

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

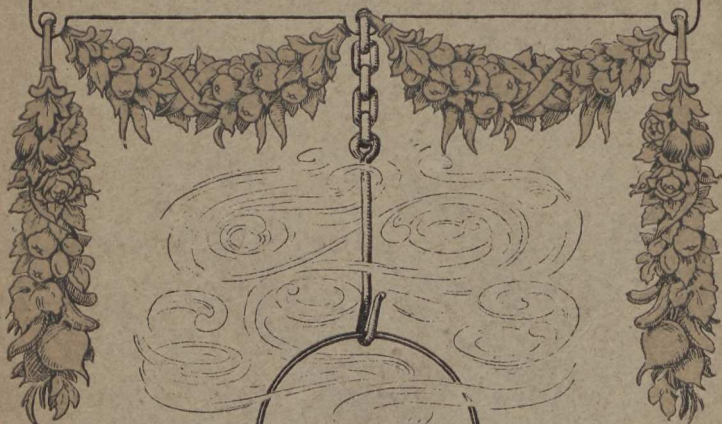
Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*



ELFRIDE FIBIGER:



HAANDBOG FOR DE SMAA HJEM



ERNST BOJESENS



FORLAG 1892



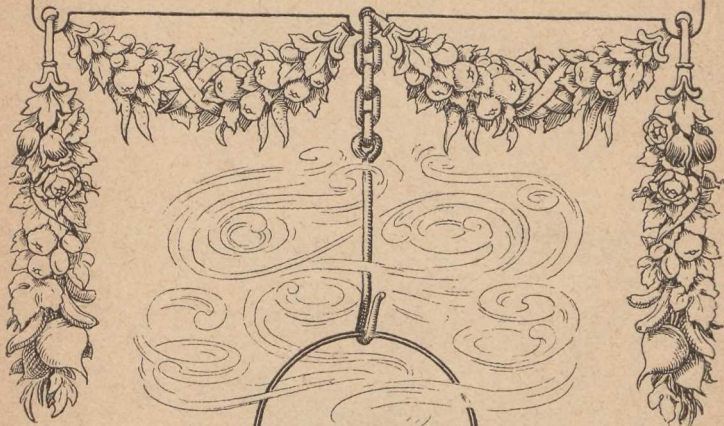
•R-CHR•

64

64 (staar forneden)
Pm.

ELFRIDE FIBIGER:

HAANDBOG FOR DE SMAA HJEM



ERNST BOJESENS

FORLAG 1892

Elfride Fibiger.

Haandbog

for

de smaa Hjem.



Kjøbenhavn.

Ernst Bojesens forlag.

Centraltrykkeriet.

1892.

	Side
Kaffe, Thee og Chokolade.....	102
Ol og Brændevin	109
Forfjellige Spisers Tilberedelse. (Formad).....	112
Behandlingsmaaden af Kjød o. s. v. (Eftermad).....	122
Saucer	134
Pølser	138
Rager.....	144
Om Sundhedsplejen i Hjemmet.....	148
Om Røgning i Hø. Efter Docent Fjord.....	154

I det lille, tarvelige og nøjsomme Hjem, hvor man strengt taget kun lever fra Haand til Mund, grundlægges Familiens Velstand — om Manden er flittig og ædruelig — ved, at den forstandige og sparsommelige Hustru har det rette Blik for, hvor meget Familiesammenhold og Familielykke beroer paa, at Sundheden bevares og Legemet styrkes, da disse to Ting i Forening bedst opretholde Arbejdslyst og Arbejdsevne, hvorved Nød og Fattigdom afværges.

Det er en gammel Erfaringsfætning, at Næringsmidlernes sunde Bestaffenhed og deres Tilberedning paa en saadan Maade, at de ere let modtagelige for Fordøjelsen, har en stor Betydning. Ved sunde og vel tilberedte Fødemidler bliver Legemet istand til at yde Modstand mod de skadelige Naturkræfter og farlige Indvirkninger, som omgive det, og det bevarer tillige sin Kraft og sin Evne til at vedligeholde den Muskelvirksomhed og Temperatur, som er uundværlig for dets Sundhed og Tilværelse.

Derfor har Alt, hvad der paa nogen Maade kan komme Hjemmet tilgode, Interesse for den virkelig gode og dygtige Kvinde, og for hende er ogsaa denne lille Haandbog skreven, hvad enten nu Ugteskabet ligger hende nær eller fjærnt, eller hun maaſke allerede indtager sin Plads ved egen Arne. Selv om hun her

i Bogen maatte finde adskilligt mere, end hun øjeblikkelig har Brug for, bevæger den sig dog kun indenfor Omraader, paa hvilke hun efterhaanden snart vil finde sig tilrette. Enhver vil indrømme, at det er en fornøjelig Sag at kunne tilberede velsmagende og veltillavet Mad af hvad der haves til Raadighed, i Særdeleshed om saadan er skaffet tilveje ved egen Omtanke og Flid.

En Vejledning til at føre smaa Husholdninger sparsommeligt og dog saaledes, at de nødvendige Krav til Ernæringen fyldestgøres, har for os, der i Fællesskab have arbejdet paa denne lille Haandbogs Udgivelse, været en kjær Tanke, der hviler paa den faste Overbevisning, at den vil have stor Betydning for Samfundet.

Da det ikke er Enhvers Sag at forstaa videnskabelige Beregninger og Opstilling af lange Tabeller om de forskjellige Levnetsmidlers Næringsværdi og der alt i Forvejen eksisterer saa mange Bøger, hvor den Art theoretisk Widen er tilstrækkelig fremstillet, findes her i Bogen kun hist og her et lille Bink i den Retning til Overvejelse.

Kjøbenhavn, 1892.

C. F.

Grundbetingelserne for Madens Tillavning: Ild; Vand; Salt.

Kunsten at koge Mad bestaar i ved Hjælp af Ild, Vand og Salt at udvikle den nærende Egenskab, der ligger i de til Menneskenes Føde eller Bedervedelse skiftede Naturstoffer, da Spisningens Formaal er: Næring og Bedervedelse.

Det er et Misbrug, naar man f. Ex. vasker først Kjød og Fisk for meget, eller lader disse Næringsmidler blive liggende i koldt Vand, da de derved tabe baade i Udseende og særligt i Besmag. Herom kan man bedst overbevise sig, naar man koger to Stykker af samme Fisk, det ene efter at det har ligget et Kvarter i Vandet, det andet efter at Fisken er renset, skaaren i Stykker og godt udvasket, og saa smager paa begge. Foretager man et lignende Forsøg med Flæsk eller Kjød, vil Resultatet blive det samme. Anderledes forholder det sig med saltet Fisk, Flæsk eller Kjød, thi Saltet maa her udvandes før Kogningen.

Næringsmidler maa overhovedet behandles med stor Omhyggelighed; man maa f. Ex. vogte sig for at anvende en altfor stærk og vedholdende Røgning, fordi deres nærende Egenskaber og Belsmag derved tage Skade. Desuagtet overtrædes denne højst vigtige Grundsætning dagligen, dels paa Grund af Uvidenhed, dels af Ligegyldighed.

I højeste Grad vigtigt er det imidlertid, at alle Mel- og Grynspijer baade koges og bages tilstrækkeligt, da de ellers ere tungt fordøjelige.

Madlavning er derfor en Opgave for Kvinden, som ikke alene kræver Agtpaagivenhed fra hendes Side, men ogsaa Forstaaelse af, at det kommer an paa: at, hvad der puttes i Gryden, behandles med Omhu og Eftertanke.

Ild.

At give praktiske Vink med Hensyn til Op-tænding af Ild, det være i Komfur, Raskelovn eller paa aaben Skorsten, er ikke let, især ikke for Landbefolkningens Bedkommende, da dette nærmest vil blive afhængigt af, om der er Lyng, Kvas og Grankogler at samle, eller Halm og Spaaner at faa, og af hvilken Beskaffenhed Tørvene ere, som de omliggende Tørvestjær leverer.

I Kjøbstaden, hvor man nutildags koger ved Petroleum, ved Gas, Kul og Cokes, i Mod sætning til Tørv og Brænde, maa Enhver helst handle efter bedste Skjøn og som Omstændighederne byde, men

baade paa Land og i By altid være paa det rene med, at, hvad der kan spares, er fortjent. Ikke engang med Hensyn til Anvendelsen af Tændstikker bør man lade staa til og tro, at det er saa ganske ligegyldigt, om man bruger en eller to Tændstikker. — Glem aldrig, at selv om kun en Tændstik bruges for meget, bliver det i Længden til en Udgift, som kunde have været sparet. Husk de mange Ulykker, som bevisligt ere blevne Følgen af, at kun en eneste halvudslukket Tændstik tankeløst er bleven bortkastet.

At optænde Ild ved Hjælp af Petroleum er en ligesaa urenlig som ødsel, men fremfor alt farlig Skik, der ikke alene har forvoldt Ulykker og Læstelser, men endog haft Døden tilfølge, idet den brandfarlige Bædske som bekendt næsten er uslukkelig.

Det har i umindelige Tider været Skik, naar Maden var færdig, f. Ex. Grød, Kartofler, Kjød osv., da at hensejtte den veltildækket i en Seng, hvor den saa stod og holdt sig varm, indtil den skulde sættes frem til Spisning. Det var just ikke saa ganske appetitlig en Maade, om den end var formaalstjenlig i al sin Tarvelighed. En langt mere praktisk og tillige brændselsbesparende Maade har man derfor indført ved Anvendelse af „Rogning i Hø“. Rogning i Hø benyttes ogsaa stadig af den Grund mere og mere i Kjøbstæderne, især hvor man har Røgegas i Kjøkkenet, da man derved har det nemt med Optænding af Ild.

Ude paa Landet har Høfogning derimod endnu ikke funden synderlig Indgang i de smaa Hjem, og

dog er den ogsaa dem tjenlig. Man mener der, at, har man først Ilden tændt, og Gryden koger, er det let, f. Ex. med Tørvesmuld eller et Par Tørv, at vedligeholde Kogningen, indtil Maden er færdig. Man glemmer imidlertid, at Mad, der staar over Ild eller over Gløder, ved Siden af at den stadig maa have Tilsyn for ikke at svies, baade koger hen, sætter Skorper og fordamper; overhovedet taber saavel i Velsmag som ogsaa i Næringsværdi, hvorimod Intet af dette sker, naar man sætter sin spilkogende Gryde i Hø, hvor Maden da vil „koges“ færdig ved sin egen Varme. Kort sagt, Varmen vil i flere Timer vedblivende være høj nok til at kunne frembringe de Forandringer, der ere nødvendige for at baade Kjød, Mælkepijer, Kartofler og Grønsager m. m. kunne blive velkogte og velsmagende Retter.

Har man ikke den Nemhed ude paa Landet at have Gas ved Haanden for at faa sin Gryde hurtig i Kog, har man ofte den Skik at „rage“ sin Ild om Aftenen, det vil sige, enten ude paa Skorsten eller i Raskelovn at dække Gløderne til ved Hjælp af Aske og Tørv, saaledes at de ikke dø hen, men altid ere tjenlige til at fremme en hurtig Optænding af Ild. Paa de større Gaarde bruger man klogeligen nutildags næsten overalt „Kogning i Hø“, og det er en Fejl, om det lille Hjem ikke følger efter i det givne Spor.

Man kan selv med stor Lethed indrette sig paa „Kogning i Hø“ ved Hjælp af en almindelig fir-

kantet Trækasse, der mindst er 5 Tommer videre og 5 Tommer højere end den Gryde, man vil benytte til at koge i, og dække Bunden med godt og vel 3 Tommer tæt sammenpakked, tørt Hø. Gryden trykkes (før den har været paa Ilden) der-
 efter ned i Midten af Høet, hvorpaa der stoppes mere Hø fast omkring den paa alle Sider.

Naar Gryden tages op, bliver Høet staaende, og kan holde sig saaledes i meget lang Tid, hvis man bestandig benytter den samme Gryde. Naar Gryden med den kogende Mad er sat ned, lægges oven paa Laaget et Stykke Papir, og oven paa dette en med Bomuld, Faareuld eller Fjer fyldt mindst 3 Tommer tyk Bude, der stoppes vel ned omkring Gryden. Efterfølgende maa helst iagttages nøjagtigt:

- 1) at mindre Gryder altid ere helt og større mindst halvt fyldte med Mad,
- 2) at det Laag, der bruges til Gryden, altid passer,
- 3) at Maden er i Røg, naar den sættes i Høfassen*).

Vand.

At have godt Vand er af stor Betydning for Sundheden, og godt Vand spiller en meget stor Rolle ved Madlavningen. Den nyere Tids Opdagelser paa Lægefunstens, særlig Sundhedsplejens Omraader, har ogsaa vist, at forskjellige af de smitsomme

*) Efter Docent N. S. Fjord, født 27. April 1825, død 4. Januar 1891. Se forøvrigt Artiklen bag i Bogen.

Sygdomme hos Mennesker, ligesom hos Dyr, skyldes Udviklingen af lavere Dyr og Planter i Drifkevandet. Det er utvivlsomt bevist for en Del Sygdommes Vedkommende, at Personer, der have druffet af Vand fra en bestemt Brønd eller Vandledning, alle ere blevene angrebne af en og samme Sygdom.

Alt have godt Drifkevand, saavel i By som paa Land, er altsaa ikke blot et Gode, men en ligefrem Nødvendighed for Menneskets Helbred, ligesom det spiller sin Rolle med Hensyn til Befindendet hos Husdyrene, hvis Sundhedstilstand ogsaa faar Indflydelse paa Menneskets Velvære.

Alt Drifkevand bør saa vidt muligt være frit for lavere Dyr og Planteformer, samt Rester af organiske, især animalske Stoffer. I Naturens store Husboldning renses Kildevandet ved Filtring igjennem Jordlagene, der som Regel kun afgiver meget saa organiske Stoffer, og Naturens Fremgangsmaade efterlignes ved Drifkevandets Rensning i de store Stæders Vandledninger.

Godt Drifkevand skal være krystallklart uden det fjærneste Spor af, hvad der ligner Farve.

Tidligere var den gravede og stenfattede Brønd almindelig her i Landet, men nu i de senere Aar har man ogsaa herhjemme begyndt at benytte den artesiske Brønd *), da Vandet i disse paa Grund af Dybden, hvorfra det kommer, er friskere.

Hvor Forholdene ikke tillade Anlægget af en

*) boret Brønd.

artefisk Brønd, bør den gravede Brønd mures i Cement, men fremfor alt bør den aldrig graves i Nærheden af Mødding, Svinesti eller Kirkegaard, overhovedet intet Sted, hvor der i Nærheden findes Afløb, hvis Urenligheder kunne opsluges af den porøse Jordbund og gjøre Vandet urent. Ligesaa bør det paases, at Brønddækslet ligger højt og er tæt, saaledes at intet Tilløb kan finde Sted oven fra.

Det er altid daarlige Tegn, naar Vandet smager af Salt, Metal eller Mudder, og hvor saadant er Tilfældet, bør man ikke forsømme at efterspore, hvorfra det stammer.

En kemisk Undersøgelse vil kunne give Oplysning om, hvilke farlige Bestanddele der ere tilstede i forskjelligt Vand, og give Besked om den hensigtsmæssigste Maade at rense og forbedre det paa. Udgiften er ganske forsvindende og staar ikke i Forhold til det Tab, der kan lides ved Sygdom og andre Ulemper baade for Dyr og Mennesker.

Til Røgning af Mad bør kun benyttes blødt Vand, som ikke indeholder organiske Urenheder; men har man kun haardt Vand (kalkholdigt) i sin Brønd, da bør man koge det forinden; thi ellers beholder det sine Gjendommeligheder, der saa meddele sig til selve Spiserne. Derfor blive mange Fødemidler f. Ex. Urter, aldrig møre i haardt Vand.

Haardt Vand duer heller ikke til at vaske i, da Sæben aldrig skummer i det. Smidlertid kan haardt Vand forbedres betydeligt ved Tilfætning af Soda. Renset Soda, der kjøbes under Benævnelsen tvefulsur

Natron, er derfor en meget nødvendig Artikel i Husholdningen. Kaffe og The lade sig som bekendt kun daarligt udtrække i haardt Vand, og da toefulsur Natron er uskadeligt og tilmed billigt, bør man heller ikke betænke sig paa at bruge det i Husholdningen, men selvfølgelig maa man vogte sig for at bruge for meget, da det ellers smager igjennem og derved gjør Skade, idet Nydelsen og Bederkvælgelsen mister sin Værdi. At angive Forbruget deraf i Vægtdele er ikke let, og maa derfor overlades til Enhvers Jagttagelse, men som Regel bruges der til 2 Potter Vand, hvad der kan ligge paa Spidsen af en Bordkniv.

Regnvand er ganske fortrinligt til Røgning af Mad, men særligt egner det sig til Bæst, fordi Sæben hurtigt opløses af det; det duer imidlertid ikke til Drillevand, da det ikke er koldt nok, smager fløvt og kommer meget hurtigt til at lugte raaddent.

Hos os benyttes Regnvand sjældent til Madlavning, vel nærmest, fordi det, der opsamles, enten kommer direkte fra Tagene eller passerer gjennem Tagrender, men i begge Tilfælde er der bleven iblandet forskjelligt, som foraarsjager, at det ikke er appetitligt nok.

Vand fra Floder eller større Indsøer kan godt bruges til Madlavning, da det ikke er haardt Vand, men det egner sig ikke til Drillevand, fordi det ikke er rent og smager fløvt.

Brakvand, som er en Blanding af Salt- og Ferst-

vand, er som Drifkevand ligesvem stadeligt; selv efter Røgning smager det fremdeles ilde.

Saltvand er som bekendt aldeles udriffeligt, men til at koge Havfisk i, selvfølgelig uden Tilsætning af Salt, er det ganske fortræffeligt. Fisken bliver ikke alene særlig velsmagende, men vinder tillige i Udseende.

Det er ikke ganske ligegyldigt, i hvilke Beholdere man lader Vand henstaa; selv godt Vand kan i kort Tid faa en ubehagelig Lugt og ilde Smag, saafremt man lader det forblive i en Træspand eller Ballie. Den bedste Maade at opbevare Vand paa, er at have det staaende i Pottemagerkrukker (hollandste Stenkrukker), og til Drifkevand bør man vælge uglasferede og halvbrændte Krukker. Saadanne Beholdere maa imidlertid hyppig skoldes meget stærkt og gjentagende Gange, da selv det bedste Vand vil sætte Slim, der kan trænge helt ind i Lerets Porer.

Saavidt om Vandets Anvendelse paa Ernæringens Omraader; tilbage bliver imidlertid Vandets Anvendelse som Vasse- og Badevand.

Desværre er det Sandhed, at der hos mange Mennesker baade i By og paa Land viser sig en altid stærkt fremtrædende Ulyst, naar det gjælder om at anvende Vand ikke alene som det personlige Renselsesmiddel, men ogsaa indenfor Hjemmets Omraade. Enten kunne eller ville disse Mennesker ikke forstaa, at Vandet fremfor alt Andet i Naturen besidder Evne til at vedligeholde Sundheden. Der-

for maa Enhver, som attraar at leve under saa gode Vilkaar som muligt, se at blive fortrolig med den Tanke, at Renligheden staar i nøjeste Forhold til Selvagtelse og Selvstændighed, fordi Sindets Renhed og aandelige Klarhed umuligt i Længden kan bæres oppe eller trives sammen med legemligt Smuds eller Uhumstheders Ophobning.

Det bedste Bevis for Rigtigheden af denne sidste Paastand ligger deri, at alene det blotte Syn af legemlig Urenlighed altid virker frastødende og bliver til Skade for den, der anraaber om Hjælp og Bistand, legemlig brændemærket af alt det Smuds, som Anvendelsen af Vand saa let havde kunnet befri Vedkommende for.

Vi give Alle uden Undtagelse hellere den Bedende, der udstrækker en renvasket Haand, vor Skjærv, end vi give den til den, som rækker sin smudsige Næve frem. Vi bevare Alle i langt velvilligere Grindring det fattige Hjem, der, naar vi traadte over dets Tærskel, dog gjorde Indtrykket af, at Renligheden og den deraf følgende bedre Sindsstemning har funden Indgang, end det Hjem, der ved sin Mangel paa Begreb om den Renlighed, Vand kan frembringe, ikke blot bidrager til yderligere at fremme sin egen Fornedrelse, men tilmed kan blive Udgangspunktet for smitsomme Sygdommes Udbrud.

Salt.

Ikke at bruge Salt til Næringsmidler vilde være meget skadeligt.

Videnskabelige Underjøgelfer om, hvorledes det menneskelige Legeme paa hensigtsmæssigste Maade ernæres, har fastslaaet som en Kjendsgjerning, at Saltet er uundværligt. Ikke alene, at det som Kryderi forhøjer Madens Belsmag, men ogsaa fordi det i og for sig er nødvendigt for, at Fødemidlerne skal kunne erstatte de Stoffer, Legemet kræver til sit Forbrug. Vejen til Blodet gaar nemlig igjennem Fordøjelsen, og det er en Selvfølge, at de Dele, som henhøre til Grundbetingelser for Ernæring, skulle findes i Maden. Saaledes ogsaa Saltet. Trangen til Salt er imidlertid forskjellig og retter sig efter den Levemaade, et Menneske fører.

Salt skaffes tilveje i stor Mængde, enten ved at fremdrage det af Jordens Skjød (Stensalt), eller ved at uddrage det af Havets Vand (Havsalt), iblandt hvis forskjellige Sorter det spanske bærer Priisen. De raa Saltarter ere imidlertid noget mørkfarvede paa Grund af forskjellige Urenheder. Man bør aldrig opbevare Salt i Metalhylstre eller Kar af Kobber, Bly, Zink eller Jern, idet det derved kan hænde, at Saltet paavirkes af Metallet og bliver usundt og ender med at blive farligt for Sundheden. Højest bør man i sit Kjøkken bruge Saltkar forfærdigede af Træ, Tajance, Glas, Messing eller Porcelæn.

Om Næringsmidler i Almindelighed.

Mælk, dens Egenskaber og Anvendelighed.

Sød Mælk er meget nærende, men mister sit Fædtestof, saa snart Fløden frastummes. Tilbage i den skummede Mælk bliver Mælkesukker, Østestoffet, Vand og nogle fastagtige Dele.

Alle de i sød Mælk værende Urenheder, saasom Straa, Haar, Slim osv., tilligemed Størsteparten af mange for Sundheden faretruende Organismer borttages af Centrifugen.

Alt, hvori Mælk ophældes og henstilles, maa være fuldkommen rent; den mindste Smule Forsømmelighed i den Retning vil foranledige, at Mælken hurtigt bliver sur og taber i Anvendelighed og selvfølgelig ogsaa i Værdi. Mælk maa altid henføres paa et kjøligt Sted. Man bør aldrig glemme, hvor uhyre modtagelig baade Mælk og Fløde er for alle Uddunstninger, f. Ex. Malerlugt, Tobaksrøg, Petroleumssos o. desl. Ingeninde bør man henstille Mælk i Sovestuen, eller hvor Syge opholde sig, da Mælken store Paavirkelighed er Aarsag til, at den kan forplante Tyfus, Skarlagensfeber, Difteritis m. m.

Overhovedet er det rigtigst at koge Mælk, forinden den drikkes, da Mælken af ukogt Mælk fra syge Dyr, særligt tuberkuløse Køer, bevisligt kan

overføre Smitte, men ved Røgningen formindstkes Faren; derfor opvarmes Mælken i Andelsmejerierne. Røgt Mælk holder sig tilmed længere fød. I alle Nyre- og Brystsygdomme er Mælken uerstattelig som Næringsmiddel.

Selv om Mælken ved Centrifugeringen mister i Næringsværdi, fordi den derved taber næsten alt sit Fædtsstof, mister den altsaa dog samtidigt dermed ogsaa den overvejende Del af sine for Sundheden farligste Egenstaber, idet de afsætte sig paa Centrifugens Vægge. Røgt Centrifugemælk er derfor et ganske anderledes farefrit Næringsmiddel end uføgt, fød eller paa almindelig Vis skummet Mælk. Hverken Ol, The eller Kaffe og mindst den sidste, der oftest kun hidrører fra forfalskede Bønner, især brændte og maledes, maales sig i Næringsværdi med en tarvelig Grød eller Bælling af Centrifugemælk.

Som Næring for Nyfødte egner Centrifugemælk sig afgjort ikke. Den gamle Sandhed med Hensyn til spæde Børns Ernæring kommer stadigt atter og atter til sin Ret, nemlig den, at, hvad der først og fremmest er Barnet tjenligt, er at die sin egen Moder.

Med Hensyn til Komælkens Udnyttelse til Smør vilde det være spildt Møje i dette Skrift indgaaende at drøfte denne Sag, da enhver Kvinde, som ingen Kjendskab har til Sagen, først maa lære det ad praktisk Vej.

At Smør tilberedes af Fløde vide vel de fleste; men at det af den Grund maa være i Besiddelse

af høj Næringsværdi, skjænke de muligen ikke nogen Tanke. Derfor sælger det lille Hjem maaſte ſom ofteſt al ſin ſøde Mælk til Fællesmejerierne, fordi dette bringer Penge tilhuſe, og navnlig fordi Savnet af Smør kan erſtattes af Margarine og Svinefedt. Sidſtnævnte og ſærligt det danſke Svinefedt indeholder endnu mere Fedtſtof end Smør, men det er jo dog en Fejl fra Hjemmets Side, hvis Huſmoderen ſender al Mælken til Mejeriet og ikke beholder, hvad der er tilſtrækkeligt til Næring for Børnene.

Vi ere herhjemme deſværre i de ſenere Aar komne bort fra vor nationale Grød og Bælling; vi holde os i Stedet altfor meget til Kaffe, ſom ikke er noget Næringsmiddel. Fedtebrødet, ſom ſpiſes til denne Drik, forøger vel nok Maaltidets Næringsværdi, men Kaffen i ſig ſelv ſom et Pirringsmiddel kan aldrig erſtatte Mælken ſom et Næringsmiddel.

Det er blandt Andet diſſe Forſyndelſer mod gammel Skik, der avler det ſtadigt ſtigende Antal kirtelſvage Børn og det ſtore Antal af ſygelige Individer af begge Kjøn, for hvem Tilværelſen let kun bliver Nød og Fattigdom, da deres Legemskraft ſvækkes ved den daarlige Ernæring under Opvækſten.

Kaffe er jo en oplivende Drik, naar den nydes paa rette Maade og til rette Tid — men nydes den ikke ſammen med Næringsmidler, følges dens pirrende Virkning af en Slappelſe, der ſaa atter maa overvindes ved nye Pirringsmidler, og vel ofte af Brændevin. Ernæringen ſlappes, Kaffe og

Brændevin ødelægge de Bøgne, og Børnene blive ved det evige Kaffeslabren magre, svagelige, disponerede til engelsk Syge, Kirtelsvagthed og hvad nu alle de Sygdomme kaldes, der i første Linie foraarjages af slet Ernæring.

Det er overhovedet uheldigt af Moden at lade sig forlocke til indenfor sit Hjemlands Grændse at fravige den nationale Gjendommelighed paa Ernæringens Omraade; thi baade Jorden og Klimatforholdene gjøre altid, om end ubevidst for os selv, deres Indflydelse gjældende.

Vel har den danske Nation maattet døje Drillerier for sine Grødspiser; Ogenavnet „Grødhoved“ har særligt ligget vore tykke Naboer lovlig løst paa Tungen; men sørgeligt vilde det være, om den danske Mand, naar han i kommende Tider kaldes til Værn for sit Land, som Følge af slappet Ernæring skulde have mistet sin fysiske Kraft og sin lovpriste seje Udholdenhed.

Og det er ikke blot Manden, der trænger til fysisk Kraft, men det samme gjør Kvinden, om hun skal kunne røgte sin Gjerning vel, og fremfor Alt, om hun skal være Moder til en kraftig Efterslægt.

Det kan heller ikke siges for ofte, og det bør kunne forstaaes, at det er bedre at spise en velkogt Bølling eller Grød af Centrifugemælk og en velbagt Rundtenom med Fedt, end det er at drikke Kaffe og spise Hvedebrød ved alle mulige Lejligheder.

Hverken Land- eller Byarbejderen kommer i vor Tid op af sin Smaakaars-Stilling derved, at man

giver Børnene en alsidig Skolekundskab, uden samtidig at lære Arbejderens Datter — Moderen til den kommende Slægt — at koge Bælling og Grød og at stege Flæsk o. detsl.

Al Overdrivelse er selvfølgelig fraraadelig i enhver Retning. Grød Morgen, Grød Middag og Grød Aften er heller ikke Meningen, men Raffen maa og bør ikke faa Lov til at fortrænge vore nationale Mælk-, Mel- og Grynspiiser.

Til stor Gavn for mangt et lille Hjem, som ikke kan holde Ko, vilde Anskaffelsen af en Ged blive, da dette nøjsomme Dyr kun fordrer liden Ode. Gedens Mælk er, især naar den koges, baade velsmagende, let fordøjelig og kan i det Hele gjøre Fyldest i Stedet for Komælk til Drik for spæde Børn, dog maa den fortyndes noget mere end Komælk.

Udfeligt vilde det være, om man, hvor Græsningsforholdene egne sig dertil, atter kom mere ind paa Faarehold, idet baade Faaremælk og Ost ere i Besiddelse af høj Næringsværdi.

Om Ernæring med Mælk.

(Red Dr. med. H. Adjerfen.)

Mælken er for Børn, navnlig Smaabørn, det vigtigste Næringsmiddel, og Pattebørn bør under sædvanlige Forhold kun nyde Mælk.

Men Mælk og Mælk er forskjellige Ting, og sammenligner man blot løseligt Mælk fra en Ko, Ged eller Hoppe med Kvindens Mælk, vil man se, at Udseendet er forskjelligt, og til det forskjellige Udseende svarer en forskjellig Blanding af de Stoffer, der findes i al Mælk. De forskjellige Dyr og Mennesket affondrer en Mælk, der er aftsasset for deres Afkoms Behov, men ikke uden videre kan anvendes til Andres. Kvindemælken er derfor aldeles ubestridt det bedste, mest passende Ernæringsmiddel for Pættebørn, og Erfaringen godtgjør jo ogsaa noksom dette, idet Brystbørn som Regel trives bedre og faa større Modstandsevne mod Sygdomme end Flaskebørn.

