DTU Bibliotek

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*

Elisabeth Kjær
fra
Onkel Jakob.

Inge Friis Kjær
fra
Tante Agnes.

Gl.
641 Hag
1883

ILLUSTRERET KOGEBOG

AF

DR. CH. EM. HAGDAHL.

MED FORFATTERENS TILLADELSE OVERSAT

VED

ANDRÉ LÜTKEN,

GJENNEMSET OG FORSYNET MED ET TILLÆG

VED

P. J. SOYER,
Mundkok hos H. M. Kongen af Danmark.

MED 279 OPLYSENDE AFBILDNINGER,

NORSK ORDFORTEGNELSE, OVERSIGT OVER MAAL- OG VÆGTFORHOLD M. M.

DANMARKS
TEKNISKE BIBLIOTEK



KJØBENHAVN.
P. G. PHILIPSENS FORLAG.
TRYKT HOS NIELSEN & LYDICHE.
1883.

50117 dl

AF FORFATTERENS FORORD

til Originalværket.

— — — — — — — — — — — — — —

Impulsen til nærværende Arbejde blev en Dag given af nogle Damer, der anmodede Forfatteren om at samle til et Hele de Recepter paa Retter, som fra gammel Tid af var i deres Familiers Besiddelse, og paa hvilke de satte høj Pris. Da vi have gjort os det til Regel aldrig at nægte Damerne noget, paatog vi os det ansvarsfulde Arbejde, og man blev snart enig om, at Samlingen vel fortjente at fuldstændiggjøres yderligere med nyere Tiders Forbedringer og Erfaringer; vi søgte da Hjælp hos udenlandske Forfattere og raadspurgte hjemlige Talenter.

Det vilde været et forfængeligt Haab, hvis vi havde troet i et Arbejde som dette at kunne tilfredsstille alles Smag, Anskuelser og Livsvaner; vi opfordre derfor enhver til at gjøre de Forandringer, som forekomme ham at være Forbedringer, uden dog at træde Sundhedens Fordringer for nær, der sigte højere, og som vi stedse have søgt at tilfredsstille, idet vi vel vidste, at Bevarelsen af Sundheden og Helbredet er en Vinding for Pengekassen.

Ordningen af dette Arbejde afviger i ikke ringe Grad fra den sædvanlige i Kogebøgerne; Hensigten har været at gjøre alt klart, tydeligt og let forstaaeligt samt ved en simpel Stil at gjøre Bogen lige let læselig saa vel for Husmoderen som for hendes Tyende. De enkelte Afdelinger ere i Almindelighed forsynede med en Indledning, hvori der afhandles det vigtigste af, hvad der er at iagttage for hele Kapitlets Vedkommende; der undgaas herved stadige Gjentagelser i Recepterne. Den naturlige Følge heraf bliver imidlertid, at disse Indledninger maa læses og hele Arbejdet, saa at sige, studeres, thi for at faa fuldt Udbytte af Bogens rige Indhold maa man gjøre sig bekjendt med den og være hjemme i den. For at lette dette Bekjendtskab og, om vi saa maa sige, flytte Kogebogen fra Køkkenet op i Salonen, hvor de dannede Klasser færdes, have vi ment, at det var

berettiget, netop for at befordre Øjemedet, til Dels at vælge den fortællende Stil, og Arbejdet er derfor paa en Maade tillige blevet et videnskabeligt og historisk. Vi have herved søgt at vinde alle dannede for Indførelsen af alt det lette, behagelige og sundhedstjenlige, som karakteriserer den franske Kogekunst, uden dog derfor at opgive, hvad godt der findes i vor hjemlige.

— — — — — — — — — — — — — —

*De med * betegnede Recepter ere i Aarenes Løb prøvede i Forfatterens Køkken og befundne at være gode.*

OVERSIGT OVER INDHOLDET.

	Side
Kogekunsten	1.
Kogekunstens Udvikling	5.
Den danske Kogekunst	13.
Husmoderen	19.
Kokken	25.
Ildens Anvendelse	29.
Dekorering m. m.	31.
Serveringen	35.
Forskjæring ved Bordet	43.
Spiseseddel	52.
Bordets Glæder	63.
Fordøjelse og Ernæring	74.
Kaffe	83.
The	88.
Chokolade	95.
Krydderier	100.
Indkjøb af Madvarer	106.
Supper	119.
Garniture	184.
Hors d'oeuvre	188.
Sauce og dermed beslægtede Sager	195.
Ragoûter	238.
Farser, Kroketter, Queneller, Frikadeller, Boller	244.
Makaroni, Nudler, Ravioli, Polenta, ristet og bagt Brød	264.
Fisk	273.
Kjød	348.
Kalkun, Høns, Due, Gaas, And	467.
Vildt	511.
Postejer, Timbaler, Chartreuser, Vol-au-vent, Bouchéer, Kroustader	551.
Grønsager	592.
Salader	666.
Æg-, Ost-, Mel- og Risengrynsretter	676.
Buddinger, Soufléer	716.
Bagværk	743.
Gelé. Flødeskum. Crème, Charlotte, Bajersk Crème, Blanc-manger	857.

Side
Is ..... 895.
Frugtretter, Kompotter ..... 912.
Syltetøjer ..... 920.
Sukkerkogning m. m. ..... 947.
Konserver ..... 957.
Drikkevarer ..... 978.

Tillæg ..... 987.
Alfabetisk Liste over en Del i Dansk og Norsk forskjellige Ord ..... 1027.
Oversigt over danske og norske Vægt- og Maalforhold ..... 1029.

KOGEKUNSTEN.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourissent.

Brillat-Savarin.

Af alle de Kundskaber, Menneskene have Brug for, er der næppe nogen, der paa samme Tid er saa behagelig og nyttig som Kjendskabet til de Fødemidler, der skulle styrke vore Lemmer, samt gjenføde og oplive alle de Organer, der have en saa overordentlig stor Indflydelse paa vort Velbefindende. Dette Kjendskab er uundgaaelig nødvendigt saa vel for det egentlige Livsophold som for den stadige Vedvaren af alle de Nydelser, den menneskelige Natur tilbyder os.

Blandt de mange Aarsager, der bidrage til at ødelægge Helbredet, er Fødemidlernes Beskaffenhed, ofte ogsaa den Maade, hvorpaa de blive beredte, en af de mest fremtrædende; men mærkværdigt nok er dette Onde det eneste, mod hvilket man ikke har søgt noget Middel; der er kun faa Mennesker, der i denne Henseende ofre saa megen Opmærksomhed og Omhu paa sig selv, som de daglig skjænke deres Heste og Hunde, og dog er det sikkert, at der paa intet Omraade kan gjøres større Fremskridt end paa det, hvor det i første Række drejer sig om Menneskenes aandelige og legemlige Velbefindende. Det er Saften og Kraften i vore Næringsmidler, der udgjør Sundhedsdrikken for vore Legemer, og det Blod, der tilberedes af dem, have alle vore Organer og vore Sandser at takke for deres Tilværelse og deres Modtagelighed. Det sikreste Bevis for en Kundskabs Nytte er, at den befordrer menneskelig Lykke og Velvære; man har derfor endogsaa været saa dristig at paastaa, at Opfindelsen af en ny Ret gjør Menneskeslægten mere Nytte end Opdagelsen af en ny Planet.

Er der nogen videnskabelig Kunst, der i nogen Henseende kan bidrage til Menneskeslægtens Glæde, er det netop Kogekunsten; og skjøndt det forholdsvis kun er faa, der forstaa at tillægge den den rette Værd, udkræver den dog, foruden en i højeste Grad omhyggelig Udførelse, et ikke ringe Fond af Forstand forenet med den mest udsøgte Smag og

Nøjagtighed. Alle Videnskaber slutte sig til den højere Kogekunst paa samme Maade som alle Floder strømme til Havet, men den udbreder kun sit milde Lys, hvor Dannelse og Civilisation er gaaet i Forvejen, og de gamle civiliserede Samfund blive derfor Gourmander paa samme Maade, som gamle Mænd i Almindelighed blive Vinkjendere.

»Naar der ikke længere findes nogen Kogekunst«, siger Carême, findes der heller ikke Lærdom, klar og hurtig Forstand eller Venskabsforbindelser; Samfundet har hørt op at existere«.

Man har tildelt Forbedringer i Agerbrug og Kvægavl Belønninger. De, som have modtaget dem, ere blevne hilsede som Samfundets Velgjørere; men den Kunst, der sætter sig til Opgave at anvende Agerbrugs- og Kvægavlsprodukterne til at gjøre Livet behageligt, til at fremme aandeligt og legemligt Velvære — Kogekunsten har man kun skjænket en forsvindende Opmærksomhed. De, som frembringe Raastofferne, hædres og belønnes, medens man ikke har været langt fra at holde sig op over den Kunst, uden hvilken hverken det ene eller det andet vilde være i Stand til at tjene til Næring for Mennesket.

Vi betragte Kogekunsten ikke blot som en mekanisk Handling, der passer for arbejdende Kokke, men som en Beskjæftigelse, der hverken er upassende eller uværdig for tænkende Mennesker, selv af de højeste Samfundsklasser; thi det er kun tænkende Mennesker, der kunne fatte Kogekunstens Betydning ikke blot derved, at den bereder en øjeblikkelig Nydelse, men ogsaa og navnlig derved, at den er i Stand til at bevare Helbredet og forlænge Livet; baade Helbred og Forlængelse af Livet bero paa, at vort svagelige Legeme ved passende Stoffer, der ere rige paa Næring og lette at fordøje, faar fuldstændig Erstatning for sit daglige Tab af Kræfter. Saa snart Mennesket fødes, faar det af sin Mave Befaling til at tage Næring til sig for fra nu af og bestandig at erstatte de Kræfter, der medgaa ved Arbejde eller vel lige saa ofte ved Uvirksomhed.

Kogekunsten grunder sig væsentlig paa Forsøg; hver Dag forøges vor Viden i denne Retning, thi hver Dag forøges vor Erfaring. Madlavning er en Kunst, der ikke kan læres paa en Dag, lige saa lidt som den kan læres blot ved at læse en Bog, der omhandler dette Emne. Man kan lige saa lidt blive en dygtig Kok blot ved at læse, som man kan blive en dygtig Kunstner i andre Retninger uden ved at øve sin Kunst i Praxis. Ethvert Studium kræver praktisk Øvning, og i Kogekunsten bestaar en vigtig Del af denne Praxis i at kunne forandre Opskrifterne efter de forskjellige Tilfældes Krav; thi det er klart, at ingen Bog om Kogekunsten, ligegyldigt hvor stor eller hvor lille den er, kan afpasse sine Opskrifter hverken i Kvantitet eller i Kvalitet efter hver enkelt Families Behov. Det vilde være umuligt samtidigt at give Recepter for to og for ti Personer, eller samtidigt beregnet paa større eller mere beskedne Fordringer.

Fra Sundhedslærens Synspunkt er det en stor Fejltagelse, naar man tror, at Ensformighed i Spise er at anbefale enten af Hensyn til Helbredet

eller af Hensyn til det almindelige Velbefindende; Omvexling er lige saa nødvendig for Maven som Forandring af Opholdssted eller Studium er det for Sindet, og denne Omvexling burde indrettes saaledes, at saa mange som muligt saa ofte som muligt kunde komme til at nyde godt af den. Naar derfor en Kok eller en Amatør kunde bringe det til, at vi opgave alt, hvad der i vor nuværende Madlavning er ensformigt tungt og usundt, og at vi i Stedet derfor indførte den franske Kogekunst med al dens lette og mangfoldige Omvexling, vilde han have opnaaet et stort Resultat og gjort os en virkelig Tjeneste; thi lige som Frankrig er det Land, hvor Jordbund og Klimat forene i sig alle Betingelser for at kunne frembringe de bedste Fødemidler og saadanne, der ere mest passende for alle Klasser af Befolkningen, saaledes er det ogsaa det Land, hvor den Kunst, at berede disse Fødemidler paa en Maade, der paa engang gjør dem behagelige og nyttige, i meget lang Tid har været dreven til den højeste Grad af Fuldkommenhed. Vore Bestræbelser skulde med andre Ord gaa ud paa at gjøre den franske Madlavning let og tilgængelig ogsaa for dem, der leve under tarveligere eller endog smaa Kaar. I den franske Kogekunst findes der meget, som med Fordel kunde overflyttes og med Held anvendes baade hos os og andetsteds; men da Nationerne med Halsstarrighed hænge fast ved deres gamle Vaner, og da Kogekunstens Systemer ofte overleve Statskunstens Systemer, kan man desværre ikke gjøre sig noget stort Haab om en umiddelbar Forandring til det bedre. Vi have dog i dette Arbejde forsøgt ikke blot at optage alt det nye, der er fremkommen i enhver Gren af den Kunst at leve godt, men samtidigt ikke at udelukke nogen af de Anretninger, der aldrig kunne blive gamle; thi det, som engang har vist sig virkelig godt eller behageligt for Smagen og sundt for Maven, tilhører ikke alene alle Folk, men alle Tider.

