

122:1:64 (67.)

Q
(67.)

Kokbok
för
Tjenstflickor
och
mindre Hushåll.

Samlad och utgifwen

af

Karin B—

Köferska.

Första Häftet. Pris: 8 sk. Banco.

Stockholm.

1848.

Genom utgifwandet af denna kokbok har det varit utgifwarinnans affigt att tjena såwål unga husmödrar som den qwinliga tjenande klassen. Den skall, hoppas hon, wara de förre till nytta dels såsom en wägledning wid en god, ändamålsenlig och på besparing grundad tillredning af åtskilliga rätter, deribland många nya, ej i äldre kokböcker upptagna, dels genom anwisingar att på möjligast bästa sätt anwända allt hwad som till matlagning behöfwes så att intet deraf förspilles, och att genom någon anwänd möda gifwa till och med de enklaste rätter en god smak, förenad med ett wackert utseende. För de sednare har hon sökt göra den lämplig genom den tydlighet med hwilken beskrifningarne äro framställda, så att hwar och en kokerska som med uppmärksamhet och estertanka sköter sina sysslor, kan sättas i tillfälle att på egen hand, utan sin matmoders närmare anwising, tillaga hwad som dagligen i ett hushåll förefaller. Det är isynnerhet med afseende på dessa som boken utgifwes häftewis och till så billigt pris, då man bör kunna wänta att hwarje tjänstflicka, som önskar förwärfwa sig kändedom i matlagning, kan med lätthet tid efter annan affe 12 *R.* till ett så nyttigt ändamål.

Mål och wigt äro med möjligaste noggrannhet bestämda wid de flesta beskrifningar; dock kan det likwål hända att maten ej alltid blir fullkomligt efter önskan, ty dels fordras öfning för att rätt begagna de gifna anwisingarne, dels beror mycket på de anwända matwarornas beskaffenhet. Att dessa äro goda och att den största renlighet iakttages wid deras behandling, äro twänne hufwudsakliga wilkor för erhållandet af wälsmakande mat.

Soppor.

Köttfoppa eller Buljong.

Det gifwer en wälsmakande soppa att koka flera olika sorter kött tillsammans, såsom Oxe-, Kalf-, Lam- och litet, icke för fett, Swinkött; men häraf får man ej klar soppa; dertill måste man taga de köttfullaste stycken oxkött, som sköljes wäl i friskt watten; dock må köttet ej bli stående i wattnet för att ej beröfwas det närande ämne det innehåller. *Utta II.* oxkött, 1 morot och 1 lök sättas på elden, med $2\frac{1}{2}$ kanna watten, i ett kärl som ej är större än nödwändigt behöfwes, och der locket sluter wäl till. När soppan är skummad, lägges tillräckligt salt; det skum, som derefter kokar upp, tages åter af. Fettet affummas wäl innan man ilägger kryddknippan och rötterna, hwilka sednare böra kokas hela för att bibehålla sin sötma. En kryddknippa består af en god handfull wäl rensade och sköljde filleri, hälften så mycket persilja och ett par purjolökar, hwilket alltsammans inbindes i wäl urtwättadt segelgarn. På det att den fina smak, som rötterna meddela soppan, icke må koka bort, så lägger man dem så sent uti att de jemt hinna bli möra tillika med köttet. Till denna portion soppa är det tillräckligt, i fall rötterna äro stora, att taga 1 fillerirod, 2 persiljerötter, 6 morötter och 3 purjolökar. Så snart de äro möra, upptagas de, putsas, skäras i bitar och läggas i soppan då den är affilad. Det måste iakttagas att soppan kokar wid

jern, sagta eld; finner man den för stark, så spådes den endast med kokande watten, i annat fall stadnar den i kokningen och deraf förlorar den, såväl som köttet, i smak; spädningen bör helst ske när den affilas, hwilket sker genom en finsigt. Soppan bör derefter stå något stilla för att sjunka; fett, som samlar sig ofwanpå, skummas af, och den hålles åter försigtigt i kärlet, så att det tjocka, som är på botten, ej kommer med. Det kan swärligen förut bestämmas huru länge köttet bör koka, då detta beror af storleken och af huru ungt det är. I allmänhet räknar man på att oxkött behöfwer 4 timmars kokning; kalf- och lamkött kokas på kortare tid och med mindre watten. För att detta (kalf- och lamkött) skall blifwa hwitare, kan man, sedan det är aftwättadt, slå hett watten derpå, låta det stå deri ett par minuter och sedan åter följa det i kallt watten.

Innan soppan anrättas, ilägges något fint hackad persilja. Den serveras med fiske eller kött-frikadeller, eller klimpar. Denna, liksom efterföljande soppor, är till 8 personer.

Brun soppa.

Trenne skifwor rökt fläsk med swälen på, hwilken wäl skrapas och astorkas, lägges på botten af en kastrull; derofwanpå lägges 2 skålpund oxkött som är skuret i tunna skifwor. Dertill kan man gerna begagna kött som skrapas af benen, af skurna senstucken och dylikt. 3 à 4 Lökar, 2 morötter och 2 persiljerötter skaras sönder och iläggas, hwarpå alltsammans sättes, utan lock, på frisk eld. I början skakas kastrullen ständigt, sedan röres ofta deri till det innehållet är ljusbrunt, hwartill kan ätgå en timmas tid; då håller man småningom kokande buljong derpå, så att det kokar mellan hwarje gång man håller uti den, tills buljongen står öfwer köttet, hwarefter man lägger locket på och låter det koka till det köttet är fullkomligt mörkt. Derpå hålles soppan igenom durkslag, hwarwid man kan slå litet kokande watten på köttet, och derefter genom en sigt i hwilken man har lagdt ett linnekläde så att den kan blifwa klar. Den står nu en stund för att sjunka; fett, som

mas af, den sättes åter på elden, blandas med den qwarblifna buljongen och spådes med litet watten i fall man finner den för stark. De hwita rötter som äro kokta i soppan läggas uti, tillika med kött- eller fiskefrikadeller. Den serveras också med förlorade ägg och rostadt bröd. Köttet kan sättas på elden igen med något watten och koka till det låter alldeles krama sönder sig. Soppan affilas och gömmes att spåda annan soppa med, eller begagnas wid tillredandet af kötträtter, grönsaker m. m.

Kjörswelsoppa.

Ungefär 3 näfwar kjörswel rensas och hackas fint och beströs med 3 näfwar hwetemjöl; ett stycke smör smältes, deri fräses kjörsweln och spådes småningom med så mycken kött-soppa att den kan koka deri; när den är tillräckligt kokt, isläs den öfriga soppan, och rötterna iläggas för att få ett uppkok. Den serveras med förlorade ägg och rostadt bröd.

Soppa med syra.

Ett litet stycke smör smältes, deri fräses 2 fulla näfwar Syra som är groft hackad eller skuren. Soppan hålles småningom derpå och kokar tills Syran är tillräckligt kokad. Utta äggulor och litet socker wispas i terrinen, hwarid soppan slås upp under det man wispar. Serveras med rostadt bröd.

Brynt Swittkålsoppa.

Ett hwittkålshufwud af medelmåttig storlek skäres i små strimlor. Ett stycke smör sättes på elden för att brännas, deri lägges ett par matskedar pudersocker, samt kålen som kokas med lock öfwer och röres jemt om att den ej brännes wid, hwilket lätt kan hända. När den är mör är den merendels också brun; skulle detta icke wara händelsen, kan man låta den koka något utan lock, hwarefter den hålles i buljongen för att få ett godt uppkok. Serveras med rostadt bröd.

Soppa på morötter.

Åtta stora hela morötter kokas möra i buljongen, kramas sönder och gnidas igenom ett durkflag tillsammans med den affilade soppan, som sättes åter på elden och kokas med 4 lod risgryn tills dessa hafwa jemnat den. Inga rötter behöfwas i soppan, blott en stor kryddknippa. Serveras med rostadt bröd.

