligere anvist.

### 9. Moreller.

De smukke røde Glasmoreller konserveres ligesom de spanske Kirsebær, Nr. 8.

### 10. Mirabeller. (*Gule Blommer.*)

Behandles som Sveskeblommer, Nr. 2.

### 11. Morbær.

Tilberedes som Hindbær-Kompot, Nr. 6.

### 12. Pære-Kompot. (*125 gr (1/4 Ⓖ) stødt Melis, 1 1/4 dl (1/2 Pægl) Vand til 1/2 kg (1 Ⓖ) Frugt.*)

Ikke fuldt modne Graapærer eller Bergamotter skrælles, Blomsten bortskæres, og Stilken afskrabes. Under Skrælningen lægges Pærerne i Vand, tilsat lidt Eddike. I en tynd Sirup, kogt af Sukkeret og Vandet, koges Pærerne, indtil man med Lethed kan stikke en Strikkepind igennem dem; da optages de og lægges i de svovlede Glas. Saften koges i 6 à 8 Minutter, forinden den hældes kogende over Frugten. Pærerne kan ogsaa parteres i 2 eller 4 Dele, og Kærnehuset fjernes; men Frugten er smukkest, naar den er kogt hel.

### 13. Æble-Kompot. (*125 gr (1/4 Ⓖ) stødt Melis, 1 1/4 dl (1/2 Pægl) Vand til 1/2 kg (1 Ⓖ) Frugt.*)

Æblerne, som anvendes hertil, maa være fine og faste Æbler, der ikke let koger ud. De skrælles, lægges i Vand med Eddike og koges som Pærerne. Da man hele Vinteren kan faa de friske Æbler, er det vel nærmest den Frugt, der i Husholdningen mindst anvendes til Henkogning som Kompot.

## SYLTETØJ

AF

### BÆR-, KÆRNE- OG STENFRUGTER M. M.

Forskellen imellem Kompot og det saakaldte Syltetøj er den, at det sidste tilberedes med betydelig mere Sukker.

### 14. Abrikoser. (*1/2 kg (1 Ⓖ) stødt Melis, 1/4 l (1 Pægl) Vand til 1/2 kg (1 Ⓖ) Frugt.*)

Ikke fuldt modne Abrikoser skoldes i kogende Vand og flækkes; Stenene udtages og knuses.

Sukkeret og Vandet koges til en tynd Sirup og hældes over Abrikoserne. Næste Dag hældes Saften fra, koges og skummes, forinden Abrikoserne kommer deri for at gives et Opkog. De optages og lægges i Glassene, hvorefter Saften koges, indtil den er tilstrækkelig jævn; da hældes den over Frugten, og Glassene maa straks overbindes.

**15. Raa Abikoser med Arrak.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓐ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) Frugt.)

Modne Abrikoser skrælles og flækkes; Stenene udtages og knuses, og Frugt, Sukker og Kærner nedlægges lagvis i Glassene og overhældes med god Arrak, hvorefter Glassene straks tilbindes.

**16. Ananas.** (625 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓐ}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) skrællet Frugt.)

Den modne Ananas skrælles og skæres i 1 knap Centimeter ( $\frac{1}{4}$  Tomme) tykke Skiver. Skrællerne koges i saa meget Vand, som er tilstrækkeligt til at koge Sukkeret i. Vandet sis, og det angivne Maal Vand koges med Sukkeret til Sirup, hvori Ananas-Skiverne kommer for lige at staa paa Kog. Det Hele ophældes i en Krukke, tildækkes og hensættes 2 à 3 Dage. Da afhældes Saften, som koges, til den er jævn, før Frugten kommer deri et enkelt Minut. Fyldes derefter i Glas, som straks tilbindes.

**17. Hele Appelsiner.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) Frugt.)

Appelsinskallerne afridses med en skarp Kniv i ensartede brede Striber, hvoraf hveranden aftrækkes, saa Appelsinerne faar et sribet Udseende. De gennemstikkes nogle Gange med en spids, skarp Kniv eller med en Spækkenaal og lægges et Døgn i koldt Vand, hvoraf de optages for derefter at koges i frisk Vand og under Laag, indtil Skallerne er møre at stikke i. Frugten tages da op, lægges paa Sigten, og først naar den er afløben, kommer den i Krukken og overhældes med den hede, godt afskummede Sirup, som er kogt af  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) Sukker og  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (hvert Pund) Frugt. Krukken hensættes tildækket til næste Dag. Siruppen hældes da fra, koges og hældes varm over Frugten, som atter tildækkes godt. Efter 3 à 4 Dages Forløb hældes det Hele i Gryden, og Frugten gives et Opkog, hvorefter den optages og lægges i Krukken. Siruppen skummes og indkoges, til den er jævn; da hældes den varm over Appelsinerne. Krukken tilbindes straks.

**18. Asier med Ingefær.** (75 gr (15 Kv.) hel Ingefær,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Vand,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) skrællede Asier.)

Asierne skrælles, flækkes, udhules med en Sølvske og tørres i et Klæde, forinden de udskæres paa tværs i smalle Strimler, enten med en almindelig Kniv eller med en Urtekniv.

Ingefærren lægges i Blød i Vand til næste Dag; da skoldes, skræbes, skylles og koges den sammen med Eddiken og Sukkeret til en tynd Sirup, hvori Asiestykkerne kommes. De koges i omtrent 5 Minutter, ophældes paa Dørslaget, og Siruppen koges, til den er jævn, sammen med Ingefærren. Asierne kommes atter i Gryden for at blandes med Siruppen, forinden de fyldes i Krukken, som tilbindes, naar Syltetøjet er ophældt. Ingefærren kan blive liggende i Krukken imellem Asierne, eller ogsaa optages den og bindes ind i en klar Klud for at lægges oven i Krukken.

**19. Søde Asier.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓖ) *Farin* eller stødt *Melis*,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl*) *Eddike*,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl*) *Vand* til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) *skrællede Asier*.)

Asierne skrælles, flækkes, udhules og overhældes derefter gentagne Gange med kogende Vand, hvori de maa henstaa, indtil de er kolde. De hældes da paa Sigten og tørres derefter i et Klæde, forinden de udskæres i Strimler som de foregaaende.

Sukker, Eddike og Vand koges til Sirup sammen med nogle faa hele Nelliker og et Par Stykker hel Kanel. Asierne koges heri i omtrent 5 Minutter, ophældes i Krukken og tildækkes.

Efter 3 à 4 Dages Forløb hældes Siruppen fra og indkoges, til den er meget jævn. Den hældes varm paa Asierne, som tilbindes.

**20. Berberisser.**

Kan syltes som hele Ribs, Nr. 176, Ribs-Gelé, Nr. 109—110, og Ribs-Saft, Nr. 188.

Der findes 2 Sorter Berberisser, af hvilke man helst maa vælge den uden Kærner. Nogen nærmere Beskrivelse af Frugtens Tilberedning er udeladt, eftersom det i de senere Aar er konstateret, at det er en højst skadelig Buskvækst, som danner Overgangsledet for Rustsvampens Overførelse paa vore Kornmarker, hvorfor Landmanden søger at faa den udryddet.

**21. Sveskeblommer uden Skind og Stene.** ( $\frac{3}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓖ) *Demerara Sukker*,  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  *Pot*) *Vand* til 1 kg (2 Ⓖ) *Frugt*.)

Modne Sveskeblommer lægges i kogende Vand, indtil Skindet med Lethed lader sig trække af. Med en Kniv skæres en Ridse paa langs af Blommerne, hvorigennem Stenene udtages; disse kan knuses og Kærnerne koges sammen med Blommerne. Sukker og Vand koges til Sirup tillige med 50 gr (10 Kv.) Sukat, 50 gr (10 Kvint) kandiseret Pomeransskal, samt Skal af 1 Citron, alt skaaret i meget fine, smalle Strimler. Naar Siruppen er kogt og skummet, kommes Blommerne deri, men ikke for mange ad Gangen. De maa kun lige faa et Opkog og ligge smukt hele, naar de optages med Hulskeen for at lægges i Krukken. Siruppen indkoges, til den er jævn; da hældes den over Blommerne, som tilbindes.

Efter en Uges Tids Forløb maa de tilses, og skulde Saften da være

for tynd, hældes blot den øverste af, som indkoges og hældes varm paa Blommerne. Paa Bunden af Krukken vil Saften altid være tilstrækkelig jævn.

**22. Sveskeblommer med Eddike.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) Demerara Sukker,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugt.)

Blommerne overhældes med kogende Vand og lægges paa Dørslaget. Naar Sukker og Eddike er kogt til en tynd Sirup, kommes Blommerne deri, men ikke flere ad Gangen, end at man kan paase, at de ikke gaar itu under Kogningen. De koges kun et Par Minutter, optages med Hulskeen og spredes paa flade Fade, indtil de er afsvalede, og der har dannet sig ligesom en Glasur over dem; da først nedlægges de i Krukken. Lidt hel Kanel kommes i Saften, som koges, indtil den er jævn, hvortil medgaar omtrent 1 Times Tid. Behandlede paa denne Maade bliver Blommerne udmærket gode, og man undgaar baade at prikke og aftørre dem. Saafremt Saften koger tilstrækkeligt længe, behøver den ikke oftere at indkoges, og Blommerne tilbindes. Skulde det imidlertid hænde, at Saften efter nogle Dages Forløb alligevel er bleven tynd, er det kun den øverste, som behøver at afhældes og indkoges. De revnede eller mindre gode Blommer, som pilles fra før Syltningen, kan anvendes til Chutney, se Nr. 243.

**23. Sveskeblommer med Arrak.** ( $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) Demerara Sukker,  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand til 1 kg (2 Ⓔ) Frugt.)

De aftørrede Blommer, hvoraf Stenene er udtagne (se Nr. 21), sættes over Ilden med det angivne Maal Vand. De optages, saa snart de begynder at koge, og lægges i Sigten. Naar Vandet er godt afløbet, kommes Blommerne i Krukken. Sukkeret kommes i Gryden sammen med Vandet fra Blommerne og koges til Sirup, der maa være saa jævn, at den hænger i Traade fra Skeen; den hældes kogende over Blommerne, som hensesættes til næste Dag. Da hældes det Hele i Gryden, og Blommerne optages, saa snart de koger, hvorefter Saften indkoges, forinden den hældes over Frugten. Næste Dag hældes saa megen god Arrak over Blommerne, at de fuldstændig dækkes dermed, og derefter tilbindes Krukkerne.

**24. Grønne Blommer.** (*Reine-Clauder.*)

De kan syltes som Abrikoser, Nr. 14.

**25. Grønne Blommer med Rom.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) stødt Melis til 1 kg (2 Ⓔ) Frugt.)

Blommerne aftørres, og det yderste af Stilkene afklippes, forinden de nedlægges i Glas eller Krukker, bestros med Sukkeret og overhældes med hvid Rom. Glassene tilbindes med Blære, i hvilken der med en Naal stikkes nogle Huller, og derefter omvikles Glassene med Hø. De stilles over Ilden i en Gryde med koldt Vand, hvori de koger 1 Kvarter, og bliver



derefter staaende i Vandet, indtil de er omtrent kolde. Se Anvisning for Bær, kogt paa Flasker eller Henkogning af Kompot-Frugter.

**26. Blaabær.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓖ) Demerara Sukker til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) Frugt.)

De modne Blaabær tillige med Sukkeret sættes over svag Ild; de skummes godt under Kogningen, hvortil medgaar 10 à 15 Minutter. Bærrene hældes derefter paa Dørslaget, og Saften koges med nogle Stykker hel Kanel i mindst 1 Kvarter.

Bærrene kommes lige ned i den kogende Saft, forinden de hældes i Krukkerne, som tilbindes, naar Frugten er ophældt.

**27. Brombær.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) Frugt.)

Naar Sukkeret er kogt sammen med Vandet, kommes Bærrene deri og gives kun et Opkog i Siruppen. De ophældes paa Dørslaget, og Saften indkoges, til den er jævn; da hældes Bærrene deri for at blandes med Saften og faa et Opkog, forinden de hældes i Krukken. Tilbindes straks.

*Brombær med Sprit, se Hindbær, Nr. 41.*

**28. Citroner.**

Syltes som Appelsiner, Nr. 17, eller som *Lemoner*, Nr. 238.

**29. Citron- eller Appelsinskaller.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) Skal.)

Kan syltes og anvendes til Bagning i Stedet for Pommeransskal. Skallerne pilles af Frugten i 2 eller 4 Dele; disse lægges 5 Dage i koldt Vand, der daglig fornys. Efter den Tid sættes de over Ilden i koldt Vand og koges møre under Laag, sædvanlig i knapt  $\frac{1}{2}$  Time. Skallerne optages, og alt det hvide bortskæres, forinden de vejes. Sukkeret koges til en tynd Sirup med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand, som først, naar det er afsvalet, hældes over Skallerne, der hensættes tildækket i 2 à 3 Dage. Siruppen hældes i en Gryde og koges, indtil den er jævn, sammen med Saften af 1 Citron. Til sidst gives Skallerne et Opkog deri, forinden de nedlægges i Glassene. Siruppen indkoges atter, til den er ganske jævn, hældes kogende over Skallerne, og Glassene tilbindes straks.

**30. Ferskener.**

Behandles som Abrikoser, Nr. 14.

**31. Ferskener med Cognac.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) Frugt.)

Sukkeret og Vandet koges til en temmelig jævn Sirup, hvori de hele Ferskener koges 3 Minutter og ophældes i Glas eller Krukker, som hensættes tildækkede 3 à 4 Dage. Efter den Tids Forløb hældes Siruppen

fra, indkoges, til den er meget jævn, og hældes da over Ferskenerne. Glassene maa ikke fyldes helt, da der, naar Frugten er afsvalet, maa paahældes rigeligt af god Cognac. forinden Glassene overbindes.

**32. Umodne Ferskenes.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Frugt.)

Ferskenerne aftørres og prikkes eller skrælles. De flækkes, og Stenene udtages. Sukker og Vand koges og skummes, forinden Frugten kommer deri for at koge nogle Minutter, hvilket retter sig efter dens Modenhed. Ferskenerne optages og lægges i Glassene, og Saften koges atter nogle Minutter, inden den hældes over Frugten. Efter 3 à 4 Dages Forløb hældes Saften fra, skummes og koges, til den er jævn; da hældes den over Ferskenerne. Glassene tilbindes, saa snart Syltetøjet er ophældt.

**33. Græskar som søde Asier.**

Det modne Græskar gennemskæres paa langs i 2 eller 4 Dele; Kærnerne samt alt det bløde Frøgemme afskrabes med en Sølske, forinden det skrælles. Græskarret udskæres i ganske smaa, langagtige eller firkantede Stykker, enten med en riflet Urtekniv eller med en almindelig Kniv, eller ogsaa udbores det i runde Kugler med en Kartoffelborer. For øvrigt syltes det som søde Asier (se Nr. 19). Det maa ikke koge længere, end til det er klart, da det ellers let bliver for blødt.

**34. Græskar med Citronskal.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) skrællet Græskar.)

Efter at Græskarret er behandlet som i Nr. 33, koges det, til det er klart, i en Sirup, kogt af Eddiken og Sukkeret tillige med fint snittet Skal af 2 Citroner. Græskarret hældes paa Dørslaget for senere at blandes med den stærkt indkogte Saft, forinden det fyldes i Glassene. Tilbindes, saa snart det er ophældt.

**35. Græskar med Ingefær.**

Se Asier med Ingefær, Nr. 18.

**36. Græskar med Vanille.** ( $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Vand,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) skrællet Græskar.)

Eddike, Vand og Sukker koges til en Sirup; deri kommer Græskarret, ituskaaret som tidligere forklaret. Det koges, Saften skummes, og Græskarret optages, naar Stykkerne er klare. Saften indkoges sammen med ituskaaren Vanille, og først, naar den er kogt rigtig jævn, kommer Græskarret deri for derefter at ophældes i Krukker eller Glas, som tilbindes, naar Syltetøjet er ophældt. 1 Stang Vanille beregnes til 3 kg (6  $\text{Ⓕ}$ ) Græskar.

**37. Gulerødder.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis, Saft af 3 og Skal af 1 Citron til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) udskaarne Rødder.)

Til Syltning foretrækkes Karotter. De skræbes, skylles, vejes og skæres i tynde Skiver, som atter udskæres i fine Strimler. Skallen af 1 Citron snittes ligeledes ganske fint og koges under Laag sammen med Rødderne i saa meget Vand, at det knapt dækker dem. Til Kogningen medgaar 1 Kvarters Tid, hvorefter Rødderne ophældes paa Dørslaget,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Melis og  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) af Urtevodet koges til en tynd Sirup sammen med Saften af de 3 Citroner; Rødderne kommer deri og koges 5 à 6 Minutter, hvorefter de atter hældes paa Dørslaget. Saften maa koges, til den er meget jævn; thi derved undgaar man at koge den gentagne Gange. Rødderne kommer lige ned i den kogende Saft for at blandes med den. Ophældes i Glassene, som tilbindes, saa snart Syltetøjet er færdigt.

**38. Hindbær.** 375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊞}$ ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Bær.)

Sukkeret og Vandet koges sammen, forinden Bærrene kommer i og faar et Opkog. De ophældes paa Dørslaget, og den afløbne Saft indkoges, til den er jævn, da hældes Bærrene deri for atter at faa et Opkog, hvorefter de hældes i Glassene, som tilbindes, saa snart Syltetøjet er ophældt.

**39. Hindbær og Ribs.** (English Jam.) (1 kg (2  $\text{⊞}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Hindbær og  $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{⊞}$ ) Ribs.)

Hindbær og Ribs pilles og nedstrøs lagvis i Gryden med Sukkeret. Sættes over svag Ild, indtil Bærrene begynder at safte, skummes da godt og koges i  $\frac{3}{4}$  Time. Ophældes og tilbindes straks.

**40. Hindbær med Ribssaft.** (English Jam.) ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) afpreden, raa Ribssaft til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Hindbær.)

Efter at Hindbærrene er pillede, kommer de i en Gryde, som sættes over en svag Ild for at koge 1 Kvarter. Under Kogningen maa der stadig røres og skummes godt. Derefter tilsættes Ribssaften og Sukkeret, og Bærrene koges atter  $\frac{1}{2}$  Time. Syltetøjet ophældes og tilbindes straks.

**41. Hindbær med Spirit.** ( $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Vinsprit,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Bær.)

Bærrene pilles, nedlægges lagvis med Sukkeret i Glas eller Krukker og overhældes med det angivne Kvantum Spirit, hvorefter de tildækkes godt. De to paafølgende Dage vendes Frugten forsigtigt omkring med en Ske, og Glassene tilbindes.

**42. Hyben.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Eddike,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Rosenvand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Hyben.)

Smukke, store, røde Have-Hyben, som er faste i Kødet, aftørres omhyggeligt i et Klæde. Stilkene maa gerne blive paa, hvorimod Bæger-

bladene afpilles. Med en Kniv skæres en Ridse paa langs af Frugten, og derigennem udpilles de smaa Nødder og Haarene.

Sukker, Rosenvand og Eddike koges til Sirup, der skummes, forinden Frugten kommer deri for at koge, indtil den er mør; da hældes det Hele paa Dørslaget, og Saften sættes atter over Ilden og indkoges godt. Frugten blandes med Saften og fyldes derefter i Glas eller Krukker, som tilbindes, naar Syltetøjet er færdigt. Syltetøjet serveres, overhældt med en ubetydelig Smule Rosenvand, der gør en udmærket Virkning.

**43. Hyben med Røm.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Jamaika-Røm til 1 kg (2  $\text{⊗}$ ) Hyben.)

Hyben, der er rensede efter foregaaende Anvisning kommer i kogende Vand, hvori de koges møre, og hældes straks paa Sigten. Sukkeret smeltes i  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) af Vandet, hvori Hybnerne er kogt, og Siruppen hældes lidt afsvalet over dem. De to følgende Dage afhældes Saften og opkoges; men først naar den er afkølet, hældes den over Frugten. 4de Dag afhældes Saften igen og indkoges til en meget tyk Sirup, hvori Hybnerne kommer uden at bringes i Kog igen. Efter at være til Dels afsvalet, overhældes Syltetøjet med Rommen, hvorefter det fyldes i Glassene og tilbindes.

**44. Jordbær.**

Kan syltes som Hindbær, se Nr. 38—41.

**45. Jordbær med Vin.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{⊗}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugt.)

Store, kødfulde Jordbær, helst de lyse Ananasjordbær, plukkes i tørt Vejr, pilles og maa straks nedlægges i fuldstændig tørre Glas med vide Halse; Sukkeret strøs imellem Bærrene. Glassene stødes mod Bordet, for at Frugten kan falde tæt sammen. I de fyldte Glas hældes saa megen Sherry eller Madeira, som der er Plads til. Tilbindes straks.

**46. Kastanier.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Kastanier.)

Af store, udsøgte, ægte Kastanier aftages den brune Skal, forinden de lægges nogle Minutter i kogende og derefter i koldt Vand, for at den inderste tynde Frøskal lettere kan fjernes.

$\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) pillede Kastanier sættes over Ilden i kogende Vand, tilsat Saften af en Citron; heri koges de omtrent møre og optages enten med en Hulske eller lægges paa Dørslaget.  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Melis smeltes i  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) af det Vand, hvori Kastanierne er kogt, og her tilføjes atter Saften af 1 eller 2 Citroner, ganske efter Smag. Kastanierne bringes lige i Kog i denne Sirup og ophældes straks i Krukken, som hensættes til næste Dag, da hældes Saften fra, gives et Opkog og hældes kogende over dem. Tredie Dag sættes Saften atter over Ilden for at indkoges, til den

er jævn; da kommes Kastanierne ned i den kogende Saft og fyldes derefter i Krukker, som tilbindes, medens Syltetøjet er hedt.

**47. Kirsebær uden Stene.** (*Marmelade.*) (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) udstukne Bær.)

Hertil kan benyttes enten Glasmoreller eller store, udsøgte saakaldte Mad-Kirsebær. Stilkene pilles af Bærrene, og Stenene udstikkes lettest med en Kirsebærtang, som købes i Køkkenudstyrs-Forretningerne.

Stenene overhældes med kogende Vand, og Kødet, som er paa dem, afgnides godt, hvorefter Saften sis fra; den kan, sammen med anden Saft og Skum fra Syltetøjet, tillaves som Frugtsuppe eller Rødgrød. Et Klæde bredes paa Bordet, herpaa udhældes Stenene, som gnides godt i det, forinden de lægges paa Pladen i en varm Ovn eller paa en Stegepande over svag Ild for at tørres fuldstændigt. Naar de knuses med Kødhammeren, lægges de enten imellem Papir eller i et Klæde, og kun de hele Kærner pilles fra.

Saften, som har samlet sig ved Bærrene, hældes i Gryden, og heri smeltes Sukkeret, forinden Frugten kommes i for at koges ganske jævnt og samtidig skummes godt i højst 10 Minutter. Bærrene tages op med en Hulske eller kommes paa Dørslaget, og naar Saften er godt afløben, hældes de i Krukken. Saften koges nu, indtil den er meget jævn, og Kærnerne gives til sidst et Opkog i den, hvorefter den hældes over Bærrene. Er der rigeligt af Saft, kan noget af den fyldes paa tørre Flasker og tilbindes med Pergament.

Kirsebærkærner er ikke absolut uskadelige, eftersom det er paavist, at endog en enkelt Kærne har kunnet indeholde saa megen Blaasyre, at det har foraarsaget Forgiftningstilfælde.

**48. Kirsebær uden Stene nedlagte i Sprit.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Vinsprit til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) udstukne Bær.)

De udstukne Kirsebær og Kærnerne, behandlede som ovenfor anvist, nedstrøs med Sukkeret, efterhaanden som de nedlægges i Krukken. Til sidst overhældes de med Spritten, og Krukken tildækkes godt. Der maa i de første 4 à 5 Dage daglig røres en Gang deri, for at Sukkeret kan blande sig med Spritten og Saften; da først tilbindes det lufttæt.

**49. Spanske Kirsebær.** (*Gule.*) ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) Bær.)

Enten udstikkes Stenene, eller ogsaa syltes de som hele Bær, af hvilke kun lidt af Stilkene afklippes. Sukker og Vand koges sammen til en tynd Sirup, Bærrene kommes deri, koges og skummes i 6 à 8 Minutter; da optages de og lægges i Dørslaget. Bærrene hældes i Krukken efter at være godt afløbne, og Saften sættes over Ilden for at indkoges, til den er meget jævn, hvorefter den hældes kogende over Frugten, som snarest muligt tilbindes. En Stang Vanille kan efter Smag koges i Saften.

**50. Kirsebær med Cognac.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Cognac til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Bær.)

Hertil kan anvendes enten gule, spanske Moreller eller almindelige Madkirsebær, men Kirsebærrene maa være fuldstændig tørre, hele og pletfri. Noget af Stilkene afklippes, forinden de lægges i tørre Glas, som bankes let imod Bordet, for at Bærrene kan falde sammen. Sukkeret udrøres i Cognac'en, hældes over Bærrene, og Glassene overbindes straks med Pergamentpapir.

**51. Kirsebær med Eddike.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Bær.)

Af Sukker kan man vælge mellem stødt Melis, Puddersukker eller Demarara-Sukker, det sidste giver den bedste Saft. Sukkeret kommes i Gryden lagvis med de pillede Bær, og Eddiken hældes derover. Gryden maa til at begynde med stilles over svag Ild, medens der jævnlig røres i den. Saa snart Bærrene koger, skummes de og optages paa Dørslaget, men ikke før de begynder at blive rynkede; sædvanlig regner man 10 Minutters Kogning. Bærrene, hvoraf Saften maa være godt afløben, hældes i Krukken, og Saften indkoges, til den er temmelig jævn. Den hældes kogende over Bærrene, som straks kan tilbindes med Pergamentpapir. Efter Behag kan man sammen med Saften koge nogle Stykker hel Kanel samt nogle Nelliker.

**52. Kvæder med Ingefær.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand, 75 gr (15 Kv.) hel Ingefær til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) skrællet Frugt.)

Der findes, som bekendt, baade Æble- og Pærekvæder; dog holder man for, at de sidste ubetinget er de bedste. De maa være smukt gule og helst forinden Nedplukningen have været udsatte for Frost. Kvæderne kommes i kogende Vand og koger, indtil de begynder at blive bløde; da optages de, afsvales, skæres i 4 å 8 Dele, og hele det haarde Kærnehus bortskæres; først nu vejes Frugten. Sukker og Vand koges til en Sirup, hvori Kvæderne koges fuldstændig møre. Frugten optages med Hulske og lægges i Krukken, hvorefter Saften indkoges, til den er jævn, sammen med det i Forvejen skoldede og skræbete Ingefær, som optages, før den kogende Saft hældes over Frugten, som ophældes, og Glasset tilbindes.

**53. Kvæder med Eddike.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) skrællet Frugt.)

Kvæderne skrælles og skæres i 8 Dele, og Kærnehuset afskæres. De sættes over Ilden sammen med Sukker og Eddike og koges møre, medens de samtidig skummes. Kvæderne optages, og Saften indkoges yderligere, før den hældes kogende over Frugten. Tilbindes, saa snart Syltetøjet er ophældt.