Paa det Standpunkt, Civilisationen indtager, hvad medicinske og kemiske Kundskaber angaar, kan der stilles den Fordring til enhver Nation, der vil betragtes som civiliseret, at den med Hensyn til sine Fødemidler skal tilvejebringe noget mere, end der kan opnaas ved kun at ælte, bage, stuve og koge; men den ene Kogebog afskriver den andens Fejl uden Orden og Sammenhæng, og vore Kvinder samle bunkevis af Madopskrifter — lige som Børn samle paa Segl eller Frimærker — uden at bryde sig om, hvorledes de ere blevne til, eller om de i det hele taget ere gode.

Vi staa ganske vist i Gjæld til mange Lande og mange Tidsaldre for de daglige fortræffelige Sager, der findes paa vort Bord, men som ikke altid vurderes paa rette Maade; men dog er der al Grund til at haabe paa, at kommende Tider ville føje nye til. Det er derfor allerede blevet et Studium, hvorledes man paa bedste Maade skal kunne anvende Forsynets Gaver, og det kan ikke vare ret længe, førend der findes en Literatur i denne Retning, som det nok er værd at lægge nøje Mærke til; thi enhver heldig og virkelig god Anretning er nu tildags meget hurtig baade kjendt og anvendt af alle de Folkeslag, der staa paa samme Dannelsestrin. De

første Bøger om Madlavning bleve skrevne af Kogekoner, der meget muligt vare dygtige i deres Fag, men som ikke kunde skrive deres Sprog og ikke havde Evne til klart og tydeligt at meddele andre, hvad de vidste. Deres Bøger vare kun daarligt ordnede og udtrykte som oftest paa en uklar Maade de allerede noget uklare Tanker; Læserne havde ikke megen Nytte eller Glæde heraf, men de arbejdede sig dog gjennem disse Bøger saa godt, de kunde; de maatte imidlertid ofte komme til at mindes den geniale Dr. Johnsons bekjendte Ytring: »Kvinderne kunne spinde godt, men de kunne ikke skrive en god Kogebog«.

Kogebøger adskille sig i Almindelighed kun meget lidet fra hverandre, undtagen hvad Forordene angaar. De ligne hverandre som Æg, og enhver, der gjør Bekjendtskab med to eller tre af dem, vil finde Opskrifterne som oftest lige uforstaaelige for dem, der ikke kjende noget til Kogekunsten, som aldeles unyttige for dem, der have Kjendskab dertil. Maaske havde den Kogekunstner ikke saa ganske Uret, der gav følgende Svar, da man engang spurgte ham, hvilken Kogebog han ansaa for at være den bedste: »De skal læse Don Quixote eller Münchhausen; det er gode Bøger begge to«.

Kogekunsten er frem for alle andre en traditionel og praktisk Kunst; men for saa vidt Opskrifterne ikke have bestaaet Tidens og Erfaringens Prøve og have forstaaet at vinde almindelig Anerkjendelse, ere de ikke meget værd. Bøger om Kogekunst ere derfor væsentligst en Afskrift, den ene af den anden. Den første Kogebog er den mest originale, netop fordi vi i den ikke kunne spore de literære Laan fra Tiden før Bogtrykkerkunstens Opfindelse. Men der kan imidlertid næppe være ringeste Tvivl om, at man ved at søge efter i Klostrenes Arkiver, paa Pergamentruller og andre Manuskripter, skulde være i Stand til at paavise hver eneste af de Opskrifter, der findes i den første trykte Kogebog; Plagieringen kan spores lige fra den Tid og helt ned til vore Dage. De, som have forfattet Kogebøger, have i større eller mindre Grad afskrevet tidligere Forfattere, og saaledes maa det fremdeles vedblive at gaa, for saa vidt vi ikke ville forkaste alle Erfaringer og kun stole paa Theori. De, der forfatte nye Kogebøger, maa derfor ikke gjøre Fordring paa Originalitet; de bør drage Nytte af deres Forgængeres Arbejder og ved Tilføjelser og Sammenligninger samt ved egen Erfaring og nye Opdagelser søge at forbedre tidligere trykte Arbejder.

I en Bog af dette Slags kan man med Rette gjøre Fordring paa, at Stilen er klar, let forstaaelig og nøjagtig, fri for alt, hvad der kan give Anledning til Misforstaaelse; men man maa ikke stille Krav paa literær Fuldendthed. Man kan forlange, at den skal kunne læses af alle Klasser, og at de Retter, den optager, maa kunne udføres med Lethed og nydes med Fornøjelse. I saa Fald vil den svare til, hvad Læseren ønsker.

Kogekunstens Udvikling.

»Kogekunsten er en gammel Kunst«, siger en talentfuld Forfatter; »thi den gaar tilbage til Adams Tid. De skjønne østerlandske Naturfrembringelser, hvis Behageligheder forhøjedes end yderligere ved de duftende Krydderier, som Himlen der har udstrøet i saa rigelig Mængde, bevirkede, at man allerede tidligt havde sin Opmærksomhed henvendt baade paa Ganens og Fantasiens Nydelser. Det var i Østerland, de første store Fester bleve afholdte, og det var i Østerland, Forsynet stillede Civilisationens Vugge.«

Man kan sige, at Traditionen om klassisk Kogekunst næsten er forsvunden, men der er dog tilstrækkeligt tilbage, til at man kan anstille Sammenligninger, og man kan da ikke være i Tvivl om, at det er den moderne Kogekunst, der gaar af med Sejren.

Vi ville slet ikke tale om de ofte besungne Tider, da de gamle græske Helte sade omkring Ilden og stegte hele Svin; det var herlige Fester, der maatte kunne fryde baade Guder og Mennesker, ej heller om vore Forfædres, de tapre Kæmpers Drikkelag, hvor der opvartedes med samme Spiseseddel, og hvor man oplivet af Bardernes Sange og den liflige Mjød aflagde sine helligste Løfter, naar Frejas Galt blev baaret ind. Fortidens Helte havde en afgjort Forkjærlighed for Svinets Familie. Kogekunsten havde dengang ikke noget at lære, men det var en glimrende Tid for »Rotissører«. Ved den glimrende Fest, som Akilles gav for de kongelige Sendebud (omtalt i Iliadens 9de Sang), var Glanspunktet en stegt Kjødret; men intetsteds i Homer omtales Kogning. Kunsten at forfærdige Kogekar, der kunde udholde Ilden, synes først senere at være kommen fra Ægypten, og Athenienserne, der lagde sig efter denne Kunst, overstraalede snart det øvrige Grækenland, lige som Frankrig nu staar over det øvrige Europa, hvad Kogekunst angaar.

Da Romerne kom til Grækenland for at studere Solons Love, bleve de ikke uberørte af Bekjendtskabet med Landets udviklede Kogekunst, der i en noget senere Tid overførtes til Grækenland med de øvrige Kunster, dengang Grækenlands Kokke fulgte med den Skare af Filosofer, Talere og Digtere, der drog til Rom, som derved blev Kulturens Hovedstad.

Men skjønt Romerne havde samlet hos sig alt, hvad det vidtstrakte Rige kunde byde i Retning af fortræffelige Naturfrembringelser, og skjønt alle gastronomiske Talenter befandt sig indenfor Byens Mure, udmærkede deres festlige Maaltider sig dog mere ved Ødselhed og Kostbarhed end ved Smag. Retter, der vare sammensatte af Paafuglehjerner og Nattergaletunger i hundredevis, udmærkede sig kun ved deres Kostbarhed; men gjaldt det om paa en Gang at kunne sluge den størst mulige Formue, maa man ubetinget tilkjende Kleopatras Ragout paa knuste ægte Perler den første Pris.

Nogle af de vigtigste Meddelelser, som vi have tilbage fra Romernes Tid, ere de ti Bøger, der gaa under Navn af »Apicius« efter hin bekjendte Mand, der ødslede 20 Millioner bort paa Ganens Nydelser, og som tog sig selv af Dage, da han opdagede, at han kun havde en Million tilbage, thi han frygtede for at skulle komme til at dø af Sult. »Arbejdet«, siger Jean de Clerc, »indeholder Opskrifter paa besynderlige Retter og usædvanlige Ragouter, der kunne ødelægge Maven og sætte Ild i Blodet«. Det er sandt, at Lucullus og Pompejus havde Kokke, der forstode den Kunst at gjenoplive en svækket Appetit og styrke en svækket Mave; men det var ogsaa romerske Maver, der taalte denne Behandling.«

Franske Forfattere ere enige om, at Grækere og Romere, uagtet deres Luxus og Civilisation, vare rene Børn i Kunsten at behandle deres Fødemidler. »Aarsagen hertil«, siger Carême, »var den, at de ofrede for meget paa søde Retter, Frugter og Blomster; de kjendte ikke til Middelalderens eller Nutidens finere Krydderier og godt udtænkte Saucer«.

Med Nationernes fremadskridende Dannelse forandrer sig ogsaa den gastronomiske Smag. Enkelhed, den sande Fuldkommenhed i enhver Kunst, var ukjendt i den ældre Madlavning; man sammenblandede de mest forskjelligartede Stoffer, og Mangfoldigheden af skarpe Krydderier, der overtraf hverandre, udgjorde da det eneste Bevis paa foregiven Kunstfærdighed eller festlig Pragt. Overflod er betegnende for den gamle Kogekunst, Lækkerhed og Forfinelse for den nye.

I det 5te Aarhundrede vare allerede alle Spor forsvundne af den romerske Madlavning. Barbarerne havde i det fjerne mærket Duften af de romerske Ragouter; den evige Stad var bleven erobret, dens Køkkener ødelagte. De Hærgninger, der fulgte, den ene efter den anden af barbariske Stammer og Folkeslag, havde paa engang udslukket Videnskabens Lys og Kogekunstens Ild. Der hvilede Mørke over alt, og Kogekunstens Æra var for en Tid fordunklet, men heldigvis ikke for stedse. Verdens Mørke holdt sig ikke længe. Munkene — de meget bagtalte og i mange Retninger miskjendte Munke — pustede til en nyfødt Literaturs Glød og vaagede omhyggeligt over den nye Kogekunsts Flamme. Italiens frie Stæder, Genua, Venedig, Pisa, Florens, Poesiens, Malerkunstens, Skulpturens og Arkitekturens fælleds Moder, værnede om og udviklede samtidigt den gastronomiske Smag.

Den Kogekunst, der udøvedes paa denne Tid, var ikke mere en

Efterligning af den græske eller romerske eller af de byzantinske Kokkes smagløse Retter og tykke Saucer: den var en ny, forbedret og omfattende Videnskab, der tog Hensyn til baade Ganens og Fordøjelsens Krav. Italiens mægtige Adel, de rige Handelsfyrster, som havde Forretninger i Europa og Asien, Kirkens Overhoveder, Kardinaler og Paver, dyrkede og opmuntrede Kogekunsten. De skjønne Kunster, Videnskaberne og Kogekunsten blomstrede i Forening. Rafael, den guddommelige Rafael, betragtede det ikke som under sin Værdighed at male Tallerkener og Fade til sin Beskytter, Paven, og samtidigt for sin Elskerindes Fader, Pottemageren. Medens Italien gjorde saadanne Fremskridt, vedblev Frankrig, der opfostrer Nutidens Kokke, at befinde sig i en Tilstand af Barbari, som det først hævede sig op fra ved de italienske Krige under Karl VIII og Ludvig XII. Under Belejringen af Neapel lærte Gallerne da en mere forfinet Kogekunst, lige som Kosakkerne nogle Aarhundreder senere paa Champs Elysées i Paris.

I Slutningen af det 16de Aarhundrede indførtes det italienske Bords Forfinelser til Paris, og den franske Kogekunst opstod. Søsterkunsterne Tegning og Maling bleve tilkaldte for at dekorere Fade og Tallerkener. Man kan slutte sig til, hvilke vældige Fremskridt, der maa være gjort i de følgende halvandet Aarhundrede, en forholdsvis kort Tid, naar man hører, at Karl IX forbød sine Undersaatter at spise nogen Middag, der bestod af mere end to Retter Mad, Suppen iberegnet. *„Nemo audeat dare præter duo fercula cum potagio“*. Dengang spiste man til Middag Kl. 10 om Formiddagen, og Aftensmaaltidet anrettedes Kl. 4.