Soppa med risgryn och ägg.

När buljongen är affilad sättes den åter på elden med $\frac{1}{4}$ skålpund skällade risgryn som kokas tills de äro möra, då afredes den med 6 äggulor. Serveras med rostadt bröd.

Fransk soppa.

Ett skålpund oxkött skäres i små bitar och kokas med 1 lök och 2 morötter i en kanna watten, tills köttet är alldeles sönderkokat, hwartill behöfwes nära 3 timmars tid. På det soppan ej må koka bort är det nödwändigt att den kokar jemt och i ett kärl der locket sluter wäl till. En stor kryddknippa och rötter kokas uti den och upptages då de äro möra. Soppan affilas, sättes åter på elden och då den kokar ilägges köttfrikadeller, tillagade af $\frac{1}{2}$ skålpund kött. Soppan kan jemnas med ägg och ätes då med kokade risgryn och rostadt bröd. Denna proportion är till 3 personer.

Soppa på gröna ärter.

Ett och ett halft stop gröna spritade ärter sättas på elden med så mycket kallt watten att det står öfwer dem, och kokas tills de blifwa alldeles möra och spricka sönder, då de kramas genom ett durkflag och spådas med köttfoppa. Soppan af en oxstank på 8 *li.*, som helt och hållet sönderkokas, är härtill tillräcklig. Ärtsoppan sättes på elden med de finaste arterna som man wid spritningen tagit undan, några morötter och persiljerötter, som äro sturna i små strimlor, och, om man så will, ett blomkålshufwud som är skurit i små bitar. Litet smör och mjöl röres tillsammans och hålles uti för att jemna soppan

när rötterna äro nästan möra, och stray före anrättandet ilägges något socker och salt. Den serveras med rostadt bröd eller köttfrikadeller, som kokas i ärtsoppan. Sockerärter kunna skäras i bitar och begagnas i stället för spritärter.

Soppa på gröna ärter utan buljong.

Ett och ett halft stop spritade ärter sättas på elden med $1\frac{1}{2}$ kanna watten. När de koka ilägges en stor kryddknippa samt många morötter och persiljerötter. När dessa äro möra tages kryddknippan upp sedan den är wäl urframad. Omkring 6 lod smör och 5 lod mjöl röres tillsammans med litet af soppan, som sedan jemnas dermed och kokas med salt, en matsked socker, porterlake, eller hackad persilja.

Soupe à la reine.

En höna kokas med rötter och en kryddknippa i så mycket watten att det står öfwer dem; när den är mör tager man upp den, tager köttet från benen och skär det i små bitar; benen huggas sönder och kokas ännu en stund i soppan, denna filas, sättes åter på elden med hönsköttet och några kokade persilje- och fillerirötter, och får ett uppkok. Derefter slås den uti soppskålen, i hwilken man förut wispat 4 äggulor, hwari, om man behagar, hålles 1 jumfru fransk win. Serveras med rostadt bröd.

Kräfsoppa.

Gåskräset rensas, skäres i bitar, twättas flera gånger i kallt watten och sättes på elden med salt och så mycket watten att det står öfwer det; en kryddknippa och rötter kokas deri; när dessa och kräset äro möra tages alltsammans upp. Soppan filas, sättes åter på elden, och när den kokar och är stummad, jemnas den med mjöl, rördt i litet ättika, och sönderskurna äpplen samt en bit socker lägges på den. När äpplena äro tillräckligt kokta tagas de upp så att man kan få plats att koka bröd eller mjölklimpar i soppan. Den slås sedan öfwer kräset.

Man kan också servera detta på ett fat och bjuda det omkring vid bordet med soppan.

Potatesoppa.

Nåå potåter skalas, skäras i bitar och sätts på elden med så mycket kallt watten att det fullkomligt står öfwer dem. När de kokat tillräckligt, läggas morötter, silleri- och persiljerötter, skurna i små bitar, samt en god kryddknippa; denna tages upp när den är mör och kramas väl ur. Några små hela lökar kokas med, samt salt och litet stött starkpeppar eller cajennpeppar. Man kan slå litet mindre watten på strag, och efteråt späda soppan med soppa af salt kött eller fläsk. Öfwen kan man skära färskt fläsk i små tärningar som kokas med potäterna och ätas i soppan.

Sillerisoppa.

Ett fjerdedels skålpund perlgryn läggas i blöt i så mycket kallt watten att det står öfwer dem; följande dagen kokas de i hälften af den buljong som man ämnar använda till soppan, tillika med 5 à 6 stora sönderskurna sillerirötter. När dessa äro möra, och grynen jemnat sig, kramas de med en trädfed igenom en sigt jemte den öfriga soppan och sättes åter på elden med några kokade sönderskurna sillerirötter för att få ett uppkok. 8 Äggulor och 2 jumfrur grädda wispas i soppskålen, hwari man långsamt håller soppan, under det man fortfar att wispa. Serveras med rostadt bröd.

Löksoppa.

När så många lökar, som kunna rymmas i en djup tallrik, blifwit brynta i smör, rör man 6 matskedar mjöl deri, och slår sedan småningom köttsoffa derpå, samt låter det koka en timmas tid. Den affilas, flottet skummas af och soppan får åter ett uppkok. Stekta brödstifwor serveras till den.

Hwitkålsoppa.

När man skummat köttsoffan, lägger man de wanliga

rötterna och ett hwitkålshufwud, skuret i fyra delar, deri. När begge delarne blifwit möra, tagas de upp, och man slår en kopp hafregryn på soppan som sedan får koka tills köttet är mört och soppan simmig. När denna är affilad sättes den åter på elden, jemte rötterna och kålen, som skäres i mindre stycken, och får ett uppkok.

Kålsoppa.

Lagas antingen af grön, hwit eller röd kål, samt af körsvel och spenat, blandad med grön kummin. Köttsoffan, hwarpå kålen skall kokas, affilas och blandas med affilad soppa på hafregryn. När den kokar lägges kålen, som är hackad med litet mjöl, och när den är mör jemmas den med litet smör och mjöl, och köttbullar, köttkorf eller fläskkorf lägges på dem. I grönkål kan man lägga brynta potåter. Grönkål och hwitkål blir bäst när man kokar kålen, innan den hackas, i watten med litet salt uti, tills den blir mör. Wattnet kramas ur, den hackas med mjöl och behandlas som ofwanföre är beskrifwet. Härwid förtages det uppblåsande som kålen innehåller, utan att den förlorar i smak. Kålen blir bäst utaf att kokas på färsk soppa, men kan också blifwa god på soppa af salt kött eller fläsk, när detta blott är tillräckligt utwattnat. Man kan till och med begagna soppa på rökt kött, när man iaktager att köttet, efter att hafwa legat sin halftid i blöt, omsorgsfullt affrapas, lägges i rent watten igen och åter strapas förrän det kokas, samt att flottet noga skummas af under kokningen, emedan smaken af det rökt för det mesta stannar deruti.

Gula Ärter.