**54. Kvæder med Cognac.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓖ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg 1 Ⓖ) skrællet Frugt.)

Pærekvæderne skrælles, Kærnehusene bortskæres, og Frugten parteres i 8 Dele, som efterhaanden lægges i koldt Vand. Kvæderne koges til Dels møre i Vand; de optages, lægges paa en Sigte, og først naar Vandet er godt afløbet, gennemstikkes hvert Stykke med en finskaaren Strimmel Citronskal og et lille Stykke Kanel. Frugten vejes, og Sukkeret koges til en jævn Sirup med det ovenfor angivne Maal af det Vand, hvori Kvæderne er kogt. Siruppen hældes kogende over Frugten. Efter et Par Dages Forløb hældes Saften, som da er bleven betydelig tyndere, fra og koges, til den igen er meget jævn; da hældes den i Krukken over Kvæderne. Til sidst paahældes saa megen Cognac, at Frugten er dækket dermed. Kan straks tilbindes.

**55. Kvæder og Æbler.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓖ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) skrællet Frugt.)

Efter at Kvæderne er skrællede, parterede og Kærnehusene afskaarne, vejes Frugten, forinden den sættes over Ilden i saa meget kogende Vand, som er tilstrækkeligt til at dække Frugten. Heri koges Kvæderne, til de begynder at blive bløde, men ikke møre; da optages de paa Dørslaget. Vandet, hvori Frugten er kogt, tilsættes Sukkeret, som koges til en Sirup, hvori Kvæderne koges møre, men Stykkerne maa dog forblive hele. Efter at de er optagne, kan nogle faste, skrællede, parterede Madæbler koges møre i Saften. Begge Sorter fordeles i Glassene. Æblerne vil antage baade Udseende og Smag af Kvæderne. Hvis Saften ikke er tilstrækkelig jævn, maa den indkoges lidt mere, forinden den hældes kogende over Frugten. Glassene overbindes, naar Syltetøjet er færdigt.

**56. Melon.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) skrællet Frugt.)

Den modne, skrællede og i Skiver skaarne Melon nedstrøs lagvis med Sukkeret og hensættes til næste Dag. Saften, som har dannet sig, hældes i en Gryde, gives et Opkog og skummes for derefter at hældes kogende over Melonskiverne. Dette gentages de 2 paafølgende Dage. Melonen maa ikke koges.

**57. Melon med Cognac.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Cognac til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓖ) skrællet Frugt.)

Den skrællede og udskaarne Melon lægges lagvis med Sukkeret i Krukken, og Cognac'en hældes derover. Tilbindes straks.

**58. Melon med Ingefær.** (1 kg (2 Ⓖ) stødt Melis, 5 gr (1 Kv.) stødt Ingefær,  $2\frac{1}{2}$  gr ( $\frac{1}{2}$  Kv.) stødt, hvidt Peber til 1 kg (2 Ⓖ) skrællet Frugt.)

Den skrællede og i fingertykke Stykker skaarne Melon kommes et Øjeblik i kogende Vand for at gives et Opkog. Derfra hældes den paa Dør-

slaget og overhældes med koldt Vand. Melonstykkerne nedlægges i Krukken lagvis med en Blanding af Sukker, Ingefær, Peber samt ganske ubetydeligt Cayennepeber og henstaar tildækket til næste Dag. Saften hældes da fra, koges og skummes, hvorefter Melonen kommes et enkelt Minut deri, optages paa Dørslaget og hældes derfra i Krukken, men først efter at Saften er godt afløben. Denne indkoges, til den er jævn, og hældes kogende over Frugten, som derefter tilbindes.

**59. Melon med Rhinskvin.** ( $1\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Rhinskvin til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) skrællet Frugt.)

En ikke fuldmoden Netmelon skrælles, Kærnerne udtages, og Melonen skæres i mindre Stykker, enten med en almindelig Kniv eller med en riflet Urtekniv. Melonstykkerne nedlægges i en Krukke tillige med fint skaaren Citronskal (Skal af 1 Citron til  $1\frac{1}{2}$  kg (3  $\text{⊗}$ ) Melon). Sukkeret koges med Rhinskvinen til en tynd Sirup, som hældes kogende over Frugten. Næste Dag hældes Saften fra og indkoges til en meget jævn Sirup, som atter paahældes kogende. Skulde Frugten efter denne Behandling være for haard, kan den blot gives et Opkog i Siruppen. Krukken tilbindes, saa snart Syltetøjet er færdigt.

**60. Melon med Rom.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) hvid Rom til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) skrællet Frugt.)

Sukker og Vand koges til Sirup, hvorefter Rommen tilsættes. Heri gives den skrællede og ituskaarne Melon et Opkog. Frugten optages paa Dørslaget, og Saften indkoges, til den er meget jævn, for at undgaa Opkogningen næste Dag. Saften hældes kogende over Melonen. Krukken tilbindes, naar Syltetøjet er ophældt.

**61. Russisk Melon.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) skrællet Frugt.)

En ikke fuldmoden Melon skæres i mindre Stykker og overhældes med Eddike. Næste Dag optages Melonen og bestros med Sukkeret. Efter 4 à 5 Timers Forløb kommes det hele i Gryden, og Melonen koges, til den er klar, forinden den optages og lægges i Krukken.

Saften gives et Opkog og hældes over. Nogle hele Nelliker og hel Kanel tilsættes efter Behag. Tilbindes straks.

**62. Umoden Melon.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) skrællet Frugt.)

Den skrællede og i langagtige Stykker udskaarne Melon lægges i kogende Vand, tilsat ubetydeligt Allun, og gives et Opkog. Naar Melonen er blød, optages den paa Dørslaget og overhældes med koldt Vand.

Frugten lægges i en Krukke og dækkes med en tynd Sirup, kogt af det angivne Kvantum Sukker og Vand. De to paafølgende Dage hældes Saf-



ten fra. koges og skummes, men sidste Gang kommes Frugten deri for at gives et Opkog. Efter at Melonen er optaget, Saften afløben og Frugten lagt i Krukken. indkoges Saften yderligere for at blive fuldstændig jævn. Den hældes varm over Melonen. Tilbindes, saa snart Syltetøjet er op-hældt.

**63. Melonskal.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓕ) stødt Melis,  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) Skal.)

Melonen skrælles ganske tyndt, og Skallen udskæres i langagtige Stykker. Sukker og Eddike koges til Sirup og skummes, forinden Melonskal-len kommes deri for at koges mør.

Nogle faa hele Nelliker, et Par Stykker Kanel samt 1 Teskefuld helt, hvidt Peber koges sammen med Skallen. Ophældes og tilbindes. Serveres til Steg.

**64. Mirabeller.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Cognac til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) Frugt.)

Disse smaa gule Blommer maa ikke være fuldstændig modne. De over-hældes først med kogende og dernæst med koldt Vand. Sukker og Vand koges til tynd Sirup, og heri kommes Mirabellerne, som blot gives et Opkog. De optages og lægges i Krukken, og Saften indkoges, før den hæl-des kogende over Frugten. Syltetøjet tildækkes straks. Efter 2 Dages Forløb hældes Saften fra for yderligere at indkoges, og  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Cognac hældes i Gryden, saa snart den er løftet af Ilden, hvorefter Saften straks hældes over Mirabellerne og tilbindes. Mirabeller egner sig for-trinligt til at henkoges til Kompot.

**65. Morbær.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓕ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) Frugt.)

De modne Morbær nedstrøs med Sukkeret og hensættes til næste Dag; da hældes det hele i Gryden for blot at koge 4 à 5 Minutter. Morbærrene optages med Hulskeen, og Saften koges og skummes mindst i 10 Mi-nutter; den hældes kogende over Bærrene og Krukken tilbindes. Efter nogle Dages Forløb maa det tilses, og skulde Saften da være for tynd, hældes den fra, gives et Opkog og hældes straks over Bærrene.

**66. Moreller**

Glasmoreller kan syltes som Kirsebær, Nr. 47, eller som gule, spanske Kirsebær Nr. 49.

**67. Muldebær.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) Frugt.)

Disse norske Bær har i Udseende meget tilfælles med vore gule Hind-bær; Muldebærrene pilles, nedstrøs med Sukkeret og hensættes til næste Dag, da hældes det Hele i Gryden for netop at komme i Kog. Bærrene op-tages med Hulskeen og lægges i Krukken. Saften indkoges, til den er

jævn, da kommes 1 Sherry-Glas Cognac deri til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (Pund) Frugt, og Saften hældes kogende over Bærrene, som tilbindes, naar Syltetøjet er ophældt.

**68. Pomeransskal.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *Topmelis* til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *Skal.*)

Bruges i Husholdningen et større Antal Citroner eller Appelsiner, kan Skallerne syltes og benyttes i Bagværk, hvor man ellers anvender Pomeransskal eller Sukat. Skallerne afpilles i 2 Halvdele, lægges 3 à 4 Dage i koldt Vand, som daglig maa fornyes, og koges møre i Vand under Laag; derefter optages de og lægges paa Dørslaget. Sukkeret hældes over Skallerne. Efter 3 à 4 Dages Forløb hældes Siruppen fra og indkoges, til den er meget jævn, før den atter hældes over Skallerne. 3 Dage derefter hældes det Hele i Gryden og koges i 5 à 6 Minutter. Skallerne optages og lægges i Krukken, hvorefter Siruppen gives et Opkog, før den hældes over. Tilbindes.

**69. Paradisæbler.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *stødt Melis*,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl Vand*) til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *Frugt.*)

Paradisæblerne, af hvilke det halve af Stilkene er afklippede, sættes over Ilden i koldt Vand og bringes i Kog. De optages og lægges i koldt Vand. Sukker og Vand koges til en Sirup, hvori Æblerne koges saa møre, at man med Lethed kan stikke en Strikkepind igennem dem. Æblerne optages og lægges i Krukken, og Saften koges, indtil den er jævn; da hældes den kogende over dem. Tilbindes medens Æblerne er kogende hede.

**70. Pærer med Citron.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) *stødt Melis*,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl*) *Pærevand*, 1 *Citron* til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *skrællet Frugt.*)

Ligesom til Kompot vælger man hertil ikke fuldmodne Graapærer eller Bergamotter. De kan enten syltes hele eller parteres i 2 à 4 Dele, hvoraf Kærnehuset afskæres. Syltes de hele, bortskæres Blomsten; Stilkene, som bliver paa, afskræbes. Pærerne koges saa møre i Vand, at der med Lethed kan stikkes en Strikkepind igennem dem. Til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (Pund) Sukker tages  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl*) af det Vand, hvori Pærerne er kogt, tillige med Saften af 1 Citron og koges til en tynd Sirup, hvori Pærerne koges i mindst 5 Minutter sammen med Halvdelen af Citronskallen. Pærerne optages og lægges i Krukken, hvorimod Citronskallen fjernes. Saften indkoges, til den er jævn, da hældes den over Pærerne i Krukken, som straks tilbindes. Vandet, hvori Frugten er kogt, kan sammen med anden Saft anvendes til Frugtsuppe.

**71. Pærer med Røm eller Cognac.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) *stødt Melis*,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  *Pægl*) *af Pære-Vandet* til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *skrællet Frugt.*)

De hele skrællede Pærer koges til Dels møre i Vand. Sukker og Vand koges til en jævn Sirup, hvori Pærerne koges fuldstændig møre, før de

optages og lægges i Krukken. Saften, som koges, til den er meget jævn, tilsættes efter Smag Rom eller Cognac, men uden derefter at komme i Kog; Saften hældes over Pærerne, som helt maa dækkes dermed. Tilbindes snarest muligt.

**72. Pærer med Eddike.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) af Pære-Vandet til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) skrællet Frugt.)

Pærerne skrælles og kan enten halveres eller koges hele som Nr. 70. Sukker, Eddike og Vand koges til en tynd Sirup, hvori Frugten koges i nogle Minutter, optages deraf og lægges i Krukken og Saften indkoges til den er jævn. førend den hældes kogende over Pærerne. Syltetøjet tilbindes, naar det er ophældt.

**73. Pærer med Ingefær.** (25 gr (5 Kv.) hel Ingefær, 375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) skrællet Frugt.)

Ingefærren lægges i Blød Natten over; den skræbes, skoldes og koges sammen med Sukker, Eddike og Vand til en tynd Sirup, hvori de skrællede Pærer koges møre. De optages med Hulskeen og lægges i Krukken, hvorefter Saften hældes over dem, medmindre den ikke er tilstrækkelig jævn og derfor behøver mere Indkogning.

Ingefærren kan enten forblive i Krukken sammen med Pærerne eller optages. Krukken tilbindes, saa snart Frugten er hældt i den.

**74. Pærer i Tyttebærsaft.** (250 gr ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) Pudder- eller Demerara-Sukker til 1 l (1 Pot) Saft.)

Naar man piller Tyttebær til Syltning, kan de mindre gode piller fra, skylles og kommes i en Gryde med saa meget varmt Vand, at det staa lige med Bærrene. De koges mindst 1 Kvarter og hældes enten igennem en fin Sigte eller igennem Saftklædet, men uden at presses, da Saften maa være klar. Den maales og gives et Opkog med det angivne Kvantum Sukker, og deri kommes de skrællede, hele eller halve Pærer for at koges møre. De optages og lægges i Krukken, medens Saften atter koges, til den er jævn. Den hældes kogende i Krukken over Frugten og tilbindes straks. Tyttebærrene kan atter koges med mere Vand, og Saften sis fra for at anvendes i Frugtsuppe.

**75. Rabarberstilke.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) skrællede Stilke.)

Af de godt aftørrede Stilke aftrækkes Overhuden, og Stilkene udskæres i tommelange Stykker. Sukker og Vand koges til en tynd Sirup, og deri koges Stilkene, indtil de er bløde, men dog fuldstændig hele. Kommes for mange Stilke ad Gangen i Gryden, er det vanskeligt at passe, at de

ikke koger ud. De optages med Hulskeen og lægges i Krukken, og Saften koges derefter til den er meget jævn, da hældes den kogende over dem. Krukken tilbindes, medens Syltetøjet er kogende hedt. Syltede Rabarberstilke kan i mange Tilfælde erstatte Æbler i Kager (se Kogebogen).  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Salicylsyre til 3 kg (6  $\text{Ⓔ}$ ) Stilke udrøres i den varme Saft.

**76. Hele Ribs.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) pillede Ribs.)

Man vælger hertil store modne Ribs. De pilles forsigtigt af Stilkene og først derefter vejes de. Sukker og Vand koges til en meget jævn Sirup, hvori Ribsene faar et Opkog. De optages, forinden de begynder at koge itu og fyldes i Glassene. Saften indkoges og hældes kogende over dem. Tilbindes straks.

**77. Ribs uden Kærner.** ( $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Topmelis,  $2\frac{1}{2}$  dl (1 Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) pillede Ribs uden Kærner.)

Store modne Ribs pilles forsigtigt af Stilkene, saa de forbliver hele, hvorefter Kærnerne udstikkes med en Pennepose. Sukker, Vand og Saften, som er ved Bærrene, koges til en meget jævn Sirup, hvori Frugten lige gives et Opkog. Bærrene optages paa Dørslaget, og efter at Saften er godt afløben, hældes de i Krukken, medens Saften yderligere indkoges og hældes kogende over dem. Tilbindes snarest muligt.

**78. Solbær.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) pillede Bær.)

Bærrene pilles fra Stilkene, og om man vil, afklippes Blomsten. De vejes, lægges paa Dørslaget for at skylles godt og kommer derefter i Gryden, nedstrøede med Sukkeret. Bærrene koges i 10 Minutter, skummes og optages paa Dørslaget. Saften indkoges, til den er jævn, da kommer Bærrene deri for at blandes med den. Ophældes og tilbindes straks.

**79. Modne Stikkelsbær med Cognac.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis,  $\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Ribssaft til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) pillede Bær.)

Af modne tyndskallede Stikkelsbær afklippes Blomst og Stilk. Sukker og Vand hældes i Gryden, og naar det er smeltet, lægges Bærrene deri for at koges 1 Kvarters Tid. Stikkelsbærrene optages med Hulskeen og lægges paa Dørslaget, hvorefter Saften atter koges og skummes, til den er jævn, da hældes til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (Pund) Bær 1 Snapseglass Cognac deri. Bærrene kommer i Krukken, og Saften hældes kogende derover.

Tilbindes, naar Syltetøjet er færdigt. I Stedet for Cognac kan Stikkelsbærrene koges med nogle Stykker hel Kanel samt nogle faa hele Nelliker.

**80. Modne Stikkelsbær med Ribssaft.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Ribssaft til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) pillede Bær.)

Stikkelsbærrene behandles som efter foregaaende Anvisning. Forskellen er kun den, at Sukkeret koges med Ribssaft i Stedet for med Vand, samt at Cognac'en udelades.

**81. Modne Tomater med Citron.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis, 2 Citroner til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugt.)

Tomater faas til langt hen paa Efteraaret, men saa snart Nattefrosten begynder, ophører de. Modne, men ikke overmodne Tomater aftørres godt, prikkes med en Stoppenaal og lægges i Krukken lagvis med den stødte Melis. Næste Dag hældes Saften fra og koges tillige med Saften af 2 Citroner; den hældes kogende over Tomaterne. De to paafølgende Dage gentages Saftens Kogning, og begge Gange hældes den kogende over. Til  $2\frac{1}{2}$  kg (5 Pund) Tomater opløses  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Salicylsyre i lidt Cognac, og denne Opløsning hældes oven i Glassene eller Krukkerne, som overbindes snarest muligt. *Salicylsyren maa ikke udelades ved Tomater, da den i høj Grad bidrager til at bevare dem.*

**82. Tomater med Eddike.** ( $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) Topmelis til 1 kg (2 Ⓔ) Tomater.)

Store, til Dels modne Tomater aftørres i et Klæde og skæres engang igennem.  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Topsukker dyppes lige ned i Eddike og lægges i Gryden for at koges til Sirup. Heri kommer saa mange Tomater ad Gangen, at de kan ligge Side om Side og ikke oven paa hverandre.

Kort efter at Tomaterne er lagt i Siruppen og begyndt at koge, brister Skindet, og da optages de straks og lægges i Glassene sammen med nogle faa Stykker hel Kanel og nogle hele Nelliker. Saften tilsættes det resterende  $\frac{1}{4}$  kg (halve Pund) Sukker og indkoges, til den er temmelig jævn. Den hældes kogende over Tomaterne, som overhældes med lidt opløst Salicylsyre, som ovenfor omtalt i Nr. 81. Glassene tilbindes straks.

**83. Tomater med Ingefær.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis, 25 gr (5 Kv.) hel Ingefær,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Tomater.)

Af meget store modne Tomater aftrækkes Hinden, hvorefter de parteres som Appelsiner. De nedlægges lagvis med Sukkeret i en Krukke og overhældes med Eddiken. Saaledes hensættes de et Døgn; da hældes Siruppen fra og koges i 10 Minutter sammen med den skoldede og skræbete Ingefær for derefter at hældes kogende over Tomaterne. Næste Dag hældes Saften fra og gives atter et Opkog. Tredie Dag optages Tomaterne, lægges i de dertil bestemte Glas eller Krukker og overhældes med den kogende, paa ny indkogte Saft. Oven i hvert af Glassene paafyldes rigeligt af Rom, hvori er udrørt lidt Salicylsyre,  $\frac{1}{2}$  Teskefuld til  $2\frac{1}{2}$  à 3 kg (5 à 6 Ⓔ) Tomater. Syltetøjet tilbindes straks.

**84. Tomater med Vanille.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand,  $\frac{1}{4}$  Stang Vanille til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Tomater.)

Af smukke, modne, skoldede Tomater aftrækkes Hinden, hvorefter de sættes over Ilden med saa megen Eddike, at det dækker dem. De gives kun et Opkog heri og lægges paa Sigten, for at Eddiken kan afløbe. Denne Eddike kan hældes paa Flasker og anvendes i Husholdningen. Sukker, Vand og Vanille koges sammen, og i denne Sirup gives Tomaterne et Opkog. De maa koges med Omhu, da de maa være hele, naar de nedlægges i Glassene. Er Saften ikke tilstrækkelig jævn, kan den yderligere indkoges, før den hældes over Frugten. Tilbindes, saa snart Syltetøjet er ophældt.  $\frac{1}{2}$  Teskefuld Salicylsyre til 3 kg (6  $\text{⊞}$ ) Frugt opløses i noget af Saften.

**85. Grønne Tomater.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Eddike til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Tomater.)

Man vælger hertil helst de smaa, langagtige, grønne Tomater. I en Blanding af Eddike og Vand, halvt af hvert, koges de saa møre, at Skindet kan trækkes af dem. Sukker og Eddike koges sammen til en Sirup, og heri koges Tomaterne omtrent 3 à 4 Minutter, hvorefter Frugten med Saften ophældes i Krukken. Den følgende Dag hældes det Hele i Gryden og gives et Opkog, forinden Tomaterne optages med Hulskeen og nedlægges i Krukken. Saften maa koge, til den er meget jævn, og hældes da kogende over Tomaterne. Siruppen kan enten koges med en Stang Vanille til  $2\frac{1}{2}$  à 3 kg (5 à 6  $\text{⊞}$ ) Tomater eller med 1 Par Stykker hel Kanel og  $\frac{1}{2}$  Snes hele Nelliker, ganske efter enhvers Smag. Maa straks tilbindes.

**86. Tranebær.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊞}$ ) Pudder-Sukker eller Melis,  $2\frac{1}{2}$  dl (1 Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Frugt.)

Sukker og Vand koges til en tynd Sirup, hvori kommes de pillede og skyllede Bær, som koges, til de skifter Farve. De optages, kommes i Krukken, og Saften indkoges, til den er meget jævn; da blandes Bærrene dermed. Ophældes, og Krukken tilbindes straks. *De amerikanske Cranberries* kan syltes paa samme Maade.

**87. Tutti-Frutti. Nr. 1.** (Rumtopf.) (5 kg (10  $\text{⊞}$ ) stødt Melis, 1 Flaske Jamaika-Rom til 5 kg (10  $\text{⊞}$ ) Frugt.)

Frugterne maa være fuldstændig pletfri og ikke overmodne, de skylles ikke, før de nedstrøs med Sukkeret, og Rommen paahældes. Man begynder Nedlægningen med Jordbær ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Bær og  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊞}$ ) Sukker samt noget af Rommen, som kommes paa Bunden af en større Krukke og omrøres engang imellem, for at Sukkeret kan smelte. Krukken dækkes med et Laag, som slutter godt, og overbindes med Pergamentpapir. Paa samme Maade kan man fortsætte Nedlægningen med andre Bær og Frugter Sommeren igennem. Disse Frugter, nedlagt i Sukker og Rom, serveres til Steg som Kompot eller anvendes som Des-

sert. Saften, som danner sig, kan, hvis den da ikke finder Anvendelse sammen med Frugten, hældes igennem en fin Sigte eller Saftklædet og serveres som en meget *aromatisk Likør*.

1 Maanedes Tid efter at den sidste Frugt er nedlagt, er det tjenligt til Brug. De Frugter, som bedst egner sig hertil, er:

Jordbær (helst de store fastkødede).

Hindbær.

Forskellige Sorter Kirsebær (uden Stene).

Abrikoser (flækkede og Stenene udtagne).

Ferskener (Skindet aftrukket do. ).

Mirabeller (flækkede do. ).

Reine-Clauder (do. do. ).

Sveskeblommer (do. do. ).

Melon (skrællet og udskåret i mindre Stykker).

Morbær.

Brombær.

## 88. Tutti-Frutti. Nr. 2.

Bær og Frugter behandles hertil efter samme Anvisning som i foregaaende Opskrift med Undtagelse af, at disse nedlægges i mindre Glas, hver Sort for sig. Ved Serveringen blandes, om man synes, flere Sorter sammen.

## 89. Tyttebær med Pærer, Æbler eller Græskar. (200 gr (40 Kv.) Demerara-Sukker til $\frac{1}{2}$ kg (1 $\text{Ⓔ}$ ) Bær.)

Tyttebærerne pilles, skylles, nedlægges lagvis med Sukkeret i Gryden og bringes i Kog under fortsat Omrøring. Først nu kommer den skrællede og udskårne Frugt deri tillige med lidt hel Kanel og koges sammen med Tyttebærerne i henved 1 Kvarter.

Syltetøjet ophældes i Krukker og tilbindes, saa snart det er ophældt.

*Graapærer, Bergamotter* eller *Figenpærer* er de Sorter, som man i Almindelighed koger sammen med Tyttebær, men selvfølgelig kan enhver Sort Pærer, der egner sig til Kogning, anvendes. Frugterne skrælles, skæres i 4 Dele, og Kærnehusene afskæres, hvorefter de skylles, forinden de kommer i Gryden for at koge sammen med Tyttebærerne. Pærerne kan købes, naar de er billigst; de skrælles, udskæres og koges med lidt Demerara-Sukker. De ophældes i en Krukke, tilbindes og hensættes, indtil Tyttebærerne forekommer billigst i Handelen og skal syltes. Frugten behøver da kun at gives et Opkog i Tyttebærerne, før Gryden løftes af Ilden.

*Æbler*, som ofte anvendes i Tyttebær, maa være af de gode faste Madæbler, de taaler ikke saa megen Kogning som Pærerne.

*Græskar* er som bekendt meget billige og kan træde i Stedet for Æbler og Pærer, navnlig i saadanne Aar, hvor Frugten er særlig kostbar, Græs-

karret skrælles, flækkes, og Kærnerne med hele det bløde Frøgemme udskræbes. Det udskæres i smaa Stykker og koges sammen med Tyttebærrene; koger Græskarret for længe, bliver det ikke saa godt. De mindre gode Tyttebær, som afpilles, skylles, afkoges i Vand og sis; Saften anvendes til Frugtgrød, Frugtsuppe eller lignende.

### 90. Tyttebær uden Sukker.

Tyttebærrene pilles, skylles, koges og skummes i omtrent 10 Minutter og ophældes i Krukker. De tilbindes straks. Naar de skal serveres, røres enten stødt Melis eller Puddersukker deri efter Smag.

### 91. Valnødder. (625 gr ( $1\frac{1}{4}$ Ⓔ) stødt Melis, $3\frac{1}{4}$ dl ( $1\frac{1}{4}$ Pægl) Vand til $\frac{1}{2}$ kg (1 Ⓔ) Valnødder.)

Valnødder er Stenfrugter ligesom Blommerne. Til Syltning plukkes de i den første Halvdel af Juli Maaned, før Stenen endnu er bleven haard. Kødet, den ydre grønne Skal, gennemstikkes med en grov Stoppenaal eller med en Spækkenaal, hvorefter de lægges i koldt Vand, som daglig maa fornyes. Efter at have henstaaet saaledes en halv Snes Dage sættes de over Ilden i koldt Vand; og under Laag koges de saa møre, at man med Lethed kan gennemstikke dem med en Naal.

Valnødderne optages og lægges paa et Klæde; først derefter vejes de. Sukker og Vand koges til en tynd Sirup, der hældes over Nødderne, som henstaar saaledes et Par Dage; da afhældes Saften, indkoges godt, og Valnødderne gives et Opkog deri. De lægges i Glassene, og Saften indkoges yderligere, før den hældes over. Valnødderne kan krydres med forskellige Tilsætninger; enten koges en Stang Vanille i Siruppen, eller ogsaa bestikkes Nødderne med smaa Stykker Kanel og nogle hele Nelliker, efter at de er kogt møre i Vandet. De her nævnte Krydderier kan ogsaa ganske simpelt koges i Siruppen.