Henrik IV's selskabelige og behagelige Sind bidrog til at udbrede en bedre Aand og en bedre Kogekunst. Denne Monark havde en aaben og hjertelig Natur, og hans personlige Egenskaber bidroge til hans Trones Sikkerhed, til det Held, hvormed han førte Krig og ledede Underhandlinger om Fred, til hans Undersaatters Velvære og Fremskridt. Hans Ønske, at enhver Bonde i hans Rige »skulde have en Høne i Gryden til sin Søndagsmiddag«, tyder paa et godt og varmt Hjerte, og det var ikke spildte Ord for en Nation, der med Hang til sanselige Nydelser forener en god Forstand. Kroen var dengang hvad Café-restaurant'en er nutildags: Mødested for alle Slags Rangspersoner. Mændene lærte at søge Livets Adspredelser uden for deres Hjem, deres Fornødenheder stege, og deres Ønsker voxede.

»Man spiste virkelig godt ved Hoffet (Ludvig XIV's)« siger Carême, »og de rige Borgere, Literaterne og Kunstnerne øvede sig i at spise, drikke og skæmte med Anstand.«

Der fandtes store Kokke saa vel som store Krigere under Ludvig XIV's Regering, men den eneste udødelige Berømthed i Kogekunst, der staar tilbage fra denne Tid, er Markien de Béchamel, der indførte at blande Fløde i Fiskesauce. Sauce Béchamel til Pigvar og Torsk er endnu lige berømt, skjøndt Kejserdømmer, Konger og Folk ere gaaede til Grunde,

og der er blevet vendt op og ned paa den halve Jord. — Indrømmes maa det dog, at det ikke er den store Monark, men »den gode Hertug-Regent, der ødelagde hele Frankrig«, som Franskmændene have at takke for det 18de Aardundredes udmærkede Køkken.

Ludvig XV's Regeringstid var en af den franske Kogekunsts største Epoker. Den lange Fred, der fulgte efter Utrechterforliget, de store Rigdomme, som Finansmændene havde samlet (ved at ødelægge Staten og berige sig selv), Monarkens vellystige Liv, der mere gik ud paa personlige Fornøjelser og Nydelser end paa at varetage de kongelige Pligter, Hofmændenes og de fremragende Personligheders noget letfærdige Karakter — alt bidrog til at give Ludvig XV's Tidsalder et meget vellystigt Præg.

Hans unge og stærke Efterfølger Ludvig XVI spiste med mere Glubskhed end Elegance, og han kunde ikke rose sig af nogen særlig *grande finesse de goût* — nogen særligt fin Smag i Valget af sin Spise. Store Kjødstykker og stærkt nærende Retter vare hans Forestilling om et godt Bord. Hans overdrevne Appetit nøjede sig med at tilfredsstille Sulten; udstuderede Anretninger vare ikke nødvendige til at vække hans glubske Appetit.

I Ludvig XVI's Køkken var Kogekunsten — som Kunst betragtet — næsten ganske tilintetgjort, men »dens hellige Ild« blev underholdt i mange af de gamle Huse, hvis Borde bugnede under samme forfinede og rige Overflod som under Ludvig XV's Regering. Den grænseløse Overdaadighed hos endel af den daværende franske Adel vilde nu anses for utrolig. Dengang Hertugen af Penthièvre rejste til Bourgogne for at overtage Præsidiet i denne Provins, sendte han forud for sig et Køkkenpersonale paa 152 Personer. I Prinsen af Condés Køkken brugtes der hver Uge 120 Fasaner, og hos Prinsen af Soubise udvikledes samme liberale Begreber med Hensyn til Madlavning. Da Prinsens Kok engang fremlagde Overslaget til et paatænkt Aftensmaaltid, var den første Post, Prinsen kastede sine Øjne paa, 50 Skinker.

»Min Gud!« udbrød Prinsen, »tænker I paa at gjøre Gilde for hele mit Regiment?«

»Nej, Monseigneur! der kommer kun en eneste af dem paa Bordet; men Resten ere nødvendige til min *Espagnole*, mine *Blonds*, mine *Garnitures*, mine . . .«

»Bertram! I plyndrer mig«, sagde Prinsen; »denne Post maa ikke passere.«

»O, Monseigneur!« udbrød den opbragte Kunstner; »De kjender ikke vore Resurser! Befal, og alle disse 50 Skinker, der gjøre Dem saa forfærdet, skal jeg uden Vanskelighed faa Plads til i Deres mindste Toiletflaske.« — Hvad skulde Prinsen svare hertil? Han smilede, og Posten fik Lov at passere.

U d e, tidligere Kok hos Ludvig XVI, siger: »Jeg kan nævne Baller, ved hvilke jeg, uagtet en stor Mængde Tjeneres Rapserier, den følgende Dag

har set 20 til 30 Skinker, 150 til 200 Stykker Fugle, der allerede vare skaarne for, 40 til 50 Tunger, der vare gaaede tilspilde; jeg har set Gelée flyde paa alle Borde, Bagværk, Postejer, Hummer og Salader — altsammen kastet hulter til bulter i Køkkenet eller i Gangene, aldeles ubrugeligt, blot fordi det var taget skjødesløst af de Fade, hvorpaa det havde været anrettet. Og al denne Ødslen er ikke kommet et eneste Menneske til Nytte! Ikke engang Køkkenpersonalet vilde have fundet sig i at betragte det som et passende Maaltid, hvis man vilde have havt, at de skulde spise Levningerne fra det kongelige Taffel. Denne Klasse Mennesker har stor Lighed med Kattene; de fortære gjerne, hvad de kunne rapse, men meget nødig ville de æde, hvad man giver dem.«

Efter alt dette bør man ikke forundre sig over den franske Revolutions Overdrivelser. Køkkenets Historieskrivere tale med Sorg om dets Indflydelse paa den Videnskab, Montaigne kalder »*l'art de la gueule*«. Det røg ej længere fra Køkkenerne i Faubourg St. Germain eller ved La Chaussée d'Antin. Vellugten af Trøfler var forsvunden. De store og fornemme i Landet maatte flygte for at redde deres Liv, og kun alt for ofte maatte de sulte eller nøjes med tarvelige og knappe Maaltider. Finansmændene, der tidligere havde efterabet Hoffets Luxus og Overdaadighed, vare nu alle enten ruinerede eller angivne, skjøndt de altid have gjort en saa elskværdig Brug af deres røvede Skatte, at Gourmanderne næsten helt havde glemt, hvorledes de vare erhvervede. Hvilke behagelige Minder vækkes der for øvrigt ikke blot ved Ordene *à la financière*, og hvem føler sig ikke fristet til at lade Naade gaa for Ret ved en »*Ragoût à la financière.*« Men Maalet, som var fuldt, flød over, og Stoikernes Ræddike og Æg, den tyske Middelalders sorte Brød gjenoptoges nu. I tre lange Aar fortsatte man med den tarvelige spartanske Levevis. »Hvis Gother og Vandaler havde fortsat lidt længere«, siger en talentfuld Epikuræer, der overlevede Revolutionen, »vilde Opskriften paa en Kyllingfrikassé have været redningsløst tabt.«

Paa Torvet fandtes da ikke mere nogen Tilførsel; Kjød af Oxe, Faar, Lam og Kalv var forsvundet; hvad Fisk angaar, da var det slet ikke værd at tænke derpaa. »Under Revolutionen«, siger Grimod, saa man aldrig en ærlig Pigvar, Lax eller Stør. Fugle- og andet Vildt forekom kun i en eller anden sygelig Epikuræers Drømme, men aldrig i den sørgelige Virkelighed.« Disse Vanskeligheder gjorde sig ikke blot gjældende i Paris. »Man kunde gaa paa et Provinstorv«, siger samme Forfatter, »med Haanden fuld af Bankanvisninger og dog ikke være i Stand til at kjøbe en Sæk Mel.« — Da Guldet atter begyndte at vise sig, indtraadte der en mærkelig Forandring: Louisd'orerne og Femfrankstykkerne lokkede paany Kyllinger og Agerhøns frem paa Torvet. Oxerne fra Auvergne og Normandiet begyndte atter højtideligt og langsomt at vandre ind til Paris for at slagtes. Faarene fra Beauvais bleve igjen lige som i gamle Dage omdannede til Koteletter, og Kokkene kom atter tilsyne. De begyndte paany at tale det Sprog, med hvilket Kardinal Caraffas italienske Hovmester tiltalte den be-

hagelige og talentfulde Montaigne, et Sprog, som den skæmtende Forfatter har udødeliggjort i sine Skrifter.

»Han har holdt Taler for mig« om denne *Science de gueule*, siger Montaigne, »og det med et saadant Alvor og et saa myndigt Udseende, som om det var et vigtigt theologisk Spørgsmaal, han afhandlede. Han har forklaret mig de forskjellige Slags Appetit, der findes: den, man har, naar man er aldeles fastende, og den, man har efter den anden eller tredie Ret; Maaden, hvorpaa denne Appetit tilfredsstilles og derpaa atter vækkes og ophidses; Saucerne, først i al Almindelighed og derpaa Ingrediensernes Egenskaber og Virkninger i hver enkelt af dem; Salaternes Forskjellighed efter Aarstidernes Beskaffenhed — hvilke af dem der bør serveres kolde, og hvilke varme, samt Maaden, hvorpaa de bør udsmykkes, saaledes at de komme til at gjøre et godt Indtryk paa Øjet. Derefter gik han ind paa at undersøge, i hvilken Orden Retterne burde serveres, Betragtninger, der vare aldeles overvældende ved deres Rigdom paa ophøjede Tanker, og alt dette i saadanne rige og prunkende Ord, som man ellers anvender, naar man styrer et Kejserrige.«

»De første Røgskyer, der tilkjendegave Kogekunstens Gjenopstandelse«, siger Ude, »iagttoges fra en tidligere Biskops, fra Kejser Napoleons senere Kansler Cambacérès' Køkken. Napoleon plejede selv at sige, at flere fordelagtige Traktater samt dygtige Overslag skyldtes Cambacérès' Kok, end hele den Skare diplomatiske Ubetydeligheder, hvoraf det vrimlede i Tuilleriernes Sale. Endskjøndt Kejseren selv ikke syntes at bryde sig om det fine Bords Glæder, forstod han dog meget vel, hvilken Betydning Kogekunsten kunde have som Middel, naar der var Tale om Held i Politiken eller om at vinde Personer, der vare nødvendige til visse Planers Gjennemførelse. Da han saaledes gav de Pradt det Hverv at vinde Polen for sin Sag, var Hovedsummen af de Raad han gav ham, kort som altid: *„Tenez bonne table et soignez les femmes!“* Ser man rigtigt til, vil man maaske finde, at *l'art de la gueule* er en af den repræsentative Styrelses vigtigste Grundpiller, og den bør derfor heller ikke savne sine Professorer og sine Historieskrivere.

Men ogsaa denne glimrende Tid fik Ende, og en ny begyndte med Ludvig XVIII, som var en Gastronom af »det reneste Vand«. Han havde udnævnt Hertug d'Escars til sin første Hovmester, skjøndt dennes endelige Skjæbne ikke svarede til hans Fortjenester; thi skjøndt han havde ofret hele sit Liv i Kogekunstens Tjeneste, døde han dog utrøstelig over ikke at have opfundet en eneste Ret, som kunde bringe hans Navn til Eftervérdenen; denne Skjæbne var saa meget haardere, som han faldt som Offer for Gastronomien. Naar han beskjæftigede sig med Kogekunstens vigtige Hemmelighed, bleve alle besøgende afviste med de Ord: *„Monsieur n'est pas visible; il compose“*. Naar han og hans kongelige Herre raadsloge om en ny Ret, maatte Ministrene vente uden for, og næste Dag kunde man læse i de officielle Blade: *„Monsieur le Duc d'Escars a travaillé*

dans son cabinet". Da Ludvig XVIII havde opfundet *Truffes à la purée d'ortolan*, vilde han ikke betro Hemmeligheden til nogen af sine sædvanlige fortrolige, men tilberedte den altid selv med sine egne kongelige Hænder, kun med Assistance af Hertugen. Efter at de en Dag havde tilberedt og fortæret en usædvanlig stor Portion af denne Ret, fik Hertugen midt om Natten et Anfald af Indigestion, der strax saa meget farligt ud. Sin Herre tro til det yderste sendte han strax en Tjener til Slottet for at høre, om Kongen ogsaa var bleven angreben. Da Kongen hørte, at hans Opfindelse var ved at koste hans Ven og Tjener Livet, udbrød han: »Hvad! dør han af min Trøffel à la purée, faar jeg dog Ret; thi jeg har altid sagt, at min Mave kunne taale mere end hans«.