Enhver Moder bør derfor sætte Alt ind paa at die sit eget Barn, for saa vidt ikke særlige Forhold forbyde det, f. Ex. naar Moderen er under 18 eller over 35 Aar, naar hun lider af Tuberkulose (Tæring, Brystsyge), Kirtelsyge eller andre svære og smittende Sygdomme.

De første 14 Dage af Barnets Liv kan man i Reglen lade det patte, saa ofte det vaagner, men herefter maa det ikke faa Lov til at patte mere end 10 Gange i 24 Timer, og senere maa Maaltidernes Antal indskrænkes til 7 i Døgnet, og om Natten maa der gaa omtrent 5 Timer, hvor det Intet faar. Indfører man denne Regelmæssighed, som saa at sige uden Undtagelse kan indføres, vil saavel Moder som Barn befinde sig bedst herved, men det koster nogen Overvindelse fra Moderens Side

at undlade at byde sit spæde Barn Bryst, naar det skriger.

Har Moderen ikke tilstrækkelig Mælk, eller forbyde Forholdene hende at være om Barnet hele Dagen, bør hun dog ikke ophøre med Diegivning, men lade Barnet faa den Mælk, hun kan give det, og lade en anden Kvinde give det Bryst ved Siden af.

Kan hverken Moder- eller Ammemælk skaffes tilveje, maa man ty til Dyremælken, og af denne er Komælken den bedste og billigste til Ernæring for Pattebørn.

Den Mælk, der anvendes, maa være god Sød-mælk, hvorimod skummet Mælk, end sige Centrifugemælk er aldeles upassende Føde for Smaaabørn. Mælken maa sies og koges godt igjennem strax ved Modtagelsen, hvorved mulige Smittestoffer tilintetgøres; der tilsættes desuden $\frac{1}{3}$ af en Tjeste fuld renset, pulveriseret Soda (tvefulsurt Natron) til en Pot, hvorved forhindres, at Mælken bliver sur, og den opbevares dernæst paa et kjøligt Sted og holdes let tildækket. Skal Barnet have sig en Flaske, hældes en Portion af Mælken op og blandes med kogt Vand, saa at Blandingen faar en passende Varmegrad, som er god, naar Flasken kan holdes mod de tillukkede Dje. Er Sammenblandingen for kold, kan den opvarmes til samme Varmegrad ved at man henstiller Flasken en Tid i godt varmt Vand.

Efter Barnets forskjellige Alder sker Mælkeforthyndingen saaledes, at der i de første Par Dage efter Fødslen gives det 1 Del Mælk og 3 Dele

Band, dernæst 2 Dele Vand og 1 Del Mælk i de følgende 4 Uger; efterhaanden tilføjes mere Mælk og mindre Vand, indtil Barnet, naar det bliver omtrent $\frac{1}{2}$ Aar gammelt, faar ren Sodmælk. Der bør altid iblandes Driften lidt hvidt Sukker.

Ogsaa Gedemælk kan anvendes til Smaa børns Ernæring, men den maa fortyndes noget mere end Komælk.

Den allerstørste Renlighed bør iagttages med Mælken, og det samme gjælder for de Kar og Flaskers Vedkommende, der skulle rumme Mælken. Flaskerne, thi man bør mindst have to til at skifte med, maa renses for hver Gang, Barnet har tømt dem, og man maa erindre ikke at tilberede mere Drikke, end det kan tænkes, at Barnet kan tage til sig paa een Gang. Rensningen sker bedst ved Hjælp af lidt Soda opløst i varmt Vand, hvorefter Flasken henstilles fyldt med koldt Vand, indtil den atter tages i Brug. Pattetoldene, hvoraf der ogsaa maa være mindst to af de store brunlige Gummitolde i Brug ad Gangen, frænges og afvaskes for hver Gang Flasken er tømt og henstilles derpaa i koldt Vand til senere Brug.

Det er en Samvittighedsag at iagttage disse Forfrister nøjagtig, og man maa vel betænke, at den samme Regelmæssighed med Hensyn til Måltiderne bør iagttages ved Opflaskningen som ved Opamningen.

Er Barnet blevet 9 Maanedes gammelt, bør det vænnes fra Brystet eller Flasken og skal herefter

drifte kogt Mælk og spise Bælling 1 til 2 Gange daglig, og endnu, naar Barnet er nær ved at fylde 2 Aar, bør dets væsentligste Næring bestaa af Mælk og Mælkemad.

Ogsaa i den senere Barnealder og i hele Opvæksten er Mælk et meget vigtigt Næringsmiddel, men man bør gjøre sig det til Regel ogsaa da kun at lade den nyde i kogt Tilstand.

For det voksne Menneske har Mælken vel ikke den Betydning som for Barnet, men det maa dog fremhæves, at den i Forhold til sin Næringsværdi er et af vore billigste Fødemidler, og at den er et langt sundere og kraftigere Næringsmiddel for Arbejderen og den diegivende Kvinde end Kaffe og Al.

Om Brød, dets Behandling og Bagning.

Brødet's Kvalitet udover en meget bestemt Virkning paa Menneskets Sundhed og Velbefindende.

Brødet og overhovedet alt muligt Bagværk er ofte Anledning til Sygdomme. Brød er en absolut Nødvendighed for Menneskene. Smidlertid giver for stærkt syret Brød Kolik, Syrer og Luft i Tarmkanalen. Frisk Brød, navnlig varmt Brød, er skadeligt og kan fremkalde Underlivsframper, endog i høj Grad. Ligesaa er muggent saavel Rug- som Hvedebrød højt usundt.

For at faa Brøddejen til at raske*) sig, maa alt Melet æltes enten med lunken Vand eller Mælk, og tilføjes den passende Portion Surdejg eller Gjær.

Til Rugbrød bruges ifølge gammel Skik som Regel gennemgaaende Surdejg, og kun undtagelsesvis Gjær, skjøndt denne sidste Tilfætning er langt sundere for Ernæringen.

Surdejg.

Surdejg faar man, hvis man ikke har en Rest fra forrige Baging, ved at ælte 2 Potter varmt Vand med saa meget Rugmel, som det kan mættes med; man tilbækker og henstiller det Hele paa et varmt Sted for at blive surt. Om Sommeren maa Surdejen tilberedes samme Dags Morgen som den skal bruges om Aftenen; om Vinteren 24 Timer forud.

Gjær.

Rutildags er det let at faa Gjær tilkjøbt, saavel ude paa Landet som i Byen. Gjæren maa selvfølgelig helst være frisk, men den kan som Regel bruges, saa længe den har en god Lugt. Gjærens forskjellige Godhed gjør det altid vanskeligt nøjagtigt at angive, hvor meget der skal bruges. Naar man imidlertid, efter at Dejen er æltet, skjærer i den med en Kniv, og ser at den øjner**), kan den henses for at hæves, enten i koldt Vand eller ved Barmen. Saafremt Dejen ikke øjner, maa den æltes bedre, og mere Gjær tilføjes.

*) Hæve sig. **) Er bevægelig.

Den Dejg, man ønsker skal høves i koldt Vand, maa æltes om Aftenen som den skal bages næste Morgen, og i denne Dejg maa Gjæren blandes i Melet; Mælken tilsættes kold. Dejgen lægges, saasnart den er æltet færdig, i en Krukke, som stilles Ratten over i en Spand eller Ballie med koldt Vand, der maa naa helt op paa Krukken Sider. Er Dejgen behandlet tilpas, vil den være tjenlig til Bagning næste Morgen.

Vil man derimod følge gammel Skik og henstille Dejgen for at rastes ved Barmen, da maa Gjæren blandes i Mælken, som skal være lunken, naar Melet æltes i den. Vil man med Sikkerhed vide om Dejgen — enten den har staaet Ratten over i koldt Vand eller været henstillet ved Barmen — er tjenlig til at slaas op og bages, trykker man med en Finger et Hul i den, og lukker Hullet sig hurtigt, er Alt i Orden.

Hjemmelavet Gjør.

Om det Uheld skulde indtræffe, at man ikke har faaet kjøbt Gjør, kan man under saadanne Forhold hjælpe sig ud af sin Forlegenhed paa følgende Maade. Man tager lidt af Bundsaldet i en Olfoustage (helst af Hvidt Ol eller hjemmebrygget Ol) og blander det med lidt Sukkervand eller lidt knust Malt omrørt i varmt Vand (blander lige Dele kogende og koldt Vand). Naar en saadan Blanding gaar i Bejret, er der Liv i Gjæren. Men, som alt

sagt, at kjøbe sin Gjør færdig til Forbrug er langt at foretrække for, hvad man selv tilbereder.

Almindeligt Rugbrød bagt med Surdejg.

Til 2 Skjæpper godt Rugmel bruges omtrent 12 Potter lunkent Vand. I Vandet indblandes $\frac{1}{3}$ af Melet og ovennævnte Portion Surdejg samt en Haandsfuld Salt, og gjennemarbejdes saalænge indtil Vand og Mel er bleven en lind Dejg, som trykkes godt sammen og bestrøs med noget af det tiloversblevne Mel. Dejgen tildækkes godt og henstilles paa et lunt Sted til næste Morgen. Til denne Tid skal Dejgen, om den er rigtig behandlet, have antaget en syrlig Lugt og Smag, samt have hævet sig, og nu indarbejdes det øvrige Mel i Dejgen, saalænge indtil denne bliver seig, svampet og slipper baade Hænder og Trug. Dejgen trykkes atter fast sammen, bliver paany tildækket og staar saaledes en Time. Da tager man af Dejgen saa stort et Stykke, som Meningen er, at Brødet skal være af Størrelse, gjennemælder dette, indtil det slipper Bord og Hænder, og vedbliver saaledes for hvert Brøds Vedkommende, indtil Dejgen er slaaet op. Førend Brødene sættes i Ovnen, smøres de med Ol eller Vand. Større Brød behøve 3 à $3\frac{1}{4}$ Time for at gjennembages; mindre $2\frac{1}{2}$ Time. Naar Brødene ere tagne ud af Ovnen, afbørstes Afken, og de bestryges baade ovenpaa og underneden med lunkent Vand; varme Brød maa ikke lægges ovenpaa hinanden.

Tilberedelse af nærende, let fordøjeligt Rugbrød
med Tilfætning af hjemmelavet Gær og
æltet i Klidvand.

Af 70 Pd., kun engang sigtet Rugmel, tages
de 42 Pd., hvori der blandes 7 Pægle af den
hjemmelavede Gær, eller 20 Lod Rjebegjær, som
man sier igjennem en Haarsigte og tilføjer saa
meget lunkent Klidvand, at Dejgen ikke bliver for stiv.

Klidvandet tilberedes ved at lade 4 Pd. almin-
delig Klid koge i godt 20 Potter Vand, hvori
kommes 2 Thesteer fulde grovt, brunt Sukker saa-
længe, at der bliver 18 Potter affiet klart Klidvand.

Man lader denne Dej staa tildækket paa et
varmt Sted i 2 Timer. Naar den har rasket sig,
kommes $\frac{1}{2}$ Pot i lidt Klidvand opløst Salt deri
tilligemed den 28 Pd.s Rest af Melet og det øvrige
Klidvand. Dejgen æltes paany i mindst en Time,
thi jo grovere Melet er, desto bedre er en god Be-
arbejdelse af det. Derpaa tildækkes den og staa-
r atter i to Timer paa et varmt Sted.

Naar man slaar Brødene op, ælter man hvert
især lidt paa Bordet, fugter dem med lidt Vand,
gjør med Haanden en Fordybning i Overfladen og
sætter dem saa hurtigt som muligt i Ovnen, som
maa holdes lukket under Bagningen, da de ellers
revne. De bages paa to Timer.

Et udmærket velsmagende, kraftigt og let fordøjeligt
Brød af Havre- og Hvedemel.

2 Pd. Hvedemel og 2 Pd. Havremel, 1 Pot

lunken Mælk, lidt Salt, to Spijesteer af den hjemmelavede Gjær, eller 2 Lod Rjøbeggjær, æltes godt, tildækkes og staar i nogle Timer for at raskes. Deigen flaaes op i smaa Brød, der atter sættes hen for at raskes, besmøres med Ol og bages i $\frac{3}{4}$ Time.

Franskbrod.

2 Pd. Hvedemel, hvori man smuldrer et Lod Gjær, tilsættes 2 Pægle Mælk, en Theffelfuld Salt og æltes sammen, lægges i en Skaal eller en Krukke, som henstilles tildækket Ratten over i en Spand koldt Vand. Saasnart Ovnen er bleven varm den næste Dag, æltes Deigen igjennem, flaaes op i 2 à 3 langagtige Brød, som pensles med Vand, sættes paa Pladen og henstaa et Djeblif ved Varmen inden de komme i Ovnen; de bages i 1 Time ved rask Ild.

Kraftbrod af Hvede.

4 Pd. Hvedemel med Skallerne i, 2 Spijesteer hjemmelavet Gjær eller 2 Lod kjøbt Gjær, lidt Salt og $1\frac{1}{2}$ Pot lunken Mælk æltes. Deigen sættes hen for at raske sig, æltes paany, flaaes op i Brød, som bestryges med Salt og Vand og sættes hen ved Varmen inden de komme i Ovnen, der maa være godt varm, og bages i $\frac{3}{4}$ Time.

Sigtebrod.

Samme Bægt og Maal som til Franskbrod, kun tages halvt Rug- og halvt Hvedemel og Gjær.

ren opløses i lunket Mælk. Behandles som det foregaaende.

Surbrod i Alidband.

4 Pd. figtet Rugmel, 2 Spisefkeer hjemmelavet Gjær eller 2 Lod kjøbt Gjær, lidt Salt, 1 Spisefke Eddike og $1\frac{1}{2}$ Pot lunket Vand, som er heldt over $1\frac{1}{4}$ Pd. Alid og har staaet tildækket og truffet $\frac{1}{2}$ Time, bliver affiet og heldt i Melet. Behandles ligejom det foregaaende.

Tvebakker.

3 Pd. Hvedemel, 2 Skefulde Gjær opløst i 1 Pot sød lunket Mælk samt $\frac{1}{4}$ Pd. Smør, lidt Sukker og Krydderier efter Behag æltes sammen. Dejgen henses tildækket paa et lunt Sted for at hæve sig. Naar dette er sket, triller man Boller af Dejgen, men maa disse være lidt mindre end man vil have Tvebakkerne. De sættes paa en Jernplade, dog ikke for nær hinanden — da de let løbe sammen —, hvorpaa Pladen sættes til Varmen for at de yderligere kunne udvide sig. De bages lysebrune ved en stærk Overvarme. Naar de ere kolde, flækkes de med en skarp Kniv og sættes atter i Ovnen for at tørres.

Julekage.

3 Pd. Hvedemel, 1 Pot lunket Mælk, hvori opløses 2 Skefulde Gjær, dernæst 2 Skefulde Sukker, lidt stødt Kardemomme og Kanel æltes sammen, og

sættes tildæffet paa et lunt Sted for at hæve sig. Derefter æltes $\frac{1}{2}$ Pd. udvasket Smør, $\frac{1}{2}$ Pd. pillede Rosiner og lidt smaatskaaren Sukat deri. Dejgen tildækkes igjen og sættes atter hen for at raske sig! Naar dette er sket, deles denne Portion til 2 Rager, der blive oversmurte med et Æg udrørt i lidt Mælk, samt bages ved en raff Varme i $\frac{1}{2}$ Time, enten i Dvn eller i en Tertepande.

Riks af Hvedemel.

2 Bund Hvedemel, $\frac{1}{2}$ Pot Fløde, 3 Lod Sukker og 4 Æg æltes til en Dejg, der rulles ud som en tynd Pap, udstikkes med en Form, prikkes med en Gaffel og bages ved en langsom Varme.

Riks af sigtet Rugmel.

2 Pd. sigtet Rugmel, 3 Bægle fød Mælk, $\frac{1}{4}$ Pd. smeltet Smør, 3 Æg, en Haandsfuld Kommen og lidt fint Salt æltes, udrulles, udstikkes og prikkes med en Gaffel.

Rnækbød.

1 Bægl Mælk sættes paa Ilden med 3 Lod Gjær; naar Mælken er varm, røres $\frac{3}{4}$ Pd. Hvedemel deri, og æltes tilsidst med Hænderne, indtil Dejgen slipper dem; denne sættes da ved Varmen, indtil den har rasket sig, æltes saa med 2 Lod smeltet Smør, lidt Salt og 2 Spijskeer Sukker. Dejgen sættes igjen ved Varmen, og naar den atter har rasket sig, æltes den paa Ragebrædtet med 10 à 16 Lod

Mel, saalænge til Deigen bliver stiv, slipper Hænderne og har øjnet sig indvendig. Den udrulles saa tyndt som muligt, skjæres i store Stykker, som man godt kan trække lidt ud, idet man lægger dem paa Pladen, og gennemstikkes med en Gaffel, hvorpaa de bages langsomt ganske lysebrune.

Habrekager.

2 Pd. Havremel og $\frac{1}{4}$ Pd. Smør æltes med saa meget lunkent Vand, at man kan rulle det til en tynd Flade; man skjærer nu denne i Stykker og bager dem ved rast Ild.

Bygmels Kager.

1 Pot fød Mælk koges, saa meget Bygmel røres deri, som muligt. Deigen rulles saa tynd ud som gjørligt, stikkes ud med en Form, og Kagerne bages derpaa i en god varm Ovn.

Om Svinehold.

(Ved Assistent N. B. Lund.)

Svinet hører til Menneskets ældste Husdyr og har altid afgivet et meget væsentligt Bidrag til den almindelige Befolknings dyriske Føde. At dette ogsaa gjælder for vort Land, vil ses af det Antal Svin, som holdes hos os, nemlig rigeligt 1 Svin for hver 3 Mennesker; ifølge den firdste Kreatur-

tælling fandtes her i Landet af Svin og Gribe ialt ca. 771,000 Stk. Det maa imidlertid erindres, at dette Tal kun gjælder de Svin, som fandtes her i Landet den Dag, Svinene taltes. Vor aarlige Udførsel af Svin og Flæsk viser ligeledes store Tal; jaaledes var Overskudsudførslen i 1890:

af levende Svin 108,232 Stk.,

af Flæsk og Skinker 54⁷⁵ Mill. Pd.

Svinet er da ogsaa et overmaade gavnligt Husdyr, særlig paa Grund af dets Trivselighed, Frugtbarhed og den Evne, det er i Besiddelse af, til at kunne udnytte forskjellig Slags Affald fra Mejeriet og Husholdningen m. m. Dets Frugtbarhed er meget stor, naar undtages enkelte Racer, der dog ikke have hjemme hos os. Allerede i en tidlig Alder ($1\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{4}$ Aar) er Svinet tjenligt til Avl, og da Drægtighedstiden kun strækker sig over ca. 16 Uger, er Soen i Stand til at føde indtil 3 Gange i 1 Aar; dog bør man af flere Hensyn indskrænke Fødslernes Antal til højst 5 Gange i 2 Aar. Da der endvidere hver Gang regelmæssig tør ventes 8—12 Gribe, er det forstaaeligt, at man ved eget Tillæg ikke alene hurtigt, men ogsaa i stor Mængde kan forøge sin Svinebesætning.

Naar Gribene ere 4—6 Uger gamle, tages de fra Moderen, efter at man først i nogen Tid har vænnet dem til at ernære sig selv ved at give dem Lejlighed til at optage Føde paa egen Haand, saa som helt Byg og Hvede, senere jød Mælk. Det maa særlig iagttages, at de ikke fodres med sur Mælk i

denne Periode, da de unge Dyr's Mave ikke godt taaler Syre; hvis man ikke kan undgaa at fodre med sur Mælk, bør man altid vælge Kjørnemælk, som i Reglen har en ensartet Syre*). Efterhaanden som Gripen bliver ældre, gaar man lidt efter lidt over til at fodre med andre Fodermidler, saaledes Valle, forskjellige Kornsorter, fintskaaret Grønfoder, Rodfrugter m. m. Af Køerne bør vælges de mest sukkerholdige Sorter, og det er ubetinget en Fordel, at de gives i findelt Tilstand. Ved Forsøg er det paavist, at man, hvis der fodres med Majs, Klid, Blodbrød eller enkelte Sorter Oliefager, bør være varsom med at give disse Fodermidler i for stor Mængde, saafremt man ønsker fast Flæsk. I Reglen vil der næppe være Anledning til at anvende de anførte Fodermidler som Svinefoder i større Maalestok, medmindre de ere en Del billigere end de almindelige Kornsorter. Ofte anvendes dyrikt Affald som Føde for Svin, men dette kan ikke tilraades, da Kvaliteten af Flæsken let bliver mindre god; i hvert Tilfælde bør saadant Affald aldrig gives uden i gennemfugt Tilstand for at sikre sig imod Overførelse af Tuberkler etc. Naar Svinet er et Par Maanedes gammelt, taaler det ikke alene surt Foder, men det maa endog anbefales at syre hele Foderet.

Den Mængde Foder, som bør gives et Svin om Dagen, maa rette sig fuldstændig efter Dyrets Størrelse og endvidere efter om man vil producere

*) Naar den stammer fra Dags Kjøring.

store eller smaa Svin. En Hovedregel ved Fodringen er den, at man aldrig bør give Svinet mere Foder ad Gangen, end det er i Stand til at opæde inden næste Fodring. I en Alder af 6—8 Maaneder vejer et velfodret Svin 150—180 Pd., den for Slagterisvin mest passende Vægt. Store, fede Svin skal derimod, for at opnaa den højeste Pris, helst veje henimod 300 Pd., hvilken Vægt Svinet kan opnaa i 9—12 Maaneder.

Slagtningen falder i Reglen i November og December Maaned; dog er der intet til Hinder for, at den kan foregaa paa andre Tider af Aaret, endogsaa midt i den varmeste Sommertid, naar man blot kan sikre sig Afkjøling af Flæsket, f. Ex. i kolde Rum.

Naar Flæsket og andre ved Slagtningen vundne Produkter ere afkjølede, er det nødvendigt at underkaste dem en Saltning, for at de kunne holde sig friske i længere Tid. Denne Saltning kan ske paa 2 Maader:

a. Vagesaltning.

b. Tørsaltning.

Ved Vagesaltning forstaas enten, at Flæsket nedlægges direkte i frisk og tilstrækkelig stærk Saltlage, eller at man gnider det stærkt ind med Salt og ved Nedlægningen i Saltkarret strøer Salt mellem Lagene; der vil saa ved Henliggen af Flæsket dannes saa megen Lage, at denne staar i Højde med Flæsket i Karret.

I de smaa Hjem vil den sidstnævnte Saltningsmaade (Tørsaltning) næppe være praktisk anvendelig

idet den forudsætter visse Betingelser med Hensyn til Lokale, Kold Luft m. m. for at kunne gennemføres med Held.

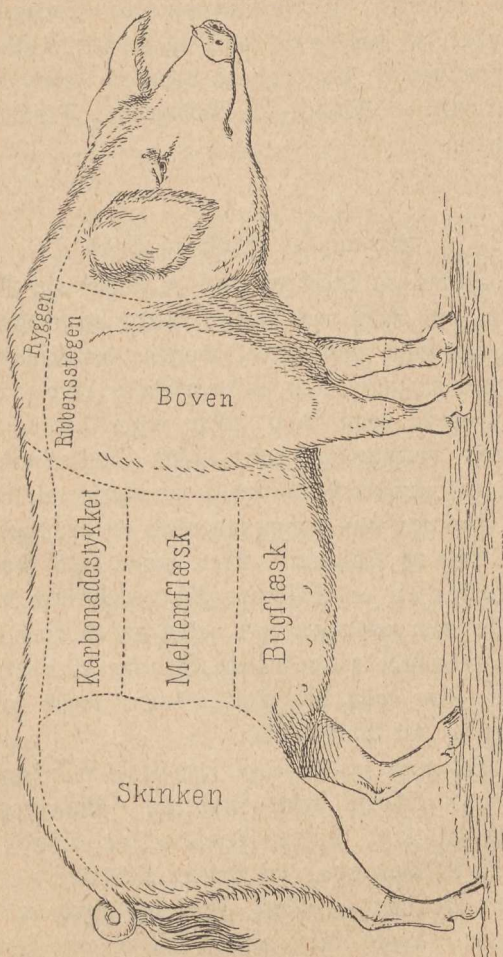
I Reglen anvendes til Saltning grovt Salt og lidt Salpeter.

Fersk og saltet Flæsk.

Flæsk er det Fødemiddel, som paa Landet bruges fremfor Kjød, og Flæsk af funde og rentligholdte, velfødrede Svin har en meget stor Betydning med Hensyn til Menneskets Ernæring.

At holde et Svin er derfor næsten en Nødvendighed for det lille Hjem paa Landet, og er saa meget lettere, da der altid er en Del Affald i Huset, som ikke bør gaa tilspilde, fordi det er tjenligt til Svineføde. En fornuftig Husmoder vil altid vide at faa Tid til at passe sin Gris, men tillige vide at bjerger Føden til den, thi Griisen er en solid Sparekasse, som giver gode Renter.

Svinehovedet samt Fødderne koges og benyttes til Sylte. Ryggen til Suppe. Ribbenstegen, uden Sværen paa, steges; ligesaa Mørbraderne. Karbonadestykket steges enten helt, eller skjæres itu og laves til Karbonade. Mellemflæsket saltes, røges og bruges skaaen i Skiver til Stegeflæsk. Det øverste af Kamflæsket bruges til Spækflæsk. Kamflæsket bruges til at saltes og røges, og kan ogsaa koges til Kaal og Urter. Skinkerne steges ferske, saltes og røges dog for



det meste, hvorimod Boven enten koges, steges eller anvendes til Medisterpølse og Spegepølse. Hjertet kan steges eller koges og bruges til Finker. Nyreren steges. Leveren og Lungen anvendes til Leverpølser. Blodet til Blodpølser. Flommen affmeltes.

Saltning af Flæsk og Kjød.

Flæsk og Drekjød, der er slagtet om Morgen, maa helst være hugget tilrette og indgnedet godt med Salt inden Aften, hvorefter det henlægges ovenpaa hinanden i en tør, ren Ballie eller et Kar og staar til næste Dag. Man tager det da op, astørre omhyggeligt hvert enkelt Stykke med et rent, vel afpredet Klæde for at bortffjerne alt Blod osv., hvorpaa man paany indgnider det omhyggeligt med Salt og Salpeter. Man regner 25 Kvint Salpeter til en Skjæppe Salt. Mellem hvert Stykke, man nedlægger, tætt pakked op ad hinanden, i det velrensede og veltørrede Saltekar eller Salte-
tønde, strør man lidt Salt iblandet noget spanskt Peber og lidt Buddersukker.

Det giver saavel Flæsk som Kjød en behagelig Smag at tilsætte stødte Kryderier. Man regner f. Ex. til 100 Pund Flæsk eller Kjød 12 Kvint Allehaande, 12 Kvint Mellicher og 30 Kvint Peber. — Naar Flæsk og Kjød er vel nedsaltet, lægges der ovenpaa det et rent Stykke Tøj eller en Træbund, og ovenpaa en stor, vel-

vasket Sten, som skal blive liggende en 14 Dages Tid, indtil Lagen har dannet sig.

Man kan ogsaa, efterat Kjødet er afsnødet første Gang efter Saltningen, pakke det sammen i Saltetønden eller Karret og overhælde det med kogt, kold og affiet Lauge, der maa staa godt og vel over det Altsammen.

Til 100 Pd. Flæsk eller Kjød regner man 23 Potter Vand, 6 Pd. Salt, 2 Pd. Puddersukker, 2 Pd. stødt spanskt Salt og 40 Kvint ligeledes fint stødt Salpeter. Naar Lagen er kogt og skummet vel, kan man for en Sikkerheds Skyld prøve, om den kan bære en raa Kartoffel eller et Æg, thi i modsat Fald er den ikke stærk nok, og der maa tilføjes den mere Salt.

Naar man salter Skinker, gjør man klogest i at lade en Kniv skjære langs med det høje Ben og indstrø noget Salt. Efter at al Flæsket eller Kjødet har ligget 14 Dage i Lauge, vendes det og er efter — i det Hele — at have ligget 4 Uger i Lauge tjenligt til Røgning, dog behøve mindre Stykker ikke at ligge saa længe i Lauge. Heller ikke behøver Kalve-, Lamme-, Bede- eller Faarekjød en saa lang Saltning. Derksom det viser sig, at Lagen er uklar, bør den frahældes, koges op, tilføjes lidt Salt, skummes og sies omhyggeligt og paany overhældes, men tilstrækkelig afkjølet. Under alle Omstændigheder bør man opfoge sin Lauge efter en 3—4 Maanedes Forløb, men fremfor Alt iagttage den største Renlighed i enhver Retning.

Saltlages Anvendelse til forskjellig Slags Mad.

Naar alt Flæsk og Kjød er taget af Lagen, koges den, medens den er frisk, skummes omhyggeligt og henstilles for at sætte sig. Den klare Lage, som samler sig ovenpaa, hældes forsigtigt igjennem en Sigte, hvori der helst maa være bredet et vel udvasket Stykke Lærred. Saaledes behandlet hældes den paa rene, tørre Glasfer og kan bruges i Stedet for Salt til Grønsager, Supper og Mælkemad, da den meddeeler Madsen saavel Kraft som Belsmag; selvfølgelig maa den bruges med Omtanke, hvortil hører, at der ikke tages for meget ad Gangen. Glasferne, hvori Lagen henstilles, maa ikke staa for varmt, og Proppen, som benyttes, maa ikke være muggen.

Saafermt et Stykke Flæsk eller Kjød viser sig at have ligget for længe i Lage, hvilket kan mærkes deraf, at det er bleven for haardt at føle paa, kan det, efter at have ligget i koldt Vand, for at Saltet skal udtrækkes, vinde betydelig i Næringsværdi og Smag ved at man mørkoger det i Mælk. Denne Mælk maa omhyggeligt bortkastes, for at hverken Svin eller Høns skal faa ondt af at æde den. hvilket vilde blive Tilfældet.

Om Trikiner.

I London opdagede i 1832 en Engslænder ved Navn Hilton Trikiner i et menneskeligt Lig, men

i forkalket Tilstand. Derfor fik han ikke Syn for, at der i disse tilskyndeladende Kalkforn husedes enOrm. Tre Aar senere fandt imidlertid en hollandsk Naturforsker, der hed Owen, ligeledes i et menneskeligt Lig de samme Smaaforn, men da disse vare mindre forkalkede end dem, Hilton havde opdaget, blev det ham muligt at paavise, at de hidrørte fra en levende Orm.