Ärterna rensas, sköljas och läggas om afstoney i kallt watten. Dagen derefter kokas de i samma watten, som bör stå fullkomligt öfwer dem när de sätts på elden. De hållas i jemn kokning, med locket på, i 2 à 3 timmar, skummas väl, och de tunna skal, som flyta ofwanpå, borttagas. Derefter pålagges en stor kryddknippa, samt hela persilje- och sillerirötter,

hwilka åter upptagas när de blifwit möra, då de putsas och skäras i bitar. När ärterna äro kokade, kramas de sönder och tryckas med en sted igenom ett durkslag tills skalen äro tomma, hwarwid man slår färsk eller salt köttfoppa på dem. I stället för soppa kan man koka köttkorf, ett litet stycke fläsk, kött eller några stekben i ärterna och späda dem med varmt watten när de gå igenom durkslaget. De kunna också blifwa ganska goda, kokta endast i watten, blott man då har tillräckligt rötter och lök. Den affilade ärtsoppan sättes ånyo på elden med rötterna, några små skalade rödlökar och salt. Wid anrättandet röres ett stycke smör deri. De ätas antingen med stekta brödtärningar, köttfrikadeller, kött- eller fläsk-korf som kokas i soppan sedan den gått genom durkslaget. Ärterna behöfwa ej stå i watten natten öfwer, men kunna om morgonen, samma dag de skola kokas, läggas i kokande watten som står fullkomligt öfwer dem. De stå med detta i ett tillhäft kärl till des watten dragit sig in uti ärterna, då man ännu en gång slår på kokande watten. De sättas på elden med det wanliga måttet watten och blifwa möra wid samma tid som eljest. 1 stop ärter är tillräckligt till 7 à 8 personer.

Krusbärsfoppa.

Ett och ett halft stop omogna krusbär kokas i $1\frac{1}{2}$ kanna watten och gnidas igenom ett durkslag, så att endast skalen återstå. Soppan sättes på elden med citronskal eller kanel och socker; när den kokar, ihålles en full thekopp rismjöl som är rördt i något af den kalla soppan; när detta kokat en stund, afredes det med 6 äggulor. Så snart den börjar koka, anrättas den. Serberas med rostadt bröd eller små hweteskorpor.

Äpplesoppa.

Äpplena skäras i stycken, kokas med tillräckligt watten och filas igenom ett durkslag. Soppan sättes på elden med kanel och socker. Rismjöl, rördt i watten, ilägges, och dermed kokas soppan i en qwart, samt afredes sedan med äggulor. Till en

kanna soppa tages 3 matskedar rismjöl och 3 äggulor. Litet franskt win och citronsaft slås i soppan, och när den beghinner att koka anrättas den. Frusna äpplen kunna härtill ganska wäl användas. Den serberas med stekta brödtärningar.

Swit Risgrynsoppa.

Ett halft skalpund skallade risgryn läggas i $1\frac{1}{2}$ kanna kokande watten; när soppan börjar blifwa jemn ilägges skalet af en citron och $\frac{1}{4}$ skalpund russin eller katrinplommon som förut äro kokta i watten. När soppan är färdig afredes den med 4 äggulor, hwar i hålles 3 jumfrur franskt win, saften af 2 citroner och socker efter smak. Soppan kan äfwen lagas utan ägg och utan win, och i stället för citronsaft kan man begagna krusbärsaft.

Kallskal.

En kanna dricka blandas med saften och det rifna skalet af 2 stora citroner, en liten rifwen mustotsnöt, 3 jumfrur gammalt franskt win och socker efter smak. Häri lägges 4 à 6 rågsorpor, hwarmed det står öfwertäckt ett par timmars tid. Den serberas med rågsorpor och är till 6 personer. Den kan tillagas utan win, men då måste man taga mer citronsaft.

Att skolla risgryn.

Grynen rensas från skalen och läggas i kallt watten, hwarwid shrligheten drages ut. Derefter slås kokande watten tre gånger på dem och de stå hwarje gång deruti tills de äro nästan kalla, hwarpå de skakas i ett durkslag tills der är intet mera watten på dem. I stället för att slå kokande watten på grynen kan man äfwen sätta dem på stark eld i tillräckligt kallt watten; så snart de börja koka hållas de i ett durkslag, öfvergjutas med kallt watten och skakas tills de äro torra.

Att afreda med äggulor.

Äggulorna wispas wäl, blandas med kallt watten och spä-

das småningom med den warma soppa eller sås som skall afredas. Denna tages af elden så att den ej kokar medan man rör äggen uti den, sättes åter på och röres om tills den kokar, men bör ej efteråt blifwa stående på elden emedan den då lätt kunde stära sig.

Att steka brödtärningar.

Twå och ett halft lod smör brynes i en panna, deri lägges 8 lod hwetebröd som är skuret i tärningar och stekes helt litet; 2 lod pudersocker slås derpå och sedan stekes det tills brödet är hårdt.

Klimpar till Soppa.

Mjölklimpar.

Sex lod smör smältes, och deri röres $\frac{1}{4}$ skålpund mjöl; 1 qwarter hett wattrn hålles sagta derpå, och sedan kokas smeten tills den släpper pannan, hwarefter den sättes på glöder, kokas långsamt i en timma, och röres blott litet emellanåt. När den fått stå en stund och swalna iröres 4 ägg, ett i sänder, tills smeten är hwit, då man ilägger socker, salt, och om man så will, litet muskottblomma. Härpå tages nu med en sked klimpar som kunna tåla att kokas i 15 minuter, men ej med för stark eld, ty då blifwa de ojemna. Af denna deg bör blifwa 20 klimpar.

Klimpar af Potatesmjöl.

Fyra lod smör sättes på elden; när det är smält röres 6 lod potatesmjöl deruti, och sedan det kokat en stund, hålles 1 qwarter mjölk småningom derpå, det omröres emellan hwarje gång mjölken ihålles. När smeten är väl kokad röres den i ett fat med socker och salt tills den är väl affswalnad, då röres den starkt med 4 ägg, ett i sänder, tills den blir hwit. Klimparne, som genast måste kokas, emedan smeten blir tunn af att

stå, kunna tåla ungefär 10 minuters kokning och anrättas strax derefter.

Brödklimpar.

Ett halft skålpund raspadt hwetebröd skäres i stycken och lägges i blöt i $\frac{1}{2}$ qwarter mjölk; det röres om med en sked tills det blir en jemn gröt, och kokas sedan i 5 lod smält smör tills det släpper pannan och skeden. Det röres starkt med 4 ägg, salt, socker och litet citronskal.

Gröt.

Wid tillagning af gröt måste isynnerhet iakttagas att den får koka stadigt och jemnt, då den annars lätt swedes. Ur grytan, hwari den skall kokas, tunn, så att gröten lätt kokar wid, kan man smörja den i botten med smör eller den inre sidan af en fläckswål. När mjölken kokar, hålles den upp, och kärlet, hwari den är kokad, rengöres, mjölken hålles åter deri och måste wara i full kokning innan grynen iläggas. Gröten får ej spädas med kallt under kokningen; är det nödwändigt att späda den, måste det ske med warmt. I ingen forts mjölkmat får saltet iläggas innan den är tagen af elden. Risgryns-, korugryns- och perlgrynsgröt kan kokas utan att omröras, men då måste kärlet, hwari den skall kokas, omsorgsfullt smörjas med fläckswål, såsom ofwanföre är beskriwet. Annan gröt röres först 1 qwart innan den skall anrättas, och förekommer som oftast då väl tunn, men wid att koka en qwart, under det den jemnt omröres, blir den lagom. Det måste obserberas, att när man en gång börjat röra i gröten, måste man fortfara dermed.

Risgrynsgröt.

Ett skålpund risgryn sköljas i kallt watten, ställas 2 gånger i kokande watten och lägges derefter i $1\frac{1}{2}$ qwarter kokande mjölk. Den surlighet som grynen innehålla, och som ofta gör

att gröten får sig, utdrages af mjölken, hwilken också bidrager att ge dem ett hwitare utseende. Mjölken affilas genom ett durkflag, grynen läggas i 3 stop kokande mjölk och kokas, utan att omröras, i 1 à 1½ timma. Till 8 à 9 personer.

Risgrynsgröt med watten.

När 3 stop watten är i stark kokning slår man 1 skålpund skållade risgryn deri och låter det koka utan omröring tills en half timma före anrättandet, då man ilägger ¼ skålpund wäl tvättade och rensade russin och ett stycke smör, hwarmed gröten får koka under det man jemt rör uti den.