Allerede paa dette Tidspunkt havde Kogekunsten begyndt at sprede sit milde Lys over en større Mængde, og, i Stedet for at tjene som Køgemestere, Hovmestere og Intendanter, lode Kokkene sig nu titulere *Rentiers, Pensionnaires* m. m. Thi der fandtes ingen store Herrer, som kunde anvende dem. I Begyndelsen havde det sine Vanskeligheder, men en Franskmand kan hurtigere end andre dødelige finde sig tilrette i Forholdene, og de Kokke, der havde frelst lidt fra Revolutionens Skibbrud, aabnede nu Restauranter og Hoteller. Disse Etablissementer ere derpaa i Tidernes Løb blevne Vellevnets Templer, hvor rejsende Aar for Aar ofre Millioner. Men det er et historisk Faktum, der kun kjendes af faa, at Størstedelen af disse Restauranter have Revolutionen at takke for deres Fremkomst. »Før Aar 1789«, siger Grimod, »fandtes der ikke hundrede Restaurationer i Paris«; nu findes de i tusindevis. Det var i Begyndelsen af det 19de Aarhundrede, at det franske kulinariske Geni for stedse opslog sin Bolig i Restaurationerne. Da de allierede Monarker 1814 holdt deres Indtog i Paris, maatte de slutte Overenskomst med en Restauratør (Véry) om de forskjellige Serveringer til en Pris af 3000 Frcs. om Dagen, foruden Vin. Det fremgaar iøvrigt af Brillat-Savarins ganske lærerige Betragtninger, der ogsaa passe fuldstændigt godt paa senere Tiders Begivenheder, hvor beskedne „*nos amis les ennemis*" iøvrigt dengang vare i deres Fordringer.

»Ved Traktaten af November 1815«, siger han, »forpligtedes Frankrig til inden 3 Aar at betale en Sum af 50 Millioner Frcs. foruden Erstatningskrav af alle Slags. Rekvisitioner m. m., der naaede op til omtrent samme Beløb. Frygten for en Nationalbankerot som en nødvendig Følge heraf blev ganske almindelig, saa meget mere som alt skulde betales i klingende Mønt. Resultatet viste, at denne Frygt var ugrundet, og til alle Finansmænds Forundring gik Betalingerne let for sig. Hvad var det vel for en Magt, der kom til Hjælp? Hvad var det vel for en Guddom, der gjorde dette Mirakel? Gourmandisen! Dengang Britterne, Germanerne, Cimbrerne, Teutonerne og Skytherne brøde ind i Frankrig, førte de med sig en sjelden glubsk Appetit og Maver af et ganske usædvanligt Slags, Det varede ikke længe, førend de ikke mere vilde lade sig nøje med den

officielle Kost, en tvungen Gæstfrihed bød dem; de fik Lyst til mere forfinede Nydelser, og inden kort Tid var Dronningen for alle Stæder ikke stort andet end et uhyre Refektorium«.

»Denne Virkning spores endnu; Masser af fremmede strømme sammen fra alle Europas Lande for under Fredens Ro at gjenoplive de behagelige Vaner, de fik under Krigen. De droges til Paris, og naar de vare komne der, maatte de spise og drikke uden Hensyn til, hvad det kostede; naar vore Fonds stige, maa det tilskrives ikke saa meget den højere Rente de give, som snarere den naturlige Tillid, man ikke kan undlade at skjænke et Folk, hos hvilket Gourmander ere saa lykkelige«. —

Hvis Erobrerne fra 1870—71 havde havt en lige saa god Appetit til »andet godt«, som de havde til Milliarderne, vilde Kokkene nu ogsaa have kunnet bevise, at det franske Køkken er en uudtømmelig Guldgrube.

Det franske Køkken, tre Aarhundreders Værk, vilde være blevet helt ødelagt under saa store Omvexlinger, hvis det ikke havde bevaret sine Traditioner. Heldigvis fandtes der, siger en Historieskriver, tilstrækkeligt mange Noviser og Bærere af de indviede Lys og de hellige Kar til at opfange og forevige de gamle Kjødgryders videnskabelige Duft. Mere end Halvdelen af de foregaaende Tiders Genialitet og næsten al den franske Elskværdighed var bleven i høj Grad fremmet af den franske Kogekunst. Condéernes og Soubisernes Kokke bidroge i sin Tid ikke uvæsenligt til at oplive de Maaltider, ved hvilke Montesquieu, Voltaire, Diderot, Helvetius m. fl. saa ofte mødtes. Det var ved disse selskabelige Sammenkomster, at den franske Konversation oplivedes og forfinedes ved de udsøgte Retter, som de dygtige Kokke havde tilberedt.

Nogle Timers behagelige, lette og frie Samtale mellem dannede og belæste Mænd havde mere Betydning for Menneskeaandens Udvikling end en Mængde »spekulative, bogskrivende Akademiers« Arbejde. Mangt et stort og alvorligt Spørgsmaals Løsning, Udbredelsen af nye og store Ideer, Tilblivelsen af geniale *Essais* og belærende *Mémoires* — alt dette have vi den Kreds fine og elskværdige Mænd og Kvinder at takke for, som tildels bleve holdte sammen ved den uimodstaaelige Tiltrækningskraft, der var ved den Tids *petits soupers* og glimrende Middage.

Den danske Kogekunst.

Det kulinariske Blad i Danmarks Kulturhistorie yder vel ikke store Bidrag til Belysning af den rationelle Kogekunsts Udvikling, men frembyder dog enkelte Træk af Interesse, hvorfor vi her skulle kaste et lille Blik derpaa.

Det er en Selvfølge, at Maaltidet hos vore Forfædre, her lige saa vel som andet Steds, har været Tyngdepunktet ved alle Festligheder; men de tapre Kæmper have mere set paa Kvantiteten end Kvaliteten. Flæskesteg og Mjød! hvilken forfærdelig Sammenstilling! og dog tænkte man sig denne Kvintessens af Nydelse fortsat i den anden Verden. Og hvilken fortræffelig Appetit havde de ikke: alt blev fortæret, selv Knoglerne bleve, som vore Kjøkkenmøddinger udvise, omhyggeligt flækkede og Marven suget ud. Sagnene fra Rolf Krakes Tid lærer os for Resten, at Bordskik ikke blev strengt overholdt, og at det var en yndet Sport at kaste hinanden de store Knogler i Hovedet. Længere frem i Tiden, i Middelalderen, se vi af forskjellige Antydninger, at de gastronomiske Nydelser vare af en højst tarvelig Natur — saa tarvelig, at en Arbejdsmand nu om Stunder neppe vilde lade sig nøje med den Kost, som Riddersmænd og deres Fruer maatte tage til Takke med. Først da vort Fædreland efter Haanden kom i en livligere Forbindelse med et mere civiliseret Udland, begyndte ogsaa Lysten og Interessen for Kogekunsten at gjøre Propaganda her hjemme, og denne Interesse bemægtigede sig under Tiden selv meget højt staaende Personligheder, hvorpaa vi her ville fremføre et Exempel.

En Datter af Christian den tredie, Prinsesse Anna, blev, 16 Aar gammel, formælet med Hertug August af Sachsen. Prinsessen, der skal have været usædvanlig smuk, havde fra sine tidligste Aar stor Interesse for Husholdning og Kogekunst og tog sig personlig af sit Husvæsen i en Grad, som kun faa Koner af Middelstanden nu gjøre det. Her skal ikke omtales, hvorledes hun tilligemed sine Hoffrøkener syede og spandt, hvorledes hun selv gjemte Nøglerne til sine Linnedskabe o. s. v., men vi skulle holde os til vort Thema og ville derfor kun betone hendes Dygtighed i Kogekunsten. Hendes Gemal, Hertug August, var ingen Foragter af et godt Bord og havde derfor intet imod, at Hertuginden med egen høje Haand tog sig af Kjøkkenet. Hendes Dygtighed i denne Egenskab var ogsaa saa anerkjendt rundt om ved de europæiske Hoffer, at hun stadigt blev raadspurgt i Husholdnings-Anliggender, ligesom hendes kulinariske Kunstpræstationer vare kjærkomne Gaver for de høje Herskaber. Af efterladte skriftlige Vidnesbyrd ses det, at hun snart fik Forespørgsel fra Hertuginden af Meklenborg om, hvorledes man bedst skulde lave Kirsebærmarmelade og tilberede Fasaner, snart fra Hertuginden af Brandenborg om, hvorledes hun tillavede sin Dyrekølle-Postej, da Hertugen netop vil have denne Ret tillavet saaledes, som Hertuginde Anna lavede den; saa beder hendes Broder, Frederik den anden, hende om at faa foræret tørrede

Pærer og Æbler og »andet saadant Pilleri, som kan være os godt og tjenligt« o. s. v. Pudsigt nok havde hendes Moder, Enkedronningen, en Gang anmodet hende om til et Taffel at sende forskjellige af hendes bekjendte Lækkerheder og tillige »nogle unge Adelsmænd, som forstod at skære for«; Anna maa svare sin Moder, at til hendes Beklagelse lagde de sachsiske Adelsmænd sig lige saa lidt som de danske efter den Kunst at skære for. Det vilde imidlertid føre os for vidt, om vi her vilde gaa nærmere ind paa alle den høje Dames Færdigheder i Kogekunsten. Kun skulle vi endnu gjøre opmærksom paa, at Anna skal have fundet paa at benytte Ovne til at stege i i Stedet for at bruge Spid, ligesom at hun i to haandskrevne Bøger har nedlagt sine Erfaringer i den ædle Kogekunst.

Den danske kulinariske Literatur er ikke meget righoldig, i alt Fald indtil Begyndelsen af indeværende Aarhundrede. Den ældste danske Kogebog skriver sig fra Aaret 1625, naar vi da ikke ville regne Henrik Harpestrengs med, som dog for Kuriositetens Skyld bør omtales med et Par Ord. Den lærde og for sine medicinske Kundskaber saa berømte Kannik levede i det 13de Aarhundrede; han døde 1244. Paa det kongelige Bibliothek i Kjøbenhavn findes et Pergament-Haandskrift, hvori den lærde Forfatter har nedlagt sine lægevidenskabelige Anskuelser, men hvori ogsaa i Slutningen findes et Afsnit, der kaldes *Libellus de arte coquinaria* (en lille Bog om Kogekunsten), og som med Undtagelse af Overskrifterne er skreven paa Dansk. I Molbechs Udgave fylder hele Afhandlingen kun 7 Sider, og den maa vel egentlig nærmest betragtes som et Anhang til Hovedskriftet, Lægebogen, hvad der neppe kan forundre nogen, da Føden og dens rette Tilberedning altid maa spille en vigtig Rolle i Lægekunsten, navnlig naar dennes Hovedopgave antages at bestaa i Forebyggelse af Sygdomme og i diætetiske Forholdsregler under saadanne. Retterne, hvortil her gives Anvisning, ere meget simple og tyde paa stor Tarvelighed i Livsvaner. Vi skulle nævne et Par Exempler, idet vi oversætte Overskrifterne og enkelte vanskelige Ord.

Om den Mad, som kaldes: Kaliis.

»Man skal takæ sød miælk oc skære thær i skorpæn af huetebrøth swa smat sum tærning oc siuthæ (syde, koge) thæt i en pannæ oc latæ thær til æggi blomæ wæl slaghnæ (godt pidsket Æggeblomme). Thæt hetær kaliis.«

Ganske vist en sund og uskadelig Spise, men Tillavningen er i høj Grad primitiv! Et andet Exempel paa en mere indviklet Ret:

Om den Mad, som kaldes: kloten en honær (Klumper og Høns).

»Man skal siuthæ et gamælt høns alt helt oc takæ et annæt raat høns oc splittæ thæt wæl smat (rigtig smaat) oc latæ thær til spæk skoren wæl sma sum ærtær oc malæt kumiæn (Kommen), safran og win, swinæ smolt

(Svinefedt) oc salt til matæ (til Maade, tilpas) oc blomæ af æg, swa at the ær iæfn thiukæ bathæ (begge). Thættæ hetær kloten en honær.«

Det lille Værk kan saaledes, strengt taget, neppe regnes som hørende til Kogekunstens Literatur, og vi maa derfor, som sagt, gaa frem til Aaret 1625, inden vi træffe paa nogen egentlig Kogebog.

I dette Aar udkom: Koge-Bog: Indeholdendis et hundrede fornødne stycker, Som ere, om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede, saare nyttelig vdi Huszholding, etc. Som tilforn icke paa vort Danske Sprock vdi Tryck er vdgaaen. Prentet i Kiøbenhaffn, Aar 1625.