Nu gik det Slag i Slag. Haand i Haand arbejdede de dygtigste og menneskekjærligste Læger med Naturforskere og Kemikere, og snart forelaa tilstræffelige Beviser for, at Trifinen er en levende Orm af forskjellig Ajon, og at der eksisterer baade Tarm- og Muskeltrifinen.

Tarmtrifinen er et helt udviklet og levedygtigt Dyr, som forbliver hvor det er og forplanter sig der. Muskeltrifiner ere derimod enten unge, ufuldkomne, men dog bevægelige Dyr, som indkapsle sig, efter at have gjort sig det bekvemt i det menneskelige Legeme, og ufravigeligt i Musklerne og Ledene.

Trifinen er et saa lille Dyr, at der i et eneste lille Stykke Svinekød, næppe større end et Knappe-naalshoved, kan være henved 40 Stykker. Hvor mange af disse Dyr maa der da ikke kunne fortæres i en Skive utilstræffeligt saltet, røget, kogt eller stegt Flæsk? maaske Tusinder og atter Tusinder, der atter formere sig i Tusindvis.

Der gaar aldrig lang Tid efter Nydelser af trifinbefængte Levnedsmidler, før der indfinder sig

Feber, Fordøjelsesbesværligheder, Tørst, Hæde, Hævelse i Mufflerne, ledsaget af Smerte, altsammen naturligtvis i Forhold til den Mængde Trikiner, man er bleven befængt med.

Mange Mennesker mindes maaske selv at være blevene pludselig syge under lignende Symptomer; eller at have hørt om Andre, men at Lidelserne efter et længere Sygeleje igjen have fortaget sig, uden at Lægen har kunnet blive klog paa Sygdommen, idet der ikke har foreligget Noget, som har ledet Tanken paa Trikinforgiftning, eller han er kaldet for sent, og Sygdommen siges at være gaaet over af sig selv; thi saasnart Trikinen faar Tid til at forkalle sig, aftager Feberen osv., men tilbage bliver Smertes i Arme, Ben, Fodder, Hænder og Fingre, hvortil senere kommer Hævelser, som ofte kun betragtes som stammende udelukkende fra Gigt.

Det er en stor Lykke for Samfundet, at Videnskaben har bevistliggjort Trikinens Tilværelse, skjøndt Lægekunsten desværre næsten er magtesløs lige overfor disse Dyr's Indtrængen i den menneskelige Organisme.

Det eneste Midde, som kan sikke det menneskelige Legeme mod Indvandring af Trikinen, ligger imidlertid i Kvindens Haand. Trikinen dræbes nemlig, saasnart Svinekjød behandles med al den tilbørlige Omhu baade med Hensyn til Saltning, Røgning, men først og fremmest med Hensyn til Røgning og Stegning. Skeer dette tilstrækkeligt

— Flæsk maa ikke være rødt eller se halvt blodigt ud efter Kogning eller Stegning — dræbes derved Trikinerne. Der eksisterer ogsaa Bekjendtgjørelser fra Politiet, som paavise den absolute Nødvendighed af tilstrækkelig Kogning og Stegning af Svinekjød, og særligt fordi vi indføre saa meget amerikansk Svinekjød til Forbrug.

I Indenrigsministeriet, i Justitsministeriet, i Sundhedskollegiet, i Rigsdagen, alle Begne forhandles stadigt om Alt, hvad der vedrører Levnedsmidlers Kontrol og Beskyttelse. Det samme er Tilfælde i Kommunalbestyrelsen og i Magistraten, hvor det gjælder om Ordning i Bospisningsreglementet paa Fattiggaarde, Arbejdshuse og Stiftelser, alt med Ernæringens Betydning for Dje i sit Forhold til Sundhed og Arbejdskraft.

Selvfolgelig er det klart, at trifinbefængt Svinekjød ikke er den sundeste Menneskeføde, men da Trifinen bevisligt eksisterer og ofte kan hjemløge Svin, maa man ogsaa selv efter Gvne hjælpe til at formindske den Fare, som kan være forbunden med Nydelsen af Svinekjød. Om Svinet har mange eller saa Trifiner, deri bestaar ikke Faren, men deri, at de ikke ere dræbte, inden Svinekjødet anvendes til Menneskeføde. Paa dette Omraade er det altsaa Kvinden, Husmoderen eller Tjenestepigen, der har det store Ansvar, saafremt hun ikke behandler Sagen med tilbørlig Opmærksomhed, parret med stor Omtanke; det vil sige koger og steger sin Mad tilstrækkelig, og naar hun f. Ex. laver Pølser, veed med sig selv,

at hun har behandlet saavel det Ene som det Andet, af hvad hun anvender dertil, paa saa renlig og saa formaalstjenlig en Maade, at hun med god Samvittighed tør lade ikke alene sine Egne, men ogsaa alle Andre spise af sine tilberedte Sager.

Svinefedt.

Især det herhjemme affmeltede Svinefedt indeholder mere Fedtstof end Smør. Vil man end yderligere gjøre Svinefedt anvendeligt som et Fødemiddel af høj Næringsværdi, tager man til 1 Pd. Fedt $\frac{1}{4}$ Pot sød Mælk og en Smule Magnesia paa Spidsen af en Theeske og koges det, indtil Mælken er fordampet. Paa denne Maade udskiller den Syre sig, som er tilstede, Fedtet faar en finere og sødere Smag og en behageligere Lugt, ligesom det bliver fuldt ud anvendeligt til alle mulige Retter, samtidigt med at det smager bedre paa Brødet. Svineslomme, som man selv affmelter, bør man behandle paa samme Maade.

Suppefedt.

Det Fedt, som er skummet af Suppe, — den være kogt enten paa salt eller fersk Kjød — kan henhættes paa et koldt Sted for at bevares frisk, indtil man har samlet fra flere Kogninger, for da at affmeltes paa en Gang med Tilfætning af Mælk og lidt Magnesia som ovenanført. Man kan ogsaa benytte den raa Tælle, der sidder paa raat Kjød, eller den Tælle, der fjærnes af Steg, og behandle

den paa samme Maade som ovenanført med Hensyn til Svinesedt. Kun maa det skummes godt og hældes igjennem en Si, forinden det ophældes, for at Bundfaldet kan fraskilles, inden det bliver koldt. Bundfaldet kan man komme i sin Svinetønde eller give til Hønsene. Hvad der bliver tilbage efter Affmeltnings af Svineslomme kan spises til Brød eller benyttes til Finker.

Margarine.

I Nutiden, hvor Margarine ikke alene i Bagerierne, Konditorierne osv., men i selve Hjemmet stadigt faar mere Indpas, kan det være i sin Orden i korte Træk at gjøre Rede for dens Tilberedelse.

Margarine laves fornemmelig af Dretalg, som efter at have undergaaet en omhyggelig Rensningsproces underkastes en stærk Presning, hvorved den lettere smeltelige Del, den saakaldte Oleomargarine, skilles fra den tungere smeltelige Stearin. Det er Oleomargarinen, som efter at være blandet med fine Planteolier hjærnes enten med Mælk eller Gløde, for at give den en smørlignende Lugt, Smag og Smidighed, hvorefter den æltes med Smør og Salt paa dertil indrettede Maskiner.

Stearinen forbruges til Fabrikation af Lys m. m. Det er ved Lov forbudt ikke alene Margarine-Fabrikkerne, men ogsaa Forhandlerne at farve Margارين, fordi den ved en Tilfætning af Smørfarve ganske faar samme Udseende som Natur-Smør og lader sig sælge i Stedet for dette.

2 Pd. Margarine indættet i 1 Pd. godt Smør afgiver til daglig Forbrug i det lille Hjem en tilfredsstillende Vare.

Forskjellige Kjødsorter.

Ikke alle Kjødsorter have samme Ernæringskraft for Mennesket. Drekjød staar højest paa Grund af de Bestanddele, det indeholder, og om hvilke man veed, at de ere nødvendige for den menneskelige Organisme. Det kommer selvfølgelig meget an paa, at alt Kjød er friskt, og at Kreaturet har været sundt og er bleven slagtet paa rigtig Maade. I modsæt Tilfælde kan det have alvorlige Følger, idet der kan opstaa Forgiftning, hvad enten Kjødet er stegt eller kogt; endda Suppen kan være skadelig at nyde.

Oxe- eller Kviekjød.

Godt Dxe- eller Kviekjød kjendes paa sin rene, smukke Blodfarve; det Fede deri er fast og hvidt. Kviekjødet har en noget blegere Farve og har ikke saa svære Kjødtrævler som Drekjød. At Dyret er ungt, ses deraf, at Brusten i Ledene har en blaaelig Farvetone.

Drekjød og Kviekjød maa om Sommeren helst spises Dagen efter Slagtingen, om Vinteren kan det hænge i 8 Dage.

Oxe- eller Kviekjøds Anvendelse.

Suppe, kogt paa et Drekjøved, kan blive god og velsmagende. Kjødets spises tilberedt paa for-

ffjellig Maade; Rindkjødet lader sig strabe til Fars, steges eller saltet. Halskjødet maa helst koges til Suppe og spises kogt; det holder sig ikke godt til Saltning, ialfald maa det kun ligge kort Tid i Lagen.

Mellemstjær, Tyndboven og Mellemboven kan koges til Suppe, og Kjødet spises tilberedt paa forskjellig Maade eller saltet. Af Mellemboven laves god Fars.

Tykkam, Tykreb, Mellemreb og Højreb giver god Suppe og meget velmagende Kjød, især naar Dyret er ungt. Højrebet er anvendeligt til Boeuf. Tyndstegen, Mørbradstegen og Tykstegen ere de bedste Stykker til Stegning. Paa Rumpestykket laves den kraftigste, mest velmagende og klareste Suppe; det kan ogsaa steges.

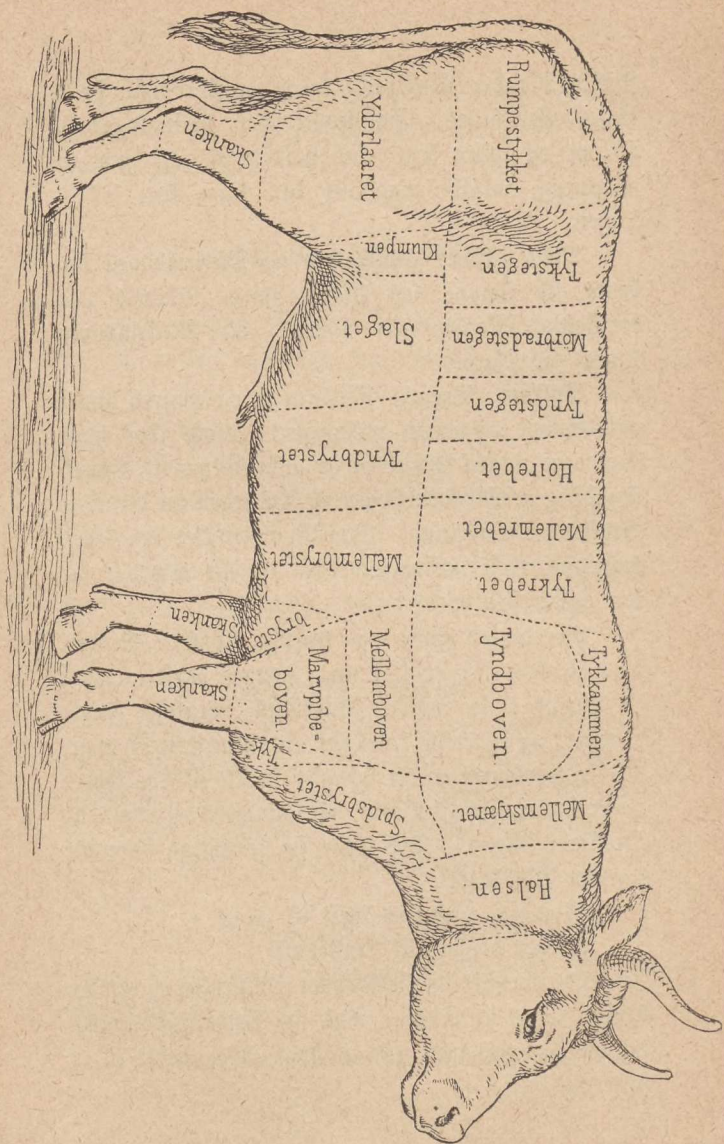
Yderlaaret giver en kraftig og klar Suppe, men Kjødet, der er lidt tørt, smager bedst anvendt til Boeuf à la mode, Banketjød, benløse Fugle o. desl., og egner sig frem for alt til at salte og røge.

Inderlaaret er det fastigste Stykke af Laarkjødet og er fortrinligt til Boeuf, og som saltet og røget til Drefile i Blære. Det lader sig forøvrigt behandle ligesom Yderlaaret.

Rumpen anvendes mest til Fars.

Slaget bruges til Rullepølse.

Tyndbrystet, Mellembrystet, Tykbrystet og Spidsbrystet koges til Suppe; Tyk- og Spidsbrystet egner sig ogsaa udmærket til at koge, men bedst til at salte og røge.



Skankene anvendes til Suppe. Forstankene ere de bedste, og Kjødet giver en udmærket Fars.

Benene knuses og koges, alt det spiselige pilles af, hakkes og benyttes til Finker, Hachis osv.

Overet maa behandles meget omhyggeligt, det vil sige renses godt, og Hinden, som sidder udenom, borttages. Det giver en god Suppe, især anvendelig til Urter og Flæsk, og, efter at være kogt mørt, kan det spises, dyppet i Mel og stegt paa Panden. Det kan ogsaa salttes og røges til Paalæg paa Smørrebrød.

Nyren giver en god kraftig Suppe og anvendes til Hachis.

Leveren maa udvaskes godt, og de store Blodaarer bortskjæres, hvorefter den dyppes i Mel, steges i Fedt paa Panden med Salt, Peber og Løg, eller tilberedes til Leverpostej, som spises koldt til Brød. Hjertet kan koges, laves til Fars eller skjæres i Skiver og steges i Fedt, men maa forinden omhyggeligt udvaskes. Lungen maa staa og trække ud i Vand, dernæst koges og anvendes til Lungemos, Lungepølser eller Finker. Suppen, som den giver (hvori den koges) er anvendelig, men trænger til at staa og bundfælde.

Maven eller Kallumet maa behandles lige saa omhyggeligt, inden det bruges, og kan efter at være kogt mørt hakkes og overhældes med en Sauce lavet af Suppen, tilsat Mel, Løg, Peber, Salt, Eddike, et Par Laurbærblade og, om man vil, lidt Suffer. Tilsat lidt Soja ser denne Ret lige saa

indbydende ud, som den smager godt og tillige er nærende.

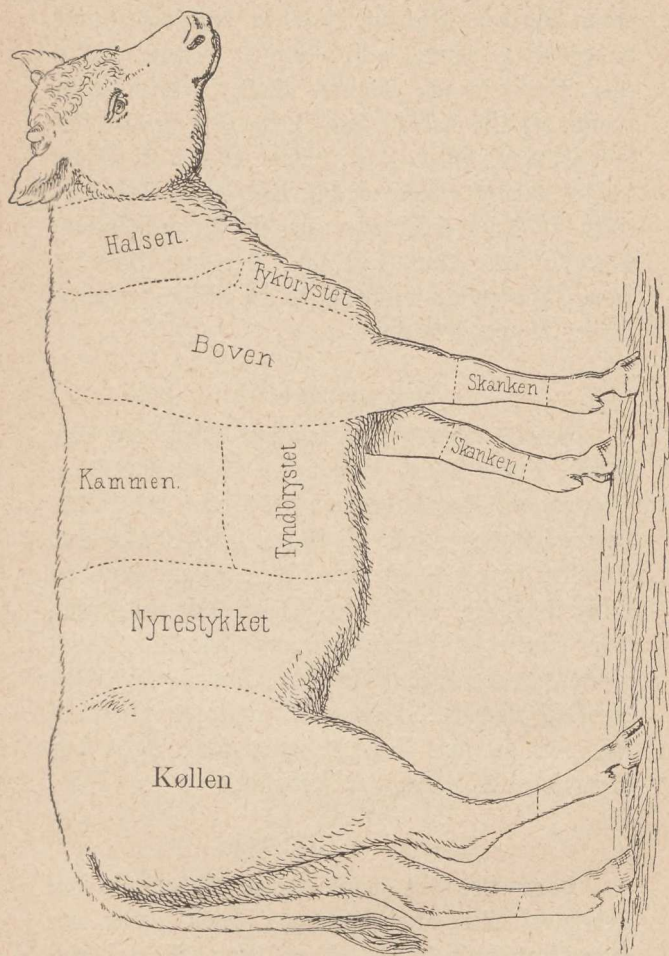
Kalbekjød.

Hovedet anvendes omtrent i Lighed med Ørens, Kvæns og Svinets, Halsen og Brystet derimod til Karry eller Fricasé. Rammen bruges til Karbonade eller steges helt. Brystet kan ogsaa fyldes med en Fars, der laves af Boven, og enten koges eller steges. Myrestykket steges og af Slaget laves Kullepølser. Kollen er tjenlig til Steg, Boven til at koges, steges eller skræbes til Fars. Forstankene og Fødderne benyttes til Suppe. Kalvebriskelet steges eller koges, og anvendes da til Ragout eller Fyld i Sauce. Hjertet ligesaa vel som Leveren steges med Løg, Peber og Salt. Leveren kan ogsaa skræbes og laves til Postej eller Leverpølse. Hjernen maa udvaskes godt, steges eller koges tilberedt med lidt Eddike, Peber, Salt og, om man har det, lidt fint hakket Petersille. Blodet kan bruges til Pølser.

Kalvekød maa om Sommeren helst spises Dagen efter Slagtningen, om Vinteren kan det hænge i 5 Dage.

Spæde Kalb.

Bed at lægge Kjødet en Dagstid i Mælk eller Kjørmælk vinder det baade i Udseende og Smag. Kjødet saavel som Suppen er let fordøjelig og taales udmærket af Syge. Anvendelsen af Spædekalvekød er lig Fedekalvens. Den saakaldte „Kalveost“



laves kun af Spædefalvekjød og tilberedes paa følgende Maade: Efter at Kjødet er kogt og medens det endnu er varmt, pilles det fra Benene, hakkes eller skjæres smaat, iblandes Salt, Nelliker, Allehaande og lidt hakkede kogte Løg. Det Hele trykkes fast sammen, enten i en Skaal eller i et Klæde, lægges dernæst under stærkt Pres og spises koldt enten til Smørrebrød eller som en Ret med stuede Kartofler eller Grønsager til. Der kan tilberedes mange forskellige velsmagende og tillige nærende Spiiser af Spædefalven.

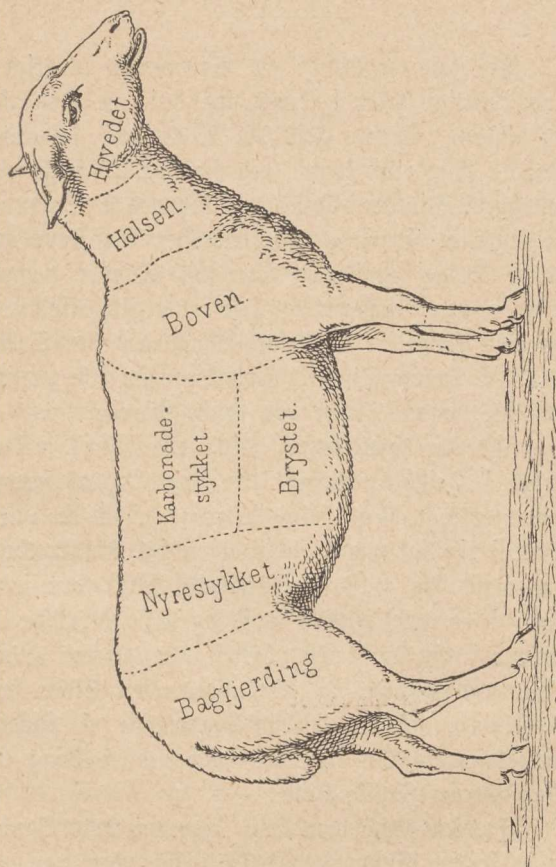
Faar og Beder.

Hovedet koges. Halsen bruges enten fersk eller saltet. Boven saltet, Bederhyggen bruges som Steg, Faarerhyggen koges derimod fersk eller den saltet. Laaret saltet og røges. Af Slaget laves Kullepølser. Skankene bruges til Suppe; Lever, Hjerte, Nyre og Lunge til Finker. Kjødet, der skal saltet og røges, maa ligge mindst 14 Dage i Løge, og Løgen maa laves og hældes over. Se Side 41. Faar og Bedekjød egner sig overhovedet bedre til at steges end til at koges, da det som Regel er meget fedt. Man faar udmærket Sul, naar man salter det.

Lamme- og Gedekjød.

Lampekjød har ganske samme Anvendelse som Gedekalve- eller Spædefalvekjød. Kjødet maa om Sommeren helst bruges Dagen efter Slagtningen, om Vinteren kan det hænge i 4 Dage.

Benyttelsen af Gedens Kjød har endnu ikke her i Landet vundet en saadan Indgang, at det



nytter at give Regler for dets Anvendelse, men
saa meget være sagt, at ungt Gedekjød af et 5—6

Maaneders Rød er en ligesaa velsmagende Steg som af et Lam i samme Alder.

Det kan let hænde om Sommeren, at Rød-suppe hurtigt taber i Smag fra den ene Dag til den anden. Denne Fejl kan rettes paa følgende Maade: Raa eller kogte, men fremfor alt friske og ituhuggede Rødben knuses og kommes i Suppen, der koger et Kvarters Tid, hvorefter den flove og fyrlige Smag ganske er borte og Suppen paany brugbar og velsmagende. Har man ikke Rødben, kan man bruge en Thestefuld Magnesia eller Soda til 3—4 Potter Suppe. Dog kan man ikke paany behandle samme Suppe paa denne Maade.

Det sker ligeledes, at Rød eller Flæsk mister Noget i Friskhed, Smag eller Lugt. Hvad enten Rødet er kogt, stegt, salt eller raat, sættes det over Ilden i rigeligt Vand, iblandet en hel Del Træful, som man dog helst for Nemheds Skyld bør indbinde i et tyndt Stykke Løj, og lade det koge et Kvarter. Kullene ville bevirke, at Rødet atter bliver velsmagende og kan nydes uden Skade for Sundheden. Denne Behandlingsmaade af Rødet kan selvfølgelig ikke anvendes mere end en Gang til et og samme Stykke Rød.

Frossent Rød maa helst lægges i koldt Vand, da de frosne Safter derved sætte sig uden paa og lade sig aftage; men Rød, der har været frossent, maa hurtigt koges eller steges, da det er blevet til-

bøjeligt til at blive fordærvet. Kjød, som skal opbevares, bør altid hænge, da det ikke holder sig saalænge ferskt ved at ligge ned.

Hestekjød.

Den hertillands næsten latterlige Fordom imod Hestekjød som Næringsmiddel synes dog i de senere Aar at have tabt sig betydeligt. Det er ikke blot i det „lille Hjem“ at man nu benytter Hestekjød, men ogsaa udenfor dette har det vundet Indgang. Hesten er jo ogsaa vort renligste Husdyr, Hestekjød er desuden billigere end alt andet Kjød og udfylder som Næringsmiddel sin Plads upaaklageligt. Da Hestekjød ligesaavel som alt andet sundt Kjød bliver kontrolleret og stemplet forinden Salg, er der heller ingen Grund til at trække paa Skulderen af dette særdeles gode Fødemiddel.

Kjød af unge Heste kan være fortræffeligt og særligt velsmagende som Steg og til Boeuf. Vil man hyderligere gjøre det mere indbydende af Udseende, da det gennemsnitlig falder noget mørkere end almindeligt Drekjød, saa lægger man det i Mælk Natten før den Dag, man vil bruge det. Hestekjød er ligesom Drekjød anvendeligt til alle Kjødretter; som saltet og røget egner det sig udmærket til Paalæg paa Smørre- eller Fedtebrød.

Om Gedehold.

(Af B. A. Durløo.)

I tidligere Tider fandtes her i Landet Geder i stort Antal. Imidlertid fortrængtes disse paa Hederne af Faaret, hvis større Kjødvardi bragte mere Nytte for Hedeboerne end Gedernes Mælk, medens man andensteds indskrænkede Antallet paa Grund af overdrevne Forestillinger om den Skade, Geden kunde foraarsage paa Træværten.

I de sidste halvtreds Aar har Gedernes Antal atter været i Stigen, og man har ved Indførsel af Geder i større Antal, f. Ex. fra Norge og Hannover, forsøgt at faa en hensigtstjenlig Race, uden at man dog derved endnu har naaet noget paa-lideligt Resultat.

Der fandtes her i Landet i 1881: 9,331 Geder og i 1888 var Antallet steget til 13,405 — ligelig fordelte mellem Jylland og Verne¹⁾.

Men Gedens Udbredelse burde have et endnu langt større Omfang her i Landet.

Gedens Nytte.

Geden kan udfylde en vigtig Plads i Rækken af vore Husdyr. I Betragtning af de Egenskaber,

¹⁾ Til Sammenligning kan anføres, at Antallet af Faar i 1888 var 1,225,196, hvilket betegner en betydelig Nedgang i de sidste 20 Aar.

der ere ejendommelige for den, bør det navnlig anbefales Husmænd og i det hele mindre Jordbrugere at henvende deres Opmærksomhed paa den just nu, da det paa mange Steder rundt paa Landet ved Fællesmælkeriernes Virksomhed er blevet vanskeligt for disse at skaffe den til Husholdningen nødvendige Mælk.

At angive den Mælkemængde, en Ged malker daglig, lader sig vanskeligt med Sikkerhed gjøre. I Gjennemsnit malker den 1—3 Potter daglig i Marts 6—7 Maaneder. Ofte er Geden gold, saa længe den bærer, nemlig i omtrent 154 Dage; dog kan enkelte mælkerige Geder malle helt henimod Slutningen af Drægtighedstiden. Mælkemængden, der er størst lige efter Læmningen, aftager ved ensartet Foder henimod Efteraaret, og naar Mælken næsten er hørt op, er det paa Tide, at den bør løbes.

Foruden at Geden leverer god Mælk, er dens Kjød, og da navnlig Gedekidkjød, særdeles velsmagende og nærende. Den faar i Reglen 2—3 Kid aarlig.

Endnu skal blot nævnes, at paa Steder i Udlandet, hvor der holdes et stort Antal Geder, bringer Gedeskind en god Indtægt ved Glacehandlsfabrikationen, medens Hornene bruges til Drejerarbejde. Men det ligger udenfor denne Meddelelses Formaal at gaa nærmere ind herpaa. Her i Landet har Skindet kun ringe Salgsverdi.

Foder.

Geden er paa den Maade et nøjsomt Dyr, at den æder mange Slags Foder og paa Græsgange tidt kan finde Føde der, hvor intet andet Dyr vil græsse; men ved Siden heraf er den overordentlig lunefuld med Hensyn til Foderet; har den i nogle Dage paa Stald faaet Engghø, er den allerede kjed af det. Den river da fra Hækken langt mere ned paa Gulvet end den æder.

Vinterstaldsfodringen bestaar af Hø, Rugflid, tørrede Blade, Roer, Affald fra Kjøkkenet osv.; men en Trediedel af Foderet maa altid være Hø. Om Sommeren staar Geden bekvemmost paa Græs; er dette meget fugtigt og saftigt, kan det være heldigt at give den lidt Hø imellem.

Røgt og Pleje.

Det er en kjendt Sag, at ethvert Dyr ved slet Røgt og Pleje efter kortere eller længere Tids Forløb gaar til Grunde; dette gjælder selvfølgelig ogsaa Geden. En i og for sig mindre heldig Ged kan paa den anden Side ved omhyggelig Fodring og Pleje forbedres i væsentlig Grad. Mange Geder taale ikke Regn og maa tages under Tag i Regnvejr.

Geden er tidt plaget af Utøj og kan, naar den er stærkt befængt, falde af og afmagres i forbausende kort Tid. Man maa derfor, navnlig naar man har Gederne paa Stald, sørge for, at de daglig strigles og børstes, hvorved ogsaa det almene Velbefindende fremmes. Den maa staa i en tør

Stald. Kulde i Stalden gjør ikke saa meget som Træk — Træk taaler Geder ikke.

Geden er et overordentlig rentligt Dyr. Den holder fremfor alt af en rentlig Stald. Bliver der ikke stroet nok under den, stroer den selv, ved som ovenfor nævnt at trække Høet fra Hækken ned paa Gulvet, hvilket bliver adskilligt dyrere end den almindelige Maade at stro paa. Naar Gederne tidt ikke æde det Foder, man lægger for dem, er Grunden ofte den, at det ikke er rent nok. Alt, hvad der er rentligt og ser appetitligt ud, æde de med stort Velbehag.

Mælken.

Det paaregneslige Mælkeudbytte af en Ged er foran nævnt. En mindre Familie paa Landet, som kan faa nogle Grøstefanter og Græsstrimler langs Landevejen til Raadighed, vil derpaa kunne holde en Ged og have Mælk nok for Størstedelen af Aaret. Hø til Vinterbrug vil ogsaa kunne indsamles billigt i Efteraarets Løb.

Som Regel er Gedemælken velsmagende; naar Smagen af og til bliver bitter, stammer det ofte fra Foderet, som da maa forandres. Den kemiske Sammensætning er noget forskjellig fra Romælken; Gedemælk indeholder saaledes noget mere Fedtstof. De nyeste Erfaringer synes at tale for, at Gedemælk besidder fortrinlige Egenheder som Børnerneræringsmiddel, navnlig under Fordøjelsesvanstieligheder. Man bruger da 1 Pægl Gedemælk

blandet med 2 Pægle lunkent Vand og tilsætter lidt Melis.

Men ved Siden af Gedemælkens Egenskab som Børneernæringsmiddel, maa særlig fremhæves dens Anvendelighed til Erstatning af Komælk i Husholdningen.

Af Gedemælk kan tilberedes Smør og Ost, men ved smaa Gedehold vil det vanskeligt kunne betale sig. Man regner, at 100 Pbd. Mælk giver 3—4 Pbd. Smør, eller noget over 10 Pbd Ost.

Fisk.