### 92. Valnødder med Honning. ( $\frac{1}{2}$ kg (1 Ⓔ) Honning til $\frac{1}{2}$ kg (1 Ⓔ) kogte Nødder.)

Valnødderne prikkes, hensættes i koldt Vand og koges til sidst møre i Vand som omtalt i foregaaende Opskrift. De vejes og kan bestikkes med Nelliker og Kanel, hvis man ynder den Tilsætning. Honningen bringes i Kog, og Nødderne gives et Opkog deri. Saaledes hensættes de til næste Dag, da hældes Honningen fra, bringes i Kog og holdes straks over Nødderne. Honningen koges for *tre* Gang, og Valnødderne faar til sidst et Opkog deri, før de lægges i Glassene og overhældes med den kogende Honning. Tilbindes snarest.

## GELE

Denne Fremgangsmaade for Tilberedning af Gelé er overordentlig let, og Geléen beholder den friske Frugtsmag.



Frugten, som benyttes, maa absolut ikke være overmoden; thi jo mere moden den er, desto vanskeligere vil Geléen blive stiv. Efter at Frugten er behandlet efter nærmere Angivelse ved de forskellige Opskrifter, hældes den i en spids syet Flonels- eller Lærredspose, eller ogsaa bindes Hjørnerne af et firkantet Saftklæde fast om Benene af en omvendt Stol, medmindre man er i Besiddelse af et Træstativ til samme Brug. Hvad enten der benyttes Flonel eller Lærred, maa det ikke være for tæt; det opvrides altid i kogende Vand forinden Frugten hældes deri. Den Genstand, hvori Saften skal opsamles, vejes, før den stilles under Geléklædet. Dette gøres lettest ved at stille den paa et Viskeklæde og samle alle 4 Hjørner paa Vægtekrogen; man har da let ved paa samme Maade at gentage Vejningen, efter at Saften er kommen i den.

**93. Anvisning for Sukkerets Kogning til Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Topmelis og  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand beregnes til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft, medmindre der i Opskrifterne er angivet andet Forhold.)

Sukkeret hugges i mindre Stykker og kommes i Gryden, Vandet hældes derover, og Gryden stilles over meget svag Ild, indtil Sukkeret er smeltet. Siruppen skummes under Kogningen, som maa foregaa ganske jævnt, indtil alt Vandet er fordampet, og Sukkeret er fuldstændig tørt som Demarara-Sukker. I den sidste Tid det staar over Ilden, maa der vedholdende røres deri, for at det tørre Sukker ikke skal brænde paa Bunden af Gryden. Saften hældes i Sukkeret og skummes godt under Kogningen, hvortil i Reglen medgaaer en halv Snes Minutter. Gryden løftes fra Ilden, og Geleen fyldes i smaa Glas eller Gelékopper, vædede med Cognac. Er Saften kogt paa denne Maade, behøver man ikke at foretage de Prøver, som ellers anses for at være nødvendige; thi Geleen vil altid blive stiv, medmindre Frugten er meget overmoden.

*Skulde det imidlertid vise sig efter nogle Dages Forløb, at Geleen var mindre stiv, maa det bestemt fraraades at gentage Kogningen; Resultatet vil blive, at man kun opnaar at faa en sejt Frugtsirup, hvorimod Geleen altid vil blive stivere hen paa Vinteren, naar den blot staar urørt. Denne Metode for Sukkerets Kogning gælder for alle de efterfølgende Opskrifter.*

Hvad der bliver tilbage i Geléklædet kan anvendes til russisk Marmelade eller til Mos. I Geleen kan koges en Stang Vanille; men den rene Frugtsmag er at foretrække, og Vanilletilsætningen er da sparet. Man har i Handelen en udmærket Passermaskine til Gennemstrygning af Affaldet fra Geleen; den er forholdsvis billig.

**94. Abrikos-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand, til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Saft.)

$\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) ikke helt modne Abrikoser flækkes; Stenene udtages, og Frugten sættes over Ilden med  $2\frac{1}{2}$  dl (1 Pægl) Vand, indtil den begynder at udkoge, da hældes Mosen i det skoldede og haardt opvredne Geléklæde. Næste Dag vejes den afløbne Saft, og efter at Sukkeret er kogt tørt (se Kogning af Sukker til Gelé), kommes Saften deri. Den skummes

under Kogningen, som varer omtrent 10 Minutter, og fyldes straks i Gelé-Kopper. Gelé kan tilbindes, saa snart den begynder at stivne. Hvidt Papir, dyppet i Cognac, bruges som oftest til at lægge over Geleen, men det kan godt udelades. Den tilbindes med Pergamentpapir.

Hvad der bliver tilbage i Geléklædet stryges igennem Sigten eller Passermaskinen, koges med Sukker og anvendes til russisk Marmelade, se Nr. 146.

**95. Appelsin-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Topmelis,  $\frac{13}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Saft.)

Man bruger kun Halvdelen af Skallerne af de Appelsiner, der skal anvendes i Geleen. Den yderste tynde, gule Skal afrives paa noget Sukker og kommer sammen med den udpressede Saft i Geléklædet, Saften vejes, efter at den er løbet igennem Klædet. Den tilsvarende Vægt af Sukker koges med Vandet efter Anvisning i Nr. 93, og Saften tilsættes, naar Sukkeret er kogt tør. Den koges og skummes i 10 Minutter, ophældes i Gelékopper, vædede med Cognac, som tilbindes, naar Geleen er stivnet. De øvrige Skaller kan syltes som Nr. 29.

**96. Berberis-Gelé.**

Af Berberisser vælger man Sorten uden Kærner; de kan tilberedes som Ribs-Gelé, Nr. 109. Kvaset, som bliver tilbage, kan koges med Sukker til Marmelade.

**97. Brombær- og Ribs-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Topmelis,  $\frac{13}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand, til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Saft.)

Da Brombær er temmelig søde, faar man den bedste Gelé ved at blande Brombær- og Ribssaft, halvt af hver. Brombærerne kommer i en Gryde og stilles over Ilden, indtil de begynder at safte godt; da løftes Gryden af, og Bærrene gnides itu med en Ske for derefter at hældes i det skoldede og haardt opvredne Geléklæde. Næste Dag vejes Saften og blandes med en lignende Vægt fuldstændig klar Ribssaft uden Sukker. Efter at Sukkeret er afvejet og kogt som omtalt i Nr. 93, hældes Saften deri; den koges og skummes i 10 Minutter. Geleen fyldes i Kopperne, som tilbindes, naar den er til Dels kold og begyndt at stivne. — Mosen, som er tilbage i Klædet, gnides igennem en meget grov Sigte og benyttes til russisk Marmelade

**98. Hindbær-Gelé. Nr. 1.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Topmelis,  $\frac{11}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊕}$ ) Frugtsaft.)

Skov- og Have-Hindbær kan benyttes. De gnides let itu med en Ske og hældes i Geléklædet. Naar Saften er løben igennem, vejes den, og en tilsvarende Vægt af Sukker koges med Vand som beskrevet i Nr. 93. Saften koges en halv Snes Minutter med Sukkeret og maa i den Tid

skummes godt. De ophældes i Kopperne, som tilbindes, naar Geleen begynder at stivne. Mosen kan koges med Sukker og tillaves som Marmelade.

**99. Hindbær-Gelé. Nr. 2.** ( $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $1/4$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Hertil bruger man 3 Dele Hindbær og 1 Del af hvide Ribs, som pilles. Bærrene blandes sammen i en Krukke og stilles i en Gryde kogende Vand, som maa holdes i Kog, indtil de safter godt og falder sammen i Krukken. Det ophældes i Geléklædet, for Dagen efter at koges som Nr 93.

Denne Gelé faar en smuk klar Farve. Kvaset anvendes til Marmelade.

**100. Hindbær- og Ribs-Gelé.** ( $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $1/4$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Halvt af Hindbær og halvt af røde Ribs blandes sammen og behandles som ovenstaaende. Koges som Nr. 93. Bærrene koges til russisk Marmelade, se Nr. 147.

**101. Jordbær-Gelé.** (625 gr ( $1/4$   $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $3/4$  dl ( $3/4$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Jordbærrene pilles og kan behandles lige som Hindbær Nr. 98 Anvendes som de foregaaende Sorter til russisk Marmelade.

**102. Kirsebær-Gelé.** (625 gr ( $1/4$   $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $3/4$  dl ( $3/4$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Det kan enten være de sure Mad-Kirsebær, der benyttes, eller en Blanding af sure og søde Bær. Kirsebærrene pilles af Stilkene og stødes i en Morter, saa Stenene knuses. Massen hældes i Geléklædet, hvor den forbliver Natten over. Næste Dag vejes den og koges til Gelé, som omtalt i Nr. 93. Kvaset fra denne saavel som fra den følgende Gelé maa gnides igennem en grov Sigte, før det kan anvendes til Marmelade.

**103. Kirsebær- og Ribs-Gelé.** (565 gr (1  $\text{⊗}$  13 Kv.) Topmelis,  $1/4$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Der anvendes lige meget af Kirsebær og Ribs. Stenene udstikkes af Kirsebærrene, som stødes i Morteren, og Ribsene pilles for derefter at afvrides. Kirsebærrene og Ribssaften blandes nu i Geléklædet, hvor det forbliver til næste Dag; da vejes Saften og koges til Gelé. Se dens Tilberedning i Nr. 93.

**104. Kvæde-Gelé.** ( $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Topmelis,  $1/4$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Frugtsaft.)

Kvæderne aftørres og parteres i 4 à 6 Dele, hvoraf Blomsten bortskæres. De kommes i Gryden og overhældes med cirka  $1/2$  l ( $1/2$  Pot)

Vand til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (Pund) Frugt eller med saa meget, at det staar lige med Kvæderne i Gryden. De maa være helt udkogte, forinden de ophældes i Klædet. Naar Saften den følgende Dag er løbet igennem, koges Geleen som alle øvrige Sorter. (Se Beskrivelse deraf i Nr. 93.)

Af Affaldet kan tillaves en udmærket russisk Marmelade, se Nr. 149.

**105. Morbær- og Ribs-Gelé.**

Syltes ganske som Brombær- og Ribs-Gelé, Nr. 97.

**106. Pære-Gelé.** (625 gr ( $1\frac{1}{4}$  Ⓔ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugtsaft.)

Behandles som Kvæde-Gelé, Nr. 104.

**107. Reine-Claude-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Topmelis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugtsaft.)

De grønne Blommer aftørres og kommes i Gryden, som stilles over meget svag Ild, indtil Frugten er udkogt, da hældes den i Geléklædet. Naar Saften næste Dag er dryppet igennem, vejes og koges den til Gelé. (Se Sukkerets Behandling i Nr. 93.)

En god Blomme-Marmelade kan faas af Mosen.

**108. Rabarber-Gelé.** 625 Gr ( $1\frac{1}{4}$  Ⓔ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugtsaft.)

Stilkene aftørres og snittes i mindre Stykker, som udkoges over meget svag Ild, hvorefter Massen hældes i Geléklædet. Den gennemløbne Saft vejes og koges til Gelé. (Se Nr. 93.)

**109. Ribs-Gelé.** (Af pillede Ribs.) ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Frugtsaft.)

Ribsene pilles af Stilkene og kommes i en Krukke, der sættes i en Gryde kogende Vand, hvilket holdes i Kog, indtil Bærrene begynder at briste og safter godt. De ophældes i Geléklædet og hensættes saaledes til den følgende Dag. Sukker og Vand koges som Nr. 93. Ribssaften maa koges i højst 8 Minutter og samtidig skummes godt. Den ophældes og kan tilbindes efter nogle Timers Forløb. Ribsene, som bliver tilbage i Klædet, kan tillige med den Saft, som endnu er derved, sættes over Ilden og koges 1 Kvarters Tid med Sukker efter eget Skøn. Det kan enten være stødt Melis eller godt Puddersukker. Efter at Gryden er løftet af Ilden, opløses til 3 à 4 kg (6 à 8 Ⓔ) Ribs 1 lille Teskefuld Salicylsyre i noget af den varme Saft og røres derefter rundt i Gryden. Krukken tilbindes straks. Denne Ribs-Marmelade kan i Vinterens Løb anvendes i forskelligt Bagværk eller spises til Kød. Kvaset af disse pillede Ribs er ogsaa anvendeligt til russisk Marmelade.

**110. Ribs-Gelé.** (*Af upillede Ribs.*) ( $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Topmelis,  $1^{3/4}$  dl ( $3/4$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Frugtsaft.)

Til denne Gelé pilles kun de grønne Blade fra Bærrene, hvorefter Ribsene kommes i en Gryde, som stilles over svag Ild. Der maa jævnlig røres deri, indtil Ribsene begynder at briste, da løftes Gryden af, og Bærrene trykkes itu med en Ske, før de ophældes i Klædet. Hvad der næste Dag er løbet igennem, vejes og behandles som de foregaaende Sorter Gelé. (Se Kogning af Sukker til Gelé Nr. 93.) Ribssaften maa her til ligeledes kun koge i 8 Minutter, den skummes under Kogningen. Hvad der bliver tilbage i Klædet afkoges i Vand og anvendes til Rødgrød, Frugtsuppe og lignende.

**111. Ribs-Gelé.** (*Af hvide Ribs.*)

Den tillaves som Ribs-Gelé Nr. 109. Tilsættes lidt røde Ribs, faar Geleen en smuk lyserød Farve.

**112. Rønnebær-Gelé.** ( $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Topmelis,  $1^{1/4}$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Frugtsaft.)

Bærrene afplukkes, naar de har en smuk rød Farve og er saftige. De pilles af Stilkene, skylles og kommes i Gryden med  $2^{1/2}$  dl (1 Pægl) Vand til hvert  $1/2$  kg (Pund) Bær. De udkoges godt, før de hældes i Klædet, og den Saft, som næste Dag er løbet igennem, vejes. Det angivne Kvantum Sukker og Vand koges som anvist i Nr. 93, hvorefter Saften hældes deri. Den koges og skummes i 10 Minutter og hældes derefter i de med Cognac vædede Gelékopper, som tilbindes, naar Geleen er begyndt at stivne.

Serveres navnlig til Vildt. Rønnebærsaften kan blandes med Halvdelen Ribssaft eller med Saft af kogte, umodne Æbler, og Geleen smager fuldt saa godt som af Rønnebærsaften alene.

**113. Solbær-Gelé.** ( $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Topmelis,  $1^{1/4}$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Frugtsaft.)

$1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Solbær skylles og koges med  $2^{1/2}$  dl (1 god Pægl) Vand, indtil Bærrene er kogt itu, da ophældes de i Geléklædet. Naar Saften er løbet igennem, vejes den. Sukker og Vand koges (se Nr. 93), og Saften kommes til sidst deri for at koge 10 Minutter. Den skummes godt under Kogningen. Geleen ophældes i Kopperne, som tilbindes, naar den er begyndt at stivne. Bærrene, som bliver tilbage i Klædet, kan koges med Sukker og serveres til Steg.

**114. Stikkelsbær-Gelé.** ( $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Topmelis,  $1^{1/4}$  dl ( $1/2$  Pægl) Vand til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Frugtsaft.)

Til Gelé anvendes de store grønne umodne Bær, de saakaldte Glasbær. Bærrene, som ikke behøver at pilles, skylles og sættes over Ilden med  $2^{1/2}$  dl (1 god Pægl) Vand til hvert kg (Pund) og koges, indtil de gaar itu. De ophældes derefter i Geléklædet og henstaar saaledes til næste Dag; da vejes den gennemløbne Saft.

Det angivne Kvantum Sukker og Vand koges som beskrevet i Nr. 93, og først, naar det er kogt aldeles tørt, hældes Saften deri og koges i 10 Minutter, medens den samtidig skummes godt. Selv om Geleen skulde være mindre stiv i de første Dage, efter at den er syltet, har det intet at betyde; den tilbindes og vil da efter kort Tids Forløb være stiv. Skal Stikkelsbærrene, som bliver tilbage i Klædet, benyttes til russisk Marmelade, maa de gnides igennem en grov Sigte eller igennem Passermaskinen.

**115. Tomat-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Frugtsaft.)

De røde modne Tomater aftørres og sættes over Ilden med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand til 2 kg (4  $\text{⊖}$ ) Tomater. Disse koges, indtil de med Lethed lader sig fuldstændig udrøre, og derefter hældes de i Geléklædet.

Saften, som er løbet igennem til næste Dag, vejes, og Sukker og Vand koges som beskrevet i Nr. 93. Saften hældes i Sukkeret, efter at det er kogt ganske tørt; den koges i 10 Minutter, hvorefter den ophældes i Gelékopper, som tilbindes, saa snart den er til Dels stivnet.

**116. Tyttebær-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Topmelis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Frugtsaft.)

Modne, pillede og skyllede Bær sættes over svag Ild, inden de brister, derefter hældes de i Geléklædet, og Saften, som er løbet igennem til den følgende Dag, vejes.

Efter at Sukker og Vand er kogt som til de foregaaende Geleer, kommes Saften deri og koges og skummes i 10 Minutter. Den ophældes og tilbindes, naar den begynder at stivne. Bærrene, der bliver tilbage i Klædet, kan koges med Sukker og serveres til Steg. De kan ogsaa afkoges i Vand og benyttes til Tyttebær-Grød, som kan spises enten afsiet eller med Bærrene i.

**117. Vindrue-Gelé.** (625 gr ( $1\frac{1}{4}$   $\text{⊖}$ ) Topmelis,  $1\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{3}{4}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Frugtsaft.)

De til Dels modne Druer pilles fra Stilkene og fyldes i en Krukke, som stilles i en Gryde kogende Vand, der vedblivende maa holdes i Kog, indtil Druerne brister og safter godt. Det hele ophældes i Geléklædet, og Saften, som er løbet igennem, vejes. Sukker og Vand koges som i Nr. 93, og Saften, som derefter hældes i Gryden, koges i 10 Minutter, skummes og hældes i Kopper, vædede med Cognac. Tilbindes, saa snart Geleen er afsvalet og begyndt at stivne.

**118. Æble-Gelé.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Topmelis,  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊖}$ ) Frugtsaft.)

Den anvendes ikke alene meget i Husholdningen, men ogsaa i Konditorierne, og kan fremstilles i forskellige Farver ved at tilsættes rød, gul eller grøn Konditor-Farve, som opløses i Saften. For at variere Små-

gen af Æble-Geleen kan tilføjes Citron, Appelsin, Vin eller Vanille. Man anvender meget nedfaldne Æbler, eftersom de er billige og tillige har det Fortrin at indeholde mere Geléstof end de modne.

Æble-Gelé kan for øvrigt tilberedes naar som helst om Vinteren. Æblerne maa være syrlige; de skrælles ikke, da det navnlig er Skrællen, som indeholder Geléstoffet. De skæres i 4 à 6 Dele og befries for Kærnehus, Blomst og Stilk og stødte Pletter. Frugten skylles og koges fuldstændig mør i  $1\frac{1}{2}$  l ( $1\frac{1}{2}$  Pot) Vand til hvert  $1\frac{1}{2}$  kg (Pund) Æbler og hældes derefter i Geléklædet, hvor det forbliver Natten over. Næste Dag vejes den klare Saft. Sukker og Vand koges som i Nr. 93 og, efter at det atter er tørt, hældes Saften deri, koges og skummes i 10 Minutter. Geleen ophældes og tilbindes, naar den er begyndt at blive stiv.

### 119. Æble-Gelé med Citron, Appelsin, Vin eller Vanille.

Efter at Æblerne er kogt som ovenfor beskrevet, tilføjes den klare Saft en eller anden af de ovennævnte Tilsætninger, og da først vejes den. Geleen koges som de andre Sorter Gelé. Mosen af Æblerne koges med Sukker til russisk Marmelade.

## MARMELADER MED SUKKER

*(Disse Marmelader kan serveres til five o'clock tea).*

Til Marmeladen kan anvendes nedfalden Frugt, naar blot de stødte Pletter bortskæres. Den kan gnides igennem en grov Sigte eller Passermaskinen, efter at den er godt indkogt. Marmeladen koges med den i Opskriften angivne Vægt Sukker under fortsat Omrøring, hvortil man helst maa benytte en ny Træske, som udelukkende anvendes ved Syltning. Naar Skeen føres hurtigt igennem Marmeladen, og denne da ikke straks flyder sammen igen, er den tilpas kogt. Den ophældes straks i Krukker eller Glas og vil da hurtigt trække Hinde, hvilket tjener til bedre at bevare den. Marmeladen belægges med Papir, og Krukkerne tilbindes med Pergamentpapir overpenslet med Æggehvite. Æbler kan til sættes de fleste Marmelader, kun maa de være fuldstændig udkogte, før de blandes med Sukkeret og den øvrige Frugt; derefter koges begge Dele sammen.

Marmeladen burde finde langt større Anvendelse i vore Husholdninger, end Tilfældet er her til Lands. I Udlandet spises den paa ristet Brød, ja navnlig i England er Marmeladen uadskillelig forbunden med five o'clock Teen. For Børn er den en sund og god Spise, som tillige i Regelen er meget yndet. Naar saa dertil kommer, at Smørpriserne altid stiger om Vinteren, vil der være god Anledning til at benytte Frugten til Marmelade til Børnenes Skolemad.

**120. Abrikos-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ )  
*Abrikoser uden Skind og Sten.*)

Meget modne Abrikoser skrælles ganske tyndt; de flækkes, og Stenene udtages, før Frugten vejes. Abrikoserne nedstrøs med Sukkeret og henses til næste Dag. Stenene knuses, og Kærnerne skoldes; de kommes i Gryden sammen med Frugten, som koges over svag Ild og under jævnlig Omrøring i  $\frac{3}{4}$  Time, indtil Frugten er fuldkommen klar og udkogt. Man kan undlade at tage Skindet af Abrikoserne, men da maa den kogte Marmelade gnides igennem en grov Sigte.

Marmeladen fyldes i Glassene, tildækkes straks med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes med Pergamentpapir.

**121. Alliance-Marmelade af Stenfrugt.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ )  
*Frugt uden Sten.*)

Forskellige Sorter Stenfrugt som Abrikoser, Blommer, Ferskener og Kirsebær kan koges sammen.

Af de sidst nævnte udstikkes Stenene, hvorimod de øvrige Sorter skrælles eller skoldes i kogende Vand, indtil Skindet med Lethed lader sig trække af. Frugterne flækkes, Stenene udtages, de knuses, og Kærnerne skoldes, forinden de koges sammen med Frugten og Sukkeret i en god  $\frac{1}{2}$  Time.

En anden Fremgangsmaade er blot at halvere Frugterne, udtage og knuse Stenene, skolde Kærnerne og, efter at Marmeladen er kogt, gnide dem igennem en grov Sigte. Kærnerne kommes i den gennemstrøgne, færdige Marmelade, som atter koges i 5 Minutter, før den fyldes i Glassene, belægges med Papir og tilbindes, medens den er varm. Kærnerne kan udelades. Hvad der bliver tilbage i Sigten afkoges til Frugtsuppe.

**122. Ananas-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ )  
*skrællet Frugt.*)

Modne Ananas skrælles, skæres i Skiver og stødes i en Stenmorter. Sukker og Frugt koges sammen i 25 Minutter under jævnlig Omrøring og fyldes i Glassene, som straks belægges med Papir og tilbindes med Pergamentpapir. Skrællen afkoges i Vand, som senere kan finde Anvendelse til Frugtsuppe o. l.

**123. Appelsin-Marmelade.** (*Orange-Marmelade.*)

Til denne originale Opskrift paa skotsk Orange-Marmelade bruges 6 Appelsiner, 2 friske Pomeranser og 1 Citron. Frugten koges saa fuldstændig mør i Vandet, at den let lader sig gennemstikke med et Straa eller en Pind. Vandet skiftes 2 à 3 Gange under Kogningen, som varer en god Time. Frugten aftørres, og den gule Skal afskæres saa tyndt som muligt og udskæres derefter i traadfine Strimler. Den bitre, hvide Hinde afpilles, hvorefter Frugten snittes itu, medens Kærnerne omhyggeligt fjernes. Nu vejes Kødet med Saften af Appelsinerne, og til hvert  $\frac{1}{2}$  kg



(1  $\text{Ⓔ}$ ) tages mindst  $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis samt  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) af det sidste Hold Vand, hvori Frugten er kogt. Først koges Sukker og Vand i 10 Minutter, dernæst kommes Appelsin-Massen deri for at koge andre 10 Minutter, og endelig tilsættes den fintskaarne Skal. Marmeladen koges igen i 10 Minutter og er da færdig til at ophældes og tilbindes. Tiden for Marmeladens Syltning er Februar, Marts eller April, thi da forhandles de friske Pomeranser. Der kan benyttes indtil 1 kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Frugtkød.

**124. Blomme- og Pære-Marmelade.** (1 kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til 2 kg (4  $\text{Ⓔ}$ ) Blommer og 1 kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) Pærer.)

Blommerne (Sveskeblommer) halveres, og Stenene udtages; Pærerne skrælles og skæres i 4 Dele. Frugten kommes i Gryden tillige med Sukkeret og koges til en temmelig fast Masse, medens der under Kogningen stadig røres deri. Marmeladen kan gnides igennem en grov Sigte, og Frugten behøver da ikke at skrælles, før den koges. Belægges med Papir og tilbindes som tidligere omtalt.

**125. Blomme-Marmelade med Citron.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til 1 kg (2  $\text{Ⓔ}$ ) Blommer uden Sten.)

Sveskeblommerne skoldes. Skindet aftrækkes, de flækkes, og Stenene udtages, hvorefter de vejes. Blommerne, Sukkeret og Saften af 1 Citron kommes i Gryden. Skallen af Citronen skæres i meget fine Strimler og blandes med Blommerne.

Det Hele koges over jævn Ild og under stadig Omrøring, indtil Frugten er udkogt, og Marmeladen er som en fast Masse. Den øses i Glassene, belægges med Papir og tilbindes.

**126. Blomme-Marmelade.** (Tørrede Blommer.) ( $1\frac{1}{2}$  kg (3  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis, 2 kg (4  $\text{Ⓔ}$ ) Svesker,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Æbler og  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Kvæder.)

Blommerne skoldes, og Stenene trykkes ud. Æbler og Kvæder skrælles og skæres i 4 à 6 Dele, hvoraf Kærnehusene bortskæres; derefter vejes Frugten. Skallen af 1 Citron, skaaret i meget fine Strimler, samt 1 Par Stykker hel Kanel koges sammen med Frugten og Sukkeret over jævn Ild, medens der røres deri, indtil Frugten er udkogt, og Marmeladen er som en lind Grød. Den kommes i Glassene, belægges med Papir og tilbindes.

**127. Brombær-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{1}{4}$  kg (1 eller  $\frac{1}{2}$   $\text{Ⓔ}$ ) Melis eller Puddersukker til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) Bær.)

Brombærrene nedlægges i Gryden lagvis med Sukkeret. Der maa uafbrudt røres deri, indtil Marmeladen er godt indkogt. Opbevares i Glas, tilbundne med Pergamentpapir.