Den lille Bog er kun paa 80 smaa Sider og har en Fortale: Til Læseren, der er dateret 21. April 1616. Det er vel saaledes rimeligt, at de i Bogen indeholdte Anvisninger i længere Tid have cirkuleret i Afskrifter. Forfatteren siger, at Folk, der vel have Raad til at til Veje bringe til Bordet, hvad det behøver, dog klage over, at de ikke vide, hvorledes der deraf skal koges en god Ret, og fortsætter saaledes: »Dersom Synden icke haffde værit, da skulde vel Jorden selff baaret aff sig saadanne velsmagendes Rødder, Vrter, Fruct oc Grøde, at Menniskene icke saadan kogen og Vrters forsætning vdi Spijsen, skulde hafft i behoff: Men formedelst Synden, da er Jorden formaledidet oc forbandet, Huilcken Forbandelse giør, at Vrter oc Rødder icke nær naae den prijsz, krafft, virckning oc vdrætning, som de ellers skulde haffue hafft, dersom Menniskene ey haffde syndet. Huor om Vandfloden bær et krafftigt Vidniszbyrd« o. s. v. Forfatteren faar derefter ud, at Kogekunsten først da er bleven en Nødvendighed for Mennesket, og formaner til at tage og bruge Maden vdi Guds fryct, met Gudelige Bøner oc Læszning, effter S. Povels Lærdom, sigendis: Maden at helliges formedelst Ordet oc Bønen.«

Faa Sider fremme er given Anvisning til at lave Brændevin, og efter denne Anvisning følger et lille Stykke med den Overskrift: »Her vil jeg nu fremsætte, huad Dyder god Brendevijn fører met sig, naar det brugis til maadelighed, oc icke til Offuerflødighed«, som indeholder saadanne Beviser paa Brændevinens mirakuløse Virkninger i forskjellige Tilfælde, at de vilde være nok til at slaa Alverdens Maadeholds- og Afholdenhedsforeninger ihjel, hvis de nu kom for Dagens Lys; det hjælper ikke alene i Livet, men endog i Døden: »Om et Menniske myster Maalet mod Døden, da giff hannem Brendevijn i Munden, strax kommer hand til at tale« eller efter samme: »Vil mand indgiffue Brendevijn i et død Menniske, da forraadner Legomet icke snart, enten offuen eller vnder Jorden: Ey heller stincker.«

Der findes i det lille Værk en indtrængende Appel til Kokkens eller Kogerskens Renlighedssands, hvad der formodentlig har været haardt nødvendigt paa hin Tid, og som i Tidens drastiske Sprog ender ret morsomt saaledes: »Derfor bør alting her at være reenligt, giffue skarnet, Haar og diszlige, paa eet Fad, oc beholde det selff: Men den reene Mad paa et andet, at frembære for got Folck.«

Anvisningerne til Madlavning ere kastede forunderligt imellem hverandre; man finder saaledes umiddelbart efter hinanden »At bevare Smør Aaret igjennem«, »En god Mos til Steg at have«, »En god Suppe«, »Rødbeder at indsylte« o. s. v. Kryderier og Sukker benyttes stærkt; Rosiner anvendes meget hyppigt i de forunderligste Forbindelser; ligeledes Figen; hvad synes man f. Ex. om en Ret som »stegte Figen med Kanel«. Iøvrigt ere Retterne simple, og i hele Bogen er der kun en Anvisning, som efter Titelen lader formode udenlandsk Paavirkning: »Spinat paa Vngerske at koge«, der bestaar af Rødløg, Rosiner, Spinat, Vineddike, Sukker, Bomolie (eller Smør) og Salt. Til Slutning skulle vi blot endnu meddele vore Læsere en fuldstændig Anvisning efter dette Værk paa »En anden god Ret.« Sæt en Potte met Vand til Ilden, leg Persilie der vdi, oc lad vel siude, tag Brødkrummer aff to gamle bagede simler, rør det tilhobe, sla V eller VI Eg deri, oc giff Pebber oc Saphran der i. — Ja, det er det hele! Hvem turde vel nu om Stunder kalde dette en »god Ret«?

Den næste Kogebog, der er udgivet paa Dansk, skriver sig fra 1648. Forfatterinden Anna Weckerinn er Enke efter »Den vitberømte Medicus Johan Jacob Wecker i Colmar« og Bogen er »nu den gemene Mand til beste paa Danske udsat aff Povel Iverssøn Kolding«. Bogen har en ret anselig Størrelse, over 200 store Oktavsider og er forsynet med en Fortale »Til den fromme Læsere«, hvori der gjøres Rede for Bogens Plan og Øjemed. Som allerede Fortalens Overskrift antyder, anslaas der ogsaa her stærkt de religiøse og bibelske Strenge; der henvises til Sara, Abrahams Hustru, der beværtede Englene, og saaledes beviste at være erfaren i Kogekunsten. »I lige maade læser vi om Rebecca, Isaacs Hustru, at hun saa mesterligen viste at koge Kiddene, til sin Huszbonde, at den smagte hannem saa vel, saa hand icke andet viste end det vaar en anden synderlig Ræt af Viltbrad, som hand aff Esau haffde begieret; med hvilcken Spijse den gamle Mand vederqvegede sin høybedagede trætte Siel førend hand døde«. Saaledes fremhentes en Mængde Exempler fra Bibelen, hvoraf »vi nu klarligen seer at denne Konst (ɔ: Kogekunsten) bør met all rette høyt at actis, og ingenlunde foractis«. Værket, som dog er en Del kortere end det tyske, indeholder 406 Anvisninger, der ligeledes ere kastede imellem hverandre; men de ere udførlige, ligesom ogsaa Retterne ere af en mere civiliseret Beskaffenhed end dem, hvortil der blev given Anvisning i Kogebogen fra 1625. Som en lille Prøve skulle vi meddele Læseren, hvorledes man bagte »Risengrynsklatter« paa Christian den fjerdes Tid, eller som de kaldes: »Backelse aff Risengryn: Siud grynene aff udi Vand, sie dem siden aff, stød dem saa tillige med nogle Eg, oc giør det icke for tyndt, tag lidt fiint Meel oc Sucker oc rør der udi, giør Kager der af, bag dem udi Smør som andre Kager, saa er det ret oc got.«

Det synes, som om Doktorindens Kogebog maa sjældent fyldestgjørende have udfyldt et længe følt Savn, thi først 62 Aar efter udkommer den næste under Navnet: »En Høy-Fornemme Madames Kaagebog« Kbhvn

1710, der atter 21 Aar efter »paa manges Begieren og Efterspørgsel« udkom i 2det Oplag. 1740, 1754 og 1755 udkom ligeledes Kogebøger, den sidste »efter den nyeste Franske Maner og *Gout*« og betegner saaledes et Opsving i Kogekunsten, idet Verdens første Autoritet paa det gastronomiske Omraade, Ludvig den XIV's og XV's Frankrig, sejerrig holder sit Indtog ogsaa i det fjærne Danmarks Kjøkkener. 1759 udkom »den hurtige Kok«, der oplevede tre Oplag. I Aaret 1766 møder Marc. Looft med »Den Kongelig Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage- og Sylte-Bog, eller 710 Anvisnings-Regler indrettet for Herskaber og fornemme Familier saa vel som for Alle og Enhver især«, der udkom i 4de Oplag i 1804; — i 1785 Carl Müller, Kok paa Hvidkilde i Fyen med »Nye Koge-Bog for den retskafne Huusmoder med Figurer, som vise en net og ordentlig Serverings-Maade«, hvilket Værk ogsaa er oplagt flere Gange. Den sidste Forfatter bemærker i sin Fortale, at han i sin Bog ogsaa har givet nogle Anvisninger til Dessertbageri, »uagtet samme egentlig henhører under Konditor-Videnskabens(!) Fag«; det er iøvrigt et fortræffeligt Værk, der vist nok har været et benyttet Skrift af senere Forfattere. Som en Ejendommelighed kan bemærkes, at der gaas ud fra et Arrangement af Tafler, som Nutiden ganske har forladt, idet et saadant blev serveret i én à to Anretninger, hver paa 5 à 6 Retter, der fremsattes paa én Gang, saaledes giver han f. Ex.

Middags-Taffel.

Ti Retter, to Gange serveret.

Første Servering.

Nr. 1. En brun Suppe med farcerede Kyllinger.
» 2. Soupe à la Pompadour.
» 3. Postej af Skovsnepper.
» 4. Krudo af Havefrugter.
» 5. Smaa Krebs Sosiser (ɔ: Pølser).
» 6. Oublie.

Anden Servering.

Nr. 1. Vildsvineryg, stegt.
» 2. Ortolaner, stegte.
» 3. Popitons af Ærteskokker.
» 4. Aborre med Østers.
Salat.

Kager, Geléer, Kompotter, Is m. m. frembringes ved Desserten.

Fra nu af vrimle Kogebøgerne frem. Vi have en »Økonomisk Sundheds-Kogebog« fra 1800, »Den danske Husmoders Kjøkken-Katekismus. 1801«, C. Jakobsens: Nye Kogebog, Odense 1815, der i 1866 udkom i 9de

Oplag, ja endog fra 1830 en »Kogebog paa Vers« af J. L. M(øller). Vi tør imidlertid af Hensyn til Pladsen ikke indlade os paa at opregne alle de udkomne Værker over den ædle Kunst, men vi kunne dog ikke slutte denne korte Oversigt uden at nævne Ane Marie Mangors Kogebog for smaa Husholdninger, der første Gang udkom i 1837, og som i 1880 oplevede det 23de Oplag, en Bog, som vistnok findes i de fleste borgerlige Husholdninger, og som med Rette fortjener den Lykke, den har gjort.

Flere andre Kogebøger, saaledes L. Jacobsens og Sørine Thaarups, have ogsaa oplevet adskillige Oplag og have bidraget deres til at etablere en fornuftig og økonomisk Madlavning i Middelstandens Hjem.

Det vil saaledes fremlyse, at vort Fædreland ogsaa i kulinarisk Henseende er kommen godt med i det sidste Aarhundrede, men et Værk over Kogekunsten, som behandlede sit Thema paa en mere æsthetisk-videnskabelig Maade, har dog hidtil ikke set Lyset.

Husmoderen.

Overalt, hvor Maaltidet er daarligt tilberedt, findes der enten Fattigdom eller Gjærrighed eller Dumhed; Familien maa kortsagt paa den ene eller den anden Maade være kommen i høj Grad paa uret Vej. **Dr. Johnson.**

Kogekunsten gaar tilbage til den forhistoriske Tid; thi selv om dens Udvikling og Forfinelse tilhører de historiske Folkeslag, fandtes dog selve Hovedsagen, Kunsten at koge, længe før den. Kogekunstens Opfindelse betegner Grænsen mellem to Kulturepoker.

En irsk Lærd siger ganske betegnende, at »Mennesket er det eneste Dyr, som koger«. Men der er heller intet Dyr, der saaledes som Mennesket behøver at tilberede sine Næringsmidler. Fuglene have deres Kro, de drøvtyggende Dyr deres Formaver, og disse Organer udføre de Arbejder, der lette Fordøjelsen; men intet Dyr, der savner disse Hjælpemidler, har nogensinde forsøgt ved Kunst at afhjælpe denne Mangel. Selv deres meget omtalte Instinkt hjælper dem ikke videre end til at undgaa skadelige Fødemidler. Det var kun Menneskets fremragende aandelige Begavelse, der kunde føre til, at det store Skridt blev taget: at koge Fødemidlerne. Først ved deres Beredning, saaledes som den fremkommer ved Kogning, blev Mennesket uafhængigt af Tilfældigheden og Naturens Luner.

Agerbrugets Indførelse blandt Menneskenes Vaner og Fornødenheder forudsætter Kogekunsten, der ene er i Stand til ved forskjellig Behandling at gjøre dets Produkter brugbare og gavnlige for Mennesket. Fra det Øjeblik fik ogsaa Kvinden den værdigere og mere indflydelsesrige Stilling, der i og for sig er tilstrækkelig til at betegne det nye Kulturstadium, der begyndte. Hun fik Opsynet med de indsamlede Skatte; det blev hende overladt at tage Bestemmelse om, hvorledes de skulde anvendes, og Ansvaret for Familiens Forplejning i Forhold til Høstens Udbytte kom altsaa til at hvile paa hende. Det egentlige Symbol paa denne Kulturgrad er Ageren med sin gyldne Rigdom, og dertil hører Husmoderen og den huslige Arne, hvor Ilden brænder. Gudinden Vestas Helligdom, der bevogtes af Jomfruer, udtrykker den ophøjede Tanke, at Husmoderen ved den huslige Arne er Midtpunktet for denne Samfundsorden. Saaledes var

det hos vore Forfædre, saaledes er det endnu overalt, hvor Hjemmet er, som det skal være, og saaledes maa det vedblive at være, hvis huslig Lyksalighed skal kunne trives.