Kjendemerker ved Indkjøb af Fisk. Bemærkninger om Fisk.

Friske Fisk have røde, men tætsluttende Gjæller, Djuene ere blanke og ikke indfaldne, og Fisken har ingen ubehagelig Lugt.

Man har som bekjendt to Slags Fisk; de som leve i fersk, og de som leve i salt Vand. Herfra maa undtages Hal, Lax og Orred, foruden enkelte andre, der snart fanges i salt og snart i fersk Vand.

Fisk ere mest velsmagende, naar man tillaver dem strax, eller saa hurtigt som muligt efter at de ere fangede. Faar man dem levende, bør man strax dræbe dem, hvilket skeer ved hurtigt og sikkert at skære ind i Mællen med en skarp Kniv samt lige

nede ved Halsen og ind til Benet, saa at Blodet flyder ud.

Fisk skræbes, renses og itustæres, vaskes omhyggeligt i flere Hold koldt Vand, indtil Vandet bliver klart, bestrøs rundeligt med Salt efter at Vandet er hældt fra, og man lader dem staa i den Lage, som fremkommer, indtil de skulle koges eller steges, da man saa vasker dem op i et Hold Vand til, inden man koger eller steger dem. Vandet maa være stærkt i Kog med rask Ild under, naar Fisken kommer i, derved blive dens Ydersider hurtig trukne sammen, og Fisken beholder sin Velsmag. Vandet over Fisken maa skummes godt, og naar det ophører at sætte Skum, er Fisken i Reglen kogt nok. Rjedlen løstes af Ilden, og der kommer saa meget koldt Vand i, at den hurtig gaar af Kog, derved stivner Fisken og bliver fast i Rjodet. Vandet, hvori Fisken er kogt, giver, tillavet paa rette Maade, en udmærket Suppe.

Stegt Fisk er et af de mest velsmagende, nærende og letfordøjelige Fødemidler.

Naar Fisken er skrabet og rengjort og har staaet noget med Salt paa, bør man tørre den omhyggelig i et Klæde og vende den i Mæl, da dette bewirker, at Fedtet, hvori man steger, ikke trænger ind i Fisken. Et velpisket Æg sammen med lidt tynd Fløde eller sød Mælk giver Fisken et nok saa indbydende Udseende, især naar man bestrør den godt med fintstødt tørrede Tvebakker eller tørret og stødt Fransbrød, men det er jo ikke altid, at man har dette ved Haanden. Fedtet maa

staa rigeligt i Panden og være meget hedt, inden Fisken kommer i, at Kjødet strax kan fæstne sig. Fisk steges over Glødeild. Til Stegning af Fisk bør man aldrig bruge Smør, men kun Madfedt. (helst Klaret).

Saltbandsfisk.

Torsf er bedst fra Oktober til Maj. Naar man den ikke saa levende, at den spræller, maa den dog være meget rød i Gjællerne, stiv og fast at føle paa.

Rødspætten skal være blank og buttet af Udseende og have en hvid Bug, naar den er god og frisk.

Til samme Familie hører Tunger, Sletter, Pighvarrer, Slethvarrer og Skrubber, hvilken sidste dog er en daarlig Fisk med løst Kjød.

Silden er bedst om Sommeren og fedest i Oktober; den faas ikke levende. Naar de ere friske, skulle de være røde i Ganen, blanke og stive. Skællene skræbes af enten man vil koge, stege eller røge Silden, og forinden de har ligget i Salt.

Makrel faas aldrig levende; naar den er nyfangen, skal den være glindsende af Farve og mørkerød i Gjællerne.

Hornfisk faas ej heller levende; naar de ere friske, skulle de være stive, blanke, mørkerøde i Gjællerne og have blanke Øjne. Naar man vil stege dem, bør Skindet trækkes af.

Ferskvandsfisk.

Naal slaas, saafremt man vil koge eller stege dem, men skulle de røges, lader man Skindet sidde paa.

Åborren er god undtagen i Marts og April. Naar de ere friske, ere saavel Djne som Gjæller rødsladne. Det er en vanskelig Fisk at faa Skællene af, især naar de ikke ere friskfangede; i saa Fald maa man helst lade sig nøje med at skrabe dem omhyggeligt, og først efterat de ere kogte omhyggeligt, tage Skindet af.

Gjedden er bedst ved Vintertid, mindre god i April, men ellers velsmagende og spiselig. Årets øvrige Maaneder, baade som kogt eller stegt.

Sunderen er ikke god fra Marts til Juni. De maa omhyggeligt skræbes og skoldes i flere Hold heds Vand for at faa Slimet af; tilsidst vaskes de i koldt Vand og spises kun kogt.

Karudjer ere mindre gode i Maj, Juni og Juli, men ellers meget velsmagende. Skaller ere ikke gode fra April til Juni. Skællene rives eller skræbes af, og de spises kogte eller stegte.

Høns og Æg.

En Husmoder kan, om hun har Raad til at anskaffe sig 3—4 Høns og en Hane og dernæst affør en lille Plads til Hønjegaard, som hegnes med det nutildags saa billige Staaltraadsnet, hele Året — om hun kun vil passe dem ordentlig — samle

Æg til sit Hjemms Behov, selv om Husstanden gjen-nemsnittlig bestaar af 5 Personer.

Den gamle, danske Race er mest haardfør, let at fodre, og Hønsene lægge mange Æg.

Hønselhuset maa indrettes efter Enhvers egen Lejlighed, dog saaledes, at der er lunt, det er nemt at holde rent, men at Røtter, Filder og Maar ikke kunne faa Udgang. Rigelig Tørvesmuld strøet paa Gulvet er et godt Middel mod Urenlighed og Utoj.

Til Æde kan anvendes Grydeskorper, Madlevninger, Kartoffelskrællinger, syge Kartofler, ormstukne Gulerødder, umoden og raadden Frugt, Theblade, Kaffebrums, Opvaskervand og selvfølgelig Affalds-Korn og Bygstraa, iblandet Rodtop, Brændenælder, Raalblade osv., men alt Grønæde maa knuses eller jmaaaskæres.

Lader man Dyrene samtidig med denne Fodring undertiden selv opsøge deres Æde, bør det ikke til-lades, at de derved komme til at gjøre Skade i Marken eller Haven, og fremfor Alt bør det paasees, at de ikke slippe ind paa fremmed Mands Jord, da han i saa Fald har Ret til at optage og be-holde dem.

Kyllingerne maa udfækkes i April, da unge Høns allerede begynde at lægge Æg i Oktober Maaned og vedblive dermed hele Vinteren, naar de blive godt passede. Æden maa helst fra November til Maj gives dem varm; man maa ogsaa paase, at de ikke komme til at drikke Isvand, da de derved forkjole sig, magre af og ophøre med at lægge Æg.

Man kan hengjemme Æg ved at indgnide dem i Fedt, hvorved Luftens Paavirkning undgaas, og derefter nedlægge dem i kold Aske; man maa da selvfølgelig afvaske dem omhyggeligt forinden de skal bruges. Man kan ogsaa tilberede en Bælling af læftet Ralk, som dog ikke maa benyttes samme Dag, den er lavet, og deri lægge Æggene hver for sig. Efter at Ralkforpen om disse er størknet, lægges Æggene ovenpaa hinanden i en Krukke, som henstilles paa et tørt, men ikke varmt Sted.

Naar Æggene skal bruges, maa de forinden lægges i koldt Vand, at Ralken kan opløses. Det fornuftigste er imidlertid, at passe sine Høns saa godt, at de lægge Æg Vinteren over, thi saa undgaar man Hengjemningen.

Om Dyrebeskyttelse i Danmark.

Saavel Mænd som Kvinder gjøre sig desværre ofte skyldige i Grusomhed mod Dyrene, og give derved, navnlig Ungdommen, et meget daarligt Exempel. Man bør derfor aldrig forsømme, hvor Lejlighed findes, at gjøre Børn og unge Mennesker begribeligt, at det altid er stor Synd at være ond mod Dyrene.

Naar vogne Mennesker mishandle Dyr, skeer

det i Reglen altid paa Grund af flette Tilbøjeligheder og daarlige Baner, der have udviklet sig Tid efter anden til en skjær og ren Ondskabssfuldhed lige overfor de svagere Skabninger.

Ikke saaledes med den Unge, her skeer det ofte af Uvidenhed, Tankeløshed og Letfindighed; dette kan være ilde nok, men da Forseelsen ikke udgaar fra Hjærtets Ondskab, saa lader den sig ændre med det Gode.

Man bør aldrig glemme, at paa samme Viis, som vi Mennesker alle ere begavede med Modtagelighed for Smerte og Lidelse, for Sorg og Glæde, Nødhed og Velbefindende, saaledes forholder det sig ogsaa med de umælende Skabninger, enten det er en Fugl eller Fisk, det usleste Kryb eller det stolteste af vore Husdyr.

Man kan derfor ikke tænke sig noget mere pinligt, end et staffels umælende og værgeløst Dyr's uforstyldte Lidelser og et ondskabssfuld Menneske som Ophavsmand til dets Mishandling. Det gode Menneske har derfor den uskrivelige Pligt at søge at forebygge Alt af den Art, som skeer indenfor dets Omraade. I 1875 traadte ogsaa en Kreds af Mænd sammen med det Formaal at værne Dyr mod Overgreb og Mishandling; thi dette kan ogsaa have alvorlige Følger ud over det givne Exempel paa Raahed, idet f. Ex. det i levende Live eller ved Slagtning pinte Dyr aldrig afgiver den gode, sundhedsbevarende Næring for os Mennesker,

som det i enhver Henseende velrøgtede, godt behandlede og ved en hurtig Død dræbte Dyr*).

Det følgende Aar, 1876 stiftedes Kvindeforeningen til Dyrenes Beskyttelse, med det særlige Formaal nærmest at virke indenfor Hjemmets Omraade, og derfor er Opgaven den:

1) At der gjennem Undervisningen i Skolen og paa anden hensigtsmæssig Maade bibringes den opvøgende Slægt, fra den tidligste Alder, Kundskab om, hvilke de Pligter ere, som paahvile Mennesket lige overfor den levende Dyreverden.

2) At affasse eller dog formindske det meget Dyrplageri, der endnu, som ovenfor nævnt, oftest

*) I December 1891 udstedte en større Kreds af fremragende og bekendte Mand en indtrængende Opfordring om at sikkre Dyr mod unødvendig Lidelse; den sluttede saalydende: Vi tillade os i Retfærdighedens og Barmhjertighedens Navn at rette en indtrængende Opfordring til de Herrer Slagtere i de nordiske Lande, at de herefter ville lade alle Dyr, som aflives i deres Slakterier, bedøve ved Hjælp af Slagtemaske, Skydemaske eller andre hensigtsmæssige Slagte- (Bedøvelses) Apparater, og derhos ikke tillade unge Lærlinger eller ukundige Personer at bedøve eller aflive Dyrene paa egen Haand; til de Herrer Præster og Skolelærere, at de enhver i sin Embedskreds ville søge at formaa deres Sognebeboere til at anvende humane Slagtemethoder; og til alle Husmødre, at de fortrinsvis ville gjøre deres Indkjøb hos de Slagtere, som have indført eller lade sig formaa til at indføre ovennævnte Reformer i Slagtemethoden. Endelig bede vi alle Pressens Organer i de nordiske Lande om velvilligt at give vore Bestræbelser deres kraftigste Støtte.

som Følge af Ukyndighed og Tankeløshed, finder Sted i selve Husholdningen, hvorfor ethvert Medlem af Foreningen, der selv fører Hus, maa forpligte sig til, saavidt muligt, personligt at paaase og ialt Fald at gjøre, hvad der staar i hendes Magt for at bevirke, at al Slagtning i hendes Hjem skeer paa den hurtigste og for Dyrene mindst pinlige Maade; samt ved Exempel og Paavirkning at formaa andre, navnlig Hønder og Børn, til at handle i samme Aand.

For at fremme sit Formaal har Kvindeforeningen bl. Andet udgivet og omdelt en Anvisning til Slagtning i Husholdningen, gjenudgivet af Dyrlæge Eggers.

I forskjellige Egne af Landet findes nu Dyrebefkyttelsesforeninger, og desuden omtrent en Snes Børneforeninger med samme Formaal. Siden 1880 udkommer et Maanedsskrift, som hedder „Dyrevennen“, der virker for Dyrebefkyttelsessagen; et andet illustreret Skrift kaldet „Billeder fra Dyrelivet“, der arbejder i samme Retning, foreligger i sex Samlinger. Dyrebefkyttelsesforeningerne ere gaaede et Skridt videre, idet de have uddelt og fremdeles uddele Præmier til Skolebørn for velskrevne Stile angaaende Dyrene og vort Forhold til disse.

Om Valg, Aul og Opbevaring af Kartofler.

(Ved Professor J. L. Jensen.)

Valg af Læggekartofler. Der er, som bekendt, stor Forskjel paa Bestaffenheden af de forskjellige Kartoffelsorter. Valget mellem Sorterne retter sig altsaa efter de Egenskaber, man fortrinsvis søger: Tidlighed, Velsmag, Ydeevne, Uimodtagelighed for den almindelige Kartoffelsyge osv.

Blandt tidlige Sorter synes Akebladede at være den mest udbredte, hvad der er et Vidnesbyrd om, at den har vundet Yndest og fortjener at anbefales. Tidlig Hammermith har dog det Fortrin at være mere rigtbærende. Dette gjælder i endnu højere Grad om Sneflage, hvis Smag tilmed i Reglen er finere, ligesom Smagen ogsaa synes at holde sig længere under Hengjemningen. Mod Sneflage gjøres der dog den Indvending, at den ofte kort Tid efter Rogningen er tilbøjelig til at faa et blaaligt Skjær. De tre nævnte Sorter saavel som de fleste andre tidlige Kartofler have den Mangel at være temmelig stærkt modtagelige for Sygdommen paa alle ikke-sandede Jorder, men Knoldene kunne altid i høj Grad bevares imod Sygdommen ved den nedenfor omtalte Beskyttelses-hypning. Blandt sildige Sorter udmærker Magnum Bonum sig ved meget god Ydeevne,

fortrinlig Belsmag, smukt Udseende, Knoldenes (men ikke Bladenes) ringe Modtagelighed for Sygdommen, og deres Evne til at bevare den gode Smag langt ind i Forsommeren. Der kan indvendes imod den, at den er temmelig stærkt tilbøjelig til at „fuge ud“ i Aaringer, hvor Sygdommen tillader den at blive fuldmoden, en Mangel, som den deler med ikke faa andre Kartoffelsorter. Man kan modvirke Udfogningen en Del, om end ikke tilstrækkeligt, ved at lade Rogningen foregaa i Vand, der er saa salt som oversaltet Suppe. Richters Imperator er af kun jevn god Smag, og Knoldene modstaa Sygdommen meget godt; men hvad der særlig udmærker den, er dens overordentlige Ydeevne og Bladenes store Modstand mod Sygdommen. Selv naar Sygdommen indfinder sig meget tidligt, og mange Kartoffelsorter paa Grund af Bladenes tidlige Odelæggelse give et helt ringe Udbytte af smaa, umodne, vandede Kartofler, som navnlig under Opbevaringen blive af ringe Smag, ofte endog paa det nærmeste uspiselige, kan man vente et forholdsvis godt Udbytte af Richters Imperator, fordi Bladene holde sig meget længere grønne end de fleste andre Sorter, hvorved Knoldene føres et godt Stykke frem imod Modenheden, og deres sædvanlige jevnt gode Smag vil herved i saadanne Aaringer rykke forholdsvis højere op i Rangen, idet mange af dens ellers i saa Henseende overlegne Konkurrenter under disse Forhold ere daarligere stillede. Selvfølgelig kunde med Grund nævnes en Del

andre gode Kartofler, men vi skulde, tildels af Hensyn til Bladsen, indskrænke os til de anførte som Repræsentanter for de bedste af de for Tiden kjendte Sorter.

Forberedelse til Lægningen. Om Jordens Behandling vil det neppe være fornødent at anføre Noget. Læggekartoflerne bør saa vidt muligt være sygdomsfri; thi syge Læggekartofler afgive Udgangspunkterne for den aarlige Spredning af Kartoffelsygdommen. Kartoflerne maa derfor før Lægningen nøje gennemgaaes og enhver syg og mistænkelig Knold fraskilles. Iøvrigt tager ogsaa den følgende Anvisning til Dyrkning og Opbevaring af Kartoflerne tildels Sigte paa samme Maal*). Dernæst bør Kartoflerne henstaa i Tremmekasser paa et lunt Sted nogle Uger før Lægningen for at spire, hvorved opnaaes en tidligere Væxt og Modenhed og oftest et forøget og forbedret Udbytte.

Lægningen og Plejen. Kartoflerne bør lægges saa tidligt, som Jorden er tjenlig til at modtage dem, fordi det gjælder om at bringe dem saa vidt frem som muligt i Udvikling, inden Sygdommen standser Væksten ved at ødelægge Bladene. Det er til samme Djemed at Forudspiringen sigter,

*) Meddelelsen har fundet et Middel til fuldstændig Dræbning af Kartoffelsvampen i Læggekneoldene, men da Afsvævningsmetoden udført af den Enkelte dels er noget besværlig, dels kræver en større Opmærksomhed og Omtanke, end man i Almindelighed tør regne paa, forbigaaes Methodens Beskrivelse her.

saavel som til overhovedet at frembringe Kartofler til tidligt Brug. I Forhold til Jordens Frugtbarhed og Sorternes Topfyldte bør Kartoflerne lægges med en Rækkeafstand af 26 til 32 Tommer, saaledes at Afstanden er størst ved frugtbar Jord og stortoppede Kartoffelsorter. Paa Sandjord kan man gaa et Par Tommer ned under nævnte laveste Normalgrænse. Denne Rækkeafstand er tildels noget større end den almindeligt anvendte; Djemedet hermed er at give Plads til høj Hyppning (Bestyttelseshyppning). Man maa til Lægning helst anvende middelstore Knolde, thi ved Brug af meget store Knolde ødsler man let med Sæd, og smaa Knolde give for svage Planter. Hvad der spares ved den større Rækkeafstand bør man anvende til en forholdsvis tættere Lægning i Rækkerne, thi med Sæden i sin Helhed maa man ikke være for knap, hvad der vilde være en endnu større Fejl end en vis Grad af Ødselhed. 10—12 Tdr. pr. Td. Land vil oftest være passende Læggemængde. — Ved Hækning og Hyppning, i fornødent Fald med Tillæg af Lægning, maa Kartoflerne renholdes. Første Hyppning bør være en almindelig lav Hyppning. Senere hen, saasnart Planterne ere blevne tilstrækkeligt udviklede hertil, hyppes Jorden saa højt op som de nysnævnte Rækkeafstande tillade, og med Haanden maa man føre Jorden ind imellem Stænglerne af hver enkelt Plante og samtidig frigjøre de Stængler, som maatte være overdækkede af Jord paa Grund af den høje Hyppning. Det tykke Jordlag, hvormed

Knoldene paa denne Maade dækkes, affier eller frafiltrerer Kartoffelsvampens Frø (Sporer), naar det fra Bladene falder ned paa Jorden og med Regnvandet vil trænge ned til Knoldene, og er Hygningen vel udført, kunne Knoldene næsten fuldstændig beskyttes herved. Jordens beskyttende Evne forøges væsentligt, naar den sammentrykkes noget mellem Stænglerne. Dette bør navnlig finde Sted, naar Jorddækket bliver mindre ved Rækkeafstande under 30 Tommer.

Optagningen. Kartofler, der ere bestemte til at hengjemmes, bør ikke optages førend samtlige Blade og Stængler ere visnede, thi findes der Sygdomspletter paa Bladene, ville disse ofte indeholde en Mængfoldighed af levende Svampesfrø, som frit drysser ned paa de under Optagningen aldeles ubeskyttede Knolde, og Følgen bliver meget ofte, at en Mængde af Kartoflerne angribes og ødelægges i Hobene under Hengjemningen, selv om de blive tagne fuldstændig friske ud af Jorden. Skal Jordstykket nødvendigvis tages under andet Brug inden dette Tidspunkt, bør Toppene afhugges og bortføres nogle Dage førend Optagningen finder Sted. De foresundne syge Knolde bør omhyggelig fraskilles under Optagningen.

Opbevaringen. Kartoflerne bør ved Hengjemningen være i det mindste nogenlunde tørre. De bevares bedst i Jordfuler, fordi Temperaturen her som oftest vil holde sig lavere, hvorved Faren for Smitte fra de enkelte syge Knolde formindskes, og Smittefaren hører fuldstændig op, naar Barmen

i Hoben er under 4° R. Den lave Temperatur saavel som den ringe Lufttilgang i Rulerne bevirker desuden, at Knoldenes gode Smag bedre vedligeholdes. Frisf fra Rulle udtagne Kartofler have derfor i Reglen en bedre Smag end Kartofler af samme Slags, der i længere Tid have været gjemte utildækkede oven Jorden. Den til nogen Tids Brug af Rulerne udtagne Kartoffelportion bør for at bevare Smagen lægges i Sand i Tønder, Kasser eller paa Gulvet. Paa Behandlingen af de til Lægning bestemte Kartofler bør der anvendes særlig Omhu for saa vidt muligt at naa til, at ingen eller næsten ingen syge Knolde skulle blive lagte. Før eller under Nedkulsingen bør enhver syg eller for Sygdom mistænkt Knold fraskilles. Ligeledes frasorteres de smaa og de meget store Kartofler af Grunde, som ovenfor ere nævnte. Kartoflerne bør dernæst lægges 1 for 1 lagvis i Sand eller Jord, saaledes at de ikke berøre hinanden. Herpaa lægges igjen et Lag Sand eller Jord, saa et Lag Kartofler som det først beskrevne, og med disse afvejlende Lag fortsættes, indtil Hoben har en passende Størrelse. Den hele Hob omgives med et Jordlag, der er tilstrækkelig tykt til at yde sikker Beskyttelse mod Frosten. Sygdommen kan nu ikke forplante sig fra en eller anden syg Knold, der maatte være overset under Sorteringen.

Da det er en fuldstændig bevist Sag, at Kartoffelsygens aarlige Spredning begynder fra syge Skud, saasnart Planterne ere komne op, ihvorvel

dette ikke mærkes af den praktiske Kartoffeldyrker paa Grund af Begyndelsespunkternes Sjældenhed, saa følger deraf, at de tidlige Kartoffelmarker ville blive en Fare for de sildigt opkomne Kartoffler. Men da det staar Enhver frit for at bringe sine Kartoffler saa tidligt frem af Jorden, som han vil og kan, saa maa den sildige Kartoffeldyrker tage Skade for Hjemgjæld, naar han ikke følger Trop. Tidligt fremdrevne Kartoffler have derimod omvendt stor Nytte af, at Faren for Smitte fra Rabomarkerne bliver skudt et Stykke ud i Fremtiden, for saa vidt Kartofflerne i disse Marker ere sent paa Jærde. Man vil forstaa, at disse Bemærkninger om tidlige og sildige Kartoffelmarkers Forhold til hinanden hovedsagelig ikke have Hensyn paa Knoldenes Sygdom, men væsentlig kun paa Tidligheden af Bladenes Udsættelse ved Sygdommen, et Forhold, der er i høj Grad afgjørende for Mængden og Modenheden af de avlede Kartoffler. Hvad Knoldene angaar, da ville disse som Regel blive lige stærkt angrebne, enten Sygdommen kommer tidligt eller sildigt, men Knoldene kunne som paavist næsten fuldstændig skjærmes ved Beskyttelseshyppning.

Kartofler.

I Maret 1584 bragte en Engländer, Walther Raleigh, de første Kartoffler fra Virginien i Syd-

Amerika til England, og paa samme Tid indførte hans Rejsefammerat, Thomas Herriet, dem i Irland. — Først begik man den Fejltagelse at mene, det var de grønne Jærtnolde, som vi alle kjende, der vare spiselige, men da Franz Drake, den bekjendte, engelske Søfarende, et Aars Tid senere ogsaa hjembragte Kartofler, blev Fejltagelsen opklaret.

Under 30 Aars Krigen, som rasede i Tydskland fra 1618 indtil 1648, og i hvilken Danmark, men navnlig Sverrig, blev indviklet, indførtes Kartoflen næsten i alle Lande overalt i Europa som Næringsmiddel. Da der i 1771 og 1772 i Tydskland herskede en stor Dyretid og Hungersnød, var det Kartoflen, som mangfoldige Mennesker havde at takke for et varmt, mættende og efter Omstændighederne billigt Maaletid. Siden dengang holdes ogsaa Kartoflen højt i Være i Tydskland som den Fattiges Ven og bedste Hjælper.

Det samme er Tilfældet i Irland, men desværre have Irælenderne opdaget, at den ogsaa kan bruges til at lave Brændevin af, og dens Anvendelse dertil har været en stærk medvirkende Aarsag til Befolkningens økonomiske Forlis.

Hvordan man koger sine Kartofler, er ikke nogen ligegyldig Sag, skjøndt det er vanskeligt gennemgaaende at opstille Regler for Behandlingen, da det lige saa ofte er selve Kartoflens Art og Ejendommelighed, som det er Aarstiden, der gjør Udslaget med Hensyn til dens Velsmag og Udseende. Tidlig modne Kartofler bør f. Ex. helst sættes paa

Ilden i koldt Vand med Salt, og uden at være skrællede. Senere paa Aaret — henad Jul — skal de derimod sættes paa Ilden i varmt Vand, fordi de nu behøve længere Kog, og vil man bevare dem fra at revne, skærer man af hver Kartoffel et Stykke saa stort som en Dre, saa at Dampen, der udvikler sig ved Kogningen inde i selve Kartofflen, kan slippe ud. Alt som de skrælles, bør de lægges i hedt Vand med rigeligt Salt, og staa tildækkede ved Barmen, indtil de skulle anrettes, og Vandet omhyggeligt frahældes. Saaledes behandlede tabe de hverken i Smag eller i Udseende. Til Steg og Fisk bør man udsøge de mindste Kartoffler.

Store Kartoffler blive gennemgaaende langt mere velsmagende ved at skrælles raa og sættes i Vand Ratten over, forinden de skal koges, og derefter sættes til Kog i friskt, koldt og rigeligt Vand med Salt og koges møre under Laag, saa snart de ere skummede. Vandet frahældes, strax de ere møre, og de staa under Laag og ved Barmen, indtil de skulle spises.

Stuvede Kartoffler. De kogte og pillede Kartoffler smaaaffjæres og sættes paa Ilden med Mælk eller tynd Suppe og koge indtil det Hele har jævnet sig, hvorefter der ikrøes Salt, lidt Fedt, Margarine eller Smør og, om man synes, lidt hakket Persille.

Kartoffel-Mos. Kartoffler skrælles raa, affjæres i Skiver og sættes paa Ilden med saa megen Mælk eller Suppe, at de ere dækkede. De koges

møre og guides derefter igjennem et Dørslag, hvorefter der irøres lidt Fedt, Margarine eller Smør og lidt Salt.

Kartofler med Kjørnemælk. Godt morkogte Kartofler sættes over Ilden med saa megen Kjørnemælk, at der kan blive en rigelig Sauce efter at Kartoflerne deri have faaet et Opkog, hvorpaa stegt, i Tærninger skaaet Flæsk hældes i, sammen med det ved Stegningen affmeltede Fedt.

Kartofler med Sild. Flæsk skjæres smaat og steges med 2 à 3 smaa skaarne Løg og et Par Laurbærblade. Heri ibages Byg- eller andet Mel, som opstuves med kogende Vand til en passende Tykkelse, hvori kommes lidt stødt Peber, Eddike og Salt tilligemed et Par udvandede, fra Benene skaarne og smaat skaarne saltede Sild sammen med morkogte pillede Kartofler. Til sidst ihældes 1 à 2 Kopper Mælk.

Kartoffelmel er som bekendt en Vare, der ofte anvendes i Husholdningen. For ikke ret mange Aar tilbage tillavede man selv i Hjemmet sit Kartoffelmel; nutildags kjøber man det som Regel, fordi det bedre svarer Regning at bruge fine Kartofler til Hjælp ved Opfodring af en Gris.

Om det Uheld indtræffer, at Kartofler fryse, bør man strax lægge dem i koldt Vand. Efter saa Timers Forløb vil der saa udenom Kartofflen sætte sig en Skorpe af Is eller Isen samle sig ovenpaa Vandet, og begge Dele lade sig med Lethed borttage. Efter saaledes at være bleven optøet i

koldt Vand, bliver Kartoflen paany velsmagende og kan fremdeles holde sig saaledes, saafremt den lægges i en tør, frostfri Kjælder. Optøer man den derimod i varmt Vand, faar den en ilde Smag og bliver seig, svampet og uspiselig.

Man maa aldrig give Kreaturerne frosne Kartofler, uden først at have sørget for, at Frosten er kommen ud af dem, da der ellers kan paaføres Kvæg og Svin betænkelige Forstyrrelser i Fordøjelsen osv.

Om Havedyrkning og Grønsager.

(Ved F. Bruun, Slotsgartner, Bernstorff.)

Det er ikke altid, at det mindre Hjem er saa heldigt stillet at være i Besiddelse af en Strimmel Jord, som kan beplantes og besaas med de højst nødvendige Grønsager, hvoraf Størsteparten ikke blot bidrager til at give Maden Velsmag, men en forøget Næringsværdi.

Enhver nok saa lille Have, naar den blot bliver ordentlig behandlet, kan derfor med al Ret betragtes som en god Indtægtskilde for Hjemmet, da selv det tarveligste Maaletid krydret ved Tilfætning af Havens Frembringelser ubetinget bidrager til Sundhedens Bevarelse.