**128. Fersken-Marmelade.**

Syltes som Abrikos-Marmelade, Nr. 120.

**129. Græskar-Marmelade.** ( $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) stødt Melis til 1 kg (2 Ⓔ) skrællet Græskar.)

Det modne, udhulede og skrællede Græskar snittes i smaa Stykker, som koges  $\frac{1}{2}$  Time uden nogen Tilsætning. Derefter tilføjes Sukkeret og Saften af 2 Citroner samt 50 gr (10 Kv.) stødt Ingefær, hvorefter Marmeladen koges under stadigt Tilsyn i henved 2 Timer.

**130. Gulerods-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis til  $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) skræbete Gulerødder.)

Rødderne skræbes, skylles og skæres i tynde Skiver, der koges møre i ganske lidt Vand og gnides igennem Puré-Sigten eller Passermaskinen. Sukker, Saft af 4 og fint snittet Skal af 2 Citroner koges sammen med Puréen, indtil Marmeladen er tilpas jævn, da fyldes den i Glas, belægges med Papir og tilbindes med Pergamentpapir.

**131. Hindbær-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) Bær.)

De modne Hindbær gnides igennem en grov Sigte. Mosen kommer i Gryden tillige med Sukkeret og indkoges til en jævn Masse. Den fyldes varm i Glas, belægges med Papir og tilbindes.

**132. Jordbær-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis til  $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓔ) Bær.)

Meget modne Jordbær pilles og koges med Sukkeret, indtil det er en jævn udkogt Mos. Fyldes i Glas og tilbindes som de øvrige Marmelader.

**133. Kvæde-Marmelade.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) gennemstrøgen Mos.)

Modne Pærekvæder aftørres og skæres i 4 à 6 Stykker. Disse kommer i en Gryde med saa meget Vand, at de lige kan flyde deri, og koges fuldstændig møre. Henimod Slutningen maa der jævnlig røres deri, for at Mosen ikke skal brænde paa. Kvæderne gnides igennem en grov Sigte, hvorefter den gennemstrøgne Mos vejes og atter kommer i Gryden tillige med Sukkeret. Mosen koges under Omrøring, og Marmeladen maa, naar den er kogt færdig, være som en tyk sammenkogt Masse. Den fyldes i Glas, belægges med Papir og tilbindes.

**134. Pære-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓔ) stødt Melis til  $1\frac{1}{2}$  kg (3 Ⓔ) Pæremos.)

Paa et Tidspunkt, hvor man har mange Pærer, som vanskeligt kan opbevares, kan de benyttes til Marmelade. De skrælles, Blomst og Kærne-

hus bortskæres, og Pærerne lægges, efterhaanden som de skrælles, i koldt Vand, tilsat lidt Eddike. De optages af Vandet, kommes i Gryden og sættes over Ilden med saa megen Graves, at de lige kan flyde deri. Pærerne koges saa møre, at de let lader sig gnide igennem en grov Sigte. Mosen vejes nu, hældes i Gryden og indkoges tillige med Sukkeret under jævnlig Omrøring, indtil Marmeladen er kogt til en Grød, da fyldes den i Glas, belægges med Papir og tilbindes. Til denne Portion kan tilsættes Skal af 1 Citron, som koges samtidig med Sukkeret.

**135. Rabarber-Marmelade.** ( $1/2$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) ituskaarne Stilke.)

Overhuden trækkes af Stilkene, som derefter skæres i ganske smaa Stykker, meget mindre end til Kompot; de skylles og kommes i Gryden sammen med Sukkeret. Kogningen maa foregaa over svag Ild og under uafbrudt Omrøring for at forhindre Stilkene i at brænde paa Bunden af Gryden. Stilkene koges i omtrent  $1/2$  Time, fyldes i Glassene, der belægges med Papir og tilbindes. Denne Marmelade kan i mange Tilfælde benyttes i Stedet for Æbler, navnlig i Bagværk og deslige.

**136. Reine-Claude-Marmelade.** (*Grønne Blommer.*)

De fuldmodne Reine-Clauder behandles og tillaves som Nr. 125, kun Citronen udelades.

**137. Stikkelsbær-Marmelade.** (375 gr ( $3/4$   $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Bær.)

Meget modne Stikkelsbær kommes i en Krukke, og denne stilles i en Gryde kogende Vand, som maa holdes i Kog, indtil Bærrene er ganske bløde, og Saften let lader sig presse igennem en grov Sigte. Den gennemstrøgne Saft indkoges saa længe med Sukkeret, til man finder Marmeladen tilpas stiv. Den fyldes i Glas, som belægges med Papir og tilbindes. Hvad der bliver tilbage i Sigten, kan paahældes Vand og afkoges til Stikkelsbærgrød.

**138. Tomat-Marmelade.** ( $1/4$  kg ( $1/2$   $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Tomater.)

Tomaterne aftørres, skæres i 4 Dele og koges over svag Ild. Naar de er fuldstændig udkogt, gnides Mosen igennem en grov Sigte og hældes derefter atter i Gryden for at koges tillige med Sukkeret, indtil Marmeladen er saa stiv, som man ønsker den. Den fyldes i Glas, belægges med Papir og tilbindes.

**139. Æble-Marmelade.** (125 gr ( $1/4$   $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til  $1/2$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Æble-Mos.)

Æblerne hertil kan enten skrælles først, og Kærnehus og Blomst afskæres, eller ogsaa aftørres de blot og parteres i 4 Dele. Til hvert  $1/2$  kg

## MARMELADER MED SUKKER

(Pund) Æbler beregnes  $1\frac{1}{4}$  dl ( $\frac{1}{2}$  Pægl) Vand. Kogningen maa foregaa over meget svag Ild og under Laag, indtil Æblerne er fuldstændig udkogt. Mosen gnides igennem en grov Sigte og vejes. Hvilken Fremgangsmaade man end vælger, saa maa i begge Tilfælde Sukkeret først tilsættes, efter at Mosen er gennemstrøgen. Marmeladen indkoges, til den er tilpas stiv. Den fyldes i Glas, belægges med Papir og tilbindes. Englænderne anvender ofte en Tilsætning af Citronsaft i Æble-Mosen. Hakkede eller revne Mandler eller Nødder kan ved Brugen af Marmeladen røres i den.

### 140. Æble-Marmelade med Ingefær. ( $\frac{1}{2}$ kg (1 $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis til 2 kg (4 $\text{Ⓕ}$ ) Æble-Mos.)

2 kg (4  $\text{Ⓕ}$ ) ituskaarne Æbler, hvoraf Kærnehus og Blomst er afskaarne, kommes i Gryden tillige med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand samt 50 gr (10 Kvint) stødt Ingefær, indbundet i et klart Stykke Tøj. Naar Æblerne er aldeles udkogt, gnides Mosen igennem Sigten. Den vejes og koges med Sukkeret, til man finder den tilpas stiv; da fyldes den i Glas, belægges med Papir og tilbindes.

### 141. Æble-Marmelade med Kirsebærsaft. (125 gr ( $\frac{1}{4}$ $\text{Ⓕ}$ ) stødt Melis, $\frac{1}{4}$ l (1 Pægl) Kirsebærsaft til $\frac{1}{2}$ kg (1 $\text{Ⓕ}$ ) Mos.)

Efter at Æblerne er udkogt og Mosen gneden igennem Sigten, vejes den, hvorefter Sukker og Kirsebærsaft tilsættes. Marmeladen indkoges til en passende Stivhed, fyldes derefter i Glas eller Krukker, belægges med Papir og tilbindes.

## MARMELADE UDEN SUKKER

Denne udkogte Frugt-Mos laves i Regelen af godt modne Æbler, Pærer, Blommer eller Kirsebær. Efter at Frugten er behandlet som i efterfølgende Opskrifter, sættes den over Ilden med ganske ubetydeligt Vand, blot saa meget paa Bunden af Gryden, at det forhindrer Marmeladen i at brænde paa.

Det er en Selvfølge, at denne Behandling kræver en Del Arbejde, eftersom Kogningen ofte fordrer mindst 5 à 6 Timer, i hvilken Tid der uafbrudt maa røres deri, saaledes at Bunden af Gryden overalt berøres med Skeen, og Frugten ikke fæstner sig paa Gryden. Til Gengæld er det jo en særlig billig Maade at udnytte den mindre gode Frugt paa og det navnlig i de Aar, hvor den forefindes i rigelig Mængde.

Efter en saadan langvarig Kogning forandrer Marmeladen Farve og bliver mørkere, men derfor ikke mindre velsmagende. Er den blot tilstrækkelig indkogt og Vandet godt fordampet, holder den sig udmærket; men viser der sig Blærer paa Marmeladens Overflade, da maa den atter i Gryden for yderligere at indkoges. Den maa nærmest ligne en

lind Grød. Marmeladen ophældes straks, efter at den er løftet af Ilden, og hensættes utildækket, indtil den er kold; der har da dannet sig en Hinde over den, som bidrager til bedre at bevare den. Ved Tilbindingen lægges først Papir, dyppet i Cognac, derover, og derefter tilbindes Krukken med fugtigt og igen godt aftørret Pergamentpapir.

Marmeladen kan anvendes i Husholdningen eller spises paa Franskbrød. Sukker kan, om man ønsker det, tilsættes efterhaanden, som den tages i Brug.

#### 142. Abrikos-Marmelade.

Den modne Frugt skoldes nogle Minutter i kogende Vand, indtil Skindet med Lethed kan trækkes af. Abrikoserne flækkes, Stenene udtages, og Frugten kommes i Gryden, efter at Bunden først er dækket med Vand.

Marmeladen koges som ovenfor beskrevet, ophældes og belægges med Papir samt tilbindes.

En anden Maade at behandle Frugten paa er at flække den, udtage Stenene og fuldstændig udkoge Frugten; men først maa Bunden af Gryden dækkes med Vand. Massen gnides igennem en grov Sigte, hældes derefter igen i Gryden for under fortsat Omrøring at indkoges som tidligere forklaret. Hvad der bliver tilbage i Sigten kan paahældes Vand, afkoges og benyttes i Frugtsuppe.

#### 143. Blomme-Marmelade.

Man kan anvende en hvilken som helst Sort modne Blommer eller blande forskellige Sorter sammen. De behandles som Abrikoser, Nr. 142.

#### 144. Pære- og Æble-Marmelade.

Den modne Frugt, halvt af hver, skrælles, og Kærnehus og Blomst afskæres. Frugten kommes i Gryden, hvis Bund er dækket med Vand, og Marmeladen indkoges til en fast Masse.

Eller ogsaa blot aftørres Frugten, før den skæres i 4 Dele, hvoraf Kærnehuset afskæres. Den koges, indtil den er godt indkogt, da gnides den igennem en grov Sigte og hældes derefter igen i Gryden for at indkoges til Marmelade. Ophældes og tilbindes som tidligere forklaret.

#### 145. Æble-Marmelade.

Behandlingen for denne er den samme som i foregaaende Opskrift; Forskellen er kun den, at Pærerne udelades.

## RUSSISK MARMELADE

eller Frugt-Pasta, som den ogsaa benævnes, bestaar af stærkt indkogt Frugtkød, tilsat mere eller mindre Sukker, eftersom Frugt-Mosen kræver det. Man kan til russisk Marmelade anvende det Affald, som bliver tilbage i Geléklædet, efter at den klare Saft er løben igennem til Gelé,

og saaledes udnytte Frugtkødet paa anden Maade end til de sædvanlige Frugtsupper, Grød og lignende. Disse Marmelader vinder endog i Vel-smag ved, at der blandes et Par Frugtsorter sammen. Efter at Marmeladen er tillavet, som nærmere anvist i forskellige efterfølgende Opskrifter, kan den efter Behag farves rød, gul eller grøn med fuldstændig uskadelige Konditorfarver. Farven udrøres i den kogende Masse, lige forinden Marmeladen ophældes i et halvtomme-tykt Lag paa flade Fade, som først er overgnedne med en Klud, dyppet i god Salatolie. Fadene udsættes for Træk i et Par Dage, hvorefter Marmeladen udskæres i Figurer; hertil er der i Handelen mange smaa Forme. Dette kan ogsaa gøres med en almindelig Kniv, en riflet Urtekniv, eller Marmeladen udstikkes i runde Kager med en Blikdaase, hvoraf igen Midten udstikkes med en mindre do., hvorved der saaledes fremkommer baade Kranse, og smaa, runde Kager. Den udskaarne Marmelade bredes paa Papir, bestrøet med krystalliseret Melis. Saaledes henstaar den igen et Par Dage, udsat for Træk; da dyppes den i krystalliseret Melis og nedlægges lagvis i Blik- eller Trækasser, forede med Pergamentpapir, ligesom der ogsaa imellem Lagene lægges Pergamentpapir. Marmeladen kan saaledes opbevares og serveres om Vinteren som Dessert, som Pynt paa Fromager, stivnet Crème, store Kager og lignende. Konditorfarve faas hos de større Materialister.

*Er Marmeladen godt indkogt, er den lettere at tørre.*

**146. Russisk Abrikos-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) gennemstrøgen Mos.)

Abrikos-Marmelade har en ganske fortrinlig Smag. Affaldet fra Abrikos-Gelé gnides igennem en Purésigte, hvorefter Mosen vejes. Sukkeret røres deri, og Mosen sættes over svag Ild for at indkoge til en temmelig fast Masse, der ophældes paa flade Fade, smurt med Olie, tørres og udskæres som ovenfor anvist. Abrikoskærnerne kan skoldes, hakkes og koges i Marmeladen.

**147. Russisk Hindbær-Marmelade.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) gennemstrøgen Mos.)

Hindbær-Kvaset, som er tilbage i Geléklædet, gnides igennem Sigten, Sukkeret tilsættes, og Marmeladen indkoges, ophældes og tørres som ovenfor beskrevet.

**148. Russisk Jordbær-Marmelade.**

Behandles som Hindbær-Marmelade.

**149. Russisk Kvæde-Marmelade.** (Kvædebrød.) (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) gennemstrøgen Mos.)

Frugten aftørres, parteres i 4 Dele, og Stilk, Blomst og Kærnehus afskæres, hvorefter Kvæderne koges aldeles møre i Vand, optages deraf og

gnides igennem Sigten. Mosen vejes og koges med Sukkeret, indtil den er saa fast, at den ikke straks flyder sammen, efter at Skeen er ført igennem den. I Marmeladen kan koges skoldede, ituskaarne Nøddekærner. Den ophældes, tørres og opbevares som tidligere forklaret. Affald fra Kvæde-Gelé kan gnides igennem Sigten; det vejes og koges med Sukker og behandles for øvrigt som de tidligere omtalte russiske Marmelader.

### 150. Russisk Ribs-Marmelade.

Laves som Hindbær-Marmelade, Nr. 147. Ribsene maa, forinden de benyttes til Gelé, være pillede.

### 151. Russisk Stikkelsbær-Marmelade. ( $1/2$ kg (1 $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til $1/2$ kg (1 $\text{Ⓔ}$ ) gennemstrøgen Mos.)

Ligesom til de øvrige Marmelader gnides ogsaa her Affaldet fra Stikkelsbær-Geléen igennem Sigten og indkoges med Sukkeret til en temmelig fast Masse, som farves, før den ophældes paa flade Fade, smurt med Olie. Marmeladen tørres og opbevares som forklaret i første Opskrift. Stikkelsbær-Marmelade kan tilsættes forskellige Essenser og Farver, ogsaa hakkede eller snittede Mandler eller Nøddekærner kan røres i den, hvis den da ikke skal bruges til at udskære til Pynt paa Kager og Fromager.

### 152. Russisk Æble-Marmelade. ( $1/4$ kg ( $1/2$ $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis til $1/2$ kg (1 $\text{Ⓔ}$ ) gennemstrøgen Mos.)

Til Marmeladen kan benyttes Æbler, som er mindre gode og ikke egner sig til andet Brug. Æblerne parteres i 4 Dele; Blomst, Stilk og Kærnehus bortskæres, og Frugten lægges efterhaanden i koldt Vand, indtil den kommes i Gryden for at udkoges under Laag og over meget svag Ild for ikke at brænde paa. De udkogte Æbler gnides igennem en grov Sigte, vejes og kommes igen i Gryden for at koges med Sukkeret under stadig Omrøring, til det bliver en temmelig fast Marmelade. Den kan varieres i Smag ved Hjælp af forskellige Tilsætninger som f. Eks. Vanille- eller Appelsin-Essens eller koges, enten med smaat skaaren Sukat, fint snittet Citronskal, skoldede, udskaarne Nødder, Mandler eller Valnødder; Marmeladen ophældes, tørres og opbevares som de foregaaende.

## BÆR, KOGT PAA FLASKER

(Henkogning foretages lettest i Dampgryden (se Side 309)).

Flasker, Pickles- og andre Glas med hvide Halse kan benyttes ved Henkogning, men de maa være fuldstændig tørre og rene, ligesom Bærene maa være aldeles fejlfri.

Efterhaanden som Frugten fyldes i Flaskerne, stødes disse ganske let med Bunden imod Bordet, for at Bærene kan falde tæt sammen.

Flaskerne tilbindes med en i Forvejen godt udvandet og atter fuldstændig aftørret Blære. Sejlgarn bindes stramt omkring Flaskehalsene. Almindelig gode, nye Propper kan træde i Stedet for Blærer og er endog at foretrække; de maa slutte godt samt overbindes med Sejlgarn eller tynd Staaltraad som paa Sodavands-Flasker. Flaskerne maa ikke være saa fulde, at Propperne kommer til at berøre Frugten. En Kedel med et tætsluttende Laag er absolut at foretrække til Kogningen; Bunden heraf dækkes med et Lag Hø, ligesom ogsaa hver Flaske omvikles med Hø. De stilles i Kedlen, hvor Mellemrummene udfyldes med Hø, for at Flaskerne kan staa fast under Kogningen. Efter at Kedlen er sat over Ilden, paafyldes saa meget koldt Vand, at det dækker  $\frac{3}{4}$  Del af Flaskerne. Nærmere Tidsangivelse for Kogningen saa vel som for Flaskernes videre Behandling findes i Opskrifterne.

### 153. Blaabær.

Bærrene pilles omhyggeligt og maa være aldeles hele. Efter at Flaskerne er fyldte, tilbundne og omviklede med Hø, stilles de i Kedlen, som paafyldes koldt Vand, og Flaskerne koger heri i 10 Minutter. Kedlen løftes af Ilden, medens Flaskerne forbliver staaende i den, indtil de er lidt afkølede; da optages de, tildækkes med et uldent Klæde, aftørres og paa klæbes Sedler. Disse Bær er anvendelige til Frugtsuppe.

### 154. Blommer.

Det maa være fejlfri, udsøgte Blommer, som benyttes, og Stilkene aftages med Varsomhed, at ikke Frugten beskadiges. Blommerne fyldes i Glas med vide Halse, som tilbindes, omvikles med Hø og koges efter foregaaende Anvisning i 20 Minutter. Glassene henstaar i Kedlen, indtil Vandet er afkølet eller optages og tildækkes, aftørres og mærkes. Blommerne kan serveres som Kompot, men nedstrøs da først med stødt Melis, hvormed de henstaar et Par Timer. Anvendelige i Grynsuppe eller til Blommesuppe.

*Kræger*, en Art smaa Blommer, kan behandles paa samme Maade, men maa ikke koge mere end 10 Minutter.

### 155. Kirsebær.

Bærrene maa være friskplukkede, og Stilkene drejes af med en let Haand, for at der ikke skal komme Hul, og Saften derigennem trænge ud. Bærrene rystes godt sammen i Flaskerne, som tilbindes og koges i 10 Minutter. Behandles videre som Nr. 153.

### 156. Solbær.

Solbærrene maa være fuldstændig hele og friskplukkede, de pilles, fyldes paa Flasker, som tilbindes, omvikles med Hø, stilles i Kedlen, hvori fyldes koldt Vand, og koges i 10 Minutter. (Se Nr. 153). Anvendes til



Frugtsuppe, i Fløde- eller Ris-Rande eller til Kompot, i saa Fald bestrøses med Melis og serveres efter et Par Timers Forløb.

### 157. Stikkelsbær.

De bedste Bær hertil er fuldt udviklede, grønne Glasbær, men for øvrigt kan alle Sorter grønne Stikkelsbær anvendes. Blomst og Stilk afklippes, uden at Bærret beskadiges. De fyldes i Flasker, som overbindes og koges i 8 Minutter. (Se Nr. 153). Disse Bær nedstrøses nogle Timer før Serveringen med stødt Melis og spises som Kompot, eller man giver dem et Opkog med Sukkeret samme Dag, de skal benyttes.

### 158. Rabarberstilke.

Af Rabarberstilke flaaes Overhuden, og Stilkene udskæres i tommelange Stykker, som fyldes i Glas, overbindes og omvikles med Hø. De stilles i Kedlen, koges i 5 Minutter og afsvales som Nr. 153.

### 159. Bær kogt paa Flasker i Ovn.

I Stedet for at Flaskerne omvikles med Hø og stilles i Kedlen for at koge i Vand, kan de fyldte, tilbundne eller tilproppede Flasker lægges i en ikke for hed Ovn. Naar Bærrene er sunkne  $\frac{1}{3}$  sammen i Flaskerne, er de færdige og tages da ud af Ovn.

## BÆR, OPBEVAREDE I VAND

Bær opbevares let paa denne Maade og er tilmed udmærket holdbare, saafremt de da er ganske frisk afplukkede i tørt Vejr og endnu ikke har vist Tegn til Gæring. Flaskerne, som benyttes, maa have vide Halse og være aldeles tørre og klare. Bærrene rystes fast sammen, forinden der paafyldes frisk, koldt, kogt Vand. Flaskerne proppes, og Flaskehalsene dyppes i udrørt Gips. (Se Regler for Tilbinding og Opbevaring af den syltede Frugt.)

Frugten kan ogsaa fyldes i Glas eller mindre Krukker, disse svovles, paahældes Vand, svovles igen og tilbindes omhyggeligt med Pergamentpapir. Anvendelige til Kompot, Suppe, Sauce m. m. Opbevares bedst i en tør Kælder.

Til Kompot gives Frugten et Opkog med Sukker.

### 160. Blaabær.

Er udmærkede til Suppe. Bærrene maa være aldeles hele; de fyldes paa Flasker, paahældes koldt Vand, proppes og gipses som ovenfor beskrevet.

**161. Hyldebær.**

Kan ligeledes opbevares i Vand eller i stærkt fortyndet Eddike.

**162. Kirsebær.**

Stilkene drejes forsigtigt af, saa Bærrene forbliver fuldstændig hele og ikke safter. De fyldes i Flasker og paahældes frisk, koldt Vand, hvorefter Flaskerne straks proppes med nye Propper, som derefter dyppes i udrørt Gips.

**163. Rabarberstilke.**

Overhuden trækkes af, hvorefter Stilkene udskæres i smaa Stykker som til Kompot, er de for tykke, kan de flækkes. De fyldes i Glas med vide Halse eller i mindre Krukker, paahældes Vand og overbindes med Pergamentpapir. De koges med Sukker, naar de skal bruges. (Se Rabarber-Kompot i Kogebogen.)

**164. Solbær.**

Blomst og Stilk afklippes, uden at Bærrene brister. De kommer paa Flasker, som fyldes med Vand, proppes og gipses. Naar de skal bruges, gives Frugten et Opkog med Sukker og kan om Vinteren serveres som Kompot.

**165. Stikkelsbær.** (*Grønne umodne.*)

Se Solbær Nr. 164.

**166. Tyttebær.**

Gode, hele, modne Bær kommer paa Flasker, i større Krukker eller paa Ankre, ganske som Mængden kræver det. De er meget anvendelige paa forskellige Maader i Vinterens Løb, f. Eks. til Tyttebærgrød (se Kogebogen), Frugtsuppe eller til Steg, de nedstrøs da blot med Sukker og henstaar 1 Times Tid før Serveringen.

**167. Slaaen.**

Disse Bær, som er vildtvoksende og paa sine Steder forefindes i store Masser, udnyttes saa godt som ikke i Husholdningen, og Saften af dem er dog saa fortrinlig til Grød i Stedet for Øl. Bærrene maa ikke plukkes, før de har faaet Frost. De fyldes paa et Anker, paahældes Vand, og Spunsen sættes i. I den første Maanedes Tid rulles Ankeret daglig hen over Gulvet, og efterhaanden som Saften bruges, kan der paafyldes mere Vand.

## TØRRE BÆR PAA FLASKER

**168.**

Bærrene maa hertil, ligesom til Konservering i Vand, være aldeles friskplukkede, tørre og fejlfri. De rystes forsigtigt sammen i Flaskerne for

ikke at gaa itu. Flaskerne proppes, gipses og opbevares paa et køligt Sted, helst i en tør Kælder. (Se Regler for Tilbinding og Opbevaring af den syltede Frugt.)

## TØRRING AF BÆR-, KÆRNE- OG STENFRUGT

Hvor man selv avler Frugten og har saa rigelig af den, at ikke alt kan benyttes til Henkogning eller Syltning, der er det en god Anvendelse at tørre den og saaledes paa en billig Maade opbevare den til Vinterforbrug. Er det kun et mindre Kvantum, der er Tale om at tørre, kan man hjælpe sig med Komfurovnen; Pladerne belægges da med Papir, eller man anskaffer sig nogle Tørreplader passende til Ovnens Størrelse. Disse Plader renses ved at børstes i Sodavand.

Gasovnen er meget brugbar til Frugttørring, men kan jo ikke finde Anvendelse paa Landet. Forøvrigt forefindes i Handelen Tørreovne af forskellig Størrelse og Konstruktion, hvor der er særskilt Indfyring under Ovnens, andre som er til at stille oven paa Komfuret, hvorved Varmen i Komfuret udnyttes.

Den tørrede Frugt kan enten pakkes tæt i Trækasser, forede med tyndt Pergamentpapir, hvormed ogsaa Frugten dækkes, før Laaget lægges paa, eller ogsaa benyttes Papæsker, hvori Frugten pakkes paa samme Maade. Endelig kan den opbevares i Lærreds- eller Papirsposer, som sammenbindes og ophænges paa et tørt Sted, f. Eks. paa Loftet. Frugten maa, naar den er færdig, være saa tør, at der ingen Saft kan presses af den. Skal den anvendes til Suppe eller Kompot, skylles den først; dernæst paahældes lunkent Vand, hvori Frugten henstaar 1 à 2 Dage og koges derefter i det samme Vand. Naar Frugten er kogt, tilsættes Sukker. Bær- og Stenfrugt maa helst først tørres i Luften et Par Dage, forinden de stilles i Tørreovnen, hvori anbringes et Termometer, der til at begynde med for Bærfrugternes Vedkommende viser en Varme af 40° R. stigende til 60°. For Æbler og Pærer til nærmest 80° R. De nedennævnte Bær kræver en Tørring fra 2 til 4 Timer, hvorimod Stikkelsbær behøver betydelig længere Tid. Tørres Frugten ved for stærk Varme, bliver den haard og taber baade i Udseende og Velsmag.

### 169. Tørrede Bærfrugter.

De fuldmodne Bær pilles og lufttørres i 2 à 3 Dage, før de lægges til Tørring i Ovnens, og nedpakkes først 1 eller 2 Dage efter, at de er færdige.