Det gamle angelsachsiske Ord Lady betyder Bryder eller Uddeler af Brødet og er ganske betegnende for Kvindens huslige Pligter. Ordet er desværre blevet misbrugt, som om det var en Undskyldning for Dovenskab og Fornøjelsessyge, for Mangel paa Kjendskab til de huslige Pligter. Vi ville haabe, at Tiden, efterhaanden som den skrider frem, ogsaa vil lære dem, der bære dette Navn, at forene gamle Dages nyttige Dyder med en mere intelligent og forfinet Tidsalders Nydelser. Det er Husmoderens paapasselige Øje, der gjør Hjemmet behageligt ved Renlighed, Friskhed og Hvilens Ro, og kun ved, at hun selv færdes overalt, kan Tyendet holdes til en tro Udøvelse af dets Pligter. Det er hendes Omtanke og Selvfornægtelse, der gjør det behageligt for andre. Værtinden i Familien hersker daglig i et lille Rige, hvor hun er Dronning; det er blot at ønske, at hun vil regere med Retfærdighed, Mildhed og Ro. Den, som bedst forstaar at styre sig selv, vil ogsaa bedst forstaa at styre andre, og vi vilde have et mindre Antal daarlige Tjenere, hvis de altid vare under bestemt og taalmodig Ledelse af en, der selv forstod, hvorledes deres Pligter ere beskafne og ogsaa forstod at kræve deres Opfyldelse efter enhvers bedste Evne. Godt Humør, Taalmodighed og Kjendskab til Husholdningen er altsaa de første Betingelser hos den Husmoder, der skal kunne opstilles som Mønster.

Det er forholdsvis kun faa af Middelstanden, der have Raad til at holde Kokke af Profession, da deres Lønninger ere for høje og deres Methoder for kostbare. Man maa da lade sig nøje med en *cordon bleu**), en Kokkepige, der med Kundskaber forener Hurtighed, Renlighed m. m. Men nu spørge I maaske: hvor skal man finde en saadan? Nu vel, ere I ikke saa heldige at kunne faa fat i en saadan, og ere I ikke i Stand til at holde det ud med den Hjælp, der i Almindelighed tilbyder sig, med Folk, der ikke sjældent tro, at de kunne alt, men i Virkeligheden næppe forstaa sig paa andet end de aller simpleste Forretninger, der forefalde i et Køkken — saa opdrag et Menneske, der har Anlæg og Lyst til Faget, opdrag hende efter Eders Smag og egne Fordringer, behandl hende godt og venligt og knyt hende til Eders Hus med Taknemmelighedens Baand. Husmoderen maa derfor selv være saa vidt bekjendt med Madlavningen, at hun kan give nøjagtige Forskrifter angaaende Middagens Tilberedning og derpaa

*) *Cordon bleu* betegner paa Gastronomiens Sprog en fortræffelig Kokkepige eller Kogekone. Udtrykket skriver sig fra, at Madame Dubarry for Spøg udbad sig dette Hæderstegn af Ludvig XV til sin Kokkepige, der havde været saa heldig ved sine Anretninger at tilfredsstille Kongens Smag og samtidigt bringe hans tidligere udtalte Anskuelse til at vakle: at kun en Kok er i Stand til at lave Mad, der tilfredsstiller alle Smagens Fordringer.

vaage over, at den bliver serveret saaledes, som den skal. Da vi alle skulle spise Middagsmad, tarveligere eller finere, hver Dag af de 365, og da mange af os derhos give Middage for vore Venner hver ottende, hver fjortende, hver Maaneds-Dag eller hvert Fjerdingaar, vilde det være heldigt for os at vide, hvad vi skulle sætte frem baade for os selv, naar vi spise *en famille*, som for de Gæster, der beære os med deres Selskab.

Der er maaske faa Maader, paa hvilke man lettere lærer en Families Standpunkt at kjende end ved at lægge Mærke til, hvorledes Middagen er, og hvorledes den serveres, naar man tilfældigvis bliver ført hjem som Gæst. Ganske vist bør enhver lave Mad efter sine Indtægter, og den mindre bemidledes Maaltider maa ikke søge at kappes med den mere bemidledes; men ere Retterne vel tilberedte og med passende Tilbehør, ere alle de Smaasager, der behøves ved et Bord, netop tilstede i det Øjeblik, de behøves, vil saa vel Værten og Værtinden som Gæsten befinde sig saa meget desto bedre ved, at der ikke forandres noget i de daglige Vaner. Ordningen af et Bord er saaledes ikke nogen ubetydelig Del af en Husmoders Pligter: den indbefatter paa engang en forstandig Beregning af Omkostninger, Værdighed i det ydre, Hygge baade for Husfaderen og for den, der nyder godt af Husets Gæstfrihed.

Gjør derfor aldrig nye Forsøg, naar Du har Gæster tilbords, eller din Mand er hjemme; sæt aldrig hele Maaltidet paa Spil for en eneste ny Rets Skyld. Men vær derfor ikke bange for uforsøgte Retter, thi Afvexling er ikke blot behagelig men ogsaa gavnlig. Enhver Gane, der er en lille Smule erfaren, vil blive træt af visse bestemte Retter paa bestemte Dage. Men samtidigt med, at disse bestemte Spisesedler bør forsvinde, bør ogsaa Uvillien tabe sig mod opvarmede Retter (*réchauffés*); de fortjene Opmærksomhed, thi de kunne være velsmagende, nærende, billige og desuden tage sig godt ud; ved deres nøjagtige Tilberedning beror alt paa egen Dygtighed og Smag.

Sjældent mærkes en Værtindes Opmærksomhed og Smag eller Familiens forfinede Vaner tydeligere end ved Frokostbordet, der i blændende Hvidhed maa kappes med det blanke Sølv; The, Kaffe og Chokolade maa være omhyggeligt tilberedte, og, om muligt, bør Bordet ogsaa være smykket med Blomster eller Frugter. Er Frokosten smukt anrettet, er Maden god og appetitlig, vil det have en paafaldende Indflydelse paa Humøret hele den øvrige Del af Dagen, hvorimod et uordenligt Bord, sejgt Brød, bitter Kaffe eller for tynd The m. m. er mere end tilstrækkeligt til at ødelægge baade Humør og Mave for den, der maa underkaste sig en saadan huslig Ulykke. Lad vore Hjem altid være glade, behagelige og indbydende! For at opnaa dette, begynd saa Dagen med et vel dækket, tiltalende og opmuntrende Frokostbord.

Der er et gammelt svensk Ordsprog, der siger: »Husbondens Øje gjør Koen fed«; det indeholder en stor Sandhed og har en vidtstrakt Anvendelse. Vi kunne derfor ogsaa sige, at paa Husmoderens Øje beror hele

Husets Velfærd; der maa selvfølgelig ikke findes noget, der er for ubetydeligt til at lægge Beslag paa hendes Opmærksomhed, naar der derved kan holdes bedre Orden, og naar Bortødslen kan undgaas. Skulde hun som ugift ikke tidligere have været vant til at tænke paa Husholdningen, maa hun ikke tro, at det er en Forsømmelse, der ikke kan indhentes, om det end ganske vist kan være forbundet med store Vanskeligheder at raade Bod paa, hvad den tidligere Opdragelse eller Mangel paa Opdragelse har paa sin Samvittighed. Hun kan saaledes spørge andre, mere erfarne tilraads og gjøre sig bekjendt med de Priser, der betales for de enkelte Artikler, lige som ogsaa med de Kvantiteter, der bør anvendes i Forhold til Familiens Størrelse. Man behøver ikke at have særligt store Evner for at kunne lære at opfylde Livets fornemste Pligter, og den, der gjør sit til at opfylde dem, vil ogsaa som oftest naa sit Maal.

Mangel paa Orden leder til Tidsspilde; den Tid, der er tabt, kommer aldrig mere tilbage. Punktlighed og Methode kunne ikke anbefales varmt nok; naar Befalingerne uddeles tidligt om Morgenen, er der mere Tid til at udføre dem, og naar Tyendet har Tid til at udføre dem uden at jage, er det mere troligt, at de udføre dem vel, og saa behøves der heller ikke saa meget Tyende.

En af Kogekunstens vigtigste Opgaver er Husholdning eller den Kunst at drage den meste Nytte af eller udvinde den meste Næring af de forskjellige Materialier, der anvendes. Det er saaledes ikke nok at gjøre billige Indkjøb af de Stoffer, hvoraf Retterne skulle tilberedes, men de maa ogsaa anvendes saaledes, at den Saft og Kraft, der findes i dem, ikke er gaaet tabt, naar de sættes paa Bordet. Hvor mange kostbare Fødemidler ødelægges der ikke, brændes eller udkoges der ikke ved Skjødesløshed, hvor meget Helbred og Velbefindende gaar der ikke tabt ved kraftesløs Føde eller manglende Hyggelighed! Derfor maa enhver først og fremmest stræbe efter at bringe det mest mulige ud af enhver Ting. Selv om dine Indtægter ere nok saa begrænsede, hold Dig blot inden for disse Grænser, og Du vil have lige saa megen Tilfredsstillelse og erhverve Dig lige saa megen Agtelse som mangen, der har langt større Indtægter. Der findes ingen virkelig Hygge uden en fornuftig Husholdning og Bevidstheden om at have gjort sin Pligt. Hvis de, der have indskrænkede Indtægter, ikke lægge Vind paa at være sparsommelige, ville de Ubehageligheder, de komme til at gjennemgaa, blive utallige, og Nødvendigheden vil da give dem en drøj Lektion, som Sparsommeligheden vilde have forskaanet dem for. At leve over sine Evner maa derfor nødvendigvis avle Sorg og Ulykke, der alt for ofte ender med Vanære og Familiens Ruin.

Alle, som mene, at Ødslen er en Nødvendighed og Sparsommelighed en ukjendt Dyd, eller som tro sig sikre paa det daglige Brød, fordi de have samlet Skatte, og som derfor ikke bryde sig om at lytte til Fornuftens Raad, kunne af Omstændighederne blive paamindede om, at selv

Krøsus før sin Død maatte sande Solons Ord: Det er en stor Lykke at kunne erhverve, men det er en endnu større at kunne bevare.

En af vor Tids mest fremragende Kvinder har herom sagt os følgende Ord, som nok fortjene at paaagtes:

»Vi udøve ikke mere nogen Indflydelse paa Selskabslivets Tilbøjeligheder. Giftermaalet er en Spekulation og Venskabet et tomt Ord. De skjønneste Øjnes Glans blegne ved Ilden af en Cigar, og den mest forføreriske af alle smaa Fødder kan uden at savnes skjule sig under en lang Kjoles tykke Folder, thi Nutidens tørre, egoistiske Hjerter komme aldrig under Romantikens Herredømme: for dem existerer der ikke mere nogen Roman. Hvis Cendrillons lille Sko gik fra Haand til Haand i alle vore Klubber, vilde den dog ikke vække den mindste Bevægelse, ikke engang hos de unge Officerer eller andre Kavallerer, der ere Medlemmer af den. Blandt alle de unge Dandier er der ikke en eneste, der saaledes som Saint-Preux vilde blive henrykt ved Synet af et Korset eller misunde en Kvindes Livbælte.

Kvinder! vide I, hvor I endnu kunne føre Sceptret? jeg vil sige Eder det oprigtigt: i Køkkenet. — Kvinderne bleve skabte af Gud for at lave Mad. Fødemidlernes Natur og Mængde bestemmes af Klimatet og Menneskeracerne, men overalt og altid beror deres Beskaffenhed paa Tilberedningen, og det er navnlig i denne Henseende, at Kvindens Takt er uovertræffelig.

Det var en Kvinde, der opdagede, at Dyrene kun kunne civiliseres, det vil sige gjøres tamme, ved at anvende den Magt, som Maven udøver, og Mændene have i denne Henseende stor Lighed med Dyrene. Lige fra de ældste Tider og til vore Dage er det ogsaa kun de halsstarrige, vilde, haarde og ondskabsfulde Individer, der have gjort sig bekjendte ved grov Ligegyldighed for Bordets Glæder.

Den første Meddelelse om Kogekunsten findes i Biblen; vi læse der, at Englene, der kom til Abraham, bleve trakterede med et Maaltid, der tilberedtes af Sara!«

Over for Husets Tyende bør Husmoderen ikke blot være den befalende Villie, men ogsaa den velvillige og betænksomme Moder; unge Tjenestefolk ere sjældent fornøjede, fordi de haabe paa noget bedre; de ældre derimod, der have gjort bitre Erfaringer, ere som oftest tilfredse med det, saaledes som de have det, af Frygt for noget mindre godt. Den menneskelige Natur er sig selv lig under alle Livets Forhold. Naar Du derfor kan overbevise dine Tjenestefolk om, at Du med Interesse bekymrer Dig om deres Helbred og hele Velbefindende, hvorledes kan Du da tro, at de kunne blive følelsesløse for den Velvillie, de saaledes ere Gjenstand for?

Undgaa alt, hvad der nærmer sig til Fortrolighed, der kun vil have til Følge, at Lydigheden ophører. Tjenestefolk kunne lettere ved Opmuntring føres ind paa en god Vej end ved Bebrejdelser føres bort fra en

daarlig. Skal det derfor lykkes Dig at faa dem til at stræbe efter at blive afholdte, maa Du først vise dem, hvad det vil sige at være afholdt.