Saa snart Foraaret nærmer sig, maa al Jorden gjødes og graves, og sidst i Marts lægges tidlige Kartofler, som forinden ved at henstaa paa et varmt

Sted have begyndt at spire; man faar Radiser, Urter, Rødløg, Spinat, Rjørvel, Persille, Rødpersille, Gulerødder, Pastinaf, samt planter Skalotteløg og Peberrod. Forhindrer Vejret disse Arbejders Udførelse saa tidligt, som anført, maa man benytte Lejligheden senere og i Begyndelsen af Maj tillige saa Agurker, Bønner, Rødbeder, Potfeldtske Røer m. m. Inden Juni eller først i denne Maaned udplantes Selleri, Porre, al Slags Sommer- og Vinterkaal, Raalrabi m. m. Foruden disse Urter, som paaany saas og plantes hvert Aar, maa Haven indeholde et Par Rhabarberplanter, lidt Purløg, Timian, Syre, spanske Rjørvel, Malurt og Salvie, der en Gang plantede kunne henstaa i flere Aar uden at volde Ulejlighed. Er der Plads til et Par Frugttræer og nogle Buske Ribs, Stikkelsbær, Solbær og Hindbær, bør man ikke undlade at plante dem og hvert Aar gjøde dem og grave om dem, hvorved man faar bedst Nytte af dem. Er saaledes hele Haven tilsaaet og beplantet, vil der i Begyndelsen af Juli blive Jordstykker ledige, naar de tidlige Kartofler, Urter, Spinat o. L. ere tjenlige til Brug; disse kunne tilplantes med Grønkaal, Jordbær eller saas med Skorjernerødder og maa under alle Omstændigheder strax graves. Hele Haven maa i Sommerens Løb holdes aldeles fri for Ukrudt, og Jorden holdes løsnet, at Luften, Varmen og Fugtigheden kan virke. I September optages Skalotter og Løg, som senere gjemmes paa Loftet eller op-hænges i et Næt ved Skorstenen. Naar Oktober

Maanedes Udgang nærmer sig, bør Kartofler, Gulerødder, Røer, Rødbeder, kort de Sager, hvoraf Roden bruges, optages og indslaas i Ruler i Jorden, hvorimod Selleri, Porre, Persille, hvoraf tillige Toppen benyttes i Vintertiden, indslaas tæt paa Bede, som, naar Vinteren begynder, kunne beskyttes mod Frosten. Den saaledes tomte Have graves nu og ligger Vinteren over, til man om Foraaret begynder forfra. En Mødding af passende Beskaffenhed er der et helt Aar til at samle, og i den er Alt, som kan raadne, godt, især Gjødning af Dyr og Mennesker, al Slags Affald, sat i en Bunke og dækket over med et Lag Muldjord for ikke at lugte eller svinde bort til ingen Nytte. Af Jordens mere eller mindre heldige Beliggenhed og Beskaffenhed, af Gjødningen og Behandlingen vil Udfaldet bero, og den Mand, der arbejder under de heldigste Forhold, vil altid faa størst Løn for sit Arbejde; men alligevel kan der overalt dyrkes nogle Njøkkenurter, naar man kun ikke sparer paa Gravning, Lugning og Gjødning.

Ved Dyrfningen af alle disse nyttige Planter vil der ikke være større Vanskelighed, end enhver Landarbejder vil kunne overvinde; naar kun Fuld og Lyst ere tilstede, vil Tiden, der kræves, ogsaa let findes. For fuldstændige Anvisninger til hver enkelt Urts Dyrfning henvises til Jensen's Havebøger.

Hvor en Tilfredsstillelse ved Dyrfningen af det Nyttige er naaet, vil der snart opstaa Ønsket

om at have et lille Blomsterbed med nogle Roser, Pæoner, Phlox, Primula, Anemoner, Aurikler og Nelliker, der anskaffes for nogle faa Kroner, og som engang plantede staa og brede sig til store Planter, hvoraf man kan meddele andre. Et Par Georginer, som kan kjøbes for 15 Ore Stykket, plantes i Maj og opbindes til stærke Stofte, efterhaanden som de voxer til. Af etaarige Planter anbefales især den vellugtende Reseda, Ridderisporen, Asters og Levkøjer, Nemophilla og Dianthus, hvoraf man kan forstaafe sig, hvad man ønsker, for 10 Ore pr. Portion. Alle disse Blomster faa Plads paa et Bed i Midten eller paa en Rabat langsmed Gangen.

Om Grønsagers Behandling i Hus- holdningen.

Hertillands stuver man som Regel sine Grønsager, enten i Mælk eller tynd Suppe, undertiden i Fløde.

Til Stuvningen bruges Smør, rentsmagende Fedt, Margarine eller halvt af hvert, som sættes over Ilden, og iblandes enten Bøg- eller Hvedemel og opspædes med Mælken eller Suppen, indtil det Hele faar en passende Tykkelse, hvorefter tilsættes lidt Salt og undertiden lidt Sukker, reven Muskatnød eller finthakket Persille, alt som det bedst passer.

I denne Jævning kommes de mørkogte og

ituskkaarne Grønsager, som, tilberedt paa denne Maade, benævnes „Gemyse“ *).

„Gemyse“ er altsaa stuede Grønsager og spises til kogt eller stegt, saltet eller røget Kjød og Flæsk, stegte, saltede eller røgede Fisk, f. Ex. Hal, Sild, Makrel osv., og ligeledes til alle Slags kogte, stegte eller saltede Pølser.

Det er formaalstjenligt med Hensyn til Ernæringen, til Belsmagen og Udseendet, at tillave sin Jærning paa den ovenangivne Maade, i Stedet for at lade sig nøje med at udrøre f. Ex. 1 eller 2 Spisesteer Mel i en Sjat koldt Vand og hælde dette i den kogende Mælk eller Suppe.

Alle underjordiske Grønsager — derved forståas Gulerødder, Hvideroer, Rødbeder, botfældske Roer, Skorjonerødder m. m. — maa, efter at alt Viscent saavel som ormstukne Dele ere fjernede, afvaskes i flere Hold koldt Vand og dernæst sættes over Ilden i kogende Vand, og først efter at være mørkogte affrælles deres ydre Beklædning.

Man har nærmest for Skik forud for Kogningen at affrælle og smaaafjære de omtalte Rødder, men det er en Fejl. De miste, behandlet paa sidstnævnte Maade, deres for Ernæringen gode Egenskaber og deres Sødhed i Smagen, som bortfoges i Vandet, der borthældes.

Med Hensyn til Grønsager, som man vil koge sammen med Kjød eller Flæsk til en Ret,

*) Tydsk Ord.

stiller det sig anderledes; thi disse skal man frælle og smaaaffjære, før man putter dem i Gryden, da deres fulde Næringsværdi og ejendommelige Velsmag forbliver i Suppen eller meddeler sig til Rjødets eller Flæskets.

Grønkaal, Savoj- og Spidskaal, Rosenkaal og Spinat skal efter omhyggelig Rensning sættes over Ilden i kogende Vand og lidt Salt, tilligemed en ubetydelig Smule Natron, og koges møre.

Alle Grønsager, som affoges, faar ved Tilførsel af lidt Natron et smukkere Udseende og blive hurtigere møre.

For at undgaa den ejendommelige og gennemtrængende Lugt, en saadan Affogning bevirker, og som kan spores viden om — særlig gjælder dette for alle Kaalarteres Vedkommende — kan man putte i Vandet et Par Stykker nyligt glødende Trækul, da disse i deres fine Abninger optage saa godt som alle de lugtende Bestanddele, uden at Grønsagerne derved tabe i Næringsværdi — tvertimod; thi Nydelsen forhøjes snarere, fordi den ikke forud er bleven bebudet paa en mindre behagelig Maade.

Blomkaal skal forinden den sættes over Ilden i kogende Vand staa $\frac{1}{4}$ Time i koldt Vand.

Hvidkaal, som man vil stuve i Mælk eller Suppe, sættes smaaftaaren over Ilden i spilkogende, men knapt Vand med Salt i, og koges mør under Laag. Vil man stuve den i Vandet, hvori den er kogt, kommer man lidt Kommen i.

Rødkaal behandles paa samme Maade, men

ſættes over Ilden med lidt Eddike, og koges mør under Luſket Laag. Den tilſættes Fedt og Sukker efter Smag og, om man vil, lidt Kommen. Den maa ikke koges i Jerngryde, da den derved bliver ſort.

Snittebønner aſtørres omhyggeligt i et rent, velafpredent Klæde, revles og ſnittes i fine, langagtige Strimler. De ſættes paa i kogende Vand med Salt, og, kogt møre, ſtoves de i Mælk med Tilſætning af hakket Perſille, om man kan ſtaffe den, ellers kan Perſillen undværes.

Ganſke paa lignende Maade behandles Perlebønner, Børbønner oſv., men de ſmaaſtjæres ikke i Lighed med Snittebønner og kunne ſtoves baade i Mælk og i Suppe.

Grønærter befrier man fra Bælgen og afkoger dem i knapt Vand ſammen med lidt Smør og kan tilſætte lidt Sukker. De maa ſpiſes den ſamme Dag, de ere plukkede. Den grønne Bælg kan aſfoges i Vand og Vandet benyttes til Opſpædning af Supper.

Syrer befries for den grove Stilk, ſtylles godt og ſættes paa Ilden med lidt Smør eller Fedt, og koges i deres egen Sauce. Naar de ere godt møre, arbejdes de igjennem et Dørſlag eller en Sigte, og tillaves med Sukker efter Behag.

Skorſonerrødder. Derſom de ere gode, bør de, naar de knækkes over, have en ſmuk hvid Farve og ikke være træagtige og træblede. Efterhaanden ſom Rødderne ſkræbes, lægges de ſmaatſtaarne i koldt Vand med lidt Eddike, da de derved holde ſig

hvide. De affoges i knapt Vand med Salt, og Vandet bruges om man vil, til Jævningen, ellers tages Mælk eller Suppe.

Botfeldske Roer. De skræbes, stjæres i langagtige Stykker og koges møre i halvt Vand og halvt Suppe, som afhældes og bruges til Jævningen; i denne tilsættes det fornødne Salt.

Brunede botfeldske Roer. Til disse maa bruges enten Smør, Suppefedt eller Margarine, hvori blandes rigeligt Puddersukker. Saasnart disse Bestanddele ere sammenkogte, kommes deri de ituskaarne raa Roer med lidt Vand ved, og koges møre under Laag over jævn Ild; man maa passe, at de ikke brænde paa. Man kan tilsætte lidt Suppe eller en ubetydelig Smule Vand, om man synes de ere for tørre, naar de skulle anrettes.

Kaalrabi behandles paa samme Maade som botfeldske Roer.

Grønsager kogte sammen med Flæsk eller Kjød.

Gulerødder kogte med Flæsk eller Faarekjød. Et Stykke fersk Faarekjød eller Flæsk, kogt sammen med skrællede ituskaarne Gulerødder, er en meget velsmagende Ret. Man tilsætter Salt efter Smag. Saafremt man ønsker at koge Kartofler

imellem, maa disse forud for Røgningen have staaet i koldt Vand i nogle Timer.

Gulerødder kogt med Kjød. Smaatfkaarne Gulerødder sættes paa Ilden sammen med smaatfkaarret Spædekalkvædjød og lidt Salt og koges mørt. En Jævning laves af Fedt, Mel og Mælk, hvorefter det Hele faar et Opkog. Det er en velsmagende, nærende og letfordøjelig Ret.

Hvideroer. Skrællede Hvideroer sammen med smaatfkaarret Dre-, Bede- eller Jaarekjød koges sammen med lidt Byggryn og tilsættes Salt og hakket Persille. Det er en velsmagende og sund Ret; kun maa Hvideroerne koges godt møre.

Rødbeder. Vask Rødbeder, men undgaa at skrabe eller itubrække dem. Lad dem koge mindst 2 eller 3 Timer, alt efter deres Størrelse, og læg dem, saasnart de ere møre, i koldt Vand. Gnid derefter Skindet af dem med Haanden, skær dem i tykke, runde Stykker og ryst dem i lidt smeltet Fedt, Margarine eller Smør sammen med lidt Peber og Salt, og spis dem som en Ret, f. Ex. til stegt Lever eller Flæsk.

Rødbeder til stegt Kjød eller Flæsk. Kogt og behandlet som ovenanført, kan man som bekendt overhælde Rødbeder med kogt Eddike, hvori Sukker og Kommen. De henstilles i en Krukke og kunne holde sig velsmagende i længere Tid. Skimler Eddiken, maa den frahældes og erstattes med ny.

Lamme- eller Kalvekjød, hvis Suppe bruges til en Jævning, hvori Kjødet bagefter faar et Opmag sammen med forskjellige Grønsager, er en velkjendt Ret, som kaldes „Fricassee“. Man kan undlade Grønsagerne og lade sig nøje med Kartofler og hakket Persille, eller iblande Jævningen forud velskolde og mørkogte Riis.

Alle disse omtalte Retter egne sig særligt til „Rogning i Hø“ (se bagest i Bogen).

Saltede Snittebonner.

Bønnerne maa være friskafplukkede og skære. De astørres i et Klæde, revles og snittes fine, og strøs ned i en Ballie eller Kruffe med et tyndt Lag Salt. Den næste Dag afstrykkes Saltet og de nedlægges nu i Lagvis paany med Salt imellem i den dertil bestemte Tjerdning eller Kruffe, hvori de trykkes saa fast sammen, som muligt. Det sidste Lag skal være Salt. En Brød eller et rent Klæde med en Sten lægges ovenpaa, og de sættes tilside; de udvandes godt før de bruges.

Henkogte Syrer.

Syrer til Henkogning ere bedst sidst i September og først i Oktober. Saavel Havesyrer som Marksyre egne sig dertil. Alle Stille borttages, de fyller i flere Hold koldt Vand, trykkes godt af, saa at der ikke er meget Vand ved dem.

Gryden, hvori de skulle koges, maa varmes forud og smøres med Glæsteskiver, for at de ikke skulle brænde paa, thi de sættes over Ilden uden andet Vand end det, de selv medbringe, og koges 1 Time under jævnlig Omrøren, indtil saa godt som al Saften er bortkogt, og først da kommes Salt i. Derefter gnides de igjennem et Dorslag og fyldes varme paa Krukken, men det maa paasees, at de falde godt sammen i den. Den paafølgende Dag tilsmeltes Krukken med Tælle og tilbindes. De kunne holde sig helt ud paa Sommeren og smage lige saa godt som friske Syrer. Da de ere tørt henkogte, maa der kommes lidt Vand paa dem, naar de stives. Selvfølgelig tilsættes de Sukker. Det smager fortræffeligt at koge dem med lidt velskyllede Rorender. De kunne ogsaa bruges til Syresuppe. Krukken med de henkogte Syrer maa for hver Gang, man tager af den, tilsmeltes paany.

Om Frugtabl.

Af Statskonsulent W. Riedel.

Det erkjendes i de senere Aar mere og mere, at i et Land som Danmark med de bedste Betingelser for Frugtabl indtager Frugtablen en i Forhold til dens Betydning og Værdi altfor for-
sømt Stilling i mange Egne, saavel hvad Mængden, som Beskaffenheden og Forbruget af den avlede

Frugt angaar. Det, der har bragt denne Erkjendelse frem, er den rigtige Opfattelse af, at de mindre Erhvervskilder i et Land, saasom Havedyrkning, Fjerkræ og Biavl, Husflidindustri o. s. v., ikke kunne sættes tilside og staa tilbage i Fremgang og Udvikling for de store Hovederhvervsgrene, som Algerbruget, Kvægavl og Fabriksindustri, uden at der lides et Tab for hele Landet, og tillige, men dog mest føleligt for det enkelte Menneske i de mindre Hjem, som have Betingelserne for at kunne udnytte netop disse mindre Erhvervskilder.

Det Hjem paa Landet, der besidder Jord, — det være lidt eller meget, — har endvidere Mulighed for at forøge sine Medlemmers Velvære og dermed Kjærligheden til dette Hjem betydeligt fremfor Hjemmene i Byerne, ved at anvende en Del af Jorden dels til nyttigt, dels til forskjønnende Haveanlæg; men ingen Havedyrkning forener det forskjønnende og det hyggende med det nyttige i den Grad som Dyrkningen af Frugttræer. — En god Frugthave er altid en Værdiforøgelse af Ejendommen, som, foruden at gjøre Hjemmet tiltrækkende, yder et værdifuldt Produkt dels til eget Brug i Husholdningen, dels til en Indtægt; især heroer det sidste paa Ejerens Kjendskab til Frugtdyrkning og hans Driftighed.

For jeg omtaler Dyrkningen, vil jeg helst omtale selve Frugten, dens Anvendelse i og Betydning for Husholdningen; thi Frugt anvendes altfor lidt i den daglige Ernæring, dels af Uigegyldighed og dels paa Grund af fejlagtige Anskuelser om Frugtens

Næringsværdi. Frugtens Værdi som Næringsmiddel maa ikke alene søges i dens Indhold af virkelige Næringsstoffer, men lige saa meget i den velgjørende Indflydelse, som dens Syreindhold og dens Belsmag udøver paa Ernæringen og Fordøjelsen, hvad enten den nydes alene eller sammen med andre Næringsmidler. Frugt er nemlig et sundt, ernærende og billigt Middel til at gjøre vore Spiser belsmagende og let fordøjelige, hvad der paany avler Velbefindende og Sundhed. En udstrakt Anvendelse af Frugt i tilberedt Tilstand kan derfor ikke noksom anbefales, og ingen Steder vil den være bedre paa sin Plads end paa Bordet hos den arbejdende mindre Fordejer, som nyder tungt fordøjelige Mel- og Fædtspiiser i større Mængde; ofte „krydres“ saadan Mad med stærktpirrende Krydderier, f. Ex. Peber, Kanel o. L., uden al Næringsværdi. Forskjellen er den, at medens disse kun pirre Fordøjelsesorganerne til en forøget Anstrengelse, uden selv at hjælpe til, hjælper Frugten ved sit milde Syreindhold og ved Belsmagen til at vække og at støtte Fordøjelsesvirksomheden.

Nydelsen af raa, men moden Frugt, er ogsaa tilraadelig, dog maa Frugten i raa Tilstand nydes med Maadehold. Den Graadighed, Børn vise for Frugt, er kun et naturligt Krav, som bør tilfredsstilles, ikke ved at tillade en umaadelig Nydelse i Frugttiden, derimod ved at anvende Frugt i den daglige Ernæring regelmæssigt, saalænge som muligt, thi Børnene ville befinde sig vel derved. Vi se, hvor omhyggeligt der sørges for vore Hestes og

vort Kvægs Velbefindende og Sundhed Vinteren over, ved til det tørre Vinterfoder at give dem bestemte daglige Rationer af et letfordøjeligt og forfriskende Næringsmiddel som Gulerødder og Roer, men det er sjældent, at se Frugten spille samme Rolle i tilstrækkeligt Omfang i vor egen daglige Ernæring, og særlig for Børnenes Bedkommende.

De færreste sørge for at avle rigelig Frugt, andre, som have den, sørge ikke for ved Opbevaringsmidler som Tørring og Syltning at sikre sig for Resten af Aaret, men indskrænke Frugtforbruget udenfor Frugttiden til dyrtkjøbte Smaaportioner af f. Ex. Svedsker og Rosiner.

Jeg skal her nævne nogle vigtige Betingelser for god Frugtavl, — Pladsen tillader ingen udførlig Vejledning, — og fremhæve Betingelser for at avle rigelig, stor og smuk Frugt, saaledes som Nutiden kræver den, især naar den foruden Hjemmeværdi tillige skal have Salgsværdi. Men mit første Raad er da, søg den Vejledning i det enkelte Tilfælde, som mønsterværdige Haver i Nærheden maaske giver, saavel som den Sagkyndiges Hjælp, der er at faa. Af største Vigtighed er dernæst Valget af Sorter. Skal der komme et forsvarligt Udbytte ud af Frugthaven, maa den kun indeholde faa Sorter, som alle bære hvert Aar rigelig stor og god Frugt. Nedenfor nævnes et lille Antal rigtbærende Sorter, som fremfor nogen bør plantes. Sommerfrugt har den mindste Salgsværdi; Æblerne og

Bærerne ere alle Efteraars- og Vinterfrugt, de førstnævnte Sorter bør foretrækkes.

Æbler:

1. Cor Pomona.
2. Frogmore prolific.
3. Pippin Blendheim.
4. Kaiser Alexander.
5. Engelsk-Vinter-Guld-
Permain.
6. Pigeon.

Bærer:

1. Greve A. W. Moltke.
2. Beurre de Merode.
3. Esperine.
4. Fondante de Charnay.
5. Louise bonne d'Oran-
ches.
6. Seigneur d'Esperen.

Kirsebær:

1. Sort spanst.
2. Bigarreau Elton.
3. Ostheimer Weichsel.

Blommer:

1. Tidlig engelsk Svedst.
2. Queen Victoria.
3. Kirke's new blue.

De fremhævede Sorter ere særlig rigtbærende.

Jordbehandling. En grundig og dyb Jordbehandling for Plantningen er aldeles nødvendig for Frugttræer og Buske, hvis Rodder søge dybere end alle andre Kulturplanter, ofte er tillige en Jordforbedring ved Kompost eller Mergling nødvendig, men Jorden bør bearbejdes lige dybt over hele Stykket, at plante i dybe Huller er forkasteligt. Reolgravning i 2 eller 3 Spadestiks Dybde efter Forholdene er passende, blot maa man ikke begrave al Muldjorden under den simple Undergrund.

Plantning udføres bedst tidligt om Efteraaret eller tidligt om Foraaret, men maa aldrig udføres i vaad, ubekvem Jord, hellere maa man vente. Af Bigtighed er, at ved Dværgtræer Forædlingsstedet altid er dækket af Jorden, derimod at Træer paa Vildling aldrig plantes dybere end

Træet har staaet. En Afstand af 8 Alen mellem Rækkerne og 6—7 Al. mellem Træerne er passende for Dværgtræer, 14 Alen for Træer paa Vilbling. En praktisk Ordning er, med 7 Alens Afstand, at plante hveranden Række Dværgtræer og hveranden Række med skiftevis Dværgtræer og Træer paa Vilbling. De sidste, som blive ældre og større, faa engang i Tiden 14 Alen til alle Sider, naar Dværgtræerne falde bort.

Frugtbuſke bør plantes paa et særskilt Stykke med 3 Alens Afstand.

Pasning. Jorden mellem Frugttræer bør dyrkes med Havesager, det medfører den nødvendige aarlige Jordbehandling og Renholdelse samt Tilførsel af Gødning. Træerne maa holdes rene for Mos, og maa bestjæres hvert Aar. Den første halve Snes Aar har Bestjæringen særlig til Hensigt at forme Træet, hertil maa søges Hjælp, naar man selv mangler Kjendskab; de ældre Træers Bestjæring bestaar kun i Udtjunding, som man selv med lidt Omsigt kan udføre. Frugtbuſke bestjæres ogsaa hvert Aar, de gamle 4-aarige Grene tages helt bort, nye fremkomme, og stor Bærfrugt afhænger heraf, og af, at Gødning tilføres, særlig flydende før og efter Blomstringen.

Omhyggelig Nedplukning er af Bigtighed for at bevare Frugtens Holdbarhed og smukke Udseende og dermed dens Salgsværdi.

Huſt, at saavel Export som Hjemmesalg stiller uafviselig Fordring om stor, smuk, velbehandlet Frugt, at dette kun opnaas ved faa gode Sorter og ved en omhyggelig Kultur, d. v. s. rigtig Jordbehandling, Gødning og Bestjæring. Ved Hjælp af den Vejledning i Frugtav, som nu gives i talrige Smaaafskrifter og Ugeblade, kan ogsaa den dristige mindre Jordbruger uden store Vanskeligheder komme ind paa en god Frugtav.

Bed Frugtens Anvendelse i Hjemmet gjælder det om at vælge de billigste og varigste Opbevaringsmidler, for at have den hele Aaret rundt, saa at den kan indtage en værdifuld Plads i den lille Husholdnings Økonomi. Opbevaringen af Vinterfrugten i naturlig Tilstand er ikke nok; af kunstige Midler er Tørring det billigste og nemmeste og fortjener den største Anvendelse. Tørring af Kirsebær, Blommer, Æbler og Pærer er fordelagtigst, og til Hjemmebrug kunne de tørres i en Komfurovn. Til Salg derimod maa de tørres i en særlig Tørreovn, og i dennes Anskaffelse kunne flere deltage og derefter benytte den i Forening; Redsfaldsfrugt kan bruges til Tørring, men maa dog ikke være alt for umoden.

Den økonomiske Husmoder tørrer mere Frugt end hun sylter.

En meget forfømt og dog sjælden værdifuld og billig Opbevaringsmaade maa jeg endnu nævne; det er Fremstillingen af Æble-, Pære- og Blommemos. Fra Firmaet Otto Bischoff & Co. i Bunslow i Schlesien indføres adskilligt Blommemos, dels til Madlavning i vore store offentlige Forsørgelsesanstalter, dels til Konditorbrug. De Summer, der medgaa hertil, kunde med Lethed komme Landets egne Frugtdyrkere tilgode. I Tyskland spises Blommemos paa Brødet i Stedet for Smør og Fedt, og lignende Anvendelse af syltet Frugt finder Sted i England. Naar man betænker Blommernes ofte store Prisbillighed, maa man undre sig over den

ringe Anvendelse, denne Opbevaringsmaade har, som fremkommer ved Inddampning af Frugtens naturlige Saft. Baade Pærer og Æbler (kun ikke søde) kunne anvendes, enten hver for sig eller sammenblandede. De sættes paa Ilden ustrællede men skaarne i Stykker, og presses, naar Frugten er mørkogt, igjennem en Si.

Særlig anvendelig til Blommemos ere alle Slags røde Blommer. De astørres, flækkes, Stenene udtages og de sættes paa svag Ild med $\frac{1}{2}$ Pot Vand til 1 Skjæppe Blommer og koges uden Laag i $1\frac{1}{2}$ à 2 Timer. Man kan kun bruge en velfortinnet Kobbertjedel eller glasjeret Gryde, som først maa smøres omhyggeligt indvendigt med Flæskesvær, da dette forebygger at Blommerne brænde paa. I den første Timestid behøver man ikke at røre i Gryden, senere bliver det nødvendigt, alt som Safterne inddampe. Saa snart dette er sket, paffes Massen tæt og omhyggeligt i Rukker, hvorved den bevares fra at mugne. Blommemos bliver mere holdbar ved Tilfætning af Sukker og Eddike (4 π Sukker og 1 Pægl Eddike til hver Skjæppe Blommer).

Syltet Frugt, dens Behandling og Opbevaring.

Bed at koge Frugt med Sukker forhindres den fra at gaa i Gjæring, og kan, naar den behandles

rigtig, bevares i flere Aar uden at fordærves, og er navnlig i Sygdoms Tilfælde næsten uundværlig.

Der er Månge, som antage det for god Økonomi ikke at bruge for meget Sukker til Syltning; det er en fejl Beregning. Frugt syltet med for lidt eller ganske uden Sukker holder sig ikke i Længden og bliver let usund og usfordøjelig. Frugt til Syltning maa være frisk afplukket og ikke alt for moden. Ligeledes er Syltetøjets Godhed og dets Holdbarhed meget afhængig af, at Sukkeret ved Røgningen er inddampet til den rette Grad; at det hverken er for tykt eller for flydende.

Til hvert Pund Sukker bør tilsættes en Smule renset Alum af en Werts Størrelse, for at Saften ikke skal kandijsere sig (forjuffre). Alum kjøbes paa Apotheket eller hos en Materialist.

Alt Syltetøj bør koges i en glaseret og fuldstændig ren Gryde over en sagte Ild, og man maa ikke røre deri med en Træske, kun med en Sølv- eller Tinske. Naar det begynder at koge, skummes det omhyggeligt.

Syltetøj, der skal opbevares i Krukker, hældes altid varm i disse; Krukkerne eller Glassene maa stedse være fuldstændig udfoldede og vel tørrede, inden de kunne bruges. Naar Syltetøjet er hældt op i dem, maa de staa utildækkede til næste Dag, og tildækkes først da med et Stykke Papir dypet i fransk Brændevin (Cognac). Gintstødt, hvidt Sukker bredes en halv Tomme højt oven paa Papiret, og sikrer fuldkommen mod Skimmel; derpaa

tilbindes Krukken med Papir (helst Vorpapir) eller med Blære og sættes paa et køligt, men ikke fugtigt Sted.

Tynd Saft hældes derimod først op i en Skaal og staar indtil den er fuldstændig kold, hvorefter den hældes paa rene og tørre Glasfer, i hvis Hals man sætter en Prop af svagt sammentrykt Bomuld, men dog saa meget, at Luften udelukkes. Glasferne sættes derpaa Side om Side i en Gryde med Vand, som bringes ifog, og koges i 5—6 Minutter, hvorefter Glasferne optages, og der bindes et Stykke Blære eller Papir over Bomulden; de stilles paa et tørt Sted, hvor der dog ikke maa være for varmt.

En Blære, som skal bruges til at binde over Krukker og Glasfer, lægges to Timer forud i lunken Vand og astørres omhyggeligt med et Klæde; den kan i Reglen slækkes i 2 til 3 Stykker. Naar Krukkerne og Glasferne skulle aabnes, vædes Blæren om Kanten med varmt Vand og sættes over igjen, medens den er blød.

Tyttebær er billigt Syltetøj; dels fordi man selv kan indsamle Bærrene og dernæst fylte dem med $\frac{1}{4}$ Pd. Buddersukker til 1 Pot Bær. Man bør skylle Bærrene og afryste Vandet inden man sætter dem paa Ilden; det smager godt at koge strælende ituskaarne Bærer eller Gbler sammen med Bærrene.

Blaabær kan man som bekjendt ogsaa selv indsamle, eller i hvert Fald kjøbe dem billigt. Det

er en sund Frugt, og den bør behandles paa samme Maade som Tyttebærrene, kun med den Forskjel, at der ikke fyltes Væbber og Bær i Blaabær og at de koges med $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker til 1 Pot Bær.

Hindbær, som man ogsaa selv kan plukke i Skov, Gjerder og Hegn, maa derimod være fuldkommen tørre til Syltning. Syltet til Saft give Bærrene bedst Udbytte, men man gjør klogest i, ikke at afvride dem i et Klæde, derimod sætte dem over Ilden, mase dem i Gryden og lade dem koge i 5 til 6 Minutter og derefter afstrykke Saften fra Bærrene igjennem en Sie. Saften koges med $\frac{3}{4}$ Pd. Sukker til hver Pot.

Brombær ere jo ogsaa vildtvoksende, og behandles ganske som Hindbær; de egne sig langt bedre til Saft end til at fyltes hele.

Hyldebær, anvendt til Suppe, er særligt i alle Forkjølelses sygdomme udmærket at have tilhuse, og derfor bør man ogsaa fylte disse til Saft. De sættes over Ilden og mases, hvorefter de hældes op i en Sie, Saften afstrykkes, frahældes og koges med $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker til 1 Pot Saft.