Stekt Risgrynsgröt.

Så mycket kall gröt som till 4 personer röres upp med 2 ägg och ett par lod smör; den lägges i ett djupt fat, bredes öfwer med ett hwarf stött bröd, hwarpå hålles smält smör och beströs med socker och kanel. Den sättas in i ugnen och stekes tills den är ljusbrun ofwanpå.

Korngrynsgröt.

Two kannor mjölk sättas på elden, och när mjölken kokar starkt slås 3 qwarter fina korngryn deri, locket lägges på och gröten kokas i ett har timmar utan omröring. Till 7 à 8 personer.

Korngrynsgröt i watten.

Till 3 qwarter korngryn tages 3 stop watten som sättas på elden; när wattnet kokar starkt slås grynen uti, locket lägges på, det kokar utan att röras om och kan behöfwa nära 3 timmars jemn kokning. Will man ilägga ett stycke smör ger det god smak; saltet ilägges sist. Till 7 à 8 personer.

Perlgrynsgröt.

Tre qwarter kokande watten slås på 1½ qwarter fina perlgryn som få stå deruti till påföljande dagen; då hålles

wattnet af och grynen läggas i 2½ stop mjölk som bör wara i kokning. Locket lägges på grytan och gröten kokar utan omröring i 3 timmar, hwilket i allmänhet behöfs för att få grynen möra. Till 5 à 6 personer.

Rismjölsgröt.

Ett skålpund rismjöl röres i något mjölk af 3½ stop, hwaraf resten sättas på elden. När den kokar, spädes det utrörda mjölet med något deraf och slås sedan i mjölken under det man rör starkt deruti. ¼ Skålpund sötmandlar, stötta eller sturna, ilägges sedan; salt när den anrättas. Den kokas på ½ timma.

Denna gröt kan äfwen nyttjas kall; då tages 1½ qwarter mjölk mindre och litet mera mandlar eller något vanilj. Den hålles i form, stjelpes på fat och serberas med win, stark försbärs-soppa eller bärsås.

Smörgröt.

Trefserbedels skålpund smör smältes, deri röres 1 skålpund hwetemjöl tills det lätt släpper seden; småningom håller man 2½ stop kokande watten derpå, på så sätt att gröten kokar wäl mellan hwarje gång den spädes och under det man rörer flitigt uti den så att den ej klimpar sig. Den blir temligen tunn efter denna proportion, men den stufnar sedan man slagit upp den, hwilket bör göras så snart den är kokad tillräckligt.

Äpplegröt.

Äpplena skalas, stäras i stycken, sedan kärnhusen äro sturna ifrån, och wägas. 1 Skålpund äpplen kokas med 2½ jumfru watten, med locket på och utan att röras om, tills de äro möra, då röres gröten starkt och gnides igenom ett durkflag. Om äpplena hafwa fint skal kan detta blifwa på, och det är blott när de äro mycket stora eller förmodas wara skadade inwändigt som de stäras sönder. De kokas lika med de skalade men med blott hälften så mycket watten. Af 2 skålpund skalade

äpplen blir gröt till 4 personer, af ostalade blott till 3. Serberas med $1\frac{1}{2}$ qwarter grädda.

Dansk Rödgröt.

Ett och ett halft qwarter bärsaft och $1\frac{1}{2}$ qwarter watten sättes på elden med socker, wanilj eller kanel och citronskal. 5 lod stärkelse eller 4 lod sagomjöl röres uti så mycket af den falla saften att det blir flytande. När saften kokar, förtunnas detta ytterligare med något af den kokande saften, och hålles sedan uti den under flitigt omrörande, hwarmed fortfares i en qwarts timma. När gröten är uppslagen i formen, som är wätt med kallt watten, stänkes litet kallt watten ofwanpå den, på det den ej må sfinna sig. Skurna mandlar kunna iläggas sedan stärkelsen är irörd. Serberas med grädda eller tunn crem.

Fisk.

Fisken bör ej stå länge i watten då den derwid förlorar sin smak; när den är rensad och söndersturen, sköljes den i så många watten att det sista är alldeles klart, lägges sedan på ett fat och beströds med salt. Det är bäst att koka saltsjöfisk i sjöwatten; kan man ej få sådant, så kokas den, såwål som insjöfisk, i tillräckligt watten med salt uti. Wattnet bör koka friskt med stark eld under, förrän fisken lägges uti. När den är väl stummad och har kokat nog, lyftes kitteln af elden och litet kallt watten hålles uti, att fisken strax kan kallna, hwarwid den sthfnar och ej så lätt går sönder wid anrättandet, hwilket bör ske genast. All flatfisk blir bäst af att behålla skiinet på begge sidor, och att kokas hel; hufwudet skäres af, innanmätet tages ut och fisken hålles wid stjerten och doppas i kokande watten, hwarefter den strapas ren, hwilket då sker med lätthet. För att kunna taga fisken på en gång upp ur wattnet, är det nödwändigt att ha en sigt som passar in i kitteln, fisken lägges derpå med saltet och sättes så ner i wattnet. Skall fisken stekas så drages skiinet af; den står något med salt på, torkas i en

handduk och doppas i wispade ägghwitor och finstött bröd, blandadt med stött peppar eller persilja. När stekpannan är uppvärmd, slås rundeligt stirt smör eller afflaradt stekfett* derpå, att fisken kan koka deri. Först när detta är i kok ilägges fisken och stekes långsamt på goda glöder. Fisken får ej tagas upp från stekpannan förrän den är färdig, den kunde annars lätt derefter komma att hänga wid pannan; denna måste därför emellanåt skakas, och när fisken lofnat från pannan är den merendels stekt på den sida som är wänd nedåt, och kan då wändas om.

Insjöfisk.

Karp i rödt win.

När karparne äro rensade, fläkte och skurna i stycken läggas de i en kastrull med lagerbärsblad, hela pepparkorn, litet nejlikor och salt. Hufwudena läggas nederst. Sedan hålles litet watten samt så mycket rödt win och swagdriicka på dem att det knappt står öfwer fisken; när den har kokat en stund jemnas säsen med litet mjöl och riswet bröd som röres i något af det warma spadet och gnides genom en sigt.

Aborrar.

De äro goda hela året utom i Mars och April. Själlen affstrapas, de ätas med smörsås eller äggsås. Man brukar dem äfwen stufwade. Då kokar man en god kryddknippa, filleri- och persiljerötter i watten och litet buljong; när rötterna äro

* Med afflaradt stekfett menas: all slags fett som stummas af soppor och sparas tillsamman gång efter annan, fett af stekar som ej är för mycket bränt och fritt från sth, njurtalg, fett af kött, koft eller rått, som skäres i bitar och smältes innan det blandas med soppfettet. Alla dessa olika sorter, som måste wara friska och goda, sättas på elden och kokas tills de äro väl stummade, slås då försigtigt upp så att det tjocka på botten ej följer med, och kunna sedan på detta sätt länge bewaras. När man will smälta fett för att nyttja det, affstrapas det på undra sidan för att blifwa fullkomligt fritt från hward grums som möjligen kan wara qwar. Detta afflarade fett kan brukas gansta osta, hwarigenom bethbligen sparas på smör.

möra tagas de upp, fisken ilägges tillika med salt och kokas tillräckligt, hwarefter den upplägges på fat tillika med rötterna som skäras i bitar. Soppan silas, sättes på elden, jemnas med smör och mjöl och hälls sedan öfver fisken. Man kan lägga champinjoner eller ostron på, men då brukas inga rötter utan litet wiu eller citronsaft i såsen, som afredes med äggulor.

III, att steka och röka.