Carême siger: »Gløderne blive vor Død; men hvad gjør det? vore Aar blive færre, men vor Ære bliver større«. Det er maaske dog ikke alle, der ere tilbøjelige til at ofre Livet kun for Ærens Skyld. Flammen og Røgen fra en brændende Ild, den livsfarlige Os fra Gløderne ere bestandige og uundgaaelige Farer, blandt hvilke en Kok maa leve, lige som en Soldat paa Valpladsen omgiven af Røg og Kugler, men med den Forskjel, at for Kokken er hver Dag en Kampdag, at hans Strid som oftest er uden Ære, og at den mest rosværdige Pligtopfyldelse ikke alene gaar hen uden Belønning, men endog uden Tak; thi endog den dygtigste Kok omtales kun sjældent af Værten, og Gæsterne spørge i Almindelighed heller ikke om ham; de spise hans Skildpaddesuppe og drikke hans Vin, men bryde sig som oftest ikke om at vide, hvem der har tillavet den ene, og hvem der har sørget for den anden. Men da en god Middag er en af det menneskelige Livs største Nydelser, og da Kogekunstens Udøvelse er ledsaget af saa mange Ubehageligheder og undertiden af Farer, maa vi tage Hensyn til dem, der underkaste sig disse Anstrengelser for at skaffe os en Glæde, og vi bør belønne deres Opmærksomhed ved hver Dag at gjøre deres Stilling saa behagelig, som vi kunne. Den, som prædiker Sparsommelighed i Køkkenet, maa i Salonen tage Ordet for Rundhaandethed — de staa i et vist Forhold til hinanden, og vi bør ikke glemme at vise dem vor Deltagelse, der daglig berede os Glæde. Det er dog desværre kun alt for sandt, hvad en stor Forfatter siger: »gamle Piger, der have staaet i Køkkenet den største Del af deres Liv, og som naar de ere halvt stegte, halvt kogte ikke mere due til Arbejdet, trække sig i Almindelighed tilbage til en afsides Vraa, hvor de dø i Forglemmelse og Fattigdom«.

Kokken.

Legemets og Sjælens Bevægelighed ere meget mere afhængige af hinanden, end man i Almindelighed er tilbøjelig til at anerkjende, navnlig hos saadanne Mennesker, hvis Fordøjelsesorganer ere lunefulde. Det er ikke saa sjældent, at saadanne svage Individers Liv og Velfærd kunne være afhængige af en dygtig Koks Omhu. Det var derfor ikke uden Grund, at de gamle kaldte Kokken *magister coquinæ* (*coquorum*), *hominum servator*, og han er endnu den Dag i Dag den Læge, der er i Stand til grundigt at helbrede i det mindste to dødelige Sygdomme, Sulten og Tørsten.

I det følgende benytte vi Ordet »Kok« som Fællesbetegnelse for den, der tilbereder Maden, uden Hensyn til Køn. I denne udstrakte Betydning kommer Ordet saaledes til at betegne Kok, Kokkepige eller vel endog selve Familiens Medlemmer, for saa vidt de tilberede Maden.

Moderne Kogekunst, der er bygget paa den gamles Grundvold, udmærker sig ved større Omvexling, Enkelhed og Renlighed, ved mindre Arbejde og ved at være mere gjennemtænkt. Den gamle Kogekunst var mere indviklet og fuld af Vidtløftigheder; den nye er et fuldstændigt kemisk System. Kokkens Kunst bestaar i at sammensætte Fødemidlerne og at gjøre dem let fordøjelige ved at drage de lette, nærende Safter ud af dem, og paany blande disse saaledes, at ingen bestemt Smag bliver fremherskende, men derimod alt harmonisk forenet; dette er Maalet for Kogekunsten, det, den maa stræbe hen til efter bedste Evne. Den Harmoni, der i et Maleri henrykker Øjet, maa i en Sauce skaffe Ganen den samme behagelige Nydelse. En dygtig Kok bør kjende Egenskaberne ved de Stoffer, han anvender, saa at han forbedrer de Fødemidler, Naturen frembringer i raa Tilstand. Han bør have et godt Hoved, en sikker Smag og en fin Gane, saa at han med Dygtighed kan blande de forskjellige Bestanddele. Det bliver altid en Anstødssten for middelmaadige Kokke at krydre Maden paa rette Maade.

Grimod har givet en Fremstilling af, hvorledes en dygtig Kok skal være beskaffen, og vi kunne ikke nægte os den Fornøjelse her at gjengive denne Fremstilling:

»En god Koks Finger bør være i stadig Bevægelse mellem Kasse-

rollen og Munden; kun ved hvert Øjeblik at smage paa sin Ragout, kan han finde det rette. Hans Gane maa være overordentlig fin, saa at sige jomfruelig, saa at den mindste Ubetydelighed gjør Indtryk paa den og faar den til at undgaa Fejl. Men den uafladelige Varme fra Ovnen, Nødvendigheden for en Kok at drikke ofte, undertiden endog daarlig Vin, Kulosen m. m. — alt indvirker paa hans Organer og ødelægger hurtigt hans Smagssands. Han har ikke mere den Takt, den Finesse, den overordentlige Følsomhed, paa hvilken Smagen beror. Hans Gane bliver tilsidst lige som garvet og lige saa følesløs som en gammel Advokats Samvittighed. Det eneste Middel til at gjengive ham den Friskhed, han har mistet, at gjenføde hans Kraft, hans Følsomhed og Takt, er at laxere ham, til Trods for den Modstand, han kan være fristet til at gjøre; thi der findes Kokke, som ere døve for Ærens Røst, som ikke indse, at det kan være nødvendigt for et friskt Menneske at tage Medicin. I, som ønske at nyde fin og udsøgt Mad ved Eders daglige Bord, I skulle ofte laxere Eders Kokke; det er det eneste Middel til at faa Eders Ønsker opfyldte«.

Hvad sige I, naadigste Fruer! om denne Radikalkur? Mon Eders Kokkepiger maaske ville være mere tilbøjelige til at lytte til Ærens Røst end Grimods Kokke?

Hos os findes der, som allerede nævnt, kun forholdsvis faa Kokke af Profession; man har dem kun i større Huse, fordi man anser deres Løn for høj og deres Madlavning alt for kostbar. Vi nøjes derfor med Kokkepiger, der ere mindre lærde, men ogsaa mindre kostbare, og hvis Dygtighed kan være upaaklagelig; den største Kunst bestaar i at fange en saadan sjælden Fugl. Naar vi ville opregne de Egenskaber, der ere uundgaaeligt nødvendige for den højst agtværdige Tjenerinde, der skal kunne kaldes en god Kokkepige, maa vi komme til den Erkjendelse, at kun meget faa fortjene dette Navn.

Renlighed! Renlighed! Dette betydningsfulde og vigtige Ord burde staa skrevet med store Bogstaver i ethvert Køkken, stort eller lille. Et Køkken kan være lille og trangt, det kan maaske oven i Kjøbet være mørkt, men derfor har det ikke Ret til at være smudsigt; her gjælder ingen Undskyldning. Kokken selv bør lade sig det være magtpaaliggende, at være omhyggeligt og renligt paaklædt, og han bør tilberede Maden med saa megen Renlighedssands, at de, der skulle spise Maden, ogsaa kunne se paa Tilberedningen uden at tabe Appetiten. Kokken maa være sig bevidst, at den højeste Grad af Renlighed kan sikre et godt Resultat, samt at den mindste Forsømmelse i denne Retning derimod kan virke ødelæggende og berede ham alt Slags Fortræd og Ubehagelighed. Ros eller Dadel afhænger heraf; Valget er let, men ogsaa frit.

Punktlighed, hvad Tid angaar, er en Egenskab, der har den største Betydning. En Kok, der ikke passer paa Tiden, der ikke har Maaltiderne færdige paa Slaget, bliver aldrig nogen dygtig Kok. Intet er saa uheldigt som Langsomhed, ikke blot for selve Anretningen men ogsaa for Kokken,

hvis Arbejde skal bedømmes af de ventende og derfor mindre vel fornøjede Gæster.

Der er maaske mangen Kok, der er i Stand til at tilberede en god Ret, men endnu flere ere i Stand til at ødelægge Maden ved ubetænksomt at opsætte en hel Del Smaating til det sidste Øjeblik. Derfor er et godt Raad dog ikke altid velkomment; vedkommende Kogekunstner kan være saa opblæst, kan være saa sikker paa sin egen Methodes Fortræffelighed, at han mener, der slet ikke er mere at lære, »da han allerede har lært sin Kunst andetsteds«. Men da der ikke findes nogen højere Kunst end den, at naa det tilsigtede Resultat, bliver en mislykket Tilberedning efter en udmærket Methode dog aldrig saa heldig som en vellykket Tilberedning uden nogen som helst Methode.

En selvklog Kok følger sjælden bestemte Regler, men sammenblander paa Slump de Bestanddele, der burde have været anvendte med overordentlig Nøjagtighed, Smag og Bestemthed; den nødvendige Følge heraf er Fejltagelse paa Fejltagelse. Ganske vist kan lang Erfaring og et sikkert Øje sætte et Menneske i Stand til undertiden at undvære Maal og Vægt; men dette er en Kunst, som den uindviede helst bør afholde sig fra at udøve.

En Madkunstners højeste Ros er altid at kunne berede en god og kraftig Suppe, samt mørt og saftigt Kjød, disse lige saa nødvendige som behagelige Betingelser for Livets Glæde og Vedvaren. Skulde en Kage eller Budding mislykkes af en eller anden mindre væsentlig Grund, maa man lade Naade gaa for Ret; men skulde, Suppen eller Stegen blive ødelagt, kunde selv den mildeste Dommer have Ret til at tabe Taalmodigheden.

De fleste Mennesker have hver sin Smag; hvad der behager den ene, behager derfor ikke den anden. Det er Vanen, der efterhaanden faar os til at synes om dette eller hint, og den medfødte, naturlige Smag maa efterhaanden vige for Vanens Magt. I Smagssager af denne Art bestaar hele Hemmeligheden i paa engang at kunne tilfredsstille hver enkelts Vaner. En flink Kok bør derfor beflitte sig paa at lære deres Smag at kjende, for hvem han skal tilberede Maden, og han bør tilfredsstille deres Smag, selv om det er paa Bekostning af sin egen Smag*). Hengivenhed i andres Villie, Høflighed og Sagtmodighed ere Dyder, der kunne pryde enhver; for en Tjener er det Fordringer, hvis Opfyldelse anbefales baade af Pligt og af Klogskabshensyn.

En Koks Hæderlighed bør være hævet over enhver Tvivl; han maa til Trods for de utallige Fristelser, der frembyde sig hver Dag, stadigt bevare en pletfri Ærlighed.

Ingen Klasse Tyende har været saa udsat for at blive blandet med daarlige Elementer som Kokkepigernes. De dygtiges høje Løn og den

*) *Namque cocus domini debet habere gulam.* (*Martialis.*)

Anseelse, de nyde, har fremlokket hele Skarer af ukyndige og dristige Middelmaadigheder, der ville gjøre dem Rangen stridig, skjøndt de ikke ere i Besiddelse af deres agtværdige Egenskaber. Vi have saaledes Kokkepiger med Kundskaber og god Villie, men de udgjøre desværre kun det mindste Antal; dernæst er der Kokkepiger med Kundskaber, men uden god Villie; de ere som Regel enten halsstarrige til Latterlighed eller overdrevent tørstige; fremdeles er der Kokkepiger uden Kundskaber og uden god Villie; de udgjøre det aldeles overvejende Antal: de bortødsle vore Penge, undergrave vort Helbred, og enhver, der udsættes for denne Landeplage, vil komme til at sande de Ord, at der mellem en daarlig Kokkepige og en Giftblanderske ikke er anden Forskjel, end at denne handler med Overlæg.

Ildens Anvendelse.

Franskmændene ere anerkjendte som Mestere i Kogekunsten. Hvad der bidrager hertil er, foruden en naturlig og udviklet Smag, ogsaa og i væsentlig Grad den store Evne, de have til at passe Ilden og moderere Varmen. Det er dem klart, at Kogekunsten har til Opgave at lette Fordøjelsen, og at det, der bliver for haardt kogt eller for haardt stegt, ikke alene mister sine nærende Egenskaber, men endog vanskeliggjør Arbejdet for Fordøjelsesorganerne i Stedet for at lette det. Det virker altsaa ganske modsat, hvad det skulde. Franskmændene forstaa at koge og at stege langsomt ved en svag Ild, lige saa sikkert som den, der med Tøjlerne i sin Haand styrer en fyrig Hest hen, hvor han vil.