Alt Syltetøj bør man omhyggeligt afflumme, enten det er Saft eller Bærrene forblive i Saften. I sidstnævnte Tilfælde kaldes Syltetøjet for „Marmelade“ *). Det hændes, at Saften, naar Bærrene

*) Marmelade er et fransk Ord og betegner friske Frugter, inddampet til Grød i deres egen Saft, men tilsat rigeligt Sukker.

syktes til „Marmelade“, bliver for tynd, i saa Tilfælde bør man næste Dag hælde Saften fra Bærrene, sætte den over Ilden, skumme den godt og indkoge den saalænge, at den løber bred fra Skeen, og enten paany give Bærrene et Opkog i Saften eller hælde den kogende over Bærrene.

Til „Marmelade“ egner sig bedst Solbær, Stikkelsbær, Jordbær, Kirsebær og Ribs. Som Regel benyttes altid til finere Syltetøj hvidt Sukker. I den foregaaende Artikel af Hr. Statskonsulent Riedel gives Anvisning paa det formaals-tjenlige i Tørring af Frugt og til Inddampning af Blommer m. m. til Mos. Derfor maa de her givne Vink og Oplysninger med Hensyn til Syltning af Frugt med Sukker ogsaa være tilstrækkelige.

Kaffe, Thee og Chokolade.

Det er ikke blot herhjemme i Danmark, at man nutildags har lært at drikke hidsende og varme Drikke og næsten at kaste Brag paa Vand og Mælk, de Gaver, som Naturen selv anviser, men det gaar ligesaa i andre Lande.

Af de oven for nævnte udenlandske Drikke er det hos os særligt Kaffen, der har taget Overhaand. Kaffe træet hører egentlig hjemme i Arabien, dets Frugt ser ud som et Bær, som, naar det er fuldmodent, i Størrelse og Skikkelse ligner et Kirse-

bær af højrød Farve; naar det bliver tørret, skrumper det sammen. Det kjødfulde Bær indeholder to Frø, hvoraf hvert gemmer sin Kim; selve Frøet er Kaffeboenen.

De høje Kaffepriser og den store Udbredelse, som Ryddelsen af Kaffe har taget — thi som bekendt har den endog trængt sig ind i de aller fattigste Forhold — har givet Anledning til, at der er bleven opfundne forskjellige Sammensætninger med en koffeligende Lugt og Smag; medens det kun er den brune Farve, som Kaffeboenen faar naar den ristes, eller som det i daglig Sprog kaldes „bliver brændt“, de have tilsælles med den ægte Bøne.

Der existerer f. Ex. store Fabrikker, som udelukkende kun beskæftige sig med at farve Kaffeboener, baade dem, der ere vorede paa Kaffe træer, og dem, der laves af Gips, Leer, Mel o. s. v. Saavidt drives nemlig Bedragerierne i vore Dage, at man ogsaa giver sig af med paa det mest skuffende at eftergjøre den ægte Kaffeboene. Da Farvningen, saavel af de naturlige som af de uægte Bøner, foregaar ved Hjælp af Jernvitriol, svovlsur Indigopløsning, Olier o. s. v., alt for at give Bønnen det mest troværdige Udseende og som særligt skal bevise dens Godhed, er det klart, at man ved Ryddelse af den Slags Surrogater for Kaffe kan risikere en Forgiftning.

Det er ubetinget langt fornuftigere at kjøbe fine Kaffeboener ubrændte og umalede, da man i

faa Fald dog selv er Herre over, hvilke Tilfætninger man vil benytte sig af. Uforfalsket Ciforie og Løvetand skader ikke, og tildels kan dette maaske ogsaa siges om de fleste andre Blandinger, der kjøbes under forskjellige Benævnelser.

Vil man overbevise sig om, at de købte og malede Bønner ikke ere forfalskede, da holder man en Thesefuld af dem i koldt Vand og rører dem om deri. Uforfalsket Kasse giver nemlig ikke Vandet Rulør; det gjør derimod alle Tilfætninger, og disse synke desuden tilbunds, medens de uforfalskede Bønner svømme ovenpaa. Kunstigt farvede og ubrændte Bønner kan man blot skjænke Vand paa, thi Ruløren meddeler sig strax til Vandet. Som oftest kan man skjælné dette allerede inden man kjøber Bønnerne, blot ved at gnide dem mellem Haandfladerne, idet disse blive smudsige af Farven.

Brændingen af Kassebønner kræver Opmærksomhed. Man kan til Brændingen anvende en almindelig Stegepande eller Gryde, men rister man dem over for rask Ild, ville de blive forkullede udvendig og dog ikke være gennemristede. Ilden maa derfor brænde svagt, og der maa uafbrudt røres i Bønnerne, der, saasnart de have faaet en mellemkastaniebrun Farve, maa tages af Ilden, medens man dog vedbliver at røre i dem indtil Farven er bleven mørkekastaniebrun som Følge af, at Bønnerne selv ere blevne tilstrækkeligt ophedede. Derpaa hældes de op i et Fad eller en Krukke, som omhyggeligt dækkes til og staar saaledes, indtil

Bønnerne ere blevne kolde, og først da males de. Denne Behandlingsmaade anvendes, fordi Smagen og Lugten skal blive ved Bønnerne. De bør males fint, thi af for grovt malede Bønner kan der saa godt som ikke laves Kaffe; de bør opbevares i en veltilluftet Krukke eller Blikdaase med tætsluttende Laag.

Man kan hverken fuge eller varme Kaffen i en Jerngryde, da den i saa Fald vilde blive ilde smagende og saa et daarligt Udseende. Man laver nemmest sin Kaffe i en Blik- eller Messingkande med en løs Ring inden i, og i denne en Pose syet af ikke for tæt hvidt Tøj eller strikket af hvidt Bomulds-garn. Denne maa omhyggeligt affylles i flere Hold Vand efter hver Gang den er brugt og ophænges efter Affylningen, for om muligt at blive tør, da Kaffen derved faar en behageligere Smag. En lignende omhyggelig indvendig Rensning af Kaffe-kanden maa ikke forsømmes, om Kaffen skal blive god og velsmagende.

Med Hensyn til tvefulsurt Natron, som tidligere er omtalt, maa denne kun anvendes i smaa Kvantiteter, for ikke at smage igjennem.

Man regner til en tarvelig Husholdning 10 Kvint brændte, malede Bønner og 3 Kvint Lovetand eller Ciforie til 2 Potter Vand, naar man vil fuge Kaffe til 7 à 8 Personer.

Paa Landet og i Provindserne kjøbe Smaafaarsfolk mest Rio og Santos Kaffe, og disse Sorter koste ubrændte fra 1 Kr. indtil 1 Kr. 15 Ore pr.

Pund. I raa Tilstand have disse Bønner, som i sig selv ere smaa, en blaagrøn Farve, mange af dem ere halve, nogle sorte, ligesom der ogsaa findes Smaasten mellem dem; disse maa omhyggeligt frapilles, hvilket i Reglen besørges hos Forhandleren.

I Kjøbenhavn og alle større Byer driffes mest Java-Kaffen. Af Farve er den blaa eller gullig; den bedste Sort er brungul. Den ægte Java-Kaffe taber meget i Vægt ved Brændingen. I raa Tilstand minder dens Lugt om Sæffelærred, hvilket som bekjendt laves af Hamp. Prisen for Java vexler fra 1 Kr. 20 Ore til 1 Kr. 75 Ore pr. Pund.

Stadig Kaffedrikkelsen — selv af uforsølfet Kaffe — giver Hjertebanken, Svimmelhed, Mandenød, Nervelidelser, Søvnløshed og Mangel paa Appetit, en gulsten Hudfarve, sløvt Ansigtstudtryk og fremkalder Afmagring.

Thee.

Medens Kaffen altsaa hos os spiller en meget stor Rolle, er det hos andre Nationer ofte Theen, der bærer Prisen.

I det store kinesiske Rige saavel som i Japan, Rusland og England er Theen en daglig Drik, som nydes i alt for store Kvantiteter.

Thee bliver maaske end mere forfalsket end Kaffe. Dels er det jo lettere at efterligne Theens Udseende ved Hjælp af tørrede Blade, dels er god, fin Thee en saa dyr Vare, at kun saa af de mest Bemidlede vide, hvorledes denne egentlig smager.

Det er nærmest Bladene af Piil, Kirsebær, Popler o. s. v., der maa afgive det passende Materiale til Fabrikationen af den gangbare Thee; Bladene farves paa aldeles samvittighedsløs Maade med Kobberfalte, Chromgult o. desl.

Hvorvidt Sagnet om, at Kinejerne først have glædet deres Ganer med et Udtræk af den Thee, vi altsaa i Europa skulle nyde paa anden Haand, er sandt eller ikke, maa staa hen, men alligevel er der vist kun saa saa lønnende og lette Opgaver for den jnu Kinejer og Mellemhandlerne som den, at narre os Nordboere, der visstnok ikke ere forvante med uforsøst Thee. Det er en bekjendt Sag, at der i England eksisterer Fabrikker, som opkjøbe den paa Hoteller og Gjæstgivergaarde benyttede Thee, som, behandlet efter alle Kunstens Regler, udføres over Tydskland til videre Forhandling.

Hos os anbefales i Reglen Kongo-Thee. Dens Blade ere tynde, korte og af en graasort Farve; ordentligt tilberedt er Drikken af lys Farve og har en behagelig Lugt. Haardt Vand egner sig ikke til Drikken's Tilberedelse, derfor tilsættes ganske lidt Natron.

En Hovedbetingelse for at opnaa uskadelig og velmagende Thee er: At Theepotten før Theen kommer deri er vel udfyldt, først med koldt og dernæst med kogende Vand, saa at den er saa hed som muligt, naar det kogende Vand derefter stænkes paa Theen. Theepotten maa ikke sættes over Ilden eller Gløder for at trække, thi kommer den ikog, taber den saavel i Smag som i Nærings-

værdi, da den derved bliver bitter og virker mindre oplivende. Den kan derimod hensesættes et Øjeblik ovenpaa den kogende Kjedel eller tildækkes med en vatteret Hætte syet af Klæde eller andet Stof, men helst bør den driffes snarest efter at den er lavet. God Kongo-Thee kjøbes for ca. 2 Kr. pr. Bund.

Chokolade.

Chokolade tilberedes af Kakaobønnen. Al Chokolade i Handelen indeholder Stivelse og Mel; men er dog en nærende Drik, saafremt den ikke indeholder altfor mange Tilfætninger i Stedet for Kakao (nemlig Stivelse), og saafremt den ikke er forfalsket ved iblandet Kalk, Monnie, Oker, Leer, Teglstensstøv, ja, endog Zinnober.

Den uforfalskede Chokolade skal have en ensartet brun Kulør, smage og lugte frisk og behagelig, og i Mælk eller Vand hverken blive for tyk eller for tynd; frem for alt ikke give et klisterlignende, slimet Bundfald. Lægen anbefaler undertiden at drikke Chokolade som styrkende Middel; vil man i saa Henseende være sikker paa, at Varen svarer til sin Bestemmelse og ikke er tilsat mulige for Ernæringen mindre gode Stoffer, bør man helst købe den paa Apotheket og uden Tilfætning af Sukker.

Man paahælder f. Ex. $\frac{1}{4}$ Pd. Chokolade saa meget koldt Vand, at dette ved Røgning over Ilden bliver til en blød Dejg, og tilfætter den det Kvantum Mælk, man mener at være passende, hvorefter det saaledes sammenblandede gives et Opkog.

Al og Brændevin.

Al og Brændevin ere ikke særlige nationale Drikke i den Forstand, at Danmark er det eneste Land, som fremstiller billige, men dog stærke, spirituose Drikke; de forskjellige Lande have nemlig hver sin berusende, national-ejendommelige Drik.

Skulde der tales om den danske Driks Ejendommelighed, maatte den vel nærmest ligge deri, at den fremstilles af Korn, som Følge af, at vi ere et agerdyrkende Folk. Franskmændene tilbereder f. Ex. Cognac af Vindruer, den kirgisiske Befolkning sin Drik kaldet „Kumys“ af Hoppemælk; Kineserne sin Drik kaldet „Sake“ af Riis, medens andre tropiske Folkeslæg tilbereder deres Brændevin af Palmer osv.

Vi se altsaa, hvorledes der alle Begne blandt de Produkter, som hvert Land frembringer, ere nogle, som kunne tjene til Fremstillingen af hidsende og berusende Drikke.

Det Berusende ved Drikken skriver sig fra, at der ved Gjæringen af Stivelse eller sukkerholdige Stoffer dannes Alkohol. Den rene Alkohol er stærkt irriterende foruden at være meget berusende, og indeholdes i vældende Mængde i de forskjellige ovenfor nævnte Drikke. Hvidt Al indeholder i Reglen 1 til 2 pCt. Alkohol; Baiersk Al i Reglen omkring 5 pCt.; Vin fra 5 til 20 pCt.; Brændevin, Cognac og Rom fra 30 til 55 pCt. Disse

forskjellige spirituose Drikke ville alle kunne virke berusende i Forhold til den Alkoholmængde, de indeholde, og de Kvantiteter, i hvilke de nydes.

Det gamle Ord om „Nippedriks“ berusende Følger er sandt; gjentagen Nydelse af selv smaa Mængder Alkohol i svage Drikke er ogsaa berusende. — Vi kjende Alle den latterlige Skikkelse af Aldranteren med den tykke Mave, de tynde Been, det svømmende, halvt lykkelige og dog saa dumme Blik; kortaaend og usikker er han i Gangen, og plaget af en vis Snakkesjalighed og Brølevorenhed. Det raa Menneske, som idag er ædru og imorgen fuld, har sine evige Løjer af ham, men den tænkende Næste gysen ved den sorgelige Historie, som disse ubedragelige Tegn paa den langsomme, men sikke Alkoholforgiftning fortæller. — Den ved Alkoholen fremkaldte legemlige Brøst strækker sig videre end til Hjernens Slappelse og Modstandsevnenes Svækkelse; Giften fremkalder Fedtbelæguinger paa Hjertet og andre Organer. Leveren, denne vor vigtigste Kirtel, omdannes til Fedtvæv, Hjertets Funktioner (Bevægelse) skades og Fordøjelsen hæmmes. Legemet og Hjernen, berøvede deres naturlige Virkekræfter, maa søge stadig Hjælp i pirrende og opstrammende Midler, indtil omsider det Hele ramler sammen.

Det er en godtgjort Kjendsgjerning, at den kroniske Alkoholisme, det vil sige „Brændevinsfygdommen“, ikke blot er Skyld i de fleste ulykkelige Egetestaber, de fleste Sindsfygdomme og

Forbrydelser, men ogsaa har fremkaldt de fleste Selvmord *).

Hvor er det ikke nedsettende for Danmark, at andre Nationer kunne, statistisk paavist (med Tal), beraabe sig paa, at vort Land i Forhold til sin Folkemængde har det største Antal Selvmord at fremvise, og at de fleste af vore Sindssyge kunne takke et tidligere driffældigt Liv for deres ullykkelige Tilstand.

Den altfor udbredte Tro paa, at hvad der smager godt, maa være sundt, har her sit bedste Modbevis. Maatte dog denne uimodsigelige Sandhed kunne bringe Enkelte til Eftertanke over Olsyl-deriets uundgaaelige Følger.

Alkoholforgiftningens endelige Udslag i Drankergalskaben, det saakaldte „Delirium“, er saa velbekendt, at det ikke behøver Omtale. — De berusende Drikkes gode Egenskaber, det vil sige, deres inden for fastsatte Grændser oplivende og nærende Egenskaber, kunne ikke tjene Drankeren til Undskyldning, dertil er Afstanden mellem Maadehold og Overfyldelse altfor let kjendelig; kun dyriisk Begjærighed og Mangel paa Karakterstyrke leder til Fyllderi.

Hermed er altsaa sagt, at Ol som ethvert andet Næringsmiddel, navnlig Hvidtøl og andre Osorter, der kun indeholde meget lidt Alkohol, brugt med Maadehold er tilladeligt. Det overhaandtagende

*) En rædsefuld Kjendsgjerning ved Sindssygdomme, fremkaldte ved Alkohol, er deres Arvelighed.

Fylderi med 6—8—10 ja 12 Bajere daglig er en sørgelig Kjendsgjerning, som en Gang i Fremtiden, dersom dette Forhold udvikler sig videre, vil medføre Landets økonomiske Ruin. De amerikanske Teatotaler-Arbejdsmænd (Afholdenhedsmænd), lønnes højere og arbejder bedre end deres driffende Kammerater. Naar hver Hustru giver sin Husbond sund og nærende Spise, tilberedt af Landets Produkter, og Husbonden holder sig selv i Vre overfor Hustru og Børn, da bliver Hjemmet, om end aldrig saa fattigt, dog rigt. — Den danske Nation er ikke endnu saa ødelagt, at den ikke kan undvære Parringsmidler; maatte den heller aldrig blive det.

Forskjellige Spisers Tilberedelse.

Formad.

Det er ikke let at opgive, hvor meget eller hvor lidt Kjød man skal benytte til Suppe, da dette kommer an paa, hvilket Stykke af Dyret man vælger, og hvor kraftig man vil have sin Suppe. Til en god kraftig Kjødsuppe regnes imidlertid gennemsnittlig 1 Pd. Kjød til en Pot Vand.

Vil man have Suppen kraftig, sætter man Kjødet paa Ilden i koldt Vand med Salt, da Kjødsaften derved udtrækkes og iblandes Vandet. Foretrækker man, at Kjødet beholder den overvejende Del af sine Safter, da sættes det over

Ilden i kogende Vand, hvilket har til Følge, at Kjødet bliver saftigere, men Suppen ikke saa kraftig; Saltet tilsættes først efter at Suppen er skummet.

Til en god Suppe ere de kjødsfuldeste Stykker altid de bedste (se Side 48). Iligemaade det friskeste Kjød, men jo ældre Dyret er, jo mere kraftig og klar bliver Suppen, medens Kjødet gjennemgaaende er mere haardt og stortrevlet. Kjød til Suppe afvaskes og skylles i koldt Vand, men maa altjaa ikke blive staaende deri (se Side 7); det sættes altid paa Ilden med saa meget Vand, at dette staaer noget over Kjødet. Naar Gryden begynder at komme ifog og Kjødet at sætte Skum, vendes det for at forhindre, at Skummet sætter sig fast paa selve Kjødet, og man bør derfor altid blive ved Gryden indtil Suppen har affummet.

Suppe maa aldrig komme af Kog, og maa kun spædes, hvis det behøves, med kogende Vand. Suppe maa ikke koge for stærkt, og saa snart den er affummet kun koge under Laag, da den ellers mister sin ædleste Smag og bedste Kraft.

Kjødsuppe koges bedst i en indvendig glaseret Jerngryde eller Bliffassjerolle. — Naar Kjødet er mørt, bør det optages og strøes med lidt Salt inden det henstilles, hvad enten det skal spises strax eller ved Lejlighed. Suppen derimod ophældes og fraskummes Fædet, hvorefter den, efter at være fiet, hældes tilbage i den velaffyllede Gryde, og sættes paa Ilden med en Bidst bunden sammen af Silleri-

blade og Peterfille tilligemed velrenfede Porre, Selleri, Gulerødder, eller hvilke andre Grønsager man muligvis samtidigt ønsker at have i Suppen, f. Ex. Urter, Bønner, Rosenkaal, Blomkaal o. s. v.

Et rent, ikke for fint eller for stift Stykke Lærred, stort nok til at dække Bunden i Sien, bidrager hyderligere til, at Suppen vinder i Udseende, fordi den derved bliver klarere. Et saadant Stykke Lærred maa kun anvendes til samme Brug, ligesom det maa skylles og hænges til Tørring efter hvert Brug.

Det Fædt, som fraskummes den spikrogende Suppe, iblandet Mel og tilsat enten kogende Mælk eller Vand og tilsidst Æg, giver en Dejg, som i Lethed og Belsmag langt kan overgaa en Dejg, f. Ex. til Melboller, hvortil er brugt endog det allerbedste Smør; selvfølgelig lader det varme Fædt sig ogsaa anvende til Stuvning o. detsl.

Henkogt Suppe. Kjødet af en Spædekalu sammen med et godt udbasket, flækket og velrenset Dreghoved, et Stykke Halskjød eller Dreffant, koges i rigeligt Vand og Salt og skummes omhyggeligt. Naar Kalvekjødet næsten er mørt, tages det op og lægges affvalet i Luge (se Side 39) og spises senere som sprængt Kjød med Gemyse*) til, eller i

*) „Gemyse“ er et Ord, vi have laant fra Tydskland; vort eget Sprog ejer ingen særlig Benævnelse for alle Viretter til Kjød o. s. v., udelukkende tilberedte af Haveurter. Det er Tydskerne — de nærmeste Naboer vi ere i Fastlandsforbindelse med, — der have været vort Forbillede med Hensyn

Forening med Flæsk, naar man koger Urter, brune Bønner m. m. Naar Dyrehovedet, som taaler længere Kog, er mørt, frapilles Benene, hvorefter Kjødet udnytttes til Finker, til Hachee eller spises varmt med Peberrodssauce, eller paa lignende Maade. Paa samme Maade anvendes Skankeskjødet, hvorimod man bedre kan nedlægge Halskjødet i Luge til senere Brug.

Suppen maa fremdeles koge indtil man antager, at den bliver stiv saasnart den tages af Ilden, i hvilken Anledning man anstiller en Prøve ved at ophælde lidt i en Kop. Saafremt det viser sig, at den er tilstrækkelig kogt, sies den og hældes i Stenkruffer eller Tydepotter, og bliver staaende deri, indtil den er fuldstændig kold og stiv. Derefter dækkes den med et udkogt, rent Stykke Lærred, hvorover der strøes et tykt Lag tørt og godt Salt eller Krufferne tilsmeltes og henstilles paa et Sted, hvor der ikke er varmt. Saaledes behandlet, kan Suppen staa i et helt Aar.

Der behøves kun 2 à 3 Skefulde af en saadan henvogt Suppe til en Portion, stor nok til 4—5 Mennesker.

Selvfolgelig maa denne Suppe inden den

til Benyttelsen af vore Haveprodukter som et væsentligt Bidrag paa Ernæringens Omraade. Men det er Hollænderne, som Kong Christian den Anden indkaldte, der forbedrede Dyrkningen af vore Haveurter, og det er disses Efterkommere, Amagerne, som den Dag i Dag beherske Markedet.

anrettes tilsættes Vist og Rødder o. s. v., som koges mere forinden den anrettes. Den afgiver ubetinget en god Grundbestanddel til efternævnte Supper, saafremt man ikke har ferst eller saltet Rjød eller Flæst til at putte i Gryden.

Suppe med Riis. Riisen maa, forinden den kommes i Suppen, være godt skoldet i to Hold Vand. $\frac{1}{4}$ Pd. Riis til 3 Potter Suppe.

Til Suppe med forskellige smaa skaarne Grønsager, jevnet med Sago eller Byggryn, bruges $\frac{1}{4}$ Pd. i $2\frac{1}{2}$ Pot Suppe.

Engelsk Suppe. 2 Pd. smaat skaaren Drethjød koges i 6 Potter Vand i $1\frac{1}{2}$ Time. 2 Pd. Kartofler, $\frac{1}{2}$ Pd. Gulerødder og 1 stor Kaastrabi eller Selleri, skaarne i Tærninger, kommes i tillige med et stort Løg, lidt stødt Ingefær og Peber, og koges tilsammen indtil det Hele er mørt. Rigeligt Maaltid til 6 Personer.

Syresuppe. Lidt Fedt smeltes, og deri afkoges 3 Haandfulde frisk plukkede, fint hakkede Syrer, eller 1 god Skefuld henvogte Syrer, iblandes Mel og opspædes med tynd Rjødsuppe til en passende Tykkelse, hvorefter der til omtrent 2 Potter Suppe tilsættes 1 Pot Mælk og lidt Sukker. I Suppen kommes Rug- eller Hvedebrødstærninger, afbagt i Fedt eller Margarine, sammen med lidt Sukker.

Kartoffelsuppe. 2 Pd. halvfogte Kartofler, to smaat skaarne Løg, 12 Kvint Fedt og 4 Potter Vand koges henved 1 Time, hældes igjennem et Dørslag og tilsættes 1 Pot Mælk og 3 Spiseffe-

fulde Mellembyggryn, lidt Salt og Peber. Til 6 Personer.

Gule Urter. Urterne skylles, efter at de ormbidte ere frapillede, og henstaa i Vand Natten over, forinden de skal koges. De sættes over Ilden i det samme Vand, hvori der kommes en Smule Natron, Vandet maa staa rundeligt over dem, og de skal koge indtil de ere saa møre at de med Lethed lade sig mase til Grød, hvorefter de guides igjennem et Dørslag indtil kun Skallerne blive tilbage. For at faa dem til at passere Dørslaget, paahældes saa megen salt eller ferst Suppe, at Urterne derved faa en passende Tykkelse. De sættes nu atter paa Ilden sammen med nogle pillede, men ikke for store Rødløg eller Skarlatter, itustaarne Kartofler, Gulerødder og om man synes Selleri eller lidt hakket Timian, og koger indtil disse Grønsager ere møre. Til Urterne spises Kjødmaden eller Flæsket, paa hvilket Suppen er kogt. 1 Pot Urter er tilstrækkelig til 5 Personer.

Graa Urter behandles ganske paa samme Maade. Saasnart de ere gnedne igjennem Dørslaget, sættes de paa Ilden med et Par Laurbærblade, Sukker og Eddike. Suppen, der bruges, kan godt være kogt paa røget Flæsk.

Brune Bønner tillaves paa samme Maade.

Grønsuppe. Kjørvel, Spinat, Savoj- eller Spidskaal pilles, skylles og hakkes grovt og koges med 1 Pot Vand til to rigelige Skfulde af Grønsagerne. Saasnart disse ere møre, frahældes Vandet,

og til hver Pot udrøres 2 Skefulde Byg- eller Havremel i koldt Vand, som iblandes, hvorefter det Hele sammen med Grønsagerne, lidt Salt og et Par Peberkorn faar et Opkog. Iblandet smaatkskaaret stegt eller kogt Flæsk bliver denne Suppe baade velsmagende og nærende.

Grønsøbekaal. Naar Kaalen er renset, skyllet og derefter sat paa Ilden i kogende Vand for at faa et Opkog, afhældes og afstrykkes Vandet godt, hvorefter Kaalen hakkes og kommes i den færdige Suppe. Denne Suppe, som kan være kogt paa grønsaltet, røget eller ferst Flæsk, maa helst jevnes med Havregryn, som dog først drykses i efter at Flæskemaden er kogt mør og optaget, ligesom ogsaa Grynene, saasnart de ere kogte, fræsies, hvorpaa Suppen sammen med den hakkede Kaal, de smaatkskaarne Gulerødder og Kartofler, faar et Kog, indtil Rødderne ere blevne møre. Flæsket spises til Kaalen.

Hvidkaalsuppe laves paa samme Maade, men Kaalen affoges ikke; den hakkes raa og kommes i Suppen sammen med nogle Peberkorn og lidt Kommen, og om man synes, kan den jevnes med lidt Bygmel udrørt i Mælk.

Svinerhygsuppe. Ferst Svinerhyg hugges i passende Stykker og sættes over Ilden med et i 4 Stykker skaaret Hvidkaalshoved, frataget de yderste Blade, lidt Salt, helt Peber og forskjellige Rødder samt Kartofler, hvorefter det Hele koges, indtil det er mørt.

Fiskeuppe. Alt Vand, hvori ferst Fisk er

fogt, kan anvendes til Suppe, saafremt der ikke er anvendt alt for meget Salt. Man sætter Suppen over Ilden med 1 Spisestefuld Havregryn til 1 Pot Suppe, der fræsies saasnart de ere møre, hvorefter Suppen atter sættes paa Ilden med itustkaarne Gulerødder og Persille. Man kan ogsaa komme itustkaarne Vbler og tørrede Svedster i, og affmage Suppen med lidt Sukker og Eddike.

Maaljesuppe tilberedes paa lignende Maade.

Sødsuppe. Hertil kan bruges Sago-, Perle-, Byg- eller Risengryn, og man beregner $\frac{1}{2}$ Pd. til 4 Potter Vand. I Suppen kan koges tørrede eller friske Vbler, Bær eller Blommer (syltede Blommer), sammen med et lille Stykke Kanel og nogle faa Nelliker. Har man f. Ex. syltede Kirsebær, Brombær, Hyldebær, Blaabær eller Saft, bør man tilsætte Suppen deraf for at give den et mere indbydende Udseende og Velsmag; tillige sødes den med Sukker eller Sirup og tilsættes en ubetydelig Smule Eddike.

Havresuppe er som bekjendt meget nærende og iær i Sygdomstilfælde yderst velgjørende. En Pægel Havregryn drysses i 4 Potter kogende Vand og koges med Laag over i 2 Timer. Man fier Suppen efter at alt Skum omhyggeligt er borttaget, og lader den atter faa et Dpfog, kommer Sukker eller Sirup i, og om man vil og har det, lidt syltet Saft eller Bær. Mange Syge maa kun nyde den uden al anden Tilfætning end lidt Salt. Bagte Boller, enten af Byg-, Kartoffel- eller Hvede-

mel, sættes paa, man kan ogsaa afbage saavel Rug-
som Hvedebrød, skaaren i Terninger, i Margarine
og lidt Sukker og komme disse i Havresuppen.

Til Frugtsupper, hvad enten de tilberedes
af friske eller tørrede Blaabær, Hyldebær, Kirsebær
o. s. v., maa Bærrene skylles forinden de sættes
over Ilden i koldt Vand. Naar de ere kogte til-
strækkeligt, affies de, og Suppen jevnes enten med
Ris-, Sago- eller Kartoffelmel, hvorefter den jødes
med Sukker eller Sirup. Særlig nærende er Suppe
lavet af Blommemos (10 Kvint Gryn og 5 Kvint
Blommemos til hver 3 Pægle Vand). Sukker og
Sirup efter Smag.

Ollebrød. Til 3 Potter Ol bruges godt og
vel 2 Pd. i lidt Vand opblødt Rugbrød. Man
maa paase, at Ollet og Brødet ikke brænder paa,
og derfor flittig røre i Gryden. Man jøder med
lidt Sukker eller Sirup, og naar Ollebrødet skal
anrettes, ihældes der 1 Pot afsvalet, men med 3
Spisefkeer Bygmel jevnet Mælk.

Malkeretter.