De nedenfor nævnte Sorter af Bær egner sig til Tørring:

Blaabær,	Ribs,	Stikkelsbær,
Druer,	Solbær,	Hyldebær.
Jordbær (fastkødede),		

## TØRREDE KÆRNEFRUGTER

**170. Pærer.**

Til Tørring egner sig bedst modne Graapærer, Figenpærer, Bergamotter, og ofte tørres de almindelige Kogepærer. De skrælles helst med en forniklet Frugtkniv, som jævnlig dyppes i Vand; Pæerne forbliver hele, kun Blomsten afskæres, hvorimod Stilken helst maa blive paa. De koges saa møre i Vand, at man med Lethed kan gennemstikke dem med et Halmstraa. Pærer, som koges, før de tørres, faaer en smuk lys, gul Farve. For de tørveligere Sorters Vedkommende maa Vandet, hvori de koges, helst tilsættes Sukker. Pæerne tages op af Vandet, saa snart de er kogte, og lægges paa Sigten, for at Vandet kan trække af dem, forinden de stilles ind paa Pladerne med Stilken opad. Termometret maa paa dette Tidspunkt vise 50<sup>0</sup> R. Naar Pæerne er saa tørre at de ligesom er sejge udvendig og kan taale at presses uden at briste, lægges de et Øjeblik under Presse, eller man benytter sig af en *Pæreklemme*, som bestaar af 2 Brædder forbundne med et Hængsel. Efter at Frugterne er til Dels klemt flade, lægges de igen i Ovn, og Tørringen fortsættes, indtil der ikke kan presses mere Saft af dem. De aldeles kolde, tørrede Pærer lægges tæt i Kasser, forede med Pergamentpapir og er fortrinlige tilberedte som Kompot. Frugterne kan, efter at de er kogt, deles i 4 Dele, de tørres da hurtigere, men bliver ikke saa smukke eller anvendelige. De presses da ikke flade.

**171. Æbler.**

De faste, lidt syrlige og til Dels modne Æbler egner sig bedst til Tørring. De skrælles og kan enten tørres hele, parteres i 4 Dele eller udskæres i Ringe, hvoraf Kærnehuset udstikkes med en Kærneudstikker, som kan købes temmelig billigt. Efterhaanden som Frugten skrælles, lægges den straks i Saltvand, 6 à 8 Gram Salt til 1 Liter (Pot) koldt Vand. Forinden Tørringen maa Frugten lægges paa Sigten, for at alt Vandet kan trække af. De hele Æbler lægges i Ovn Side om Side med Stilk-Arret vendt opad, de parterede med den runde Side imod Pladen. Ringene lægges i Rækker, saaledes at de ligger lidt oven paa hverandre; thi alt som de tørres, svinder de ind, lægges de derimod ved Siden af hinanden, vil der blive Mellemrum og megen Plads gaa til Spilde i Tørringsovn. Tiden for Tørringen regnes for de hele Frugters Vedkommende indtil 4 à 5 Timer, hvorimod der til de udskaarne højst medgaar 2 à 3 Timer. Ringene maa være svampede, naar man brækker dem over for at se, om de er færdige. Æblerne opbevares i Kasser eller Lærredsposer og kan finde stor Anvendelse. (Se Kogebogen.)

*Æbleskrællerne* og Kærnehuset koges, guides igennem en Sigte, tilsættes Sukker og tillaves som russisk Marmelade, se Nr. 152. Der er billige Æbleskrællemaskiner i Handelen.

## TØRREDE STENFRUGTER

### 172. Abrikoser.

Til Tørring maa Abrikoserne ikke være mere modne, end at de kan deles ved at brækkes over, uden at der flyder Saft af dem, eller man flækker dem med en forniklet Kniv og udtager Stenen. De lægges til Tørring i Ovnen med den runde Side opad. Abrikoserne maa tørres langsomt, og Varmen efterhaanden stige til cirka 50<sup>o</sup> R. Efter 3 Timers Forløb afbrydes Tørringen helst 1 Times Tid, hvorved Frugten vinder meget.

De opbevares i Æsker, forede med Pergamentpapir. Abrikoserne overhældes med lunkent Vand og henstaar deri 1 à 2 Dage, før de skal koges, hvilket foregaar i det samme Vand, de har staaet i Blød i. Sukkeret tilsættes først, naar Frugten er kogt. Anvendelse af tørrede Abrikoser, se Kogebogens 3die og 4de Del.

### 173. Blommer.

Gode modne Sveskeblommer, Reine-Clauder og Mirabeller egner sig særlig til at tørres. Stilkene trækkes af, og Blommerne tørres et Par Dage i Luften. Stilk-Arret vendes altid opefter, naar Blommerne stilles i Ovnen, da der ellers flyder for megen Saft af dem under Tørringen. Ovnen maa have en Varmegrad af mellem 40 og 50<sup>o</sup> stigende efterhaanden til 60 à 70<sup>o</sup> R. Til Tørring af Blommer beregnes 10 à 12 Timer. Stenene kan udtages af Blommerne, ved at man snitter Hul paa Siden af dem og derigennem udpresser Stenen, uden at man ødelægger Frugtens Form. Blommerne opbevares i Kasser, forede med Pergamentpapir, og tildækkes med Laag.

### 174. Kirsebær.

Modne, saakaldte Madkirsebær egner sig bedst til at tørres. Stilkene pilles af, og Frugten tørres et Par Dage i Luften, til Bærrene er rynkede, da lægges de paa Tørrepladerne med Stilk-Arret opad og stilles i Ovnen, som maa have en Varmegrad af henimod 50<sup>o</sup> R. Tiden for Tørringen retter sig efter Frugtens Modenhed, men sjælden medgaar under 4 Timer. De opbevares i Kasser som de øvrige tørrede Bær og Frugter.

## FRUGTSAFT, KOGT MED SUKKER

### 175. Appelsinsaft til Te. (*russisk.*) (1/4 kg (1/2 Ⓔ) stødt Melis til Saft af 4 Appelsiner.)

Skallen af Appelsinerne afrives paa et Stykke Sukker. Saften udpreses, hældes i Kasserollen igennem en fin Sigte og koges med Sukkeret i højst 5 Minutter. Den skummes og ophældes for atter næste Dag at gives et Opkog. Saften hældes i Flaske og tilbindes, medens den er varm.

**176. Berberissaft.**

Se Ribssaft Nr. 188.

**177. Blaabærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) stødt Melis eller Farin til 1 l (1 Pot) Saft.)

Bærrene pilles, skylles og sættes over Ilden, medens der jævnlig røres i dem, for at de ikke skal brænde paa Bunden af Gryden. Naar de safter godt, løftes Gryden af, og Bærrene presses igennem en Sigte, efter at de først er tilstrækkeligt afsvaledede. Saften maales og bringes i Kog med Sukkeret, den skummes og koges i 10 Minutter og hældes derefter paa tørre Flasker; disse tilbindes straks med Pergamentpapir.

**178. Brombærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) stødt Melis eller Farin til 1 l (1 Pot) Saft.)

Brombær kan tilberedes ganske som Blaabær. Koges som ovenstaaende.

**179. Citronsaff til Te.** (russisk.) ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) stødt Melis til Saft af 5 Citroner.)

Fremgangsmaaden er den samme som for Appelsinsaft Nr. 175.

**180. Citronsaff.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.)

De afpillede Citronskaller kan syltes som Nr. 29, og Saften af Citronerne udpresses for derefter at hældes igennem en fin Sigte eller et Klæde. De koges med Sukkeret i 10 Minutter og hældes varm paa smaa Flasker, som tilbindes eller proppes med rene, skoldede Propper, der igen er godt aftørrede.

**181. Hindbærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓒ) stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.)

Meget modne Skov- eller Havebær kan enten afvrides i et Klæde eller trykkes itu med en Ske for derefter at hældes i Geléposen eller i en fin Sigte.

Saften, som løber igennem, maales og sættes paa Ilden tillige med Sukkeret. Den koges og skummes i 8 à 10 Minutter, hældes varm paa Flasker og tilbindes straks. Kvaset, som bliver tilbage, afkoges i Vand, og Saften deraf anvendes i Husholdningen til Frugtgrød eller Frugtsuppe eller serveres kold til Grød i Stedet for Øl.

**182. Hyldebærsaft.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓒ) Farin til 1 l (1 Pot) Saft.)

Bærrene pilles og kommes i Gryden; denne stilles over meget svag Ild, indtil de safter godt, da ophældes de i en fin Sigte. Saften maales og koges 1 Kvarters Tid med Sukkeret; den skummes og hældes varm paa Flasker, som straks tilbindes med Pergamentpapir.

Hyldebærrene afkoges derefter med Vand, tilsat lidt Eddike, og Saften kan, efter at den er siet, hældes paa tørre Flasker, tilproppes og efterhaanden anvendes i Husholdningen til Hyldebærsuppe.

**183. Jordbærsaft.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) *Melis* til 1 l (1 Pot) Saft.)

Se Hindbærsaft Nr. 181.

**184. Kirsebærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) *stødt Melis eller Farin* til 1 l (1 Pot) Saft.)

Stilkene pilles af Bærrene, som derefter stødes i en Træ- eller Stenmorter; derpaa presses Saften igennem en fin Sigte eller hældes igennem Geléposen. Saften maales og koges med Sukkeret i 10 Minutter. Den skummes godt under Kogningen, fyldes paa tørre Flasker og tilbindes straks.

Kvaset afkoges i Vand, og Saften anvendes i Husholdningen.

**185. Kvædesaft.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$  Ⓔ) *stødt Melis* til 1 l (1 Pot) Saft.)

Kvæderne aftørres og skæres i ganske smaa Stykker, hvoraf Kærnehuset afskæres. De kommer i Gryden og paahældes saa meget Vand, at det staar lige med Frugten. Kvæderne koges, indtil de er fuldstændig møre, da ophældes det Hele i Geléklædet og maa hænge nogle Timer. Den afløbne Saft maales og koges derefter med Sukkeret i et Kvarters Tid. Saften skummes godt under Kogningen; den hældes varm paa tørre Flasker, som tilbindes med Pergamentpapir, saa snart de er fyldte. Kvædemassen, der er tilbage i Klædet, afkoges i Vand og anvendes til Suppe eller lignende.

*Kvædesaft* kan tillaves som en fortrinlig Dessert, den tilsættes Husblas og fyldes i Forme. (Se Gelé i Kogebogens 3die Del.)

**186. Morbærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Ⓔ) *stødt Melis* til 1 l (1 Pot) Saft.)

Bærrene presses itu med en Ske og hældes i Sigten eller i Geléklædet. Den Saft, som løber igennem maales, koges med Sukkeret og skummes i 10 Minutter. Den hældes varm paa Flasker, som straks tilbindes.

**187. Rabarbersaft.** (125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓔ) *stødt Melis* til 1 l (1 Pot) Saft.)

Denne Saft er aldeles fortrinlig og vel tillige den billigste, man har. Da Stilkene indeholder megen Syrlighed, kan de afkoges 3 Gange, og dog bliver 3die Sort Saft god og holdbar. I Slutningen af Maj eller lige i Begyndelsen af Juni Maaned er Stilkene mest saftige.

*1ste Kogning.*

50 gode tykke Stilke snittes i 8 Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Kvarter) lange Stykker og skylles godt. Bunden af Syltegyden dækkes med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand, for at Stilkene ikke skal brænde paa. De udkoges fuldstændig under jævnlig Omrøring og over meget svag Ild. Massen ophældes i et udspændt Geléklæde, indtil Saften efter  $\frac{1}{2}$  Times Forløb til Dels er afløben.

## FRUGTSAFT, KOGT MED SUKKER

### *2den Kogning.*

Rabarbermassen kommes atter i Gryden tillige med 2 l (2 Potter) kogende Vand og koges i 10 Minutter, da ophældes den igen i Klædet, indtil Saften er saa godt som afløbet.

### *3die Kogning.*

Denne Gang paahældes  $1\frac{1}{2}$  l ( $1\frac{1}{2}$  Pot) kogende Vand, og hermed koges Massen endnu engang i 10 Minutter, før den ophældes i Klædet, for at den sidste Rest af Saft kan afløbe.

Nu kan man, om man synes, blande alle 3 Sorter Saft og koge dem samlede, men den først afløbne Saft er ubetinget den kraftigste og bør syltes for sig. Kun 125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Melis tilsættes hver Liter (Pot) Saft, som koges og skummes i 10 Minutter.

2 *smaa Teskefulde Salicylsyre* udrøres i noget af den varme Saft og fordeles i hele Portionen.

*Salicylsyren maa ikke udelades.* Saften kan hældes varm paa Flasker, som straks tilbindes med Pergamentpapir. Rabarbersaft er forfriskende Drikkevand om Sommeren og kan uden nogen væsentlig Udgift tillaves som en god Dessert. (Se Kogebogen.) Selv efter at Stilkene er kogt 3 Gange, kan der endnu en Gang paahældes et Par Liter (Potter) Vand, hvormed de koger 10 Minutter, før de ophældes i Klædet og hænger til næste Dag. Den Saft, som løber igennem, kan tillaves som Rabarbergrød og om fornødent tilsættes nogle Draaber rød Frugtfarve.

Af almindelig gode, store Stilke kan der af denne Portion erholdes omtrent 14 Flasker god Saft.

Rabarbersaft kan endvidere finde Anvendelse i hvid Sagosuppe, Brødsuppe og lignende. Følges denne Fremgangsmaade nøjagtigt, faar man en udmærket holdbar Saft.

Det er selvfølgelig kun af økonomiske Hensyn, at Stilkene afkoges de 3 Gange.

### **188. Ribssaft.** ( $\frac{1}{4}$ kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{t}$ ) stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.)

Hertil behøver Ribsene ikke at pilles, kun de grønne Blade fjernes. Bærrene vrides i et Klæde, men for lettere at kunne gøre dette kommes de i Syltegryden, som sættes over svag Ild, indtil Bærrene brister. Saften maales og kommes i Gryden tillige med Sukkeret og koges i et Kvarter. 1 lille Teskefuld Salicylsyre til 4 l (4 Potter) Saft udrøres i den varme Saft, som hældes paa Flasker; de tilbindes straks med Pergamentpapir.

### **189. Slaensaft.** ( $\frac{1}{4}$ kg ( $\frac{1}{2}$ $\text{t}$ ) Melis eller Farin til 1 l (1 Pot) Saft.)

Disse Bær udnyttes saa uendelig lidt her til Lands og de afgiver dog en ganske udmærket drøj Saft, som kan serveres til Grød, ligesom den ogsaa kan benyttes til Frugtgrød. *Bærrene maa før Syltningen have været udsat for Frost.* De skylles, kommes i en Gryde med saa meget Vand, at det dækker Bærrene, der maa koge, indtil de begynder at briste, da ophældes de i Saftklædet eller i en fin Sigte. Den gennemløbne Saft koges



med Sukkeret i 1 Kvarter og skummes under Kogningen. Saften hældes varm paa tørre Flasker, der straks tilbindes. Affaldet kan ophældes i en Krukke, overhældes med kogende Vand og hensættes til næste Dag; det Hele hældes da i Klædet, og den Saft, som her indvindes, koges med lidt Sukker og maa bruges først.

**190. Solbærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) *Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*)

Hvert  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Solbær overhældes med  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand og maa koge helt itu, forinden de hældes i Geléklædet. Saften maales og koges med Sukkeret i et Kvarter, den skummes og hældes straks paa Flasker, som derefter tilbindes.

**191. Stikkelsbærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) *stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*)

Til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) umodne, skyllede, men ikke pillede Bær tages  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand, og Bærrene koger, indtil de brister. De ophældes i Geléklædet, og først næste Dag maales Saften og koges i 10 Minutter med Sukkeret. Den skummes under Kogningen og hældes paa Flasker, som straks tilbindes.

**192. Tyttebærsaft.** ( $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) *Puddersukker eller Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*)

Bærrene pilles, vejes og skylles. Naar Vandet er godt afløbet, sættes de over Ilden med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Bær. De udkoges, ophældes i Geléklædet, og den Saft, som er løbet igennem, maales. Den koges med Sukkeret i 10 Minutter, skummes under Kogningen og hældes paa Flasker, som straks tilbindes.

**193. Vindruesaft.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) *stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*)

Druerne stødes i en Træ- eller Stenmorter og hældes derefter i Geléklædet, for at Saften kan afløbe. Den maales og koges med Sukkeret, indtil der under Kogningen ikke fremkommer mere Skum; da ophældes den og fyldes paa Flasker, som straks tilbindes. Denne Saft egner sig særlig til Gelé. (Se 3die Del af Kogebogen.)

**194. Æblesaft.** ( $\frac{1}{2}$  kg  $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) *stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*

Til Saft kan anvendes forskellige Sorter Æbler. De aftørres, skæres i 4 à 6 Dele og udkoges i rigelig  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand til hvert  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Æbler. Massen hældes i Geléklædet, og først næste Dag maales Saften, koges med Sukkeret i 10 Minutter og fyldes paa Flasker, der straks tilbindes. Æblesaften faar en smuk klar Farve og afgiver en ypperlig Dessert. (Se Gelé i Kogebogens 3die Del.)

**195. Blandet Frugtsaft.** (375 gr ( $\frac{3}{4}$   $\text{⊗}$ ) *stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft.*)

Lige Dele afvreden eller afsiet Saft, som for Eksempel af Jordbær, Ribs og Hindbær, blandes og koges med Sukkeret, indtil den har afskummet. Saften fyldes paa Flasker og tilbindes med det samme.

## SAFT UDEN SUKKER

(kogt paa Flasker).

Denne Saft holder sig udmærket og kan fuldstændig erstatte frisk Frugtsaft til Is, Rødgrød, Gelé, Frugtsuppe og Sauce m. m. (Se Kogebogens 3die Del.) Saften maa fyldes i fuldstændig rene Flasker, skyllede med Cognac. Oven i hver Flaske hældes saa megen Cognac, at det staar 3 cm (1 Tomme) over Saften. *Saft kogt paa Flasker* koges i en tætslutende Kedel, hvor Flaskerne er omviklede med Hø, forinden de stilles i Kedlen. Se Fremgangsmaaden ved „*Bær, kogt paa Flasker*“, som fuldstændig kan følges. Forinden Flaskerne gemmes hen til Vinterforbrug, gipses de over Propperne og mærkes. Lettest er det at benytte *Dampgryden, Henkogningskedlen* (se Henkogning af Kompot-Frugter), optage Flaskerne og tildække dem med et uldent Tæppe for at give Plads til næste Kogning.

**196. Blaabærsaft.**

Bærrene koges 1 KvarTERS Tid under flittig Omrøring. Saften afpresses igennem en meget fin Sigte; den fyldes paa Flasker, som omvikles med Hø, proppes og koges 5 Minutter i Kedlen. Naar Flaskerne er til Dels afsvalede, aftørres de og gipses næste Dag. Blaabærrene kan ogsaa koges med 1 l (1 Pot) Vand til 2 à 2½ kg (4 à 5  $\text{ũ}$ ) Bær: Saften sis fra og behandles som ovenstaaende.

**197. Kirsebærsaft.** (¼ l (1 Pægl) Vand til ½ kg (1  $\text{ũ}$ ) Bær.)

Bærrene stødes itu i en Træ- eller Stenmorter og kommes derefter i Gryden tillige med Vandet for at koge 1 godt Kvarter. Saften sis, fyldes paa tørre Flasker, som tilproppes, overbindes med Sejlgarn, omvikles med Hø og stilles i Kedlen for at koge i 5 Minutter. Flaskerne gipses Dagen efter.

**198. Ribssaft.**

Den afvredne Ribssaft sis, fyldes paa Flasker, som proppes, overbindes med Sejlgarn, omvikles med Hø og koges som tidligere forklaret. Næste Dag gipses Flaskerne.

**199. Tyttebærsaft.** (1 l (1 Pot) Vand til 2 kg (4  $\text{ũ}$ ) Bær.)

Bærrene pilles, skylles og kommes i Syltegryden sammen med Vandet. De maa være fuldstændig udkogt, før de hældes i Geléklædet eller i en fin Sigte, for at Saften kan afløbe. Næste Dag hældes den paa Flasker, som tilproppes, omvikles med Hø og koges i 5 Minutter i Kedlen. Gipses næste Dag.

**200. Æblesaft.**

Æblerne koges som til Gelé Nr. 118. Saften, der er løbet igennem Geléklædet, koges 1 Kvarter og hældes paa tørre, varme Flasker. De proppes, overbindes med Sejlgarn, omvikles med Hø og koges i Vand i 4 Minutter. Flaskerne afsvalcs i Vandet, hvori de er kogt, eller tildækkes med et uldent Klæde.

RAA SAFT

**201. Raa Saft med Sprit.** ( $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis,  $\frac{3}{4}$  dl ( $\frac{1}{4}$  Pægl) Vinsprit til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) pillede Bær.)

Saft behandlet paa denne Maade beholder den smukke Farve og fine Aroma, som er ved friskplukkede Bær, men som taber sig ved Kogningen. Hvad der bliver tilbage i Geléklædet, efter at Saften er løbet igennem, kommes i en Krukke og anvendes som Marmelade. Denne kan enten benyttes i Kager, serveres til Kræmmerhuse med Flødeskum, til Kærnemælksuppe i Stedet for Rosiner i Suppen, eller ogsaa afkoger man Kvaset i Vand i Vinterens Løb og anvender det i Husholdningen blandet med Rabarber-, Ribs- eller anden Saft. Heraf kan tillaves enten Frugt-Gelé eller Frugt-Grød. (Se Kogebogens 3die Del.)

Bærrene, som skal syltes til Saft, pilles, vejes og fyldes i en større Krukke; de nedstrøs lagvis med Sukkeret og overhældes til sidst med Spritten. Saaledes hensættes de godt tildækkede i 4 à 5 Dage, medens der ganske lempeligt røres en Gang daglig deri, for at Sukkeret rigtig kan smelte. Derefter ophældes de enten i en Sigte eller i et temmelig aabent Geléklæde, til Saften kun til Dels er afløben, saa Bærrene ikke bliver for tørre. Saften hældes paa tørre Flasker, der proppes og gipses. Bærrene fyldes i Krukker eller Glas og tilbindes med Pergamentpapir.

Alle de her nævnte pillede Bær kan nedlægges med Sprit til Saft, og Bærrene derefter benyttes som Marmelade:

Brombær,	Kirsebær (Stenene udstikkes, før Bærrene vejes),
Hindbær,	Morbær,
Jordbær,	Ribs.

**202. Raa Saft med Vinstensyre.** (15 à 20 gr Vinstensyre, 2 l (2 Potter) koldt Vand til  $1\frac{1}{2}$  kg (3  $\text{Ⓔ}$ ) Bær.)

Ligesom den foregaaende kan ogsaa denne Saft blive smuk klar og holdbar uden at koges. Vinstensyren opløses i det kolde Vand og hældes derefter over Frugten, som henstaar urørt i 24 Timer, hvorefter den hældes i Geléklædet. Den Saft, som løber igennem, maales. Til hver Liter (Pot) Saft tages  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓔ}$ ) stødt Melis, som udrøres i den kolde Saft, indtil den er fuldstændig smeltet. Saften fyldes straks paa Flasker, som proppes og gipses.

Paa denne Maade kan man tilberede Saft af de i foregaaende Opskrift omtalte Bær.

## FRUGT-EDDIKER

kan opbevares i Aarevis uden at forandre Farve.

**203. Hindbær-Eddike.** (1 l (1 Pot) Eddike til  $\frac{3}{4}$  kg ( $1\frac{1}{2}$  Ⓕ) Bær.)

Bærrerne kommes i en Krukke og overhældes med Eddiken, hvorefter Krukken tilbindes godt og hensættes 3 à 4 Dage paa et koldt Sted. Bærrerne ophældes i Geléklædet, og den Saft, som løber igennem, henstaar til næste Dag. Den maales og koges derefter i 10 à 12 Minutter med  $\frac{1}{2}$  kg (1 Ⓕ) stødt Melis til 1 l (1 Pot) Saft og skummes omhyggeligt under Kogningen. Fyldes paa Flasker, som proppes og gipses.

**204. Jordbær-Eddike.**

Tilberedes som Hindbær-Eddike.

**205. Ribs-Eddike.**

Den afvredne Saft kommes i en Krukke, men man maa kun fylde  $\frac{2}{3}$  af Krukken, for at Ribs-Eddiken ikke skal bruse over under Gæringen. Krukken stilles urørt og utildækket paa et tørt Sted i 10 à 12 Dage; da afskummes alt det gærede, der har dannet sig oven paa Eddiken, som derefter hældes igennem Geléposen. Bundfaldet af Eddiken, som er mindre klart, maa helst bruges først. Eddiken kommes straks paa Flasker eller Dunke, som tilproppes godt.

## FRUGT-SIRUP

er Frugtsaft uden Sukker, indkogt til Sirup.

**206. Gulerod-Sirup.**

Gulerødder anvendes meget i Konservesfabrikker i Udlandet. De skræbes, skylles og skæres i Skiver, som koges møre eller rettere sagt dampes møre, eftersom der kun kommer ubetydeligt Vand paa Bunden af Gryden. Saften udpresses ved Hjælp af en Frugtpresse. Til en mindre Portion kan benyttes en Sigte. Den udpressede Saft indkoges derefter, til den er jævn som Sirup, og ophældes i Krukker, som tilbindes med Pergamentpapir. Denne Gulerod-Sirup har en smuk Farve og er meget anvendelig i Bagværk, hvor man ellers anvender Syltetøj, ligesom den ogsaa kan træde i Stedet for Sukker ved Tilberedning af Frugt-Sauce, i Kompot o. s. v.

**207. Pære-Sirup.** (1 l (1 Pot) Vand til  $7\frac{1}{2}$  kg (15 Ⓕ) Pærer.)

Modne eller endog overmodne Pærer, som man ellers ingen Anvendelse har for, kan koges til Sirup. De skrælles ikke, men skæres kun

igennem, og Blomst og Stilk fjernes, hvorefter Frugten skylles og kommes i Gryden med det angivne Kvantum Væde. Pærerne koges saa fuldstændig møre, at Saften presses af dem ved Hjælp af en Frugtpresse eller gennem en Sigte. Saften hældes i Gryden og koges, til den er sejg som Sirup og hænger i Traade fra Skeen, den har da forandret Farve og er bleven mørk. Siruppen hældes i Krukker og kan opbevares i Aarevis. Tilbindes med Pergamentpapir.

Siruppen er i det hele taget meget nyttig i Husholdningen; den kan anvendes til for Eksempel at søde Brødsuppe med, Grynssuppe, Øllebrød m. m. Den er i mange Henseender at foretrække for den Sirup, man køber. I Syden bruges Frugt-Sirup til at smøre paa Brød i Stedet for Smør og er jo betydelig billigere, da den foruden Arbejdet, som Tilberedningen kræver, kun koster Brændsel til Kogningen.

Har man ikke saa megen Frugt-Sirup, kan der blandes halvt Gulerod- eller Roe-Sirup sammen, men hver Sort maa koges for sig; Siruppen blandes og gives et Opkog sammen. (Se Gulerod-Sirup Nr. 206.)