Till stekning begagnar man helst tjock ål. När den är flädd, rensad och skuren i fingerlånga bitar, får den stå en stund med salt på; derpå torkas den i linne, på begge sidor af bitarne skäres skårer, sedan doppas de i mjöl, läggas på stekpannan med litet smör, och tåla att stekas länge. De serveras med peppar och ättika. Till rökning bör man hafwa stor ål. Skinet får sitta på, men gnides och tvättas väl af, innan ålarna skäras upp, hwilket göres på ryggsidan så att buken blir hel; de öfverstrykas med blodet, beströs med salt på köttfildorne, och läggas med dessa mot hwarandra mellan två bräder med press på, samt stå på detta sätt öfver natten. Man sätter smala pinnar i hwarje år på det de icke skola falla ihop. Will man röka dem hemma, så sätter man en halftunna utan botten öfver en hög antända sågspånor och ålarna hängas på en kapp som är lagd öfver tunnan och de få hänga så ett par dagar öfver röken, som dock ej behöfver underhållas om natten. På samma sätt förfares med sill. Emedan ålarna ej böra komma för nära värman, måste man, om de äro långa, höja upp tunnan. När man serverar ålen, skäres den i bitar som smörjas med smör på köttfildan och läggas på halster öfver glöder tills den är väl warm. Den kan ätas med ättika till, eller också med stufwade turfska bönor eller stufwad potates.

Saltsjöfisk.

Sill.

Är bäst wår och höst; den fås icke lefwande, men då den är färst, är den röd i ganen, blank och styf. Fjällen skrapas

af; kokt serveras den med kall pepparrotsås, eller smörås med ättika. Den stekes liksom ål, men i tillräckligt afklaradt stekfett och ätes med ättika, hwari röres litet smör och peppar. Den kan kokas till soppa och gelé, hwilket längre fram skall beskrifwas. Will man röka sillen, så behandlas den som ål, men hänger ej i röken så länge som den. Den ätes då ej med ättika, men med grönsaker, helst turfska bönor eller potates.

Matkrill.

Den fås icke lefwande; när den är nyfångad, skall den wara glänsande och mörkröd i gälarna. Den serveras kokt med ättika och smält smör. Rött behandlas den som ål.

Lax.

Lax fjällas icke. Den får icke fläckas hela fisken, utan skäres i temligen tjocka stycken. I watten hwari den kokas, lägges lagerbärsblad, hela pepparkorn och persilja. Den kokas också hel, men är den någorlunda stor, tål det mycken tid att få den genomkokt. Den serveras med smörås och ättika. Kall ätes den med olja och ättika.

Torst

ätes i allmänhet blott från Oktober till Maj månad, emedan den de warma månaderna oftast ej är god. Den skäres i bitar, kokas och serveras med smör- eller senapsås och potates. Små Torst kan stekas, när de först äro torkade i linne och doppade i mjöl. De serveras med smörås.

Tunga

är bäst om wåren och i början af sommaren. Den ätes mest stekt med brunt smörås, hwari kramas något citronsaft.

Rödspottor

ätas kokta med ägg-, kapris-, champinion- eller smörås med persilja uti. Stekta ätas de med samma sås som Tunga.

Piggwarf, Slåthwarf och Selislundra ser-
veras kokta med samma slags såser som rödspottor.

Stufwad Torst.

Tre marker torst kokas med salt i 3 qvarter watten. När den är lagom kokad tages den upp; 4 lod smör smältes, deri lägges 1 riswen lök, 3 fint hackade anjovis med kryddorna på, och 3 stötta skorpar. När detta är wäl sammanfräst spädes det småningom med 3 jumfrur buljong, 3 jumfrur franskt win, saften af en citron och det affilade fiskepadet. Fisken får ett uppkok deri och anrättas sedan.

Plockfisk.

Tillagas af gädda, torst, aborre, kolja eller flatfisk som kokas och plockas från benen. Ett stycke smör smältes, deri röres mjöl; det spädes småningom med mjölk intill det är lagom tjockt, då ilägges fisken och kokas något; socker och salt lägges sist uti. Hwetebrödsfiskwor, stekta i afklaradt fett och smör, läggas på ett fat, och plockfisken slås derpå. Man kan också lägga den warma plockfisken på ett djupt fat, strö ett hwarf stött bröd af ett fingers tjocklek derpå, hålla smält smör deröfwer och sätta det i ugnen att stekas tills det blir ljusbrunt. Härtill bör fisken wara temligen tjockt stufwad, emedan eljest brödet sjunker ned deri. I stället för stött bröd kan man lägga ett lock af smördeg eller små kakor deraf på fisken. På samma sätt tillagas den af kott stockfisk; denna skall då hackas fin och behöfwer mera smör. Om man ej till salt fisk will använda någotdera af ofwanbeskrifna sätt, kan man antingen lägga morötter, skurna i små bitar, på dem, eller russin som först äro kokta i watten tillika med stött peppar.

På annat sätt, af färsk fisk.

Ett stycke smör smältes, deri lägges fint stött bröd, franskt win, citronsaft, salt, buljong och litet af fiskepadet. Detta kokas tills det blir simmigt, och då får fisken ett uppkok deruti.

Denna plockfisk kan läggas på sådana skal som man eljest steker ostron på, beströs med stött bröd och smör och stekas i ugn. För öfrigt kan den användas på samma sätt som den föregående.

Rötträtter.

Biffstek på halster.

De första gångorna man lagar biffstek kan man icke wänta att den skall lyckas, ty det behöfs öfning till att passa elden att denna blir lagom, så att köttet hastigt får en skorpa utan att brännas, och derwid blir saftigt inwändigt, dock icke blodigt. Det är nödwändigt att härtill hafwa trädskol som äro wäl utbildade till starka glöder, innan man börjar steka. Till biffstek tager man af innanläret på oren, som har hängt flere dagar sedan det slagades, eller ock af bogbladet (som också bör hafwa hängt i flere dagar). Alla ben och senor skäras af, och köttet skäres i stycken af 2 fingers tjocklek. Det lägges på halstret, som sättes öfwer elden, och när köttet är warmt på den sida som är wänd nedåt, wändes det, smörjes med kallt smör och beströs med salt och peppar, wändes åter när det är warmt och smörjes på andra sidan. Den låga, som uppkommer deraf att smöret droppar ned på glöderna, skadar icke köttet; det wändes ofta med 2 gafflar, men man får akta sig att ej sticka uti det, på det saften ej må rinna ut. Det fat, hwarpå biffsteken skall anrättas, strykes öfwer med litet kallt smör, köttet lägges genast derpå då det tages af halstret, och kan ätas utan annan sås än den som blir på fatet. Man kan också tillaga en sås dertill af smör som brynes i panna och hwari kokas litet riswen lök, tillika med litet mjöl, mycket sky och litet soja; denna sås hålles ej öfwer köttet men serveras i en såsål. Man kan också tillaga såsen i en kastrull, lägga den färdigstekta biffsteken deri och låta det stå en qwart på glöder att simma sig, men ej koka, ty då blir köttet hårdt. Det anrättas med

såsen öfwer; pepparrot, riswen på längden i tunna strimlor, lägges omkring fatet, och kokta skalade potåter serveras dertill.

Biffstek i panna.

Köttet skäres i tunna stycken, lägges i en torr, men väl uppvärmd panna och stekes wid stark eld af glöder, ej lågeld, tills det är brunt, då wändes det och stekes till deß man kan märka att det är saftigt invändigt, men blott ej blodigt. I fall saften rinner rikligen utur köttet så hålles den på det fat hwarpå köttet efterhand lägges. När köttet tages af, lägger man smör i pannan och rör deri med en sked så att all den fky af köttet som har satt sig fast kan lösas af. - När detta är brynt, ilägges riswen lök och det kokar litet; derefter röres god fky och stött peppar deri. Såsen slås öfwer köttet, som serveras med pepparrotstrimlor kring fatet. Elden måste passas väl, så att det stekes fort, utan att brännas, hwilket lätt kan ske.