Mælk maa altid koges, førend den iblandes
Gryn eller Mel. Ingen Mælkepijs maa saltet før-
end den anrettes. Da Mælkemad skal koge længe,
maa Ilden brænde jevnt, da Mælken eller let spies.

Grød af Byggryn. I 5 Potter kogende
Mælk drysses $1\frac{1}{2}$ Pægle mellemgrove Gryn, som
maa koge i $2\frac{1}{2}$ Time, og er til 5 Personer.

Bælling af Byggryn. Til Bælling bereg-

nes 1 Pot Mælk og 2 Spijskeer fulde Gryn til hver Person, og maa koges i $1\frac{1}{2}$ Time.

Boghvedegrød. Til $\frac{1}{2}$ Pot fine Boghvedegryn bruges 4 Potter Mælk. Til 5 Personer.

Risengrød. $\frac{1}{2}$ Pd. Gryn pilles, skylles i koldt og skoldes to Gange i kogende Vand, kommes dernæst i $2\frac{1}{2}$ Pot kogende Mælk, der koges i 1 à $2\frac{1}{2}$ Time. Til 5 Personer.

Kjernemælksgrød. $\frac{1}{2}$ Pot Boghvede eller fine Byggryn røres i $2\frac{1}{2}$ Pot kold Kjernemælk eller Tykmælk, som er godt udpisket, og sættes paa Ilden under stadig Omrøren, indtil den koger; den skal koge 1 Time og er til 5 Personer.

Kjernemælksuppe med Brød. Levninger og Affald af Rug- og Hvedebrød sættes over Ilden med koldt Vand og koges godt i $1\frac{1}{2}$ à 2 Timer til en Balling. I 2 Potter Kjernemælk røres $\frac{1}{2}$ Pægel Riismel, hældes sammen med Brødvællingen og tilføjes lidt Sukker efter Smag.

Grød af Kartoffelmel. 12 Lod Mel ud-røres med $2\frac{3}{4}$ Potter Mælk; der maa stadig røres i Gryden medens den koger, at Grøden ikke klumper. Saasnart den er færdig, maa den tages hurtigt af Ilden, da Grøden ellers bliver lang, og lidt Fedt eller Margarine røres i. Til 5 Personer.

Havregrød. 1 Pot Vand sættes over Ilden med lidt Salt, og naar det koger, kommes $\frac{1}{4}$ Pd. eller 25 Kvint Havregryn deri og koges 1 Time. Der maa stadigt røres i Gryden, indtil den er ikog, og senere af og til. Spises med Mælk og lidt Sukker til.

Oloft. 1 Pot Hvidtøl og 2 Potter Mælk, hvori er udrørt en Spisestefuld Mel og Sukker efter Smag, sættes samlet paa Ilden, men maa røres i, indtil det koger og ophæledes med det samme, for ikke at skilles ad; lidt Salt tilsættes. Rugbrød fkaaren i Tærninger, bagt i Fedt eller Margarine sammen med lidt Sukker, spises til.

Om det Uheld skulde indtræffe, at Mælk eller Vælling vides, kan man borttage den svedne Lugt ved at neddyppe deri nogle nylig glødede Træful indjvøbt i et lille rent vasket Stykke Løj.

Naar man efter at have kommen en Spisestefuld reven Beberrod i 2 Spisesteker koldt Vand lader det staa og trække en Timestid og derefter iblander et stort Fad sød Mælk en Skefuld af dette Udtræk, holder Mælken sig længere; Tilfætningen giver ingen Afsmag. — Man kan ogsaa tilsætte sin Mælk eller Gløde, naar man koger den, en ganske ubetydelig Smule præpareret Soda (tvefulsurt Natron), hvorved den ogsaa holder sig lidt længere fri for at blive syrlig.

Behandlingsmaaden af Kjød og andre nærende Retter.

Eftermad.

Der findes ofte i mange Kogebøger en hel Sammenhoben af højst urimelige Opskrifter, som om

det kun gjaldt om, at tilvejebringe den største Af-
 vexling med Hensyn til Mad, og derfor en Mang-
 foldighed af Retter. At dette paa sin Vis har
 hidraget til at opelske Uforstand og Trang til Over-
 forfinelse paa Ernæringens Omraade, ogsaa i det
 lille Hjem, er let forklarligt. Og dog er Sand-
 heden kun den, at Mennesket spiser for at leve, men
 lever ikke for at spise.

Jo mere Finsølelse et Menneske er Besiddelse
 af med Hensyn til sin egen Værdighed, jo lettere
 vil det ogsaa falde ham at spise fornuftigt, hvilket
 vil sige, at drage den størst mulige Nytte og Fordel
 af de nationale Ejendommeligheder, der frembyde
 sig paa Ernæringens Omraader, fordi de bunde i
 Jord- og Klimatforholdene, og derfor ere let op-
 naaelige.

At Stegning af et Stykke Kjød eller Flæsk af
 varmblodige Dyr eller af Fisk, hvorved bevirkes, at
 det raa Fødemiddel forvandles til en Spise, hvis
 Safter og Velsmag — saafremt de bevares — end
 yderligere forøger Næringsværdien, og aldeles
 sikkert kan henregnes som hørende til Menneskets
 oprindelige Føde, trænger ikke til yderligere Be-
 kræftelse. Sædtigt stegt Kjød har alletider været
 anset for at være et særligt velsmagende Maaletid,
 let fordøjeligt og i høj Grad egnet til at vedlige-
 holde Velbefindendet og de legemlige Kræfter.

For at det Kjød, der skal steges, kan beholde
 sine Safter og ejendommelige Velsmag — Ste-
 gen være af Dyr eller Fugl — bør Ovnen,

hvori man vil stege, forud have en saa høj Varmegrad, at Stegen hurtig bliver brun og haard udevendig; thi derved indesluttet største Parten af Rjødasterne.

Efter at være afvasket i koldt Vand, bestrøes Rjødets med Salt inden det sættes til Stegning, og bør have et Underlag af Fedt eller Smør. Men enten der dertil anvendes Fedt eller Smør, maa jaavel det One som det Andet være friskt og godt, da det fremmede Fedtstof vil komme til at paavirke Stegens Belsmag, fordi det iblandes Rjødasterne, jaameget mere, som man slittigt maa dryppe Stegens Overflade — for at den ikke skal blive udtørret — med Safterne. Disse Safter, som altsaa udsiver under Stegningen, kaldes, efter at alt Fedtet omhyggeligt er fraskummet, for „Sky“, og af den laves Saucen til Stegen ved Hjælp af en Sammenkogning af lidt Smør eller Fedt med Mel, som derefter opspædes med den kraftige Sky til en passende Tykkelse. — Saaledes pleje vi Danske at lave vore Saucer til Steg; Englænderen derimod spiser f. Ex. aldrig andet til sin Steg, end den blotte og bare kraftige Sky.

Steger man i en Tærtepande eller Gryde, bør Fedtet eller Smørret brunes førend Stegen kommer i, og Laaget maa ikke paasættes førend den er lysebrun. For at forhindre, at Steg bliver for mørk af Udseende eller brændes, kan der paahældes lidt tynd, men velsmagende Suppe, Ol eller Vand.

Enhver Steg bør have saa liden Undervæde

som blot muligt, men da der ogsaa gives Stege, som formedelst deres Magerhed eller Videnhed ere mere udsatte for at blive tørre, trænge disse selvfølgelig til mere Væde. Naar Stegen kun er lille, bør man ogsaa tage i Betragtning, at det vilde være urigtigt at stege den i en stor Pande og Døn, istedet for i en Gryde af passende Størrelse. (Se Side 43, forskjellige Rjodsorter).

Dresteg kræver ingen særlig Behandling forinden den sættes til Stegning, men hvor længe denne skal vare, vil være afhængigt af dens Størrelse og Tykkelse. Et Stykke Dresteg paa 16—18 Pd. behøver mindst 3 Timers Stegning.

Paa Kalvesteg aftages Hinderne; den bliver mere velsmagende om den spækkes enten med saltet eller røget i fine Strimler skaaret fedt Flæsk, og dette lader sig let udrette enten ved Hjælp af en saakaldet „Spækkenaal“ eller en lille spids Kniv.

Lammesteg behandles som Kalvestegen, kun at Hinderne ikke behøve at aftages; den spækkes med vel affyllet og pillet Persille.

Flæskesteg. Svaren skræbes og ridses i Strimler eller Tærninger, hvorefter den indgnides med Salt. Det er en Nødvendighed, at den steges godt, da denne Steg ikke bør være rød indvendig*), thi i saa Fald svarer den ikke til, hvad Klogskaben byder, trods dens store Næringsværdi og Velsmag.

Gestekjød. Man koger ikke for stærk, men god Eddike med nogle Lavrbærblade, et Par Nelliker

*) Se Side 42: Om Drifiner.

og Peberkorn, og efter at have afvasket Rjodet godt, overhældes det med den varme Eddike, og man lader det staa deri en Dagstid. Man bruner noget Fedt eller Margarine og lægger Stegen deri, efter at man først har bestrøet den med Salt og lidt Sukker og steger den med megen Paapasselighed, efter at den først er brunet under lukket Laag. Da den let brænder paa, maa den vendes en Gang imellem. Roger Bæden hen, paahældes lidt kogende Vand sammen med lidt Mælk. Da denne Sky er tilbøjeligt til at skille, maa man forinden man bruger den til Sauce, sie den igjennem en Sigte; Stegen kræver en rigelig Sauce, og om man finder denne smager for sur, kan man komme lidt Sukker i. Hestekjød stegt paa den Maade afgiver et fortræffeligt Maaltid. (Se Side 92).

Gæs og Vender. Efter at være vel afvaskede gnides de indvendig med Salt, Peber og lidt Sukker, og fyldes med skrællede ituskaarne Vbler og tørrede Blommer, hvorefter de synes sammen baade for oven og for neden. Man kommer lidt Vand ved, naar de sættes paa Ilden, og paa seer, at dette ikke formindskes under Stegningen, da i saa Fald alt Fedtet smelter af dem og de blive indtørrede af Udseende. De maa dryppes under Stegningen.

Duer og Kyllinger bør steges i en Gryde. Duen kan man fylde med lidt Franskbrod dryppet i Mælk, og om man vil, spække med lidt Flæsk; Kyllingen fyldes med Persille.

Boeuf er Benævnelsen for Drekjød, som udskaares i Skiver, efter at Sener og Hinder ere

borttagne, er udbanket med en Rjødhammer, derefter atter haffet sammen med Bagen af en Kniv, og formet i runde eller aflange Stykker af passende Størrelse, bestrøet med Salt og Peber. (Se Side 43). Panden, hvori Boeufen skal steges, maa sættes over stærk, blussende Ild, og den bør være saa hed, at Fedtet, Margارينen eller Smørret, saasnart det kommes i, hurtigt brunes, saaledes at Boeufen hurtigt bliver gennemstegt uden at brændes eller blive haard, og sammen med nogle pillede, ituskaarne Løg. Saasnart Boeufen er lagt i Panden, lægges der oven paa hvert Stykke en Smule Smør, Margarine eller Fedt, og i samme Øjeblik Rjødjafterne vise sig og boble frem oven paa hvert Stykkes Overflade, vendes dette hurtigt, hvad enten Smørret eller Margارينen er smeltet eller ej. Naar saaledes er skeet, hører der ikke meget til, at Boeufen er gennemstegt, og den anrettes da paa et opvarmet Fad.

Man vedbliver imidlertid at røre i de paa Panden værende Rjødjafter iblandet med Fedtet eller Smørret, og kan, om man vil, kommes deri lidt mere smaat skaaren Løg, og naar disse ere mere, afjevnes det Hele ved at ihælde en ubetydelig Smule koldt Vand, hvorefter den nu færdige Sauce hældes over Boeufen. Mange bruge at vende hvert Stykke Boeuf i lidt Mel, forinden det lægges paa Panden, andre undlade f. Ex. ganske Løg til Boeuf, men hver faar følge sin Smag i den Retning.

Bankekjød. Drekjød skjæres i Skiver paa en Fingers Tykkelse, bankes godt, bestrøes med Peber

og brunes i Fedt, Margarine eller Smør og lægges ovenpaa hinanden i en Gryde sammen med et Par ituskaarne Løg og et Par Laurbærblade. Mel, Fedt, Margarine eller Smør bages sammen og spædes op med tynd Suppe eller kogende Vand til en Sauce, der hældes over Kjødet, som koges mørt under luffet Laag.

Karbonade laves fortrinsvis af Kalve- og Svinekjød og behandles i Lighed med Boeuf, idet man kan tage Kjødet, som skal anvendes dertil, efter eget Godtbefindende. Til Karbonade bruges hverken Løg eller Peber.

Svinemørbrad er lige velsmagende enten kogt eller stegt, da det er det fineste Stykke Kjød paa Dyret, men fornemmelig steges den, og i saa Fald kan man efter Behag banke den lidt flad eller lade den beholde sit Udseende, kun at man omhyggeligt aftrækker Hinderne og det Fede, bestrøer den med Salt og drypper den flittig under Stegningen. Den er fortræffelig til at lave Fars af.

Stegt Dyr, Kalve- eller Lammeslever lægges i koldt Vand, hvorefter man med Lethed kan aftage Hinden, de større Blodkar bortskjæres og Leveren skjæres i Stykker, som man udvasker hver for sig og afstrykker i et Klæde, vender dem i Mel iblandet Salt og Peber og steger dem sammen med smaa skaarne Løg i Fedt eller Margarine, og jevner Sauceen med lidt Mælk eller tynd Suppe og afjevner den med en Smule kold, fordi den let skiller.

Svinelever behandles paa samme Maade,

fun er den meget tør som stegt, og de Fleste foretrække derfor at lave Leverpølse af den. Det smager imidlertid ikke ilde, naar man steger den, at spække den med et Par Laurbærblade, (se Side 46).

Oxekallun. Kallunnet kan lægges en Times-tid i koldt Vand, hvori er kommet en ubetydelig Smule Kalk. Efter at være taget op heraf, skræbes og skylles det i flere Gange Vand, hvorefter det trilles sammen i Form af en Pølse, ombindes med Seglgarn og koges mør i Vand med Salt i, steges derpaa i tykke Stykker, og det smager udmærket at brune Fedt eller Margarine og bræde det deri. Man maa helst brænde Melet til Sauce, hvilket skeer paa den Maade, at man hurtigt rører det frem og tilbage paa den glohede Pande eller i Gryden indtil det, uden at brændes, er bleven lysebrunt, og saa først ibager det i Fedtet eller Margarine. Til denne Ret, der er lige saa velsmagende som den er nærende og tillige billig, smager det udmærket at spise en eller anden Grønret eller ogsaa Kartofler.

Man kan ogsaa fylde Kallunet, forinden man koger det, med skrællede og itustaarne Æbler eller Pærer og spise det overhældt med en fed Sauce, hvori man kan komme forskjellig frisk eller tørret Frugt, f. Ex. tørrede Svedsker.

Lamme-Kallun behandles paa samme Maade, men steges i Tærninger eller Skiver forinden det sættes over Ilden, koges mørt og ophældes i Dørslag for at Vandet kan løbe af. En Sauce laves

paa sædvanlig Maade, men fortyndet med Mælk, og naar den er færdig, kommes i den enten Rosiner eller Rorender, lidt Mustatblomme og en lille Smule Suffer, og heri koges hele Kallumet indtil Rosinerne eller Rorenderne ere møre.

Lob-couje*). Suppekjød, Steg og kogt Flæsk skjæres i Stykker og kommes med nogle smaatksaarne Løg i en Gryde sammen med lidt Fedt eller Margarine og brunes, men uden at brændes, og paa-hældes lidt Suppe. Kogte og itusksaarne Kartofler blandes i sammen med lidt Salt, et Par Laurbærblade og lidt hele Peberforn og koges sammen indtil det Hele er vel sammenkogt. Mange iblande nogle Gulerødder.

Det er en statistisk bevist Kjendsgjerning, at Faareholdet herhjemme er i stadig Tilbagegang. Grunden hertil maa søges i, at Jordbundsforholdene og Klimaet mere egne sig til Opdrætning af Kvæg i større Mængde end til Faareavl. Og dog skylder saa mangt et Smaakaarshjem, særligt langs Vestkysten, det uanselige, langmodige og haardføre Hedesaar, at det Aar efter Aar ikke blot faar Sul i Gryden, men ogsaa Uld til Hoserne og Badmel til Kofte.

Den store Mængde saltet islandsk Faare- og Lammekjød, som aarligen indføres her i Landet og sælges billigt, erstatter imidlertid det tarvelige Hjem

*) Lob-couje kommer af det engelske Ord „Lob“, Udtryk for simpel Matros, og „couje“ Mad.

i Kjøbstæderne vor egen formindskede Produktion af Faare- og Lammekjød. Der er f. Ex. i Aaret 1890 indført over 300,000 Pund af disse Kjødforter.

Det islandske Faare- og Lammekjød giver, efter at den fornødne Udvanding og Røgning er foretaget, sammen med en Ket stuvede Grønsager et godt og velsmagende Maaltid, medens Suppen, hvori Kjødet er kogt, naar den blot ikke er alt for salt, selvfølgelig er anvendelig til forskjellig Formad. (Se Side 108).

Fars af Kjød, Flæsk eller Fisk. For at faa god Fars er det nødvendigt at bruge Agtpaa-givenhed og Omhu ved Skrabningen og Hafningen, og senere, naar Kjødet, Flæsket eller Fisken skal røres med Mælk, Suppe eller Vand. Til 1 Pund skrabet Kjød tages omtrent $\frac{1}{3}$ Pund Tælle eller Flæsk, som haffes sammen med 2 Spisestefulde Mel og om man vil lidt Vand, saalænge indtil det er bleven sejgt og sammenhængende, og lidt efter lidt tilføjes nu Mælken eller Suppen, Salt og hvilke Krydderier man ønsker.

Fiskefars kan ogsaa bruges uden Æg, men bliver bedre, om man anvender et eller to, ligeledes halvt Smør og halvt Tælle eller Marv istedetfor Flæsket.

Fars anvendes til Buddinger, Boller og Frikadeller; til Pølser og til Fyldning i Hvidkaalshoved anvendes kun Fars af Kjød eller Flæsk.

Sylte. Svinehovedet flækkes, Djuene og Hjer-

nen udtages og bortkastes, Ørene skjæres af, Tungen udtages og alt det ubrugelige indvendigt i Hovedet borttages og bortkastes, medens det Andet henstilles i $1\frac{1}{2}$ Time i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud. Det sættes derefter paa Ilden i Vand med Salt og koges godt mørt; alt spiseligt skjæres i Terninger og iblandes med Salt, Peber og lidt revne Løg og lægges medens det endnu er varmt i et rent vasket og velstyklet Klæde, som man bør brede ud i et dybt Fad eller Skaal, og saa bindes fast sammen. En vel afvasket Sten lægges oven paa som Presse, og først naar Sylten er kold tages den ud af Klædet, og bliver yderligere velsmagende, naar man lægger den i kold Lage, som dog ikke bør være alt for stærk.

Kalveost. (Se Side 47).

Klipfisk. Finnerne skjæres af og Fisken istykker, hvorpaa den sættes i koldt Vand Matten over med en Smule Natron eller Soda i. Den næste Dag sættes den paa Ilden i fersk, koldt og rigeligt Vand uden Salt efter at Skællene først omhyggeligt ere affkrabede. Den koger længe inden den bliver mør og maa skummes godt, og maa ikke blive staaende i det varme Vand, men spises saasnart den er kogt færdig.

Bergfisk maa kun henstaa saa Timer i Vand førend den sættes paa Ilden i kogende Vand og uden Salt. Behandles forøvrigt som ovenstaaende, kun bliver den hurtig mørkogt, og maa da strax tages af Ilden, medens der samtidig kommes lidt

Salt og koldt Vand i Gryden for at stivne Fisken, som heller ikke taaler at henstaa i Vandet, men maa spises strax.

Man spiser saavel til Klipfisk som Bergfisk i Reglen Sennopsauce og Kartofler.

At lave en Jærning og opspæde den enten med tynd Suppe eller Mælk og deri komme Salt og Peber samt Levninger af Klipfisk eller Bergfisk sammen med Kartofler, er som bekendt en ligesaa velsmagende som nærende Ret.

Flæskpandekage. Røget Flæsk skjæres i Skiver og lægges en Times tid i koldt Vand, tørres af og steges lysebrunt. Man beregner en Skive Flæsk pr. Mand og ligesaa en Skefuld Mel og 1 Æg. Melet, Æget og lidt Salt røres sammen med Mælk til en lind Bælling, som hældes over Flæsket i Panden. Det maa paasees, at Flæsket er saaledes lagt tilrette, at et Stykke kan udskjæres ligelig til hver især, og ligeledes maa det paasees, at Ragen ikke brændes, af hvilken Grund det bliver nødvendigt af og til at ryste Panden, medens den staaer over Ilden.

Æblestiver. 1 Pund Byg eller Hvedemel, 4 Lod smeltet Margarine eller Smør, 3 Pægle lunket Mælk, 1 Skefuld Gær opløst deri, 2 Æggeblommer, Sukker og Krydderi efter Behag røres sammen og hensesættes tildækket paa et lunt Sted. Naar Dejgen har hævet sig, rører man de til stiv Skum pidskede Æggeghvider deri og bager dem i Æblestive-

panden med lidt Fedt; naar de ere brune i Kanten og stive, vendes de.

Æblefiver med Natron. 1 Bund Mel røres med en Pot Kjernemælk, 3 Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider, og lige før Dejgen skal bages, tilføjes den en lille Thestefuld Natron.

Brød-Budding med Mælk. Hæld 1 Pot kogende Mælk over for 12 Dre gammel Hvedebroð, dæk det til og lad det staa indtil det er koldt; rør det derpaa med en Kop Sukker. Kom det i en dyb Skaal eller Form smurt med lidt Fedt og bag det godt i 3 Timer enten i Ovnen eller i Kaffelovnen, om denne er indrettet til at bage i. Det bliver en meget velsmagende Ret.

Ris-Budding. Vask og skold 1 Thekop Riis tilsammen med lidt Rosiner og ibland dem $1\frac{1}{2}$ Pot Mælk tilsat lidt reven Muskatnød; hæld det i en dyb Skaal eller Form og bag det langsomt enten i Ovnen eller i Kaffelovnen indtil Riisene ere møre.

Ris- og Æblebudding. Kog 1 Kop vel-skoldede Riis i $\frac{1}{2}$ Pot Mælk; fyld en Budding-form halv fuld af skrællede og ituskaarne Æbler og kom lidt Buddersukker over Æblerne og læg Riisene ovenpaa Frugten og kog Buddingen i 1 Time.

Saucer.

Der fortælles om en Matros, som, da hans Kone rakte ham Saucen til Stegen, hun havde stegt

for at fejre hans Hjemkomst, efter lange Tiders Graværelse, spurgte: „Med Forlov, Stine, er dette hersens Sauce?“

„Hvad skulde det ellers være, min Ven?“

„Hm! — saa det kalder Du Sauce. Ja, saa har jeg den Unde l . . . og g . . . mig sejlet mange hundrede tusinde Miil i Sauce.“

Hvad der videre skete, derom melder Historien Intet, men der er vel næppe Tvivl om, at „Stine“ lavede bedre Sauce herefterdags.

Det er ikke for meget sagt, at mangen Mand — om just ikke udelukkende for Saucens Skyld, men paa Grund af daarlig lavet Mad, er listet tværs over Gaden og ned i Beværtningen, hvor man selvfølgelig gjør sig al Ulejlighed for Søgningens Skyld, og ved forskellige Midler, som frister til at drikke baade Ol og Brændevin, søger at raade Bod paa saavel Fiskens som Rjødets mulige Mangler. Man har imidlertid ingen Ret til at bebrejde Beværteren, at han gjør, hvad han kan for at faa sine Varer affatte; deri bestaaer nu hans Forretning. Med Ret kan man derimod bebrejde Husmoderen i Smaakaarshjemmet, saafremt hun mod bedre Indsigt og Vidende undlader at opfylde den hende paahvilende Pligt, at lave sin Mad saaledes, at den kan gjøre god Fyldest saavel i Retning af Næring, Velsmag, som og i Udseende; thi uden denne Trehed mister den største Delen af sin Værdi som Fødemiddel og bliver utjenlig til Opretholdelse af Sundhed og Arbejdsevne. Det er

i Virkeligheden saa ofte kun „Smaating“, det kommer an paa, og det gaaer med disse Smaating, som med det „lille Ord“, Grundvolden er, at man har lært at tænke og ved Tankens Klarhed at kunne skjælnes mellem det Rette og det Urigtige.

For at tilberede en nærende og velsmagende Sauce, bør man f. Ex. gjøre sig lidt mere Ulejlighed med dens Tilberedelse, end det almindeligvis er Skik og Brug i vor Tid. Man lever nemlig ganske i samme Mening paa dette Omraade, som med Hensyn til Jævning eller Stuvning af Grønsager (omtalt Side 80), og anseer det for god Lærdom, at udrøre lidt Mel i koldt Vand og komme denne Oplosning i Suppe eller i Skj, overbevist om, at derved er Alt godt og vel besørget og Sauce lavet.

Hvorledes Sauce til Dyr-, Kalve- og Lamme- steg tilberedes, er omtalt Side 120. Sauce til Flæske-, Gaase- og Andesteg behandles paa samme Maade, men det smager godt, naar Sauceen er færdig, at komme 1 à 2 Spiseskeer af det fra Skyen skummede varme flydende Fedt i den.

Sauce til kogt Fisk. Den malede Sennop, man vil bruge, maa udrøres om Morgenens eller Dagen forud. Naar Sauceen, der opspædes med Vandet, hvori Fisken er kogt, har faaet en passende Tykkelse, irøres Sennopen, og Sauceen faar sammen med denne et Opkog.

Sauce til stegt Fisk kan man tilføje hakket og i en Smule Vand affogt Persille istedetfor

Sennop. Man kan ogsaa afjevne Saucen med Eddike og lidt Sukker eller med 1 eller 2 raa med lidt koldt Vand rorte Eggeblommer, men maa nøje agte paa, at Saucen ikke paany kommer ikog efter at disse ere ihældte, da den ellers „skilles“.

Peberrodssauce til kogt Kjød affimages med lidt Sukker og Eddike, og tilsættes tilsidst den velstrabede og revne Peberrod, men maa saa ikke gjerne komme ikog paany, da den i saa Fald let bliver bitter i Smag. Mange komme velskyllede og pillede Rørender i Peberrodssauce.

Søde Saucer, eller saakaldte „Frugt-Saucer“, laves uden Fedt eller Smør. Man ihælder derimod f. Ex. $\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand 2 Theeskeer Sago- eller Kartoffelmel udrørt i koldt Vand og søder og og iblander nu Saucen enten friske eller syltede Frugter eller deres Saft. Helt Kanel og Citronskal kan koges forud i Vandet.

Smeltet Smør bruges til forskjellige Retters Tilberedelse, det maa ikke blive brunt, og brunet Smør maa ikke brankes.

Da der til alle fine Saucer uafvigelig kræves, ikke alene godt, men aller fineste Smør, og dette er en særlig dyr Vare, maa disse Saucers Tilberedelse ganske henstilles til Enhvers eget og bedste Skjøn, og det vil heller ikke falde vanskeligt i paakommende Tilfælde at finde de tidsvarende Opskrifter; men her i Haandbogen hører de ikke hjemme.

I alle Saucer, der opbages med Mel, bør efter Afbagelsen alt hvad der ihældes skee under en langsom, men omhyggelig Omrøren til samme Side, da saadant har til Følge, at Melet nøjere forbinder sig med Suppen eller Skyen, saa at Saucen derved bliver jevnere og mere ensartet i Udseende, hvilket er lige tilfredsstillende, saavel for Smagen som for Djet. — „Skiller“ Saucen desuagtet, da kan saadant afhjælpes ved, under en hurtig Omrøren i modsat Retning af den oprindelige at ihælde en Smule koldt Vand.

Pølser.

Med Hensyn til Tilberedelsen af forskjellige Pølser, da er Fremgangsmaaden saa temmelig ens for dem alle hvad enten det er Spege-, Kjød-, Medister-, Lunge- eller Leverpølse. — Det er af største Vigtighed, at der iagttages en gjennemgaaende stor Renlighed og Omhu ved Skrabning, Hakning og Veltning af Kjød, Flæsk o. s. v., ligesom det samme ogsaa gjælder for Tarmenes Bedkommende.

Overtreder man disse Hensyn, kan det have til Følge, at der kan opstaa endog dødelige Forgiftninger (Pølsegift). Det betaler sig kun daarligt for Smaakaarsfolk at lave Pølser; det er nemlig klo-

gere at putte det i Salttønden, som skulde anvendes til Pølsemaden.

To Slags Pølser kan imidlertid det lille Hjem ubetinget tilberede med Fordel: Blodpølser og Rullepølser.

Rullepølser. Døeslaget skilles ad, og det Skind, der sidder mellem Lagene, borttages, ligeledes det tykke Skind udvendigt. Af et Døeslag, som omtrent vejer 8 Pd., kan der laves 4 Pølser af passende Størrelse. Det Fede, der sidder paa Slaget, affjæres og fordeles mellem Kjødet, og de Steder, hvor det er tykkest, fjæres det tyndere, for at det saaledes Affaarne kan fordeles lagsvis, hvor der er mindre Kød. Imellem Lagene strøes Salt, lidt Salpeter, Nelliker og Peber sammen med lidt revne Løg.

Hver Pølse trilles haardt sammen og hyses omhyggelig, saa at den kan beholde sin Form; af samme Grund ombinder man den yderligere forinden Røgningen med Seglgarn. Naar Pølserne ere færdige, indgnides de udvendigt med Salt og lægges i Løge, eller helst i Salttønden sammen med Kød og Flæsk. En Pølse, der ikke har ligget over 8 Dage i Salt, kan koges uden at udvandes forinden. Naar Pølsen er kogt, maa den ligge under Presse indtil den er kold.

Paa en Rullepølse kan der koges Guleærter, Kartoffelsuppe, Grønkaal eller Grønnsuppe, medens selve den kolde Pølse er et udmærket Paalæg til

Smørrebrød. Dregslagets Anvendelse til Rullepølser svarer altsaa fuldt ud Regning.