### 208. Æble-Sirup.

Hertil kan anvendes den tarveligste Frugt, navnlig søde Æbler er at foretrække. De behandles og koges ganske som Pære-Sirup.

### 209. Æblesmør.

Forinden Pære- eller Æble-Sirup er fuldstændig indkogt, røres kogt, afsiet Æblegrød deri uden nogen som helst Tilsætning af Sukker. Hermed koger Saften endnu en Stund, forinden den ophældes i Krukker. Æblegrøden gør en udmærket Virkning. Dette kalder man *Æblesmør*; og det vil sikkert efterhaanden, som det bliver mere kendt, blive skattet i høj Grad. Smurt paa Franskbrød eller Kiks smager det forfriskende og er desuden en meget sund Spise. Kan opbevares i Aarevis.

## HERMETISK HENKOGNING AF GRØNSAGER

Se Behandling af Glassene og Henkogning Side 1. Ogsaa til Grønsager anvender jeg Herkules-Glasset, da det viser sig at være det bedste Henkogningsglas; det faas hos Bøgelund-Jensen, Raadhuspladsen. *Grønsagerne maa være ganske friske, ellers bliver de vanskelige at opbevare.*

### 210. Slik-Asparges. (*Fra Midten af Maj til Juni Maanedes Udgang.*)

De skrællede, ganske friske Asparges bindes i Bundter eller stilles med Hovederne opad i en „Friture“-Kurv. Ens Længde maa de have. Kogende Vand med Salt, 10 gr (2 Kv.) til hver Liter (Pot) hældes i Gryden, hvori Asparges'erne er anbragt; men lad Vandet ikke naa Hovederne. De koges 5 Minutter, Kurven med Asparges'erne optages, og de overhældes med

## HENKOGTE GRØNSAGER

koldt Vand. De stilles straks i Glassene, stadig med Rodenderne nedad, overhældes med en lignende Saltopløsning (kold) til 3 à 4 Centimeter (1 god Tomme) fra Glassets Kant; de lukkes og stilles i Gryden eller Dampkogereren. Koldt Vand fyldes i Gryden, til det naar til Glassets Hals; de koges 1 Time. Glassene henstaar i Gryden, indtil de er afkølede, eller optages og tildækkes med et uldent Tæppe.

### 211. **Asparges til Suppe eller Stuvning.**

De skrællede Asparges skæres i smaa Stykker, skylles, koges i letsaltet Vand i 5 Minutter, overhældes med koldt Vand, nedlægges i Glassene, og en Lage som ovenstaaende hældes ved dem. De lukkede Glas koges i  $\frac{3}{4}$  Time og stilles derefter til Afkøling i Gryden eller tildækkes. Stuvning af Asparges, se Kogebogen.

### 212. **Artiskokbunde. (Juli og August.)**

Efter at Artiskokkerne er behandlede som anvist i Kogebogen, se *farserede Artiskokker* i „Frokostbogen“, faar Bundene, hvoraf Blomsterne er fjernede, et godt Opkog i letsaltet Vand, tilsat lidt Citronsaft for ikke at blive mørke. De optages, overhældes med koldt Vand, og afkølede nedlægges de i tørre, rene Glas, overhældes med en kold Lage af 10 gr (2 Kvint) Salt til 1 l (1 Pot) kogende Vand, Glassene lukkes, stilles i Kedlen med koldt Vand og koges ca. 35 Minutter. Afkøles i Vandet, hvori de er kogt, eller optages og tildækkes med et uldent Tæppe.

Anvendelse af Artiskokbunde, se Kogebogen.

### 213. **Blomkaal.**

Faste Blomkaalshoveder deles i mindre Buketter, skylles i koldt Vand og kommes derefter i en Gryde med kogende Vand, tilsat lidt Salt. Heri faar Kaalen 4 à 5 Minutters Kogning, optages og overhældes med den kolde Lage, 10 gr (2 Kvint) Salt til 1 l (1 Pot) Vand. De hermetisk lukkede Glas koges i 30 Minutter og afkøles.

Henkogt Blomkaal serveres i Gratin, Omeletter, til Kødretter, i Suppe, Sauce m. m. (Se Kogebogen.)

### 214. **Bønner. (Smaa, grønne.)**

Bønnerne aftørres eller vaskes. Ryg- og Bugsømmens Ribber aftrækkes, og Bønnerne lægges i kogende Vand, tilsat Salt og ubetydeligt Natron; de koges 5 Minutter heri, optages, og overhældes med koldt Vand, afsvales og nedlægges i Glassene.

Bønnerne overhældes med en kold Lage af 10 gr (2 Kvint) Salt til 1 l (1 Pot) Vand. Glassene lukkes og stilles i Gryden, koldt Vand fyldes i den, og Bønnerne er kogt paa 30 à 35 Minutter, hvorefter de afkøles.

### 215. **Flageolets. (September.)**

Er de udpillede Bønner af fuldt udviklede Snittebønner. De skoldes i kogende Vand, overhældes med koldt Vand og fyldes i Glassene. En Lage,

som i foregaaende Opskrifter, hældes ganske kold over Bønnerne i Glasset, dette lukkes og koges i 30 à 35 Minutter. Glassene afkøles.

### 216. Cardonner.

Af Cardonner spises kun de kødfulde Stilke; de afskæres i fingerlange Stykker og lægges derefter i kogende Vand med Salt for at koge, indtil Overhuden let lader sig fjerne ved at gnides af med Salt. Cardonnerne overhældes med den i de foregaaende Opskrifter omtalte kolde Lage. Koges 30 à 35 Minutter i de omhyggeligt lukkede Glas og afsvales.

Cardonner (se Kogebogen).

### 217. Champignøns.

Svampe gaar hurtigt i Forraadnelse og maa derfor ikke henstaa længere end højst nødvendigt, efter at de er plukkede, og saa hurtigt som muligt henkoges. Af smaa lukkede Champignøns afskæres det nederste af Stokkene, de afvaskes derefter med en ulden Klud og lunkent Saltvand og, efterhaanden som de er rengjort, lægges de i rent Saltvand. Lamellerne udtages ikke af de smaa til Dels lukkede Champignøns, hvorimod de fjernes af de store, udfoldede, og af disse aftrækkes tillige Overhuden. Svampene optages af Saltvandet og overhældes med kogende Vand, blandet med lidt Eddike og tilsat Salt. Heri henstaar de  $\frac{1}{2}$  Times Tid, da ophældes de paa Sigten. Denne Behandlingsmaade bør i alle Tilfælde foretages før Henkogningen. Champignon'erne faar herefter et Opkog i 3 Minutter i Vand med Salt, 10 gr (2 Kvint) til 1 l (1 Pot.)

Naar Svampene er fyldt i Glasset, hældes Vandet, hvori de blev kogt, over dem, men lad det være godt afkølet forinden. Anbring Laaget, Gummiringen og Klemmen og kog Glassene i 30 à 35 Minutter. Afkøles før de gemmes hen.

### 218. Champignøns i Smør.

Svampene renses og udtrækkes i Vand, tilsat Eddike (se foregaaende Opskrift), Smør, usaltet, af bedste Sort, bringes i Kog, og heri koges de godt afløbne Champignøns 10 Minutter. Svampene optages, lægges i Glassene, og Smørret koges 5 Minutter over sagte Ild; derved fordamper en Del af den Fugtighed, som Svampene indeholder, og de vil da bedre kunne opbevares. Efter at være nedpakkede i Glas, maa Smørret fuldstændig kunne dække dem. Glassene tilbindes meget omhyggeligt med Pergamentpapir; dette kan overpensles med Æggehvide. Smørret, hvori de er kogt, anvendes i Retterne, hvori Svampene bruges.

Anvendelse af Champignøns (se Kogebogen).

### 219. Gulerødder.

Benyt helst Karotter. De skræbes, skylles og koges i letsaltet Vand i 5 Minutter. Rødderne optages, afkøles i koldt Vand, hvorefter de nedlægges i Glassene og overhældes med kold Lage, som til Bønner Nr. 214.

Glassene lukkes hermetisk med Gummiring og Klemme, koges derefter i 30 à 35 Minutter og afkøles. Lagen kan tilsættes ubetydeligt Melis.

## 220. Macedoine.

Er en Blanding af forskellige Grønsager. De renses, udskæres i mindre Stykker eller udstikkes med Formjærn; Bønnerne udskæres i smaa Stykker, og Ærterne bælges. Hver Sort gives et Opkog for sig i letsaltet Vand, overhældes med koldt Vand, pakkes i Glassene og paahældes den kolde Lage efter Opskrift, som er anvendt til de foregaaende Grønsager.

Bruges i Suppe, som Gemyse og i Krustader (se Kogebogen).

## 221. Perleløg. (*Juli—September.*)

Løgene skoldes, pilles og overhældes med koldt Vand, nedlægges i Glas, og heri fyldes den omtalte kolde Lage med en lille Sukkertilsætning. Koges en god halv Time og afsvales.

## 222. Rosenkaal.

Sjældnere henkoger man denne, eftersom man har den i frisk Tilstand hele Vinteren. Behandlingen er følgende: De afpillede, faste Hoveder skylles og koges et Par Minutter, afsvales med koldt Vand og fyldes i Glassene. Den sædvanlige kolde Lage hældes over, og Kaalen koges i de hermetisk lukkede Glas i  $\frac{1}{2}$  Times Tid og afsvales.

*Savoikaal* og *Spidskaal* kan ogsaa henkoges. Hovederne skæres da i 4 Dele før Kogningen.

## 223. Spinat.

Spinaten, som maa være friskplukket, skylles og koges i 3 à 4 Minutter i ganske lidt Vand med Salt og Natron. Denne kogte Masse pakkes i Henkogningsglassene, der dunkes let imod Bordet, og er der ikke Saft nok ved Spinaten, det vil sige at den staar over den i Glassene, da paahældes lidt kold Lage med Sukkertilsætning.

Glassene lukkes, koges  $\frac{1}{2}$  Time og afsvales. Spinaten stuves, naar den skal bruges. Den kan ogsaa, efter at være kogt, overhældes med koldt Vand, presses godt og hakkes fint, derefter sættes den over Ilden for at indkoge, indtil Væden, som er ved den, er fordampet. Spinaten pakkes i Glas eller Krukker og smeltes omhyggeligt til med Smør. Smørret anvendes ved Tilberedningen af Retterne, hvortil Spinaten anvendes. (Se Kogebogen.)

## 224. Strandkaal

er den Kaal, som er mindst kendt. Den har hvide Stilke med smaa, gullige Blade og har, efter at den er kogt, noget tilfælles med Asperges i Smag. Den henkoges som Asperges Nr. 210. Naar Kaalen skal serveres, kan Vandet, som er ved den, blandes med Mælk, bringes i Kog, og heri varmes den under Laag. Serveres med Smør som til Asperges. (Se endvidere Kogebogen.)



**225. Syre.**

Syre kan henkoges efter Spinat-Opkriften, se Nr. 223.

**226. Tomater.** (*August—September.*)

Faste, ikke overmodne Tomater aftørres og lægges i Sylteglassene. De overhældes med den kolde Saltlage. 10 gr ( 2 Kvint) til 1 l (1 Pot) kogende Vand, samt ganske lidt Melis. Glassene lukkes med Ring og Klemme og koges i Kedlen i 15 Minutter. De afsvales i Kedlen eller under et uldent Tæppe.

**227. Tomat-Puré.** (*125 gr (1/4  $\text{t}$ ) Salt til 3 kg (6  $\text{t}$ ) Tomater.*)

Smukke, røde Tomater uden stødte Pletter aftørres, skæres engang igennem og nedlægges efterhaanden i Syltegryden, bestrøede med Saltet. Saa snart de er udkogt, gnides Mosen igennem en grov Sigte og hældes atter i Gryden for blot at komme i Kog. 1 Teskefuld Salicylsyre udrøres i Puréen, efter at den er løftet af Ilden. Den hældes kogende paa Glas eller Flasker og tilbindes straks med Pergamentpapir. *Tilsættes Salicyl, behøver Glassene blot at tilbindes med Pergamentpapir, og da er Herkulesglasset ikke nødvendigt, men udelades Salicylsyren, maa Tomat-Puréen absolut i Henkogningsglassene og henkoges, ellers er den ødelagt.* Koges 15 à 20 Minutter.

**228. Grønne Ærter 1.**

Gode, omhyggeligt pillede Ærter skylles i koldt Vand og faar et 3 Minutters Opkog i kogende Vand, tilsat lidt Salt og Natron. Vandet hældes fra dem, og Ærterne skylles i koldt Vand, pakkes i Glassene og overhældes med en kold Lage, 10 gr (2 Kvint) Salt til 1 l (1 Pot) Vand, deri ubetydeligt Melis. Glassene lukkes med Ring og Klemme og koges i Vand 1/2 Time.

*Ærter er meget vanskelige at konservere, de maa af den Grund koges i Glassene 2 Gange med 1 Dags Mellemlid; efter hver Gang maa de afkøles i Vandet, hvori de er kogt, eller tildækkes med et uldent Tæppe.*

**229. Grønne Ærter 2.**

Ærterne pilles og koges omtrent møre i Vand med Natron og med ganske lidt Salt. Det Vand, hvori Ærterne er kogt, hældes fra dem, koldt Vand hældes over dem, og Ærterne fyldes i Glassene. Ærte vandet, som de blev kogt i, faar en ubetydelig Tilsætning af Melis, hældes over Ærterne, og Glassene lukkes og koges. Afkøles som sædvanligt. Ogsaa disse Ærter maa gentagne Gange koges, som omtalt i Nr. 228.

**230. Grønne Ærter kogt paa Flasker.**

De omhyggeligt pillede, friske Ærter kommes i ganske tørre Flasker, der omvikles med Hø og koges i omtrent 3 Kvarter eller stilles i Dampgryden. De proppes med nye Propper, og Flaskerne afkøles i Gryden eller under Tæppet.

**231. Grønne Ærter konserverede i koldt Vand paa Flasker.**

De pillede, friske Ærter fyldes paa fuldstændig rene Flasker, overhældes med koldt Vand og proppes derefter med nye Propper. Flaskerne opbevares i Sand paa et køligt Sted, helst i en Kælder, som ikke er fugtig.

## GRØNSAGER OG FRUGTER, SYLTEDE I EDDIKE

Benyt Eddike eller, hvad der er billigere, den koncentrerede Eddikesyre, fortyndet med 6 Gange saa meget koldt Vand, som Flasken indeholder af Eddikesyre. I de senere Aar har jeg udelukkende syltet i den fortyndede Eddikesyre og kender aldrig en slimet Asie eller en rynket Agurk. Som Regel tilsætter jeg lidt af den Eddike-Aroma-Essens, som er i Handelen, den giver Eddiken den manglende Aroma og Farve.

**232. Asier.** (5 l (5 Potter) Eddike,  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓐ}$ ) stødt Melis til 1 Snes store Asier.)

Tag helst de korte, tykke, vægtige, grønne Asier til Syltning. De skrælles, flækkes paa langs, og Kærnerne udskræbes med en Sølvske, hvorefter Asierne overdrysses med lidt Salt og hensættes til næste Dag. Da optages de af Lagen, og efter at den er godt afløben, tørres de i et Klæde.

Eddiken sættes over Ilden tillige med den stødte Melis samt 50 gr (10 Kvint) langt Peber, 50 gr (10 Kvint) helt, hvidt Peber, 50 gr (10 Kvint) hel, gul Sennep (som indbindes i et klart Stykke Tøj), 6 Hylstre spansk Peber, lidt Dild og et Par Snese smaa, pillede Skalotter. Alt dette koges i Eddiken, forinden Asierne kommes deri, og optages efter 2 Minutters Forløb. De lægges lige i Krukken, og efter at de alle er optagne, gives Eddiken et Opkog, før den hældes kogende over Asierne. Den gule Sennep lægges oven i Krukken, som tildækkes med et Klæde for næste Dag at tilbindes med Pergamentpapir.

Asier, syltede paa denne Maade, bliver haarde og sprøde og meget holdbare.

**233. Asier med raa Eddike.**

En Snes skrællede, flækkede og udhulede Asier lægges lagvis i Krukken med Krydderier, som omtalt i foregaaende Opskrift, samt med et Par Haandfulde Salt, eftersom Asierne ikke i Forvejen er saltede. Der paahældes saa megen raa Eddike, at den dækker Asierne, paa hvilke der lægges en let Presse, og Krukken tilbindes.

**234. Agurker.** ( $2\frac{1}{2}$  l ( $2\frac{1}{2}$  Pot) Eddike til 2 Snese mellemstore Agurker.)

Agurkerne sættes et Døgn i koldt Vand, hvoraf de optages og lægges i stærk Saltlage. Heri henstaar Agurkerne et Par Dage, da optages de, tørres og overhældes med kogende Eddike, som godt kan være af en

tarveligere Sort.  $2\frac{1}{2}$  l ( $2\frac{1}{2}$  Pot) god Sylte-Eddike bringes i Kog med  $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  ũ) stødt Melis, 4 Hylstre spansk Peber, 2 Spiseskefulde hel, gul Sennep, 1 Snes smaa Skalotter samt lidt Dild og et Par friske Laurbærblade. Agurkerne gives et Opkog heri, optages og lægges i Krukken, og Eddiken med Krydderierne hældes over. Krukken dækkes straks med et Klæde og tilbindes næste Dag med Pergamentpapir.

**235. Agurker à l'anglaise.** (2 l (2 Potter) Eddike og 1 Snes mellemstore Agurker.)

Agurker, som endnu ikke har sat Kærner, skæres paa skraa i Skiver af 2 à 3 Centimeters (1 knap Tom.) Tykkelse og bestrøs med Salt. Saaledes hensættes de til den følgende Dag, da ophældes Agurkerne i Sigten og henstaar deri, indtil Lagen er fuldstændig afløben, forinden de kommer i Krukken, som tildækkes, efter at den kogende Eddike er hældt over. 8 Dage derefter hældes Eddiken fra og gives et Opkog med 50 gr (10 Kvint) helt, sort Peber og 50 gr (10 Kvint) hel Ingefær. Den hældes kogende over Agurkerne, som tildækkes og tilbindes, naar de er til Dels afsvalede. Disse ituskaarne Agurker er tjenlige til Brug efter nogle Dages Forløb.

**236. Smaa Agurker.** (1 l (1 Pot) Eddike til 100 smaa Agurker.)

Disse ganske smaa Agurker lægges i en stærk Saltlage. Heri henstaar de til næste Dag, da optages de, aftørres og nedlægges i Glas eller Krukker. Eddiken koges med 125 gr ( $\frac{1}{4}$  ũ) stødt Melis, 1 Snes smaa, pillede Skalotter, 2 Hylstre spansk Peber, 5 Stkr. langt Peber og 1 Spiseskefuld hel, gul Sennep. Den kogende Eddike hældes over Agurkerne, som tildækkes med et Klæde for næste Dag at tilbindes med Pergamentpapir.

**237. Blomkaal.** ( $1\frac{1}{2}$  l ( $1\frac{1}{2}$  Pot) Eddike til 1 kg (2 ũ) parteret Blomkaal.)

Kaalen, som er delt i smaa Buketter, skylles og gives lige et godt Opkog i Vand med Salt, hvorefter den ophældes i Sigten. Eddiken koges med 3 Hylstre spansk Peber og 1 Spiseskefuld helt, hvidt Peber. Kaalen lægges i en Krukke, overhældes med den kogende Eddike og tildækkes med et Klæde; næste Dag overbindes Krukken med Pergamentpapir.

Blomkaal er udmærket syltet med Sennep som Pickles Nr. 249 og 250.

**238. Bønner.** (*haricots verts.*)

Af Bønnerne aftrækkes Ryg- og Bugsømmens Ribber. Bønnerne aftørres og nedlægges i Glassene lagvis med Dild, Estragonblade samt nogle friske Laurbærblade. Herover hældes raa Eddike, tilsat lidt stødt Melis efter Smag. Næste Dag afhældes Eddiken, som gives et Opkog, og først efter at den er afsvalet, hældes den over Bønnerne, og Krukken tilbindes. Serveres til Steg.

**239. Voksbønner.**

Tilberedes som ovenstaaende.

**240. Champignons.** ( $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Eddike og  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Champignons.)

Efter at Champignon'erne er rensede, som nærmere beskrevet i Nr.217, kommes de i den kogende Eddike og Vand og tilsættes ubetydeligt Salt. Champignon'erne koger kun i 5 Minutter og fyldes i Glassene, hvor den kogende Eddike fuldstændig maa dække dem. Tilbindes straks med Pergamentpapir. Vil man anvende disse Champignons i Retter, hvor den syrlige Smag ikke maa gøre sig for meget gældende, afhældes Eddiken, som er ved dem, og disse anvendes i Høns- og Fiske-Salat eller i Stuvninger og Saucer (se Kogebogen).

Champignon'erne skylles i lunkent Vand efter at Eddiken er afhældt, og derefter kommes de i Retten, som de skal give Smag. De maa helst syltes uden nogen som helst Krydderier.

**241. Champignons med Citronsaft.** (Saft af cirka 6 Citroner til  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{⊗}$ ) Champignons.)

Champignon'erne renses og koges efter ovenstaaende Anvisning, kun med den Forskel, at disse koges i den udpressede og siede Citronsaft, hvoraf der maa være rigeligt til at dække Champignon'erne, efter at de er fyldt i Glassene.

**242. Citroner som Lemoner.**

I en stærk Saltlage lægges Citronerne i 6 Dage. Derefter kommes de i en Gryde med kogende Vand og koges i 1 Kvarter. De optages og lægges paa et Klæde, til de er fuldstændig tørre, da kommes de i Krukken. Har man først maalt Vandet til Lagen, ved man bestemt, hvor megen Eddike der behøves til fuldstændig at dække Citronerne.

Til hver Liter (Pot) Eddike tages  $\frac{1}{2}$  Snes hele Nelliker, 1 Spiseskefuld helt, hvidt Peber, 1 do. stødt Ingefær, 2 do. hel gul Sennep, 2 Hylstre spansk Peber, lidt ituskaaren Peberrod samt 2 Fed af et Hvidløg. Eddiken koges med Krydderierne i 5 Minutter, hældes derefter kogende over Citronerne, og Krukken overbindes, naar de er kolde. Citroner, syltede som Lemoner, maa helst opbevares 1 Aarstid, før de anvendes i Sauce eller serveres som Pickles.

**243. Chutney.** (1 l (1 Pot) Eddike til 4 Snes Blommer.)

Chutney er i Handelen temmelig dyr, hvorimod denne originale indiske Opskrift paa Chutney er billig og let at tilberede. Syltningen maa helst foretages samtidig med, at man sylter Sveskeblommer, thi det er en udmærket Anvendelse af revnede og stødte Blommer. 3 Hylstre spansk Peber kommes i kogende Vand for at blive bløde og lettere at kunne hakkes fint; sammen hermed hakkes  $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{⊗}$ ) Sultana-Rosiner, 2

Snese pillede, mellemstore Skalotter og 1 lille Hvidløg. Alt dette koges sammen med Eddiken under Laag i 1 Times Tid, da tilsættes de flækkede Sveskeblommer, hvoraf Stenene er udtagne, 1 Spiseskefuld Salt, 3 do. Sukker, 2 Teskefulde stødt Ingefær og 1 Teskefuld Cayenne-Peber. Efter at Blommerne er komne i Gryden, koges Massen igen under Laag i omtrent 2 Timer.

Naar Chutney'en er færdig, ligner den nærmest en lind Grød. Den hældes i Glas, som tilbindes med Pergamentpapir. Chutney giver en fortrinlig Smag i Sauce til Fisk og Kød, men kan ogsaa serveres paa Asjet som Pickles og lignende skarpe Sager. Kan opbevares i Aarevis.

#### 244. Græskar.

Græskarret skrælles og udskæres i langagtige Stykker af Form og Tykkelse som Asier. Kærnerne afskrabes med en Sølvske, og Græskarret bestrøs med Salt, hvormed det henstaar til næste Dag; da optages det og aftørres godt. før det nedlægges lagvis med Krydderierne i Krukken. Krydderier som til Asier Nr. 232.

Græskarret overhældes med raa Eddike, og Krukken tilbindes med Pergamentpapir. Eddiken kan godt koges som til Asier, men Græskarret bliver da som oftest blødt hen paa Vinteren.

#### 245. Hvidkaal. (2 l (2 Potter) Eddike til 3 mellemstore Hvidkaals-hoveder.)

Hovederne snittes i fine Strimler og sættes 4 à 5 Dage i kold Saltlage, bestaaende af  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\bar{u}$ ) Salt til 2 l (2 Potter) kogende Vand. Kaalen hældes paa Sigten, og Lagen afpresses godt, før Kaalen kommes i Gryden sammen med Eddiken, 2 Snese pillede Skalotter, 75 gr (15 Kvint) ostindisk Karry, 50 gr (10 Kvint) Cayenne-Peber, 25 gr (5 Kvint) stødt Ingefær samt stødt Melis efter Smag. Alt dette koges under jævnlig Omrøring i  $1\frac{1}{2}$  Time, da fyldes de i Krukker og tilbindes. Denne Kaal er meget pikant; den serveres til Kød, ligesom man ellers anvender Asier og Agurker.

#### 246. Kapers.

Er Blomsterknoppen af en Busk, som vokser paa Klipperne i Middelhavslandene. Her til Lands er der mange forskellige Frøsorter, som syltes og anvendes i Husholdningen i Stedet for Kapers, for Eksempel Frø af Brøndkarse (Nasturtium) Knopper af de gule Engblommer, ogsaa kaldet Kobblommer, eller grønne, umodne Hyldebær. Hvad man end anvender, saa er Fremgangsmaaden ved Tilberedningen den samme.

##### *Kapers i raa Eddike.*

Frø eller Bær, som benyttes, lægges i en Lage af 125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\bar{u}$ ) Salt til 1 l (1 Pot) kogende Vand. Næste Dag ophældes de i Dørslaget og henstaar deri, for at Lagen kan afløbe godt. Saa megen Eddike, som er nødvendig til at dække Frøene med, bringes i Kog tillige med nogle hele,

hvide Peberkorn, og Frøene kommes lige ned i den kogende Eddike for derefter at hældes i Krukker eller Glas, som tildækkes med et Klæde og tilbindes.

*Kapers i kogt Eddike.*

Frøene overhældes med den ovenomtalte Lage, hvori de henstaar til næste Dag; da hældes Lagen bort, og raa Eddike hældes over dem. Dagen derefter hældes frisk Eddike paa Frøene, og Krukken tilbindes.

### 247. Karotter.

De smaa Karotter skrabes, skylles og halvkoget i Vand, ophældes paa Dørslaget og overskylles med koldt Vand. Rødderne aftørres i et Klæde og nedlægges i Glas eller Krukker tillige med Krydderierne, som bestaar af lidt helt, hvidt Peber og nogle faa Hylstre spansk Peber. Der paa hældes saa megen god Sylte-Eddike, som er nødvendig for at dække Grønsagerne. De hensættes til næste Dag, da afhældes Eddiken, som gives et Opkog og straks hældes over Rødderne, hvorefter Krukken tilbindes med Pergamentpapir. Karotter kan skrælles med en riflet Urtekniv og faar derved et smukt Udseende.