Kortletter.

Tillagas både af ore-, kalf-, lam- och swinkött. Den så kallade kortlettraden sitter wid creaturets ryggrad. Den hugges i stycken så att man får ett ben till hwarje kortlett. Skinn och senor skäras ifrån; köttet strapas ifrån öfre delen af benet och klappas ut, men så att likväl benet blir fastsittande derwid. Köttet bultas sedan med baksidan af en knif så att det blir tjockt och får en wacker rund fason. Hwarje kortlett doppas i wispad äggwitör och derefter i finstött bröd som är blandat med salt och peppar eller groft hackad persilja. De stekas i panna i afklaradt stekfett eller smör och serveras med brynt smör och grönsaker. Swin- och orkortletter bultas helt litet. Till lamkortletter bör man, för att få dem tjocka, skära 2 ben till hwarje kortlett, men blott det ena benet blir qwarsittande.

Man tillagar också kortletter på samma sätt som biffstek; de serveras då med ingen annan sås än den som blir på fatet, hwarpå man, sedan man wärmt upp det, lagt litet kallt smör.

Boenf à la mode.

Ett stycke oxkött af innanläret, på ungefär 5 skålpund, som bör hafwa hängt några dagar sedan det slagades, bultas väl på alla sidor och späkas med sönderskurna charlottenlökar, helst syltade, samt fett rött fläsk som är skuret i temligen tjocka bitar, doppade i stött peppar, nejlikor, ingefära och salt. Ett stycke smör brynes i en kastrull eller gryta som ej är för stor, emedan såsen då kokar bort; deri fräses köttet, som man förut gnidit med samma slags kryddor som fläsket doppats uti, tills det är väl brunt; då spädes det småningom på med hett watten tills detta står jemt öfwer köttet. Sedan man pålagt litet lagerbärsblad, hela pepparkorn, litet nejlikor och lök, kokar det med locket på i 4 à 5 timmar; derpå rör man ett par skedar mjöl i watten och något soja och slår detta på att koka med köttet en liten stund. När köttet sedan anrättas silas såsen i en såsål.

Kallops.

Oxkött, helst af innanläret, skäres i skifwor, så tjocka som en finger, bultas med en klubba och hackas sedan öfwer med en knif. Ett stycke smör lägges på botten af en gryta eller kastrull, derpå lägges ett hwarf kött som beströs med litet riswen lök, salt, peppar och ett par nejlikor, ett par lagerbärsblad och litet smör, derofwanpå ett hwarf kött, så kryddor och smör, och på samma sätt fortfares. Det sättes att koka öfwer sakta eld till deß köttet saftar sig, då hålles småningom litet kokande watten derpå tills det står öfwer köttet. När detta kokat ett par timmar är det merendels mört. Litet mjöl röres i watten och slås på. Rå, skalad potatis kan iläggas i så god tid att den hinner blifwa mör.

Man kan också mjöla köttet, bryna det i smör, lägga samma kryddor på och slå på så mycket kokande watten att det står öfwer köttet. Det kokar i ett par timmar tills köttet är mört.

Bultadt Kött.

Dykött, som helst bör vara af innanläret och bör hafwa hängt några dagar, skäres i tunna skifwor, bultas med flatan af en köksknif, beströs med salt och peppar och lägges bredwid hwartannat, med kallt smör emellan, i ett tennfat eller en jernpanna, och sättes på frist torfeld eller glöder, ej lågeld. Så snart smöret är smält och köttet börjar blifwa hwitt på undra sidan, wändes det med två gafflar, dock så att man ej sticker i det. Man fortfar att wända köttet tills det blir mörkt, på det det ej må brynas; härtill åtgår ungefär $\frac{1}{4}$ timma. När köttet är upptaget röres såsen med litet kallt watten medan den står på elden; blifwer den icke jemn deraf kan man röra ett litet stycke kallt smör uti den. Har man mera kött än som rymmes på en gång i pannan, måste man lägga nytt smör hwarje gång man lägger i kött. Till 2 skålpund kött behöfwes $\frac{1}{4}$ skålpund smör.

Stekt Får- eller Lamhufwud.

Hufwudet skifwes, strädes, twättas och står en timmas tid i kallt watten att blodet kan dragas ut, derpå kokas det i watten med salt till, slimmet låter sig lätt tagas af, då det omsorgsfullt flås. Dron och ögon skäras bort, men det feta som sitter bakom ögonen får sitta qwar. Slimmet inuti gomen flås utaf, tungan skifwes och stekes tillsammans med hufwudet, som doppas först i afklaradt stekfett som är smält på pannan och sedan i stött bröd blandadt med salt och peppar, och stekes ljusbrunt. Hjernan tages ut innan hufwudet kokas, den står litet i watten så att blodet kan dragas ut, kokas derefter i helt litet watten, salt och stött peppar eller persilja i $\frac{1}{2}$ timmas tid, då ilägges ett bra stycke smör och kokas en stund dermed. Den serberas till lamhufwudet, som ätes med brynt smör och sallad eller andra grönsaker, men helst med lungmos till.

Lungmos.

Lungan och hjertat af ett får tillika med $\frac{1}{2}$ fårleswer, får stå i watten en timmas tid så att blodet drages ut, hwarpå

allt odugligt afsträdes. Det kokas med litet watten med salt uti tills det är mörkt, då tages det upp, rensas och kokas fint, sättes åter på elden med 4 lod smör, en matsked mjöl, en stött skorpa, $\frac{1}{2}$ jumfru ättika, $1\frac{1}{2}$ qvarter af det affilade spadet, socker och salt, och kokar ungefär $\frac{1}{2}$ timma. Man kan också om man behagar, ilägga några corinter.

Grönsaker.

Alla de grönsaker som skola kokas innan de stufwas, blifwa mera wälsmakande när de kokas i imma, än i watten. Snrättningen dertill är enkel och icke kostsam; den består uti en kastrull som kan vara af bleck, hwari sättes en sil likaledes af bleck, som blott till en fjerdedel går i kastrullen, och denna har ett lock som sluter wäl till; $\frac{1}{4}$ af det undra tomma rummet fylles med watten, silen sättes på, det som skall kokas lägges i den, blandadt med salt (skall det sedan stufwas i mjölk, tar man ej salt) locket lägges på och watten hålles i jemnt kok tills det gröna är mörkt. Elden får ej vara så stark att lågan slår upp omkring kastrullen, ty då der är så litet watten uti den, kan den lätt taga skada deraf. Fiff, fjäderfä och kött winna betydligt i smak wid att kokas på detta sätt i imma. Watten blifwer då genom den afrinnande köttfasten en kraftig soppa som kan uppspädas och nyttjas som buljong.

Gröna Ärter.

Om ärtorna äro kokta i imma då läggas de på fatet när de äro mörta och röras med ett stycke smör och litet salt. Begagnar man ej kokning med imma, så kunna de kokas i helt litet watten tills de äro mörta, då röres ett stycke smör deruti och de anrättas straxt. Man kan också koka dem mörta i något mera watten, slår öfwer dem en sås af tillräckligt smält smör och litet mjöl, hackad persilja, salt och litet socker.

Stufwade Turkiska bönor.

Bönorna torkas i linne, rensas och skäras på snedden i

fina strimlar. De kokas tills de äro möra, hwarefter de läg-
 gas i en sigt och kramas torra. Man smälter smör, rör mjöl,
 grädda eller mjölk deri, kokar detta till en jenn sås och kokar
 de skurna börnorna deri med litet hackad persilja, ett stycke socker
 och aldrasist litet salt.

Spenat.