Blodpølser. Af Alt hvad der bliver til Raadighed som Fødemiddel ved Slagtning, spiller Blodet paa Grund af sin høje Næringsværdi (Eggehvide-stoffer) en betydelig Rolle. Man kan derfor sige, at der aarligen i Købstæderne gaaer store Ernæringsværdier tilspilde, fordi største Parten af Blodet ved Slagtning enten spildes eller anvendes til Gjødning, i Sukkerraffinaderierne o. s. v., istedetfor til Føde for Mennesker.

Blodspiser have, særligt i Form af Pølse, alletider været en i alle Samfundsklasser yndet Spise. I de senere Aar har Blodbudding ogsaa vundet Indgang, og der kan af nogle faa Potter Blod laves en rigelig og mættende Føde af høj Næringsværdi; men da Blodet kun er anvendeligt saalænge det er friskt, medens det efter et Døgns Forløb er uanvendeligt, ligesom de tilberedte Spiser ikke ere holdbare i længere Tid, bliver Følgen heraf, at man endog ved Slagtning af det enkelte Dyr let faaer mere Blod tilhuse end man kan anvende paa en Gang, fordi man hverken kan jalte, røge eller henfuge det.

Af døde Professor ved Universitetet Dr. med. Panum*), hvis Studier over Blodets Sygdomme og over Blodets store Betydning som Fødemiddel for Mennesker har bragt hans Navn viden om, har som

*) født 19. December 1820, død 2. Maj 1885.

Frugten af sine Forskninger paavist en Maade, paa hvilken Blodets Eggeghvidestoffer kemisk lade sig udskille til Næringsbrug for Mennesket. Ikke blot opnaaes, at Blodet derved bliver end hyderligere nærende, men det bliver tillige et lettere fordøjeligt og længere holdbart Fødemiddel, og hvad der er det allervigtigste, at Blodet behandlet paa den af ham angivne Maade, bliver et fuldstændigt færefrit Næringsmiddel.

Det er forstaaeligt, at ikke alt Blod kan afgive lige heldig Føde for Mennesket, men underkastes Blodet den af Professor Panum paaviste Rensnings-Methode, er der ikke Tale om nogen Fare for Smitte, idet alt, hvad Blodet maatte indeholde af Sygdomsspirer derved dræbes og tilintetgjøres.

Blod kan nemlig være lige saa farebringende som Mælk. Som paavist (Side 12) borttager imidlertid Centrifugen og den derefter paafølgende Opvarmning for den afflummede Mælks Bedkommende al Fare. Da den selv samme Fare altsaa er tilstede og selvfølgelig i særlig høj Grad f. Ex. ved Benyttelsen af Blod fra de større Slagterier, hvor Blodet fra mange Dyr blandes mellem hinanden, og hvor altsaa et enkelt sygt Dyrs Blod kan udbrede sin Smitte i vid Udstrækning, er det klart, at den kemiske Rensnings-Methode for Blodets Bedkommende bør udvirke det samme som Centrifugen og Opvarmningen (Pasterisering) paa Mælkens Omraade. Ved Anvendelse af Blod, som stammer fra et enkelt

Dyrs Slagtning, hvis Fodring, Renlighed og Helsestilstand i længere Tid har været Gjenstand for Gjermændens daglige Jagttagelse, er det forklarligt, at Sagen stiller sig anderledes.

Skjøndt den kemiske, af Professor Panum paaviste Behandlingsmaade er at foretrække, bliver den dog besværlig nok at gennemføre paa rette Maade i selve Hjemmet. Dertil kommer, at Udfisleselsen af Egggehvdestoffet i en mindre Portion Blod ad Gangen meget vanskeligt giver det samme gode Resultat, som en under større Forhold fabrikmæssig gennemført kemisk Behandling.

Forhaabentligt vil ogsaa Forholdene medføre i nær Fremtid, at der over alt, hvor der findes større Slagterier, med Henblik paa Smaakaarshjemmets økonomiske Vanskeligheder og for at sikre det for Forsælskning eller Eigeghyldighed ved Tilberedelsen af Blodspiser til Forhandling, vil blive iærksat fabrikmæssig Udfisleselse af Blodets Egggehvdestoffer, saa at disse kunne sælges, saavel i raa Tilstand som og til de større Fabrikanter og Forhandlere af Blodspiser for en Betaling, der forholdsmæssigt bliver langt billigere end selve Blodet taget umiddelbart fra Dyret.

For saavidt muligt at undgaa den Fare, der kan være forbunden med at benytte Blod, som ikke forud er kemisk rensat — hvad enten det er Svine- eller f. Ex. Dreblood — bør man efter at have fiet og maalt Blodet komme Salt og Gryn i og lade det staa Natten over. Man kan bruge 2 Potter

Mellemblyggryn til 5 Potter flydende Blod, og tidligt den næste Dag skjæres $1\frac{1}{2}$ Pd. Ister eller fedt Flæsk (Spæk) i smaa Tærninger og sættes over Ilden indtil det bliver flydende og den raa Smag er borte, hvorefter det hældes sammen med Blodet og Grynene. $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, 1 Thesefuld stødt Melliker, ligeledes Peber og fint hakkede Løg, tilligemed en Spisekefuld hakket Timian, kommes ogsaa deri, hvorefter det Hele sættes over en jevn Ild og bringes ifog under stadig og omhyggelig Omrøren, for at Grynene ikke skulle sætte sig fast paa Bunden, saa det Hele svies.

Mærker man at Sløven, der stadigt maa følge langs Grydens Bund, støder an, maa man hurtigt tage Gryden af og frigjøre den for hvad der er brændt paa og først derefter lade den komme over paany og koge indtil dens Indhold er bleven som en lind Grød, der stivner hurtigt, saasnart den tages af Ilden. Derfor maa man skynde sig og fylde den i de paa det omhyggeligste rensede Tarme. Pølsen sættes over Ilden i kogende Vand med Salt i. De store Tarme skal koge i $1\frac{1}{2}$ Time, de mindre i 1 Time og de smalle i $\frac{1}{2}$ Time.

Naar Blod, taget direkte fra det enkelte Dyr, bliver behandlet som anført, har man større Sikkerhed for, at muligt tilstedeværende smittebærende Sygdomsformer derved dræbes. Ialsfald er denne Tilberedelsesmaade langt at foretrække for den almindelig gængse, som vel er baade nemmere og billigere, men ikke saa betryggende.

Foruden sine alt anførte fortræffelige Egenſkaber beſidder chemiſt rensjet Blod det ſtore Fortrin, at det er lettere behandſeligt og mere anvendeligt til mange andre forſkjellige Blodſpiſer.

$\frac{1}{4}$ Pd. Blodbudding har, ſ. Ex. lavet af chemiſt rensjet Blod, større Næringsværdi end $\frac{1}{4}$ Pd. Drefjød og koſter under det Halve af hvad Kjødets koſter.

Rager.

Sandkage. 4 Eg røres godt med 12 Lod ſtødt hvidt Sukker. Heri kommes 3 Lod ſmeltet Smør, ikke for varmt, ſamt $1\frac{1}{2}$ Pægl fuldſlaaet Mælk og tilſidſt 1 Pd. Flormel, hvori er blandet $\frac{1}{2}$ Lod præpareret Soda og 1 Lod Cremor Tartari. Den bages ſtrag ved jævn Varme. Vil man gjøre den lidt mere velſmagende, kommer man 3 Lod ſøde og 1 Lod bitre ſtødte Mandler deri.

Øblekage. 1 Hjerdingkar gode, ſaſtige Øbler ſkrælles, befries for Kjærnehuſet, ſmaaſtjæres og koges til Grød med $\frac{1}{2}$ Pd. Buddersukker. 38 Halvſkillings Tvebaffer ſtødes fint og bages i en flad Stegepande med 4 Lod Smør eller 4 Lod Margarine og 8 Lod Buddersukker, hvorefter det lægges lagvis med den varme Øblegrød i en Form, der, for at kunne vendes ſaa Ragen ſlipper, forud maa være ſmurt med lidt Smør eller Margarine og be-

strøes med lidt af de stødte Tvebaffer, som fratages inden Bagingen paa Panden.

Frugtkage. 8 Lod Smør eller Margarine udvaskes og æltes med 8 Lod hvidt eller tørret og stødt Buddersukker, $\frac{1}{2}$ Pd. Mel og 1 Eg. Naar Dejgen er godt æltet, udrulles den, (hvortil tages lidt Mel uden for Bægten). En Form beklædes med Dejgen og man affjærer den efter Formen samt belægger denne langs Kanten med en Rulle af Dejgen, saaledes at denne danner en opstaaende Kant og fylder Formen med Blommemos, som forud er kogt med lidt Tilfætning af Vand og Sukker til en stiv og jevn Grød, og bager Kagen.

Æblekage i fast Form. $\frac{3}{4}$ Pd. Mel æltes med 12 Lod Smør eller Margarine, 2 Spisestefulde Sukker og 5 à 6 Spisestefulde Vand, hvorefter Dejgen udrulles. $1\frac{1}{4}$ Pd. skrællede og ituskaarne Æbler lægges omkring en lille Overkop, som man stiller midt i en Form med fast Bund eller i et Fad, og $\frac{1}{4}$ Pd. Buddersukker lægges ovenpaa Æblerne, hvorefter Dejgen udrulles og affjæres lidt større end Formen eller Fadet, og lægges ovenover, samt trykkes omhyggeligt fast om Kanten og sættes i en Ovn eller Tærtepande og bages ved god Varme i omtrent $\frac{3}{4}$ Time. Stuskaarne Pærer, Rhabarberstilke, Blommer og Blommemos, Jordbær, Hindbær, Stikkelsbær, Blaabær og Tyttebær kunne ogsaa bruges. Den her angivne Portion er til 8 Personer. Særligt i England spises denne Ret til

Stadighed i alle Samfundslag, og kaldes „Pie“*). Meningen med Koppen, der stilles i Midten er, at Gasterne fra Frugten skal trække ind under denne, da derved forhindres, at Dejgen, der er bredt ovenover, blodgjøres.

Smaafrandse. 1 Pd. Mel, $\frac{1}{2}$ Pd. udvasket Smør gnides lempelig sammen med Hænderne, til det er blevet som revet Brød og tilsættes 1 Pægel kold Fløde og 1 Lod tør Gjær, som er smuldbret deri, hvorefter det Hele æltes godt. Der affjæres af Dejgen smaa Stykker, som trilles ud og klappes flade og dannes til smaa Krands, som paa den øverste Side dyppes i grovt, stødt hvidt Sukker. De bages ved god Varme.

Smaa Thekringler. 1 Pd. Mel, 1 Pægel Fløde, lidt Sukker og 2 Eg æltes godt sammen og bages til ganske smaa Kringler, som smøres ovenpaa med lidt Mælk eller Fløde og bestrøes med grovt, stødt Sukker. De bages lysebrune.

Sirupskager. 2 Pd. Sirup, 1 Pd. Pudersukker, $\frac{1}{2}$ Pd. Margarine eller Smør varmes; 3 Thestefulde Potaske opløses i lidt Vand, 3 Pd. Mel, 3 Thestefulde stødt Kanel og ligesaa Beber samt 2 Spisestæer fint hakket Pommerants skal æltes deri og henstaar i 8 Dage. Dejgen udrulles og udstikkes, enten med et Glas eller Form, og Kagerne smøres ovenpaa med pisket Eggehvide blandet med lidt Vand, og hver belægges med en fladt Mandel.

*) Postej.

Pebernødder. Samme Dejg, kun kommes lidt stødt Ingefær i og Dejgen udtrilles paa et Bord i runde, smalle Poser, der affjæres til Pebernødder, som lægges paa Pladen lidt fra hinanden og bages med jevn Varme.

Hvide Pebernødder. 4 hele Æg og 2 pidskede Hvider røres med 1 Pd. hvidt sigtet Sukker, derefter med $1\frac{1}{4}$ Pd. Mel, lidt Kardemomme og Kanel, reven Muskatnød og to Thesefulde præpareret Potaske opløst i lidt Vand. Dejgen behandles ligesom oven anført.

Klejner. 1 Pd. Mel, 6 Lod Margarine eller Smør, $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, 3 hele Æg, lidt stødt Kanel og Kardemomme æltes med lidt Mælk til en saafriv Dejg, at den kan udrulles ganske tynd med en Ragerulle eller en 3 Pægle Flaske. Dejgen skjæres i lidt aflange 2 Tommer brede Stykker, i hvis Midte man paa langs skjærer en Flænge og putter den ene Ende igjennem. De koges i afflaret Mad- eller Svinefedt. Naar Fedtet koger, lægger man 4 til 6 Klejner deri ad Gangen, tilligemed en lille Gulerod eller Brødkorpe, hvilket forebygger, at de bræktes. Man kan koge dem i en almindelig Stegepande, kun at man har rigeligt Fedt. De koges lysebrune og lægges paa Papir saasnart de ere færdige, at Fedtet kan trække ud.

Om Sundhedsplejen i Hjemmet.

Uddrag af et i Selskabet for Sundhedsplejen i Danmark holdt Foredrag.

Af Professor Dr. med. Hornemann*).

Der var en Tid, da man troede, og mange tro det maaſte endnu, at Sundhedsplejen bestaaer i at pleje sit Legeme, spise, drikke og sove godt, og ikke arbejde for meget.

Da Lægerne derefter begyndte at tale om at forebygge Sygdomme og en for tidlig Død, fandt man Fordringerne for store, og Lægernes Bestræbelser, hvor velmente de end vare, i Grunden overflødige. Man skulde blot se at skaffe Folk mere at leve af, ſaa ſørge de nok ſelv for Sundheden, bedre Boliger o. ſ. v., og Dødeligheden rettede ſig efter ganſke andre Love end Sundhedsloven.

Det er let nok at gjendrive denne Tro og diſſe Paastande.

Sundhedsplejens Opgave og Maal er nemlig at fremme en ſund og friſk Livsførelſe, det vil ſige en af Betingelſerne for det højeſte Maal her paa Jorden, nemlig en ſund og aandelig Udvikling.

Og naar Sundhedsplejen lærer at forebygge Sygdom, ſamt at ſtærke og bevare Sundheden, da forebygger den ogſaa en for tidlig Død eller en for tidlig Afbrydſſe af den aandelige Udvikling.

*) født 19. April 1810, død 16. Juni 1890.

Det gjør altsaa Sundhedspleien til en Pligt. Den nyere Statistik viser os, at Livsvarigheden tiltager, hvor denne Pligt respekteres; og saaledes bør det være, selv med Udsigt til en mulig Overbefolkning i en fjern, uvis Fremtid. Thi at dø tidligt, med en syg Sjæl i et sygt Legeme, er dog vel det sørgeligste af Alt.

Bed hvilke Midler og paa hvilken Maade søger da Sundhedspleien at løse sin Opgave? Herpaa maa svares: Lægevidenskaben og Lægekunsten har den dobbelte Opgave: at helbrede og at forebygge."

Sundhedspleien eller Hygiejnen for Tiden søger at forebygge, og selve Kuren af en Sygdom indbefatter Forebyggelsen og Gjærnelsen af Alt, hvad der kan antages at ville forværre Sygdommen og forstyrre Kuren. Hovedsagen er dog at forebygge Sygdommens Opstaaen.

Dette kan ske paa flere Maader, men først og fortrinnsvis ved, at drage den størst mulige Omfjorg for, at de første og vigtigste Levebetingelser, Luft, Vand, Fødemidler o. s. v. ere saa gode og rigelige som muligt.

Denne Omfjorg hører i det Væsentlige under den offentlige Sundhedsplejes Omraade, men for en stor Del ogsaa under den private og huslige Sundhedspleje.

Ville vi med eet Ord betegne Hovedopgaven for denne Sundhedspleje i Hjemmet, der ligesom al anden Sundhedspleje skal forebygge Sygdom, styrke

Sundheden og stærke Modstandskraften mod de forskjellige Sygdomsaarsager, kort sagt: gjøre Hjemmet til et sundt Hjem, da bliver dette Ord: Renlighed; thi jo renere de første Levebetingelser: Luft, Vand og Fødemidler ere, desto sundere er Hjemmet. Men denne Renhed betinges atter — for en stor Del ialfald — af Renhed i Omgivelser, i Jordbunden og i Opholdsrummene. Ligeledes af den Renlighed, hvormed Fødemidlerne behandles, af Renlighed med Hensyn til Spildevand og Affald og hurtig Bortskaffelse af alle Legemets Udtømmelser og deslige. Det samme Renlighedshensyn maa gjøre sig gjældende overfor Klæder, Møbler og alle andre Brugs-gjenstande.

Kun den første og vigtigste af alle Leve- og Sundhedsbetingelser, nemlig Luften, som vi indaande, skal jeg omtale noget nærmere med Hensyn til Hjemmet, thi vi kunne leve i mange Dage uden Vand og Føde, men kun leve i faa Minutter uden Luft.

En af de hyppigste Aarsager til Luftens Urenhed i vore lukkede Boliger er den saa almindelige Mangel paa Begreb om Nødvendigheden af, at den rene, ydre Luft skaffes let og fri Adgang til alle Rum i en Bolig, og saadant sker ved at aabne Vinduer, Luger, Porte og Døre.

Om Natten burde der af denne Grund ialfald naar Vejret nogenlunde tillader det, holdes et Vindue paa Klem i det Sovesamret nærmest lig-

gende Bærelse og lade Døren derind til staa aaben. Thi det bør erindres, at vi i Sovesamret tilbringer den meste samlede Tid i Døgnet, og at Luften i Sovesammet om Natten ikke fornyes saaledes som i de øvrige Bærelser.

Om Sommeren vil dette i Reglen altid kunne lade sig gjøre hele Dagen igjennem, navnlig i Sovesamret, hvor Vinduerne dog helst bør lukkes ved Solnedgang, da Aftenluften fører endel kold Fugtighed med sig; og fugtig Luft er skadelig, ligesom alt for tør Luft.

Saavidt Dr. med. Hornemanns Udtalelser, og i samme Aand udtaler Dr. med. Stiftsfysikus Trautner sig i sin Bog „Veiledning i Sundhedspleje og Sygepleje for Landboere og Andre.“

Det er imidlertid indlysende, at Meningen ikke er, at Møddingen eller Svinestien maa ligge flods opad Husets Vinduside, thi da nytter det ikke at holde Vinduer aabne. Efterhaanden som Folk bliver klogere og mere oplyste, overhovedet lærer at tænke mere selvstændigt i alle Retninger, falde slige gamle Misligheder forhaabentligt ogsaa bort af sig selv; men endnu er der al Grund til at paatale baade denne og lignende Uffikke.

Glem altsaa ikke, selv midt i Vinterens Hjerte, at det er nødvendigt at skaffe den friske, sunde Luft Udgang til Boligen, thi den Varme, som derved gaaer tilspilde, er ikke en Tanke værd i Forhold

til, hvilken Betydning det har, at faa Stuerne udlustede paa rette Tid og Maade.

Men fremfor Alt, begaa ikke den Uforsigtighed, eller rettere sagt den Dumhed, at dreje Spjælden for paa Din Raffelovn for derved at holde paa Varmen, hverken om Dagen eller om Natten. Mange have maattet bøde med Livet for denne Sags Skyld.

Der udvikler sig nemlig af de ofte ufuldstændigt udbændte Gløder en giftig og dræbende Lustart, som hedder Kulilte; da denne er uden Lugt, mærker den Sovende sjældent noget til sin gradvise Forgiftning, der, selv om den itide bliver opdaget, desuagtet er svær at komme over, og altid har mere eller mindre alvorlige Følger. Den samme Forgiftning, om ikke med dødelig Udgang, kan ogsaa opstaa paa enhver Tid af Dagen, f. Ex. fra Kulstrøgjern, daarligt renkede Lamper og Kogeapparater, Uddunstninger fra stillestaaende Vand, Grøfter og flette Afløbsrender; Ophobning af Rjøffenaffald, af Skidentøj o. s. v. er heller ikke sundhedsbevarende.

Lys og Sol, det giver i Forening med frisk Luft røde Kinder og sundt Blod. Lad derfor Dine Børn tumle sig ude i den friske Luft. Lad dem komme tidlig tilro, men lær dem at staa op med Solen, og gjør selv ligesaa. — Luft og Vand! hvor fattig Du er, altid har Du disse Goder ved Haanden, betragt dem som Husguder, som Du har Ret til at dyrke efter Dit Hjertes Lyst, uden at begaa nogen Fejltagelse, blot Du bruger dem med Forstand.

Paa den anden Side, vær forsigtig med Hensyn til kold Luft, naar Du pludselig kommer ud fra et stærkt ophedet Bærelse eller en Forsamlingsaal, og Du er varm. Slaa ikke et Vindue op paa vid Gab eller en Dør, og stil Dig der i Gjennemtræk for at blive affjølet; thi saadan enfoldig Ubetænsomhed kan paadrage Dig en uheldbreddelig Sygdom. Paa samme Maade, vær ej heller saa ufornuftig hastigt at drikke iskoldt Vand, naar Du er varm.

Men lige saa fejlsagtigt er det at være for omtaalelig med Hensyn til Baskning og Badning i frisk, koldt Vand; thi koldt Vand er ganske anderledes styrkende end Brugen af lunken og varmt Vand.

Vær ogsaa agtsom paa, at baade Din Mand og Dine Børn har hele Saaler i Skotøjet, eller Bund i Træskoene; thi at gaa med vaade Fødder er sundhedsnedbrydende og lægger Spiren til Alderdoms Glendighed.

Der er saa meget Andet af lignende Art, der her kunde siges, men er Du klog og Din Klogskab er parret med god Villie og sund Fornuft, saa vil det næppe mangle, at Du selv kommer i Tanke om Mangt og Meget, der ligger det her Omtalte nær, og saa at sige voger ud af dette som Noget, der ganske følger af sig selv.

Om Kogning i Ka.

Efter Docent N. J. Fjerd.

(Se Side 5).

Grød. Det er vanskeligt at give nogen bestemt Regel for det indbyrdes Forhold med Hensyn til Gryn, Mælk eller Vand, thi Nogle ville have Grøden mere, Andre mindre stiv, men det bliver omtrent jaaledes: 3 Potter Vand eller ogsaa rigelig 3 Potter Mælk til 1 Pd. Gryn; Grøden maa koge 10—15 Minutter, indtil der er dannet en jævn Bælling, førend Gryden sættes i Høkasjen.

Maden behøver ikke at staa i Høkasjen i længere Tid, end den plejer at staa over Ilden, og taber ikke i Velsmag ved at staa 2—3 Timer længere i den, end den ellers staaer over Ilden.

Bælling og Grynsuppe. Her kan Gryden sættes hen strax, naar Kogningen, efter at Grynene ere komne paa, atter er begyndt.

Kartofler kunne ligeledes sættes i Høkasjen strax. Rødbeder efter 5 Minutters Kogning.

Suppe med fersk Kjød behandles paa følgende Maade: Omtrent et halvt Kvarter før Kjedlen tages af Ilden, kommes Rødder, Bist og Boller paa, hvorefter Suppen igjen maa koge et Par Minutter under Laag, før Kjedlen sættes hen i Høkasjen, hvor den staaer i 3 til 5 Timer; selv et Stykke Kjød paa 8 Pund vil da blive velsagt og give en god Suppe. Store Stykker Kjød bør man helst dele i mindre Stykker, især hvis man kun bruger lidt Vand.

Grøn Søbefaal med saltet Flæsk eller saltet Kjød. Nogle mene, at der bør tilsættes lidt extra Jævning sammen med Kaalen. Kartofler m. m. kommes paa og koges

i 5 Minutter, før Gryden, der forinden maa have kogt $\frac{1}{2}$ Time, sættes i Høfassen og kan henstaa der 4—6 Timer.

Grter kan strax, efter at Gryden er kommen ifog, sættes i Høfassen og blive staaende der 3—4 Timer, og da være mere og skiffede til at mases, men maa dog helst bagefter faa et kort Optog over Ilden.

Kogning i Hø frembyder virkelige Fordele, særlig for den mindre bemidlede Klasse, hvor en lille Besparelse i Brændsel og en stor Besparelse i Tid har en ikke ringe Betydning. Men det er dog tilraadeligst, at Enhver selv søger at danne sig en personlig Mening om Maaden, paa hvilken dette bedst ordnes, fordi dette er det Sikreste.

Ethvert stort som lille Hjem bør ved Juletid eje:

Julerofer.

(Trykt i 193,000 Exemplarer).

Hvert Aar ved Juletid udkommer ovennævnte Bog i stort Folioformat. — „Julerofer“ indeholder en Mængde Fortællinger, Digte, Tegninger og Farvetryk af fremragende nordiske Forfattere og Kunstnere. Maalet med Udgivelsen af „Julerofer“ er for en meget lav Pris at stifte et stort værdifuldt Billede- og Læsestof Udbredelse i alle Hjem, saavel de store som et smaa, og dette Maal er paa gode Veje til at blive naaet, idet der nu trykkes det for et nordisk Foretagende enestaaende Antal af **35,000 Exemplarer aarlig**, og dette Tal er i stadig Stigen.

Som Expl. paa hvor righoldig „Julerofer“ er i Forhold til den yderst lave Pris: 1 Kr. 50 Øre anføres nedenstaaende **Indhold af en enkelt Aargang.**

Omslag af Thorvald Riis. — Titeltegning af Andreas Bloch. — J. Helms: Januari, Digt. — Carl Thomsen: Tegning. — Chr. Richardt: Bibt om Bethlehem og Julen. Med Billede efter Naturen af H. A. Brendekilde. — Erik Bogh: Digt. — Erik Werenskiold: Tegning. — Verner v. Heidenstam: Grænse-Stenen, Fortælling. — C. G. Hellqvist: Efter Robet. Tegning. — Carl Larsson: Tegning. — Arne Garborg: En Nyaarsaften. Fortælling, illustreret af Th. Kittelsen. — W. Dinesen: Julefortælling. Med Illustrationer af Erik Henningsen. — A. Wallander: „Andagt“. Farvetryk efter Maleri. — C. Skredsvig: Tegning. — Werner v. Heidenstam: Mai, Digt. — E. M. Moe: Tegning. — Anne Carlotte Kefser, Dssa di Cajanello: Giftermaal af Kjærlighed, Fortælling. — Magdalene Thoresen: Digt. — Godfred Christensen: Tegning. — Ernst v. d. Recke: Digt. — C. Krohg: Tegning. — S. Schandorph: Digt. — Carl Kocher: Tegning. — Kristofer Kristoffersen: Alene om Julebelden. Fortælling, illustreret af Vilh. Peters. — W. Hedberg: Julen i Stockholm. Med Tegninger af Victor Andréén. — Rich. Berg: Bjørnstjerne Bjørnson Skizze ved et Foredrag. — Carl Bloch: „Sommeraften ved Kysten“, Farvetryk efter et hidtil ikke reproducet Maleri. — Zacharias Topelius: Engle-Bagt. Fortælling, med Tegning af Venny Soldan. — Bruno Kistefors: Tegning. — Tor Hedberg: Digt. — A. Kreuger: Tegning. — Bertha Wegmann: Granfogler samles til Brændsel. Efter Maleri til „Julerofer“. — Sophus Baudig: Historien om Studenten, der søgte sin Bjørn. Med Illustrationer af Hans Tegner. — Arne Garborg: Digt. — Ose. Werge-land: Tegning. — Holger Drachmann: Nyaars-Fantasi. Fortælling. Med Tegninger af E. Tuxen. — C. Hostrup: Julevers. — Hans Tegner: Juletegning.

Den følgende Aargang har foruden det farvetrykte Omslag indeholdt 4 Farvetryk, efter fremragende Kunstneres Arbejder, hvoraf 2 paa Karton bestemt til Indramning.

Pris 1 Krone 50 Øre.

„Julerofer“ bør forudbestilles i nærmeste Boglade, da Oplaget hvert Aar er udsolgt for Juleaften.

Ligesom de Voksne ved Juletid har deres „Juleroser“, har Børnene deres med Hængsel imødesete Julebog.

Børnenes Juleroser.

Teksten redigeret af J. Krohn.

(Trykt i 130,000 Exemplarer.)

Ogsaa denne bringer for en yderst lav Pris et meget rigt Indhold bestaaende af Fortællinger, Digte, Tegninger, Farvetryk, Anvisninger til Selvundervisning, Papfløj o. s. v., o. s. v. Saavel Tekst som Billeder er af hjemlige Forfattere og Kunstnere, og beregnet udelukkende for danske Børn. Sidste Aargang, indeholdt:

Titelbillede: Juletræet bæres hjem. Farvebillede af Erik Henningsen. — Fatter Jul. Af J. Krohn, illustreret af Tom Petersen. — Den første Sne. Af V. H. Med Farvebillede af Carl Thomsen. — En Overraskelse. Tegning. — Niels Juel. Af Wm. Carstensen, illustreret af Alfred Larsen, samt „Slaget i Køge Bugt“ efter Maleri til „Børnenes Juleroser“ af Carl Kocher. — Kragelsjer. Tegninger ved W. A. Hermansen. — Juletræets Farvel. Af J. Helms. Med Tegning af Alfred Schmidt. — Jæd. Af fru Elisabeth. Med Tegninger af G. Uchen. — Den hule Bold. Tegninger — Julestjer i Skoven, Farvebillede af W. A. Hermansen. — Ude fra Landstedet. Af Elith Reumert, illustreret af Alfred Schmidt. — Regnvejrsmanden, illustreret af H. A. Brendekilde. — Kalven og Toget. Tegning. — Bøn som forstyldt. Farvebillede, af Alfred Schmidt. — Gaasepigen. Paaskeæg. Af M. Ugerfkov. Med Tegninger af V. Jastrau. — Kolumbus. Med Tegninger. Niels Ruffs Fortælling om, hvorledes han og Præsten handlede med Heste. Af J. Helms, illustreret af Erik Henningsen. — Hvad skal jeg bestille?: Rebus. — Saffen. — Koralkurve. — Høllenaalsbestytter. — Regnekunst. — Elefantspøg. — Papirbord. — Gaader. — Kunstner med en Tjære. — Stærkassen. (Sjælbilag). — Kastaniebutter. — Tegneøvelser. — Paaskeæg. — Pelikanen. — Girteltegning. — Dyrehavsbakken. — **Sjælbilag i Farvetryk:** Skematelt. — Penneæske. — Vindfler. — Bogmærker. — Stærkasse. — **Markedspladsen** (koloreret Karton til Sammensætning).

Pris 1 Krone.

Børnenes Juleroser bør forudbestilles i nærmeste Boghandel, da Oplaget hvert Aar er udsolgt før Juleaften.