### 248. Perleløg. ( $1\frac{1}{4}$ l ( $1\frac{1}{4}$ Pot) Eddike, 125 gr ( $\frac{1}{4}$ $\text{t}$ ) Melis til 1 kg ( $2$ $\text{t}$ ) Løg.)

Anvendes enten i Sauce, til Pynt paa forskellige Retter eller serveres til Steg. (Se Kogebogen.)

De smaa Løg kommes i kogende Vand, og, efter at have kogt i 5 Minutter, optages de og overhældes med koldt Vand. De pilles og koges i 5 Minutter i Eddiken, som er tilsat Sukkeret. Perleløg kan syltes uden Krydderier eller ogsaa som til Asier Nr. 232 og koges med i Eddiken.

Efter at Løgene er hældt i Glassene tillige med Eddiken, tilbindes de med Pergamentpapir.

### 249. Mixed Pickles.

Man kan efter denne engelske Opskrift tillave en udmærket Pickles; men en væsentlig Betingelse for at faa den god er, at den lagres 1 Aar, før den bruges.

Pickles bestaar af mange forskellige Grønsager, som det ikke altid er let at skaffe til Veje den Dag, Nedlægningen skal foregaa. Jeg vil derfor anbefale at tilberede Eddiken dertil allerede i Juni Maaned og efterhaanden at samle og nedlægge Grønsagerne.

Til 5 l (5 Potter) Eddike, hvoraf den ene helst maa være Estragon-Eddike, beregnes følgende Krydderier:

- 125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) stødt Ingefær,
- 250 gr ( $\frac{1}{2}$   $\text{t}$ ) engelsk Sennep (Colman's Mustard),
- 125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{t}$ ) Salt,

25 gr (5 Kvint) stødt, hvidt Peber.

10 gr (2 Kvint) stødt Cayenne-Peber

samt lidt indisk Safran for at give den en smuk, gullig Farve eller 2 Spiseskefulde Karry.

Alle disse Krydderier udrøres i noget af Eddiken, forinden den øvrige Eddike kommer deri. Krukken tildækkes med et Laag eller tilbindes med Pergamentpapir, og saaledes hensættes den 3 à 4 Uger, dog maa der i Mellemtiden jævnlig røres deri. De friske Grønsager aftørres i et Klæde og maa være fuldstændig tørre, før de nedlægges i Eddiken, efterhaanden som de fremkommer i Sommerens Løb. Saa længe Pickles er under Tilberedning, maa der ofte røres deri, og først naar alle Grønsagerne er samlede og nedlagte, fordeles de i mindre Krukker eller Glas, som tilbindes og opbevares.

Grønsager anvendelige til Pickles:

Smaa Karotter (skrabede),

Smaa Agurker (aftørrede),

Sukkerærter (ribbede og snittede i mindre Stykker),

Snittebønner ( — - — - — — ),

Perlebønner ( — - — - — — ),

Blomkaal (delt i smaa Buketter).

Perleløg (pillede),

Skalotter ( — ),

Rødløg ( — ),

Selleri (skrællet og ituskaaren),

Nasturtiumfrø.

Ved at lagres godt bliver de raa Grønsager tilpas bløde.

## 250. Indisk Pickles.

De her nævnte Krydderier er beregnede til 5 l (5 Potter) Eddike.

125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓕ) stødt Ingefær,

125 gr ( $\frac{1}{4}$  Ⓕ) Sennep (Colman's Mustard),

60 gr (12 Kvint) helt, sort Peber,

50 gr (10 Kvint) langt Peber,

10 gr (2 Kvint) Cayenne-Peber,

6 Fed Hvidløg,

og lidt indisk Safran, for at give den en tilpas gul Farve, eller 2 Spiseskefulde Karry.

Krydderierne kommes i en større Krukke, og den kogende Eddike hældes over dem. Krukken tiltrækkes for næste Dag at tilbindes. Efter som de i foregaaende Opskrift nævnte Grønsager fremkommer i Løbet af Sommeren, skylles de i lidt kold Eddike og tørres i et Klæde, før de

nedlægges i Krukken. Naar man har samlet, hvad man ønsker til Pickles-Krukken, hældes Eddiken fra, og Grønsagerne blandes godt sammen, idet de nedlægges i mindre Glas eller Krukker. Eddiken gives et Opkog og hældes kogende over Grønsagerne i Glassene, der, saa snart Eddiken er kold, tilbindes enten med Blærer, Pergamentpapir eller, for de mindre Glas' Vedkommende, tilproppes og lukkes. Der maa staa rigeligt af Eddike over Grønsagerne; er der, efter at den er kogt, ikke tilstrækkeligt, maa der koges noget mere, som tilsættes Krydderier i Forhold til Maalet af Eddiken. Foruden de i foregaaende Opskrift nævnte Grønsager tages tillige et mellemstort Hvidkaalshoved, som snittes i Strimler, og denne Kaal tillige med den parterede Blomkaal, bestrøs med Salt og hensættes i et Fad et Par Dage; Lagen hældes da fra, og Kaalen trykkes tør i et Klæde, før den fyldes i Krukken. Denne Pickles kan holde sig i Aarevis, men maa henstaa 1 Aar, før den benyttes; i modsat Fald maa Kogningen af Eddiken gentages et Par Gange for at blødgøre Grønsagerne.

### 251. Portulakstilke.

Stilkene skæres i mindre Stykker, overhældes med kogende Vand og kommes derefter i en stærk Saltlage. Heri henstaar Stilkene til den følgende Dag, da koges de i saa megen Eddike, som kan dække dem.

Stilkene sis fra og fyldes i Glassene, og Eddiken gives et Opkog, før den hældes derover. Glassene tilbindes.

### 252. Rosenkaal.

Syltet i Eddike anvendes den som Pickles til Steg. Kaalhovederne pilles af Stokkene, og alle de løse Blade fjernes, før Kaalen overhældes med kogende Vand. Heri henstaar den i 5 Minutter, da overhældes den med koldt Vand og hældes derefter paa Dørslaget, for at Vandet kan afløbe. Kaalen lægges i Glassene, nedstrøs med ganske lidt Salt og overhældes med raa Eddike, som næste Dag igen afhældes, koges og tilsættes lidt Sukker efter Smag; den hældes kogende over Kaalen i Glassene, som tilbindes.

### 253. Skalotter.

Syltes som Perleløg Nr. 248.

### 254. Tomater.

En Snes mellemstore Tomater nedlægges i en Krukke lagvis med  $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  lb) stødt Melis, 1 Spiseskefuld helt, hvidt Peber, et Par friske Laurbærblade samt  $\frac{1}{2}$  Snes pillede Skalotter. Over Tomaterne hældes saa megen raa Eddike, at det kan dække dem. Krukken tildækkes og hensættes i 3 à 4 Dage; da hældes Eddiken fra og faar et Opkog, før den hældes kogende over Tomaterne, som tildækkes med et Klæde, og Krukken tilbindes næste Dag med Pergamentpapir.

Serveres til Kød som Pickles.



**255. Valnødder.**

I Nr 91 findes nærmere omtalt Tidspunktet for Valnøddernes Nedplukning. De prikkes med en Gaffel og lægges i en Saltlage, tillavet af  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓒ}$ ) Salt til  $1\frac{1}{4}$  l ( $1\frac{1}{4}$  Pot) Vand. Hver tredie Dag hældes frisk tillavet Lage over Nødderne, som, efter at have staaet i 9 Dage i alt, optages, aftørres og lægges paa Fade. Disse stilles i Solen, indtil Nødderne efter 3 à 4 Dages Forløb er fuldstændig sorte; da lægges de i Krukker. Saa megen Eddike, som kan dække Valnødderne, sættes over Ilden og koges i 10 Minutter.

Til hver Liter (Pot) Eddike beregnes 50 gr (10 Kvint) helt. sort Peber, 25 gr (5 Kvint) stødt Ingefær og 5 Skalotter.

Eddiken med Krydderierne hældes kogende over Valnødderne, som fuldstændig maa dækkes dermed. Naar Eddiken er kold, tilbindes Krukken, og efter en Maanedes Forløb er Valnødderne tjenlige til at spises. Behandlede paa denne Maade kan de opbevares i flere Aar. De anvendes i brune Saucer, til Fisk, Kød o. s. v.

## KRYDREDE EDDIKER

Eddiker med disse forskellige Tilsætninger kan anvendes i Sauce, Salat, Mayonnaise og Ragout og giver Retterne en pikant Smag.

**256. Estragon-Eddike.**

Se Afsnittet Sauce, i Kogebogen. En mere krydret Estragon-Eddike end den omtalte, som findes i Kogebogen, faas, ved at tilsætte de i *Skyggen tørrede Estragonblade*, *Citronskal* og spansk Peber. Til 2 l (2 Potter) fineste Drue-Eddike bruges Skal af  $\frac{1}{2}$  Citron og 5 Hylstre spansk Peber. Eddiken hældes over Bladene og henstaar 1 Maanedes Tid, forinden den afsis igennem et tæt Klæde.

**257. Krydder-Eddike.**

Et Stykke Peberrod af en Fingers Længde skræbes og skæres i mindre Stykker, 1 Hvidløg, 1 Dessertskefuld helt, hvidt Peber, 1 do. hel, gul Sennep, 1 Teskefuld stødt Ingefær, et Par friske eller tørre Laurbærblade, 1 Spiseskefuld Salt og 125 gr ( $\frac{1}{4}$   $\text{Ⓒ}$ ) stødt Melis kommes tillige med 1 l (1 Pot) Eddike i en Krukke. Efter en halv Snes Dages Forløb kan Eddiken sis fra og anvendes i Salat, Hachis, Ragout og lignende. Paa Krydderierne kan hældes frisk Eddike.

**258. Pickles-Eddike.**

Har man syltet Pickles efter de her i Bogen givne Forskrifter, kan den Eddike, som bliver tilbage, efter at Grønsagerne er opbrugte, opspædes med Eddike og sis. Den farves brun med Soya eller Kulør og

## SALTEDE GRØNSAGER

er fortræffelig til Kød, Fisk, Hummer, Leverpostej, og hvor man ellers anvender de dyre, engelske Saucer. Den hældes paa Flasker, som tilproppes, og kan opbevares i Aarevis. Eller vil man tillave Eddiken, blot beregnet paa at bruge den til Sauce, da udelades Safran'en; den kan spares. Se for øvrigt Pickles-Eddike Nr. 249—50.

### 259. Rosen-Eddike.

Om Sommeren kommes friske Rosenblade paa Flasker, som fyldes halvt dermed. Flaskerne fyldes op med god Eddike og tilproppes. Saaledes henstaar de nogen Tid, før Eddiken kan bruges. Den sis fra Bladene, og man har da en aromatisk, lyserød Eddike til Salat, Mayonnaise o. s. v.

## SALTEDE GRØNSAGER

Denne billige Konserveringsmaade byder mange Fordele i Husholdningen og bringer Variation i Vinter-Maaltiderne.

### 260. Agurke-Salat.

Agurkerne maa være faste og grønne og helst uden Kærner; de skrælles og snittes i tynde Skiver, ligesom Agurker ellers behandles til Salat. De nedstrøs med Salt og henstaar saaledes til næste Dag; da knuges Lagen til Dels af, og Agurke-Salaten pakkes tæt sammen i Stenkrukker lagvis med lidt Køkkensalt. En let Presse lægges over dem, og Krukken tilbindes med Pergamentpapir. Efterhaanden som man vil benytte Agurkerne, optages de og udvaskes i frisk, koldt Vand for derefter at tillaves med Peber, Eddike eller Olje. (Se Kogebogen.)

### 261. Asier.

Asierne skrælles og flækkes, og Kærnerne udskræbes med en Sølvske. De kan nedsaltes om Efteraaret og henstaa med en let Presse paa. Efterhaanden som man vil bruge dem om Vinteren, tilberedes en mindre Portion ad Gangen. Krydderier som til Asier Nr. 232 koges i Eddiken, hvori de godt aftørrede Asier lige kommes for straks igen at optages. Eddiken bringes paa Kogepunktet, før den hældes over. Krukken tildækkes med et Klæde og tilbindes næste Dag med Pergamentpapir. Det smager fortrinligt at faa frisk-syltede Asier om Vinteren.

### 262. Champignons. (100 gr (20 Kvt.) Salt til $\frac{1}{2}$ kg (1 $\text{Ⓔ}$ ) Champignons.)

Smaa, lukkede Champignons udtrækkes først i kogt Vand, som forklaret i Nr. 217, derefter ophældes de paa en Sigte, og efter at være godt afløbne nedlægges de i Krukker; til en større Portion kan man bruge en godt rensat Smorfjerding. Svampene stilles paa Stokkene med Hattene

opad og bestrøs med Salt imellem Lagene. Et Stykke Lærred bredes over dem, før de dækkes med en gennemboret Træbund passende i Størrelse til Fjerdingen og en Sten eller anden Presse lægges derpaa. Saaledes henstilles de paa et køligt Sted.

Svampene udvandes nogle Timer, før de skal bruges, og Vandet maa i den Tid skiftes flere Gange.

Saltede Champignons kan opbevares hele Vinteren, naar de blot staa tildækkede og med Presse paa. Noget af Lagen, som er ved dem, kan anvendes i Champignons-Soya. (Se Kogebogen.)

### 263. Lage-Agurker.

Til Lage-Agurker vælger man helst de middelstore, lange Agurker uden Kærner fremfor de smaa, tykke. De skylles i lunkent Vand og aftørres derefter godt. Bunden af en Tønde eller Krukke belægges med Dild, Laurbær- og Vindrueblade samt, hvis man har det, med umodne, grønne Druer; derover lægges et Lag Agurker og saa fremdeles i Lag. En Lage bestaaende af  $\frac{1}{4}$  l ( $\frac{1}{4}$  Pot) Eddike til hver Liter (Pot) Vand bringes i Kog, og deri opløses saa meget Køkkensalt, at det bliver en meget stærk Lage. Først naar Lagen er *fuldstændig kold*, hældes den over Agurkerne, som helst maa være dækkede af den. Et Klæde bredes over Tønden, derpaa lægges en med Huller gennemboret Træbund, der passer i Størrelse til den, og øverst en let Presse, som tvinger Agurkerne ned. De første Par Uger stilles Tønden paa et varmt Sted, indtil de begynder at gaa i Gæring, da gives de en mere kølig Plads. Først naar Agurkerne er klare, er de tjenlige til at spises.

### 264. Persille.

Bladene pilles af Stilkene, hvorefter Persillen pakkes fast i en Krukke lagvis med Salt; derover lægges et Stykke Tøj, og til sidst en let Presse. Før Brugen skylles Persillen i koldt Vand.

Efter et Par Dages Forløb kan Lagen, som har dannet sig, afhældes og gives et Opkog; den hældes kold over Persillen, som Dagen efter tilbindes.

### 265. Snittebønner. (hele.)

Efter at være aftørrede fjernes Ryg- og Bugsømmens Ribber, og Bønnerne nedlægges tæt pakkede oven paa hverandre i en fuldstændig ren og tør Bøtte eller i en Stenkrukke, som tildækkes med et Klæde, hvorover lægges en gennemboret Bund med en Presse paa. Den opbevares paa et tørt Sted. Bønnerne snittes, efterhaanden som de skal bruges. Paa samme Maade opbevares

Prinsessebønner.

### 266. Snittebønner. (snittede.)

Bønnerne maa helst ikke være for grove; de aftørres, ribbes og snittes fint samt nedlægges, efterhaanden som de snittes, i et Fad lagvis med

## SALTEDE GRØNSAGER

Salt; næste Dag trykkes Lagen af, og Bønnerne presses fast sammen i en Stenkrukke, stadig med lidt Salt strøet imellem Lagene, ligesom der over Bønnerne drysses Salt.

Dernæst lægges et Linnedstykke og over dette en gennemboret Træbund, som passer i Størrelse til Krukken. Til sidst lægges en Presse paa, og Krukken stilles paa et tørt Sted. Hver Gang der aabnes for Krukken og tages af Bønnerne, maa Klædet skylles i varmt Vand og Krukken aftørres indvendig.

Almindeligt er det at koge Bønnerne, ligesom de tages af Krukken og er afskyllede i koldt Vand, og da først udvandes de efter Kogningen, hvis det er nødvendigt.

### 267. Voksbønner.

Er absolut bedst om Sommeren. De kan ligesom hele Snittebønner (Nr. 265) nedsaltes til Vinterforbrug.

### 268. Tomater. ( $1/2$ kg (1 $\bar{u}$ ) Salt til $1\frac{1}{2}$ l ( $1\frac{1}{2}$ Pot) Vand.)

I en god Lage, kogt af Saltet og Vandet, som derefter er fuldstændig afkølet, nedlægges de vel aftørrede Tomater; men for at de skal kunne holde sig, er det nødvendigt, at *noget af Stilken sidder paa*, og at de ved Hjælp af en let Presse holdes nede under Lagen.

Tomaterne kan bevares i Saltlage til hen paa Sommeren, men selv om der hen ad Foraaret danner sig en svampagtig Hinde over dem, har det intet at betyde, den aftages blot og Tomaterne er dog gode. De kan benyttes i Suppe, Ragout, Sauce o. s. v., men Retten, hvortil de skal bruges, maa ikke saltes for meget, eftersom Tomaterne er salte.

### 269. Grønne Ærter.

De grove Ærter benytter man i Almindelighed til at salte. Efterhaanden som de bælges, nedlægges de lagvis med Salt i Krukker, og ligesom omtalt ved Bønner lægges et Linnedstykke over, derpaa en Træbund, som er gennemhullet, og til sidst en let Presse. Lagen maa helst dække Ærterne. De skylles, forinden de koges i Vand med lidt Sukker. Anvendeligt til for Eksempel Ærte-Puré (se Kogebogen.)

## TØRREDE GRØNSAGER

Tørring er en billig Maade at opbevare Grønsager paa, dertil kommer endvidere den Fordel, at de er lette at opbevare og fordrer kun meget ringe Plads. Saa godt som alle Grønsager kommer i kogende Vand for at omdanne Æggehvite-stofferne og derved forhindre, at de tørrede Sager faar Smag som af tørret Hø. De koges omtrent 5 à 6 Minutter, at regne fra den Tid Kogningen begynder. Grønsagerne renses, skylles og

tilberedes før Kogningen saaledes, at de, efter at være tørrede, før Bru-  
gen blot behøver at skylles i koldt, dernæst sættes i Blød i lunkent Vand  
og om fornødent gives et Opkog. Tørrede Grønsager kan ofte træde i  
Stedet for henkogte. En Staaltraadskurv er meget bekvem at benytte ved  
Kogningen, Grønsagerne lægges deri, og Kurven sænkes i det kogende  
Vand.

Efter Kogningen maa Vandet afløbe godt, før de lægges paa Tørre-  
pladerne i Ovn. (Se tørrede Bær-, Kærne- og Stenfrugter.) Varme-  
graden maa til at begynde med være 35<sup>o</sup> R. stigende til 45 à 50, og Tør-  
ringen fordrer fra 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> til henved 3 Timer. Saalænge de tørrede Grønsager  
er varme, er de meget sprøde, men dette taber sig hurtigt, og da først  
foretages Nedpakningen i Blik- eller Trækasser, forede med Pergament-  
papir. De tørrede Varer maa pakkes tæt sammen, og Kassen tillukkes for  
først at aabnes, naar de skal bruges.

Man maa vel huske paa, at Grønsagerne svinder meget under Tørrin-  
gen, som oftest faar man kun godt 5 kg (10  $\overline{\text{U}}$ ) af 50 kg (100  $\overline{\text{U}}$ ).

### 270. Artiskokbunde.

Af Artiskokker tørres kun Blomsterlejet, almindelig kaldet Stolen; de  
koges i Vand, tilsat lidt Eddike, og tørres derefter.

### 271. Blømkaal.

Pilles i Buketter, koges 3 à 4 Minutter og tørres. Den mørke Farve,  
som den faar ved Tørringen, forsvinder en Del, naar den lægges i Blød.  
Kaaalen skoldes i kogende Vand og kan benyttes i Suppe, Omelet m. m.

### 272. Champignons.

Alle spiselige Svampe kan tørres, men først maa de, som omtalt ved  
Champignons Nr. 217, udtrækkes i kogende Vand med Tilsætning af lidt  
Eddike. Svampene afvrides i et Klæde, bredes derefter paa et Bræt og  
lufttørres et Par Dage, helst i Træk og Solskin, før de tørres nogle Timer  
i Ovn ved en Varme af 30<sup>o</sup> R.

Først efter nogle Dages Forløb nedpakkes Svampene i Kasser, som  
tillukkes, eller de opbevares i Lærredsposer, der ophænges paa et tørt og  
luftigt Sted. Saaledes kan de opbevares Aaret rundt, kun maa de engang  
imellem luftes for ikke at skimle. Før Bruagen lægges de i Blød i lunkent  
Vand eller Mælk. Man kan ogsaa støde de tørrede Svampe til Mel, som  
opbevares i tørre Glas eller godt tilproppede Flasker. Dette Mel kan an-  
vendes i forskellige jævne Supper, til Sauce, Stuvning af Fyldninger til  
Krustader og lignende, hvor overhovedet Champignon-Smagen passer.

### 273. Estragonblade.

Sammenbundne Knipper af Estragonblade ophænges og tørres i Luf-  
ten og opbevares i Lærredsposer. Paa samme Maade tørres:

Laurbærblade,  
Merian,  
Timian.

**274. Flageolets.**

Af de fuldt udviklede Snittebønner udpilles Bønnerne, som koges i Vand og tørres i 2 à 3 Timer. Opbevares og anvendes som Gemyse, til Suppe m. m. (Se Kogebogens 2den Del.)

**275. Grønne Ærter.**

De pillede Ærter koges i 5 Minutter, ophældes derefter paa Dørslaget, og først naar Vandet er godt afløbet, lægges de paa Tørrepladerne og stilles i Ovnen for at tørres ved en Varme af 35<sup>0</sup> R. Foregaar Tørringen for hurtigt, bliver de haarde uden at være gennemtørrede. Der maa engang imellem med en Ske vendes omkring i Ærterne, for at de bedre kan tørre. De opbevares paa et tørt Sted i Lærredsposer eller i Trækasser.

Ærterne skylles godt, naar de skal bruges; de sættes derefter i Blød i lunkent Vand mindst Natten over og koges i det samme Vand med Til sætning af lidt Sukker, Salt samt ganske ubetydeligt Natron.

**276. Hvidkaal.**

Snittes, gives et godt Opkog og tørres i Ovnen.

**277. Julienne.**

Er en Blanding af Grønsager, som for Eksempel Selleri, Gulerødder, Persillerødder, Hvideroer, Porrer samt forskellige Kaalsorter som Hvidkaal, Spidskaal og Savoikaal. Alt dette snittes i fine Strimler paa en god Tommes Længde.

Hver Sort gives et Opkog og tørres for sig ved ca. 35<sup>0</sup> R. Varme, derefter blandes det Hele sammen, og der kan tilsættes tørret Persille og Estragonblade. Urterne skylles i koldt Vand, naar de skal bruges, og sættes i Blød i lunkent Vand. De koges et Øjeblik enten i Vand eller i Suppen, hvori de skal serveres. (Se Julienne-Suppe i Kogebogen.)

**278. Løg.**

Har man en større Portion af Rødløg eller Skalotter, som hen paa Vinteren viser sig at være vanskelige at opbevare i frisk Tilstand, kan de pilles, skæres i Skiver og koges i Vand i 5 Minutter, hvorefter de tørres i Ovnen ved en Varme af indtil 50<sup>0</sup> R. Tørrede Løg har en god Smag og kan finde stor Anvendelse i Husholdningen.

**279. Prinsessebønner.**

Aftørres, ribbes og koges i 10 Minutter i Vand, tilsat lidt Natron for at bevare den grønne Farve. De tørres i mindst 2 Timer.

**280. Rosenkaal.**

Pilles, skylles og koges som Blomkaal Nr. 271 i 3 Minutter, forinden den tørres. Ubetydeligt Natron giver den en smukkere Farve.

**281. Rødkaal.**

Behandles som Hvidkaal Nr. 276, men Rødkaal taber Farven.

**282. Voksbønner.**

Kan tørres som Prinsessebønner Nr. 279.

## DRIKKEVARER

## (LIKØRER)

Likører bliver bedst, naar de lagres godt; de kan opbevares i Aarevis.

**283. Appelsin-Likør med Rom.**

Den tyndt afskrællede, gule Skal af 8 Appelsiner lægges i en Krukke, og derpaa hældes 2 l (2 Potter) hvid Rom. Krukken tilbindes og stilles i 3 à 4 Dage ved Varmen; derefter sis Rommen igennem et klart, men dog temmelig tæt Stykke Tøj. En Sirup, kogt af 1 kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Topsukker og  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand, hældes over Rommen, som derefter fyldes paa tørre Flasker, der tilproppes samt gipses eller lakkes. (Se Regler for Syltetøjets Tilbinding og Opbevaring.)

**284. Appelsin-Likør med Cognac eller Sprit.**

Den tyndt afskrællede, gule Skal af 6 Appelsiner overhældes med 1 l (1 Pot) Cognac eller Vinsprit og henstaar hermed 1 Maanedstid. 1 kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) Melis koges til en Sirup med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand, dette blandes med den afsiede Appelsin-Essens og tillaves med Vanille-Essens efter Smag. Likøren hældes paa Flasker, som proppes og gipses.

**285. Hindbær-Likør.**

1 kg (2  $\text{Ⓕ}$ ) af enten Skov- eller Have-Hindbær overhældes med 1 Flaske hvid Rom og henstilles godt tildækket i 8 Dage.  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{Ⓕ}$ ) Topsukker og  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) Vand koges til en Sirup, som hældes varm i den afsiede Rom. Likøren hældes paa tørre Flasker, som proppes og gipses.

**286. Jordbær-Likør.**

Ligesom til Hindbær-Likør kan ogsaa hertil anvendes Skov- eller Have-Bær, og Tilberedningen er den samme.

**287. Kirsebær-Likør.**

4 kg (8  $\text{Ⓕ}$ ) Mad-Kirsebær pilles og stødes i en Træ- eller Stenmorter. Kvaset fyldes enten paa en Dunk eller i en Krukke og paahældes 4 l (4 Potter) hvid Rom, der maa henstaa godt tilproppet eller tildækket. I Løbet af en Maanedes Tid rystes eller omrøres det jævnlige; derefter sis

## DRIKKEVARER

Rommen igennem et klart Stykke Tøj.  $1\frac{1}{2}$  kg (3  $\text{ũ}$ ) stødt Melis koges til Sirup med  $\frac{3}{4}$  l (3 Pægle) Vand og blandes med Kirsebærrommen, som derefter hældes paa Flasker, der proppes og gipses. Kvaset, der er tilbage, paahældes 2 l (2 Potter) Rom og opbevares til næste Aar i en Dunk, som er godt tilproppet. Rommen, som da har udtrukket den sidste Rest af Bærrenes Saft, maales og benyttes næste Aar, sammen med noget mere frisk Rom, til at hælde paa de stødte, friske Bær.