Spenaten rensas och kokas tills den är mör, då trykes
 watten af den i en sigt, hwarefter den hackas fint med helt
 litet mjöl och sättes åter på elden med så mycket grädda, mjölk
 eller buljong och smör, att den blifwer som en tunn gröt. Den
 kokas helt kort. Till slut ilägges litet salt.

Syra.

Stjelkarne rensas ifrån och syran sättes på elden med kallt
 watten; när den kokat en liten stund hålles watten utaf, och
 man lägger på ett litet stycke smör, socker och salt, hwarmed
 det kokas tills syran är mör. Derefter gnides den genom
 durkslag och sättes åter på elden för att blifwa varm. Man
 kan också koka den mör i tillräckligt med watten, sila detta ifrån,
 gnida den genom durkslag, sätta den på igen, med buljong,
 smör och litet salt, och när den är tillräckligt kokad, afreda den
 med ägg-gula. Detta sätt att tillaga den utan socker, anses
 för det helsosammaste.

Stefar.

Man kan swärligen uppgifwa några bestämda regler an-
 gående stekning i ugn, då så mycket beror på ugnens beskaften-
 het, hwilken hwar och en af erfarenheten måste lära att känna.
 Allmänna regeln är att ugnen skall wara väl upphettad förrän
 steken sättes in, så att ytterlidorna hastigt kunna dragas till-
 sammans, hwarwid saften hindras att tränga ut så att steken
 kan blifwa saftig och röd inwändigt utan att wara blodig.
 När steken skall sättas in, slår man salt och litet dricka eller

watten på stekpannan. Till wildt tages salt och mjölk. Ste-
 ken lägges derpå och belägges med fett, af hwilken sort som
 helst, blott det är färst. Fett af salt soppa kan ganska väl
 användas dertill, äfwen som njurtalg. När steken har warit $\frac{1}{2}$
 timma i ugnen öses den flitigt öfwer med såsen från stekpan-
 nan. Fruktar man för att den blir för brun, kan den täckas
 öfwer med papper, som är insmord med smör eller fett och som
 lyftes af när såsen öses öfwer. På det den ej må blifwa för
 lös, öppnas mot slutet spjället eller den lilla dörren hwilket också
 förut kan ske då och då om det inmar för starkt af steken.

Alla sorters wildt samt orstek winna mycket i smaken och
 blifwa lättare möra när de hänga så länge som det hwarje
 serfildt ärstid är möjligt; om wintern i flera veckor. Stekar
 få, lika så litet som annat kött blifwa stående i watten, men
 blott med omsorg sköljas deri.

Till späckning nyttjar man det feta af rökt eller saltadt
 fläsk, som behörigen skrapas och skäres i strimlar, hwarwid
 iakttages att detta sker på riktig tid, på det fläsket ej må gå
 sönder wid späckningen.

Orstek

kan, då den väger 14 à 16 skålp., behöfwa fulla 3 timmars
 stekning.

Skalfstek.

Den winner i smak och hwithet af att läggas ett par da-
 gar i skummad mjölk som helst bör wara blåsur eller i kärn-
 mjölk. Mjölken ombytes dagligen. Då steken skall nyttjas,
 twättas den i watten, skummet tages af och den späckas. Kött-
 tet blir också hwitt när man, sedan steken är twättad i kallt
 watten, lägger den i kokhet watten, låter den ligga deri ett
 par minuter och derpå sköljer den i kallt watten. Är det en
 stek på 12 à 14 skålp., kan den behöfwa 2 timmars stekning.
 Njursteken och bogen behandlas på samma sätt, men stekes på
 hälften så lång tid, litet söt eller sur grädda kan slås i såsen.

Stekt Skinka

behöfwer stekas längre än Kalkstekt, emedan den icke bör vara röd invändigt. Sedan skinkan är väl stöld i kallt watten gnides swålen starkt med salt, och fina stäror stäres i den. Ugnen måste vara mycket het när skinkan sättes in, och dörren bör i tid öppnas så att swålen blir mör. Swålen kan också stäras af tillika med något af fett om fläsket är mycket fett. Skinkan sättes in för att bli varm, uttages medan man beströr den med stötta skorpor som äro blandade med stötta nejlifor, samt peppar och salt, hwarpå den åter sättes in i ugnen och stekes.

Resbensspjell

behandlas på samma sätt som skinka när swålen är aftagen. Det kan stekas i en god timma.

Lammstek.

Skinnet tages af, men försigtigt att intet af det feta följjer med; steken tvättas väl, lägges en stund i hett watten, och derefter åter i kallt, hwarefter den späckas med fläsk eller ock sticker man in persilja uti den, hwilket tillgår på det sätt att man med en knif sticker det ena hållet bredwid det andra ned åt ryggen och låret på steken, derpå tager man något stöld och rensad persilja tillika med litet smör och trycker med fingret ner detta i hwarje hål, dock så att litet persilja står upp ur hålet. Slaget kan fyllas med persilja och smör, eller brödddeg. Den göres af hwetebröd som stäres i ej för små stycken och doppas i mjölk samt står i ett tillhått kärl en timmas tid och derefter tryckes sönder med en sted; 4 lod kallt smör röres med grädda, deri röres brödet, 2 ägg, litet socker och salt. När degen är väl rörd, fylles den i slaget, sedan detta blifwit öppnadt wid ena sidan så att man kan få in ena handen deri och lossa skinnet från steken så högt upp som möjligt. Är der några hål på slaget, säs de ihop och när degen är ilagd, säs öppningen för. Steken beströs med mjöl och salt och är stekt på en timma.

Stekt Hare.

När haren är flädd och rensad invändigt stäres hufvudet och bogarne ifrån. Dessa sistnämnda späckas och stekas med; man tager af resbenen så mycket som behöfwes för att haren kan ligga flatt på fatet. Benen läggas öfwer hwarandra och sammanbindas. Hinnorna tagas af och köttet späckas tätt med fina fläckstrimlor. Haren öfvertäckes med fett, öses öfwer med söt mjölk eller god kärnmjölk och kan vara på $1\frac{1}{2}$ timma. För att lättare kunna stära haren, kan man, innan den späckas knäcka ryggen på inre sidan, men försigtigt så att ytter sidan blir hel.

Gås- och Andstek.

Sedan gåsen eller anden är swedd, rensad och stöld, gnides den invändigt med salt och peppar, och fylles med swifon eller skalade äpplen, sturna i bitar; den säs sedan tillsammans i båda ändar. Den stekes bäst i gryta och i sitt eget fett med litet watten under; när den är nära fullstekt, hålles fett af och den brynes i smör, med locket aflöftadt; $\frac{1}{4}$ skalp. smör behöfwes dertill. Dock kan äfwen smöret undwaras och den kan brynas i sitt eget fett. En gås behöfwer 2 à 3 timmars stekning, en and hälften så lång tid.

Stekt Kalkon.

Kalkonen späckas och fylles uppifrån halsen i det stinn der kräfwan har suttit med hwetebröd, på det steken derigenom skall få en god fason. Den kan också fyllas med en form som tillagas af 8 lod hwetebröd hwarifrån skorpan är afrifwen, och som stäres i fyra delar, blötes i mjölk eller buljong och står i ett tillhått kärl en timmas tid; 2 lod kallt smör röres i grädda, deruti röres brödet som först blifwit sönderstött med en sted, salt, litet stött ingefära, 3 à 4 nejlifor och 3 ägg; när detta är väl rördt, lägger man kräfwan, lefswern och hjertat som äro fint hackade deruti, fyller det uti kalkonen och säs för öppningen. Den stekes allt efter sin storlek i 1 à $1\frac{1}{2}$ timma.

Stekt Fogel.

På små foglar, såsom kramsfoglar, bäckasiner o. d. tages icke innanmätet ut, men blott den orenlighet och de tarmar som sitta så att man med en stor nål kan komma åt att taga bort dem. Man lägger en skifwa tunnt rökt fläsk öfwer bröstet och binder en tråd om, som håller fast fläsket; foglarne läggas i en kastrull med litet smör eller stekfett och stekas wid sakta eld omkring $\frac{3}{4}$ timma. Locket tages blott utaf när man öser spadet öfwer dem; mot slutet påläggas det ej mer, på det de må bli bruna. Fettet skummas af såsen, hwari man håller sky, grädda eller god tjernmjölk under flitigt omrörande tills den är jemn. Större foglar späckas och stekas på samma sätt.

Såser.

Hwit sås blir mest wälsmakande när smöret smältes wid sakta eld, så att det icke blir brunt wid sidorna; mjölet röres deri och såsen spädes småningom med buljong, grädda eller mjölk, så att den kokar mellan hwarje gång och röres då wäl om. Till brun sås brynes ett stycke smör i en kastrull, hwari man lägger rundeligt med sönderskuren lök och kokar detta i en timmas tid under flitigt omrörande. Deri kokas mjölet med sky och buljong, affilas och sättes på igen med hwad man will hafwa i såsen, såsom kastanier, tryffel, oliver, hackade asia-gurkor, champinier, cayennepeppar, litet cognac, madeira, gammalt franskt win eller citronsaft. Med alla dessa ingredienser kan man wariera. Will man behålla löken i såsen så måste den riswas och kokas med hela tiden.

Stekfås.

Pannan wärmes förrän man lägger i smöret. När detta är brynt röres först litet sky* eller soja deri, derefter afluftes

* Med sky menas den saft som under stekningen rinner af steken. Man kokar äfwen kraftigare sky på ogtött och ben; beskrifning huru detta tillgår, följer längre fram.

pannan och ett stycke kallt smör iröres för att jemna såsen. Skall den wara till wildt eller kalfstek kan man taga sött eller sur grädda eller kärnmjölk i stället för det kalla smöret. Pannan lyftes af medan gräddan röres uti och sättes sedan åter på elden för att få ett uppkok, hwarunder det flitigt röres i såsen.

Sås till wildt.

Man sätter grädda och kallt smör tillsammans på elden och rör deri tills det kokar; då iröres litet smör eller sky.

Kall Pepparrottsås.

3 Tumfrur god grädda blandas med hwitt socker eller ljust pudersocker. 2 Matskedar ättika hålles deri under det man rör fram och tillbaka så att den kan bli tjock; till slut iröres den rifna pepparrotten. Man kan också hwispa grädden med sockret, och när den är i skum, hwispa ättikan och pepparrotten deruti. Grädden kan gerna wara sur, men då tages litet mindre ättika.

Gräddfås med Persilja.

Smör och mjöl spädes med grädda tills det blifwit en jemn sås. Då slås hackad persilja deri och alltsammans får ett uppkok. Ett stycke hwitt socker och salt ilägges till slut. Mjölk kan nyttjas i stället för grädda, men då tages något mera smör.

Smörfås med Pepparrot.

När smöret är fullkomligt smält, lägges den rifna pepparrotten uti, och röres om tills det kommer riktigt i kok.

Smörfås med Persilja.

Hackad persilja sättes på elden med något watten, ej mer än att det jemnt står öfwer dem. När den är i starkt kok tages pannan af och smöret röres uti tills det är wäl smält och såsen jemn.

Äggfås.

Fyra äggulor röras tills de äro tjocka; deri slås en struken theffed hwetemjöl, saften af en och skalet af en half citron, en theffed ättika, ett stycke smör af ett äggs storlek och 3 jumfrur watten. Det sättes på elden och röres tills det kokar.

Smörfås med Ättika.

När ättikan kokar ilägges smöret. Man tar det derpå af elden och rörer deri till deß smöret är smält.

Smörfås med hackade Ägg.

När äggen äro hårdkokade och kallnade, hackas det först och sättas på elden med helt litet watten. När de kommit i kokning lyftes pannan af och smöret röres uti. Engelsk Senap lägges i wid bordet.

Champinjon- och Capris-fås.

Man rör några ägg-gulor tills de bli hwita, då ilägges mjöl, ett stycke smör, buljong, salt, capris eller champinjoner, och om man will slår man litet fransk win deruti. Detta allt sättes på elden och röres wäl tills det kommer i kokning.

Hwit Pepparrots-fås.

Twå lod smör smältes, deri röres 1 lod mjöl och 3 jumfrur tunn grädda eller mjölk. När detta kokat tillräckligt, ilägges den rifna pepparroten och ett litet stycke hwitt socker och får ett uppkok deruti. Wid anrättandet ilägges salt. Serveras till kokta höns, kalf- och lammkött.

Ostron-fås.

Skägget tages af ostronen och kokas i litet watten eller swag buljong, affilas och slås till smöret och mjölet, som är behandladt som till hwit fås, tillika med fransk win, litet citronsaft, salt och så mycket buljong att den blir lagom tjock. Ostronen ilägges till slut och få ej kokas, utan blott blifwa

uppvärmda. Man kan också lägga helt små fiffrikadeller i såsen, och böra dessa då kokas i buljongen innan den slås deruti. Kokta skalade kastanier kunna äfwen iläggas på samma gång som ostronen. Såsen afredes med ägg-gula.

Anjovisfås.

Några stycken anjovis skäras i bitar, kokas i litet buljong eller watten, såsen silas af och sättes på elden med smör och mjöl för att blifwa simmig. Har man nyttjat köttet af anjovisen till någon rätt eller att lägga på smörgås, så kunna benen, hufwuden och kryddorna kokas i buljong och användas till denna fås som begagnas till kött.

Sillfås.

Ett litet stycke smör brynes, deri fräses litet ristwen lök, litet mjöl, peppar och en half spickesill, som är wäl urwattnad och hackad helt fin; detta spådes med swag buljong eller watten så att det ej blir för salt. Till slut slår man några droppar citronsaft deri. Serveras till oxkött.

Kall Lökfås.

Åtta hårdkokade äggulor tryckas sönder och röras ut med en rå äggula, 3 matskedar olja, 3 matskedar ättika, salt, peppar, hackad persilja, litet tillagad senap, kokad och hackad lök (will man nyttja den rå bör den ristas), och spådes slutligen med stark buljong.

Kall Sillfås.

Tillagas alldeles lika med den föregående, endast att i stället för lök en urwattnad och fint hackad spickesill röres deruti.

Kall Anjovisfås.

Några stycken anjovis skäras från benen, hwilka kokas i watten, köttet hackas med hårdkokade ägg, och råa äggulor röras deri tillika med litet senap, olja, ättika och det watten hwari anjovisbenen äro kokade.

Innehåll.

	Sid.		Sid.
Kortletter	22	Stekt Kalkon	29
Boeuf à la mode	23	Stekt Vogel	30
Kallops	23		
Bultadt kött	24	Såser.	
Stekt får= eller lamhufsvud	24	Stekfås	30
Lungmos	24	Sås till wilbt	31
		Kall Pepparrottsfås	31
Grönsaker.		Gräddsås med persilja	31
Gröna ärter	25	Smörfås med pepparrot	31
Stufwade turkiska bönor	25	Smörfås med persilja	31
Spenat	26	Äggsås	32
Syra	26	Smörfås med ättika	32
		Smörfås med hackade ägg	32
Stekar.		Champinjon= och Capris=fås	32
Dygstef	27	Hwit Pepparrottsfås	32
Kalfstef	27	Ostronsås	32
Stekt Skinka	28	Anjobissås	33
Resbensspjell	28	Sillsås	33
Lamstef	28	Kall Löfsås	33
Stekt Hare	29	Kall Sillsås	33
Gås= och Andstef	29	Kall Anjobissås	33
		Att koka fh	34