### 288. Rabarber-Likør.

1 kg (2  $\text{ũ}$ ) godt aftørrede Stilke snittes ganske smaat eller stødes i en Træ- eller Stenmorter og kommes derefter i en Krukke, hvor de overhældes med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vinsprit. Krukken tilbindes med Pergamentpapir og henstaar saaledes 1 Ugestid, før det hele hældes i Geléposen, thi fuldstændig klar maa Saften være, ellers maa den filtreres igennem et Stykke steriliseret Vat, der kan lægges i Tragten.  $\frac{1}{2}$  kg (1  $\text{ũ}$ ) Topsukker koges med  $\frac{1}{2}$  l ( $\frac{1}{2}$  Pot) Vand og  $\frac{1}{4}$  Stang Vanille, og heri hældes den gennemløbne Saft, men først naar Gryden er løftet af Ilden. Likøren er nu færdig til at hældes paa Flasker. Af denne Portion bliver der 2 Flasker Likør, der, som alle andre Sorter, bliver god af at lagres. Den kan gives lidt Kulør med nogle Draaber rød Frugt-Farve eller med Vin-Kulør.

### 289. Solbær-Likør.

1 kg (2  $\text{ũ}$ ) Solbær kommes i en Krukke og overhældes med 1 l (1 Pot) hvid Rom. Krukken stilles ved Varmen 4 à 5 Uger, da sis Rommen igennem et klart Stykke Tøj og sødes med stødt Melis efter Smag, omtrent  $\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$   $\text{ũ}$ ) til 1 l (1 Pot) Rom. Solbærrommen hældes paa tørre Flasker, som tilproppes og gipses.

### 290. Appelsin-Essens til Drikkevand.

Den tynde, gule Skal af Appelsiner overhældes med Cognac eller Vinsprit, saa de er dækkede dermed. Efter 6 Ugers Forløb sis Ekstrakten fra. 1 kg (2  $\text{ũ}$ ) stødt Melis koges med  $\frac{3}{4}$  l (3 Pægle) Vand til en tynd Sirup. Naar den er kold, blandes den med 25 gr (5 Kvint) Citronsyre, opløst i  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) varmt Vand, samt med  $\frac{1}{4}$  l (1 Pægl) af Appelsin-Essensen. Den fyldes paa Flasker, som tilproppes, og kan anvendes i Sodavand eller i almindeligt koldt Drikkevand.

Skallerne kan atter paahældes Cognac eller Spirit, men eftersom Essensen bliver mindre kraftig, maa der tilsættes Sukkersiruppen et større Kvantum deraf.



## REGLER FOR SYLTETØJETS TILBINDING OG OPBEVARING M. M.

Den største Properhed er en Hovedbetingelse for, at alt, hvad der er syltet, henkogt eller paa anden Maade konserveret, skal kunne holde sig.

### **Syltegyder.**

Man kan sikkert gaa ud fra den Forudsætning, at kun de færreste smaa Hjem har Raad til at holde en særskilt Syltegyde med fuldstændig hel Emaille. Derfor vil jeg fremkomme med dette Raad, nemlig: at tage den bedste Gryde, fylde den med Vand og deri komme et godt Stykke Soda, hvormed den maa koge 1 Kvarters Tid; da afhældes Vandet; Gryden fyldes med koldt Vand, og hermed staar den til følgende Dag. Denne Gryde maa man saa vidt mulig undlade at bruge i Husholdningen i Syltetiden for at undgaa den stadige Rensning før Brugen.

Emaillerede Gryder er absolut at foretrække fremfor de tynde Gas-Kasseroller.

### **Dørslag, Sigte og Passérmaskine.**

Det er ikke at tilraade at anvende til Syltning Sigter, som tidligere har været benyttede til Fedtstoffer, da det er umuligt at rense dem fuldstændigt. Emaillerede Dørslag, som ellers benyttes i Husholdningen, kan let udkoges i Sodavand.

*Passérmaskinen har Bunde af forskellig Finhed og kan saaledes erstatte Sigterne.*

### **Krukker, Glas og Flasker.**

De Genstande, som benyttes til at opbevare Syltetøjet i, bør straks, saa snart de er tømte, renses i kogende Sodavand, før de stilles hen til Brug til næste Aar; de behøver da kun at vaskes i Sodavand og dernæst skylles med kogende Vand.

### **Geléopper**

skylles med Cognac eller Vinsprit, før den varme Gelé hældes i.

### **Svovling.**

Svovlbaand kan købes hos de større Materialhandlere; for nogle Øre er for en mindre Husholdning tilstrækkelig til hele Syltetiden. Lige før Syltetøjet skal ophældes, antændes et lille Stykke Svovlbaand, og derover

stilles de omvendte Genstande, hvori Syltetøjet skal opbevares. Efterhaanden som de fyldes med Svovldamp, stilles de til Side med Bunden i Vejret, for at Dampen ikke skal slippe ud, før Syltetøjet er færdigt til at ophældes deri. Svovlet giver ikke Afsmag, men bidrager i høj Grad til at bevare Syltetøjet.

### Salicylsyre.

I den første Tid, efter at Frugten er syltet, maa Syltetøjet jævnligen tilses; thi det er særlig Varmen hen paa Eftersommeren, som let kan bringe det i Gæring. Et sikkert Middel derimod er at benytte Salicylsyre; det tilsættes i meget ringe Kvantum, og der er saaledes ikke Grund til, som mange frygter, at det skulde have nogen skadelig Virkning paa Sundheden. 2 Teskefulde Salicylsyre opløses i 1 Flaske Cognac eller Vinsprit, og denne Opløsning benyttes til at hældes oven i Flasker, over Syltetøjet, eller, som mange foretrækker, at dyppe et Stykke tilklippet hvidt Papir deri og dermed dække det. *Denne Fremgangsmaade vil bevare den syltede Frugt, saafremt den da opbevares paa et tørt og luftigt Sted og ikke stilles i Syltetøjsskabet sammen med det øvrige, før det er fuldstændig koldt.*

### Mugpletter

paa Syltetøjet fjernes, og Glassene eller Krukkerne aftørres godt omkring den indvendige Kant, før der hældes en Salicylopløsning derover.

### Gæring.

Dersom Syltetøjet viser Spor af Gæring, maa det tilsættes mere Sukker og gives et Opkog. Det ophældes i rene Glas eller Krukker.

### Kompot-Frugters Opbevaring.

Anvender man hvide Glas dertil, maa de helst omvikles med Papir eller stilles i Mørke; thi udsættes Frugterne for Lyset, bliver de mørke. Skal man købe Glas, gør man bedst i at vælge det stærke Herkulesglas, det er ogsaa det billigste, og Klemmerne kan aftages, naar Frugten er henkogt og kold; de kan da benyttes til følgende Henkogninger.

### Blærer.

Bruges Blære til Overbinding, maa den først udtrækkes godt i flere Hold koldt Vand for at fjerne den ubehagelige Lugt, som er ved den. Den aftørres godt og tilklippes saa stor, at den naar 3 Centimeter (1 Tomme) ud over Glassets Rand. Medens Blæren endnu er fugtig, bindes den meget stramt over Glasset. Skal der igen aabnes derfor, vædes Kanten af Glasset med en Klud, dyppet i hedt Vand for at forhindre, at Blæren rives itu.

### Pergamentpapir

afklippes som Blærer; det overhældes med hedt Vand og aftørres godt, forinden det, medens det endnu er fugtigt, bindes over Glassene. Saavel

Pergamentpapir som Blærer kan, naar det tages af Krukken, som er tømt, gemmes til næste Aar; paa denne Maade spares mange Smaaudgifter. Det skoldes før Brugen, tørres og bindes over Glassene.

Pergamentpapir kan, naar det er bundet over Glassene, overpensles med Æggehvide.

### **Propper**

maa være fuldstændig nye; de skoldes og aftørres godt før Brugen.

### **Lak paa Flasker.**

$\frac{1}{2}$  kg (1 lb) Harpiks, 75 gr (15 Kvint) Talg samt lidt gul Okker koges et Øjeblik og blandes derefter med 50 gr (10 Kvint) Terpentin, hvorefter Gryden løftes af Ilden, og Halsen af de tilproppede Flasker dyppes deri; som oftest maa det gentages, naar Lakken er stivnet paa Flasken.

### **At gipse Flasker.**

Pulveriseret Gips udrøres i koldt Vand til en tyk Vælling, og heri dypes det øverste af Flaskehalsen et Par Gange. Gips stivner meget hurtigt, derfor maa alle Flasker være parâte, naar Gipsen er udrørt.

### **At mærke Krukker og Flasker**

hvor det syltede opbevares, gøres lettest ved at paaklæbe en Seddel med Navn og Aarstal. Man kan hos Papirhandlerne købe smaa gummerede, afpassede Sedler til dette Brug.

### **At grade Ovnens Varme.**

Ved Tørring af Frugt og Grønsager maa man, for at forvise sig om Ovnens Varmegrad, stille et Termometer i et Cylinderglas, fyldt med Olie, og sætte dette ind i Ovn.

Disse Termometre forhandles i Køkkenudstørsforretningerne.

## REGISTER

- | Nr.  | Nr.                                |
|--|------------------------------------|
| <b>Henkogning af Kompot-Frugter.</b>               |                                    |
| <b>Kompot-Frugter, opbevarede ved Svovling.</b>    |                                    |
| 1. Abrikos-Kompot.                                 | 29. Citron- eller Appelsinskaller. |
| 2. Sveskeblomme-do.                                | 30. Ferskenær.                     |
| 3. do. (flækkede) til Kompot.                      | 31. do. med Cognac.                |
| 4. Grønne Blommer do. (Reine-Clau-<br>der.)        | 32. Umodne Ferskenær.              |
| 5. Fersken-Kompot.                                 | 33. Græskar som søde Asier.        |
| 6. Hindbær-do.                                     | 34. do. med Citronskal.            |
| 7. Jordbær-do.                                     | 35. do. do. Ingefær.               |
| 8. Kirsebær-do.                                    | 36. do. do. Vanille.               |
| 9. Moreller.                                       | 37. Gulerødder.                    |
| 10. Mirabeller.                                    | 38. Hindbær.                       |
| 11. Morbær.  | 39. do. og Ribs.                   |
| 12. Pære-Kompot.                                   | 40. do. med Ribssaft.              |
| 13. Æble-do.                                       | 41. do. do. Sprit.                 |
| <b>Syltetøj af Bær-, Kærne- og Stenfrugt m. m.</b> |                                    |
| 14. Abrikoser.                                     | 42. Hyben.                         |
| 15. Raa Abrikoser med Arrak.                       | 43. do. med Rom.                   |
| 16. Ananas.  | 44. Jordbær.                       |
| 17. Hele Appelsiner.                               | 45. do. med Vin.                   |
| 18. Asier med Ingefær.                             | 46. Kastanier.                     |
| 19. Søde Asier.                                    | 47. Kirsebær uden Stene.           |
| 20. Berberisser.                                   | 48. do. do. do. nedlagt med Sprit. |
| 21. Sveskeblommer uden Skind og<br>Stene.          | 49. Spanske Kirsebær (gule).       |
| 22. Sveskeblommer med Eddike.                      | 50. Kirsebær med Cognac.           |
| 23. do. med Arrak.                                 | 51. do. do. med Eddike.            |
| 24. Grønne Blommer.                                | 52. Kvæder med Ingefær.            |
| 25. do. do. med Rom.                               | 53. do. do. Eddike.                |
| 26. Blaabær.                                       | 54. do. do. Cognac.                |
| 27. Brombær.                                       | 55. do. og Æbler.                  |
| 28. Citroner.                                      | 56. Melon.                         |
|  | 57. Melon med Cognac.              |
|  | 58. do. do. Ingefær.               |
|  | 59. do. do. Rhinskvin.             |
|  | 60. do. do. Rom.                   |
|  | 61. Russisk Melon.                 |
|  | 62. Umoden do.                     |
|  | 63. Melonskal.                     |
|  | 64. Mirabeller.                    |

- Nr.  
 65. Morbær.  
 66. Moreller.  
 67. Multebær.  
 68. Pomeransskal.  
 69. Paradisæbler.  
 70. Pærer med Citron.  
 71. do. do. Rom eller Cognac.  
 72. do. do. Eddike.  
 73. do. do. Ingefær.  
 74. do. i Tyttebærsaft.  
 75. Rabarberstilke.  
 76. Hele Ribs.  
 77. Ribs uden Kærner.  
 78. Solbær..  
 79. Modne Stikkelsbær med Cognac.  
 80. do. do. do. Ribssaft.  
 81. do. Tomater med Citron.  
 82. do. do. do. Eddike.  
 83. do. do. do. Ingefær.  
 84. do. do. do. Vanille.  
 85. Grønne Tomater.  
 86. Tranebær.  
 87. Tutti-Frutti Nr. 1.  
 88. do. do. Nr. 2.  
 89. Tyttebær med Pærer, Æbler eller Græskar.  
 90. do. uden Sukker.  
 91. Valnødder.  
 92. do. med Honning.

#### Gelé.

93. Anvisning for Sukkerets Kogning til Gelé.  
 94. Abrikos-Gelé.  
 95. Appelsin-do.  
 96. Berberis-do.  
 97. Brombær- og Ribs-do.  
 98. Hindbær-do. Nr. 1.  
 99. do. do. Nr. 2.  
 100. do. og Ribs-do.  
 101. Jordbær-do.  
 102. Kirsebær-do.  
 103. do. og Ribs-do.  
 104. Kvæde-do.  
 105. Morbær- og Ribs-do.  
 106. Pære-do.  
 107. Reine-Claude-do.  
 108. Rabarber-do.  
 109. Ribs-do. (af pillede Ribs).  
 110. do. do. (af upillede Ribs).

- Nr.  
 111. Ribs-Gelé (af hvide Ribs).  
 112. Rønnebær-do.  
 113. Solbær-do.  
 114. Stikkelsbær-do.  
 115. Tomat-do.  
 116. Tyttebær-do.  
 117. Vindrue-do.  
 118. Æble-do.  
 119. Æble-do. med Citron, Appelsin eller Vanille.

#### Marmelader med Sukker.

120. Abrikos-Marmelade.  
 121. Alliance-do. af Stenfrugt.  
 122. Ananas-do.  
 123. Appelsin-do.  
 124. Blomme- og Pære-do.  
 125. do. do. med Citron.  
 126. do. do. af tørrede Blommer.  
 127. Brombær-do.  
 128. Fersken-do.  
 129. Græskar-do.  
 130. Gulerods-do.  
 131. Hindbær-do.  
 132. Jordbær-do.  
 133. Kvæde-do.  
 134. Pære-do.  
 135. Rabarber-do.  
 136. Reine-Claude-do.  
 137. Stikkelsbær-do.  
 138. Tomat-do.  
 139. Æble-do.  
 140. do. do. med Ingefær.  
 141. do. do. do. Kirsebærsaft.

#### Marmelader uden Sukker.

142. Abrikos-Marmelade.  
 143. Blomme-do.  
 144. Pære- og Æble-do.  
 145. Æble-do.

#### Russisk Marmelade.

146. Russisk Abrikos-Marmelade.  
 147. do. Hindbær-do.  
 148. do. Jordbær-do.  
 149. do. Kvæde-do.  
 150. do. Ribs-do.  
 151. do. Stikkelsbær-do.  
 152. do. Æble-do.

## REGISTER

Nr.

### Bær, kogt paa Flasker.

- 153. Blaabær.
- 154. Blommer.
- 155. Kirsebær.
- 156. Solbær.
- 157. Stikkelsbær.
- 158. Rabarberstilke.
- 159. *Bær, kogt paa Flasker i Ovn.*

### Bær, opbevarede i Vand.

- 160. Blaabær.
- 161. Hyldebær.
- 162. Kirsebær.
- 163. Rabarberstilke.
- 164. Solbær.
- 165. Stikkelsbær (grønne, umodne).
- 166. Tyttebær.
- 167. Slaaen.
- 168. *Tørre Bær paa Flasker.*

### Tørring af Bær-, Kærne- og Stenfrugt.

- 169. **Tørrede Bærfrugter.**

### Tørrede Kærnefrugter.

- 170. Pærer.
- 171. Æbler.

### Tørrede Stenfrugter.

- 172. Abrikoser.
- 173. Blommer.
- 174. Kirsebær.

### Frugtsaft, kogt med Sukker.

- 175. Appelsinsaft til Te (russisk).
- 176. Berberissaft.
- 177. Blaabær-do.
- 178. Brombær-do.
- 179. Citron-do. til Te (russisk).
- 180. do. do.
- 181. Hindbær-do.
- 182. Hyldebær-do.
- 183. Jordbær-do.
- 184. Kirsebær-do.
- 185. Kvæde-do.
- 186. Morbær-do.
- 187. Rabarber-do.
- 188. Ribs-do.
- 189. Slaaen-do.

Nr.

- 190. Solbærsaft.
- 191. Stikkelsbær-do.
- 192. Tyttebær-do.
- 193. Vindrue-do.
- 194. Æble-do.
- 195. Blandet Frugtsaft.

### Saft uden Sukker.

(Kogt paa Flasker).

- 196. Blaabærsaft.
- 197. Kirsebær-do.
- 198. Ribs-do.
- 199. Tyttebær-do.
- 200. Æble-do.

### Raa Saft.

- 201. Raa Saft med Sprit.
- 202. do. do. do. Vinstensyre.

### Frugt-Eddiker.

- 203. Hindbær-Eddike.
- 204. Jordbær-do.
- 205. Ribs-do.

### Frugt-Sirup.

- 206. Gulerod-Sirup.
- 207. Pære-do.
- 208. Æble-do.
- 209. *Æblesmor.*

### Hermetisk Henkogning af Grønsager.

- 210. Slik-Asparges.
- 211. Asparges til Suppe eller Stuvning.
- 212. Artiskokbunde.
- 213. Blomkaal.
- 214. Bønner.
- 215. Flageolets.
- 216. Cardonner.
- 217. Champignons.
- 218. do. i Smor.
- 219. Gulerodder.
- 220. Macedoine.
- 221. Perleløg.
- 222. Rosenkaal.
- 223. Spinat.
- 224. Strandkaal.
- 225. Syre.

- Nr.  
 226. Tomater.  
 227. Tomat-Puré.  
 228. Grønne Ærter.  
 229. do. do. 2.  
 230. do. do. kogt paa Flasker.  
 231. do. do. konserverede i koldt Vand paa Flasker.

**Grønsager og Frugter, syltede i Eddike.**

232. Asier.  
 233. do. med raa Eddike.  
 234. Agurker.  
 235. do. à l'anglaise.  
 236. do. smaa.  
 237. Blomkaal.  
 238. Bønner (haricots verts).  
 239. Voksbønner.  
 240. Champignons.  
 241. do. med Citronsaff.  
 242. Citroner med Lemoner.  
 243. Chutney.  
 244. Græskar.  
 245. Hvidkaal.  
 246. Kapers.  
 247. Karotter.  
 248. Perleløg.  
 249. Mixed Pickles.  
 250. Indisk do.  
 251. Portulakstilke.  
 252. Rosenkaal.  
 253. Skalotter.  
 254. Tomater.  
 255. Valnødder.

**Krydrede Eddiker.**

256. Estragon-Eddike.  
 257. Krydder-do.  
 258. Pickles-do.  
 259. Rosen-do.

**Saltede Grønsager.**

260. Agurke-Salat.  
 261. Asier.  
 262. Champignons.  
 263. Lage-Agurker.  
 264. Persille.  
 265. Snittebonner (hele).

- Nr.  
 266. Snittebønner (snittede).  
 267. Voksbønner.  
 268. Tomater.  
 269. Grønne Ærter.

**Tørrede Grønsager.**

270. Artiskokbunde.  
 271. Blomkaal.  
 272. Champignons.  
 273. Estragonblade.  
 274. Flageolets.  
 275. Grønne Ærter.  
 276. Hvidkaal.  
 277. Julienne.  
 278. Løg.  
 279. Prinsessebønner.  
 280. Rosenkaal.  
 281. Rødkaal.  
 282. Voksbønner.

**Drikkevarer.**

(Likører.)

283. Appelsin-Likør med Rom.  
 284. do. do. med Cognac eller Sprit.  
 285. Hindbær-Likør.  
 286. Jordbær-do.  
 287. Kirsebær-do.  
 288. Rabarber-do.  
 289. Solbær-do.  
 290. Appelsin-Essens til Drikkevand.

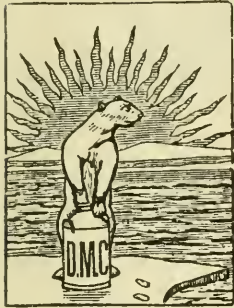
**Regler for Syltetøjets Tilbinding og Opbevaring m. m.**

Syltegylder.  
 Dørslag, Sigte- og Passérmaskine.  
 Krukker, Glas og Flasker.  
 Gelékopper.  
 Svovling.  
 Salicylsyre.  
 Mugpletter.  
 Gæring.  
 Kompot-Frugters Opbevaring.  
 Blærer.  
 Pergamentpapir.  
 Propper.  
 Lak paa Flasker.  
 At gipse Flasker.  
 At mærke Krukker og Flasker.  
 At grade Ovnens Varme.





AKTIESELSKABET  
DET DANSKE MÆLKE-COMPAGNI,



KJØBENHAVNS  
MÆLKEFORSYNING  
og SOLBJERG MEJERI

anbefaler:

Fløde og Sødmælk pasteuriseret og raa.



Kærnemælk pasteuriseret.

Jerseymælk og Børnemælk fra tuberkelfri Besætninger.

Yoghurt Mælk, fremstillet af Kultur fra Københavns Løveapotheks bakteriologiske Laboratorium. Alt paa Flasker — under Kontrol af Professor A. W. Mørkeberg.

Endvidere daglig nykærnet Smør af fineste Kvalitet.

Telefoner: 310 — 954 — 2712 — 5858.

## Skal De have Selskab?

Undgaa da alt Besvær og spar Tid og Penge. Ring blot til

*Central 3351*

LE DINER DE PARIS TRANSPORTABLE

*Palægade 5.*

∞ Vi bringer Dem hele Middagen og besørger Anretningen. ∞  
Vi har de bedste Kokke.



# HENKOGNING



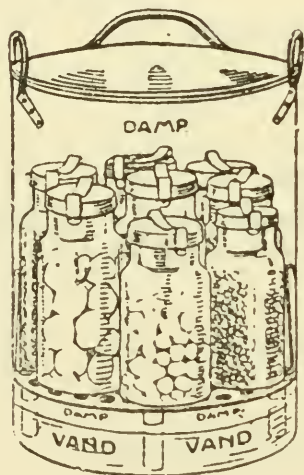
Æbler, Pærer og Blommer henkoges  
uden Sukker i

»Hercules« Henkogningsglas.

Frisk Frugt hele Aaret.

Henkogningskedler rummer 8 Glas.

*Brugsanvisning gratis.*



Frugttørreovne

Frugtreoler

Æbleskrællemaskiner

Kærneudstikkere

Syltekrukker

Sylteglas

## BØGELUND=JENSEN



Specialforretning i  
Køkken=Udstyr.

Raadhuspladsen

København B.



Til Selskaber

anbefales vor fine

fyldte

**Dessert Chokolader**



Til Morgendrik

vor nærende


**Stjerne Kakao**

og

fine Koge-Chokolader.



**A/S GALLE & JESSEN**



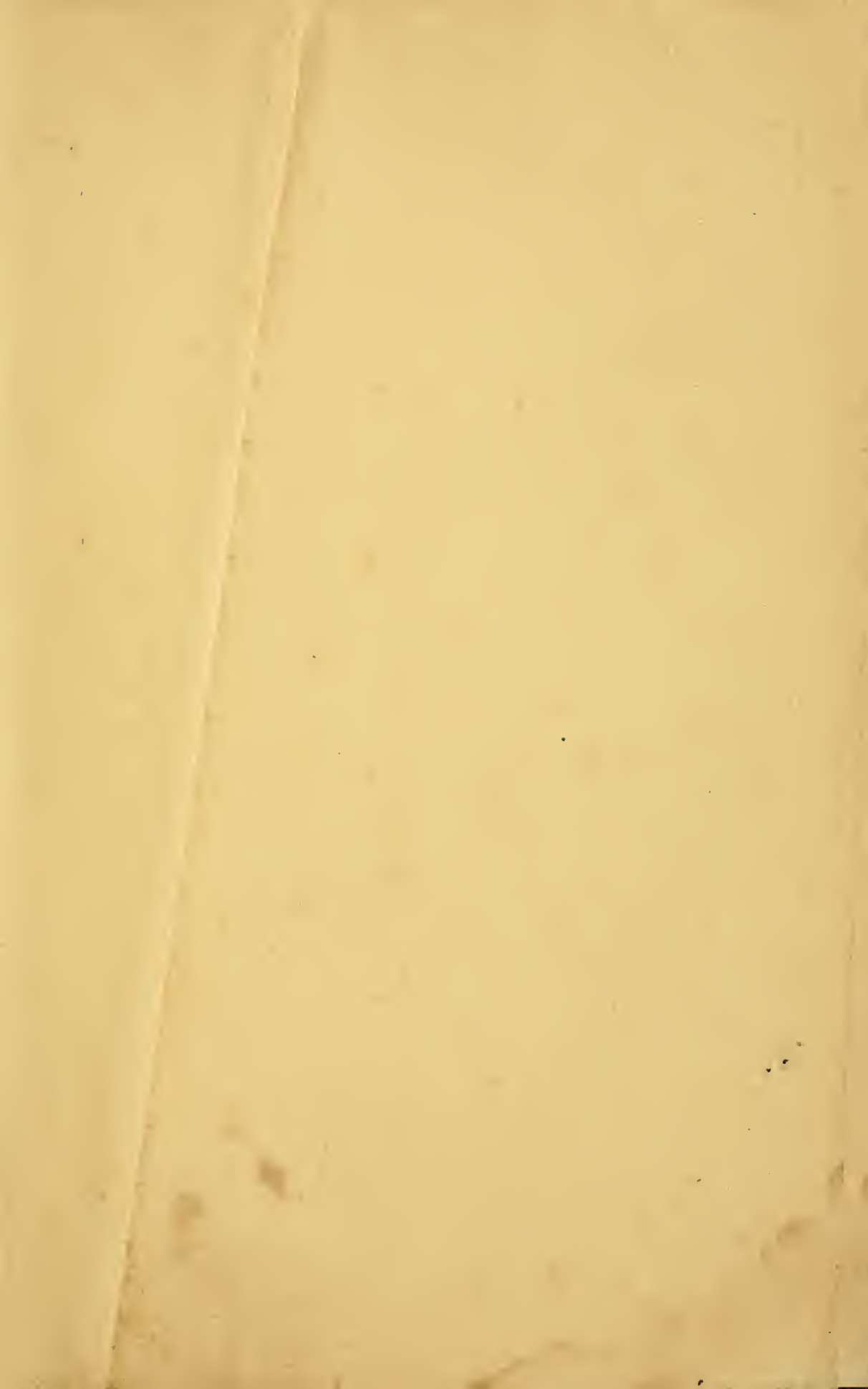
**DAVID METZ**

**STAAR HØJEST I  
PUBLIKUMS SMAG  
STØRSTE SALG I  
SKANDINAVIEN**

**DAVID METZ THE  
höit over andre THE'ER**







BOSTON PUBLIC LIBRARY



3 9999 05898 006 9