Kogningens eller Stegningens Resultat beror meget paa Ildens Anvendelse. Man kan i Almindelighed antage, at Maden bliver baade mere let fordøjelig, nærende og velsmagende, hvis den koges eller steges langsomt og ved ikke for høj Varmegrad, end naar der ikke anvendes for stærk Varme. Fødemidlerne maa, hvis det er nødvendigt, koges længe, men kun ved svag Ild, thi det er urigtigt bestandigt at holde Vandet i Suppegryden i fuldt Kog; det tjener kun til unyttig Ødslen med Brændsel. Naar Vandet en Gang er kommet i Kog, udkræves der kun lidet til at holde det koghedt, men der udkræves meget Brændsel til at holde det spilkogende. Jo mere Ild der lægges under Gryden, desto mere forøges Dampen, der bortleder Varmen, der saaledes til ingen Nytte gaar tabt gjennem Skorstenen. Det kogende Vand bliver ikke varmere ved, at der uafladeligt fyres til under Gryden, lige saa lidt som et fuldt Glas bliver fuldere, om man end helder nok saa meget Vand deri. Vil man overbevises om, at Dampen virkelig bortleder Varmen, kan man lade den gaa gjennem et bøjet Rør ind i en anden Gryde med koldt Vand, og man skal inden kort Tid mærke, at dette opvarmes. At Vand, der er i fuld Kogning, kan holdes koghedt med en ringe Ild, kan man let overbevise sig om ved at sætte en kogende Thekjedel over et brændende Lys.

Det er en utrolig Mængde Fødemidler, der ødelægges i vore Køkkener, en utrolig Mængde Brændsel, der bortødsles ved Uvidenhed, Uorden og urigtig Behandlingsmaade. Til aldeles ingen Nytte gaar der aarlig

Brændsel til en Værdi af Millioner op i Røg, og som Følge deraf ødelægges der yderligere for Millioner Fødemidler, som forbrændes, fortørres, miste deres Saft og Kraft og gjøres uanvendelige til Spise. Resultatet af alt dette er daarlig Næring, svækket Mave og formindsket Kassebeholdning. Den Kok, der ikke kan eller vil indse Betydningen af disse simple Sandheder, er ikke sin Plads voxen, selv om han bilder sig ind, at han er et non plus ultra af Dygtighed; aller mindst kan den forlange at blive anset for dygtig, som ikke er tilgængelig for sund Fornuft.

Den, der kan gjennemføre en Reformation heri, vil gjøre Menneskeheden en virkelig og stor Tjeneste.

Dekorering m. m.

Den finere Madlavning kan aldrig undvære en vis smuk Udstyrelse, der bør være et Særkjende for den; den, som ikke anvender Omhu i denne Henseende, kan let blive mistænkt for heller ikke at anvende tilstrækkelig Omhu paa selve Madlavningen og for blot ganske mekanisk at udøve sin Profession, uden Smag og uden *point d'honneur*. Det maa dog indrømmes, at Manien for at pynte og udsmykke Anretningen, ofte overskrider alle fornuftige Grænser, naar man f. Ex. overdænger enhver Ting, der bliver sat paa Bordet, med saadan Dekorering, og det ikke blot spiselige men ogsaa uspiselige Sager. Ved de kolde og de søde Anretninger har man fremdeles søgt at konkurrere med Arkitekten, og der er saaledes blevet fremstillet Templer, Kirker og Taarne af Bagværk, Æreporte af Smørdejg, Søjler af Talg. Fra det ophøjede til det latterlige er der som bekjendt kun et Skridt.

Vi bør ikke glemme, at der ved Siden af denne stolte Bygningsstil findes en mere jævn Ornamentik, der hverken udkræver saa langvarige Forberedelser eller saa store Evner, og som Kokken dog kan anvende med stor Fordel, naar han vil benytte dens Hjælpemidler paa rette Maade og lade dens enkelte, men dog værdige Karakter træde frem. De Hjælpemidler, Kogekunsten i det hele taget har til sin Raadighed, ere saa mangfoldige og saa udbredte, at man foruden naturlig Smag kun behøver at udvise en Smule Omhu for at finde alt, hvad man behøver i ethvert Tilfælde.

Den Dekorering, som Kogekunsten anvender, bør enten være bestemt til at spises eller dog beregnet paa at vække Lyst til at spise. Den, som holder fast ved dette Princip, kan være sikker paa aldrig at fjerne sig for langt fra Sandheden. Med Dygtighed og Omtanke frembringes der da alt, hvad der kan forlanges af det ydre Arrangement, og man holder sig lige langt borte fra fordringsfuld Smaalighed og højtravende Bygningsstil.

Høje Sokler eller Underlag af Risengryn, Kartoffelmos m. m., der med Fordel anvendes ved Forretter, bidrage meget til at gjøre dem mere tiltalende, og endnu mere forhøjes de ved smagfulde Udsmykninger af Dekorationsdejg omkring Fadene. De store og kolde Retter (*grosses pièces*)

have dog et særligt Privilegium paa dette ejendommelige Slags Luxus, og de synes at være beregnede paa ved deres pompøse Servering at være Bordets Prydelser, hvorfor de udmærke sig ved at trone paa høje Opsatser af forskjellige Former, der ere fremstillede til den specielle Lejlighed og udsmykkede med Kjærlighedsguder, Dyreskikkelser eller Symboler af enhver Art. Til denne storartede Dekoration udkræves der, at der findes Modeller, som ere udarbejdede tidligere, Stativer, paa hvilke Opsatserne anbringes, og Forme, hvori Figurerne støbes, samt desuden Øvelse og Dygtighed, der kun erhverves gjennem Praxis, og som udgjør et Talent i og for sig.

Pragtfulde Fyrfade (*chauffeuses*) af Sølv eller andet Metal kunne opstilles paa Bordet og tjene som Prydelse samtidigt med, at de bidrage til at holde Retterne varme.

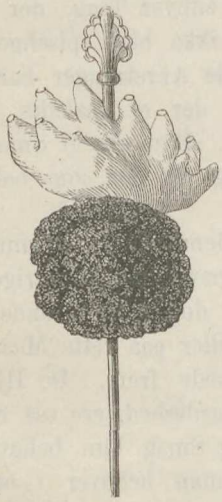


Fig. 1.



Fig. 2.

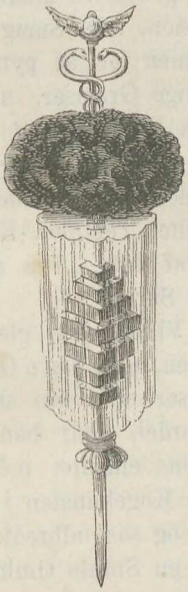


Fig. 3.

Som Hjælpemiddel til Dekorering anvendes ofte Hateletter, hvorved der forstaas lange Naale af Sølv eller andet Metal forsølvet, paa den øverste Ende forsynede med en Udsmykning af samme Metal (Fig. 1—6). I store Huse bære de ofte Familiens Vaaben, men i Handelen forekomme de i Almindelighed med forskjellige andre Slags Sindbilleder, vel udførte og til billig Pris.

Naar disse Naale anvendes til Dekorering, anbringes forskjellige Rariteter paa den, baade som Garnering og som Prydelse, saaledes Trøfler, Champignons, Hanekamme eller andre Sager, der passer til den Ret, de

skulle udsmykke. Her bør man nøje iagttage ikke at anvende andet, end hvad der er fuldstændig spiseligt og tilberedt med den størst mulige Omhu; thi skulde en Gæst, der f. Ex. er en stor Ynder af en smuk Trøffel, falde paa at prøve en af dem, og den tilfældigvis skulde vise sig uspiselig, vilde denne Overraskelse være lige saa uventet for Gæsten som nedsættende for Kokken. Man bør derfor vogte sig for ubetænksomt at fremkalde den ringeste Tvivl om Anretningens Ægthed og Soliditet.

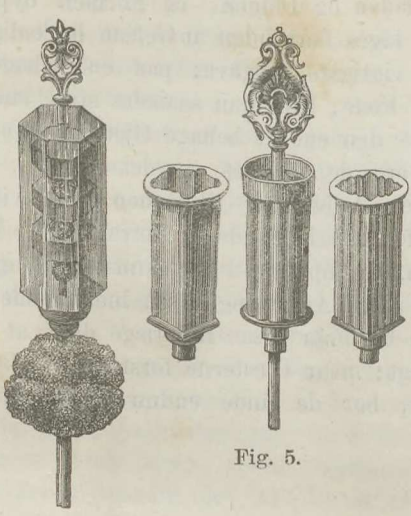


Fig. 5.

Fig. 4.

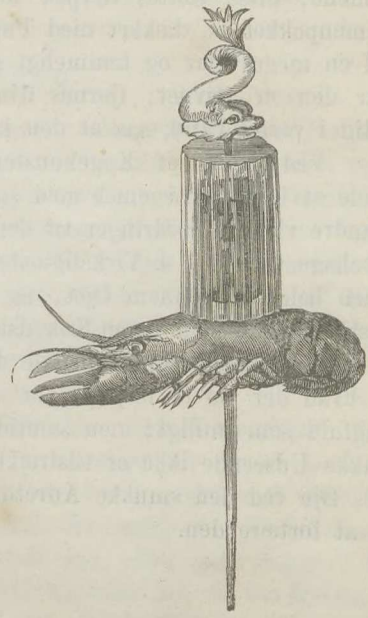


Fig. 6.

Man bør derfor skænke Hateletternes Sammensætning den største Opmærksomhed. Det er bedre slet ikke at anvende dem end at anvende dem mangelfuldt. Den Virkning, en Hatelette frembringer, beror paa dens smagfulde Overensstemmelse med den Ret, som skal prydes med den; men de ere ingenlunde nødvendige som *Udsmykning* ved enhver Anretning. Til Fisk bør de saaledes kun anvendes i meget begrænset Omfang. De ere bedre paa deres Plads i Kjød- og Hønseretter og passe navnlig til Relevéerne.

Der anvendes to Slags garnerede Hateletter, nemlig varme og kolde. De varme benyttes til Relevéer og til Entréer, kun med den Forskjel, at de ere lidt mindre og finere til det sidstnævnte Slags.

Champignons og Hanekamme bør være meget hvide, Trøflerne derimod runde og sorte.

De samme Sager — Krebs, Rejer, Trøfler m. m., der anvendes til varme Retter, kunne ogsaa benyttes til kolde, men de glaceres da med Pensel eller bestryges med Gelé.

Hateletter til kolde Retter kunne ogsaa udsmykkes med Gelé, der er stivnet i smaa Blikforme. Fig. 3—6 vise forskjellige Modeller hertil. Hateletterne udsmykkes først med salt Tunge, Hønsefilet eller Trøfler, der stikkes paa Naalen, som derefter sættes ned i de paa Fig. 5 afbildede smaa Blikforme; disse holdes i den passende Højde ved Hjælp af en Ringplade, der skydes paa fra neden, samt et Stykke raa Dejg, der trykkes godt fast, saa at Geléen ikke kan flyde ud, naar den heldes i Formene; disse sættes derpaa lodret ned i et tykt Lag knust og godt sammenpakket Is, dækket med Papir. Naar Formene ere kolde, fyldes de med en meget klar og temmeligt gelatineholdig Gelé, flydende, men kold. Naar den er stivnet, fjernes Ringpladen og Dejgen, og Formen dyppes hurtig i varmt Vand, saa at den kan tages bort uden at Geléen beskadiges.

Ved Siden af Kogekunstens vigtigste Opgave: paa en behagelig Maade at forsyne Legemet med sund Føde, kan man saaledes stille endnu to andre vigtige Fordringer til den — den ene at behage Øjet, den anden at behage Ganen. I Virkeligheden ere de dog et og det samme, thi Ganen behager gjennem Øjet, og Øjets Anbefaling til Ganen er en vigtig Omstændighed, som ingen Kok ustraffet kan lade ude af Betragtning. Man kan derfor ikke noksom anbefale dem, der oplæres i Kogekunsten, at gjøre alt, hvad der vel er muligt, for at gjøre Anretningen saa indbydende og smagfuld som muligt; men samtidigt bør man ogsaa indpræge dem, at det smukke Udseende ikke er tilstrækkeligt; naar Gæsterne først have glædet deres Øje ved den smukke Anretuing, bør de finde endnu større Glæde ved at fortære den.

Serveringen.

I Løbet af dette Aarhundrede have de dannede Klassers Maaltider undergaaet betydelige Forandringer, nærmest foranlediget ved den meget fornuftige Bestræbelse efter at gjøre Arbejdsdagen saa lang som mulig, for derpaa uforstyrret at kunne hellige Aftentimerne til Ro og Vederkvægelse. Middagstimen, som for 50 Aar siden var Kl. 1 eller 2, er nu lidt efter lidt blevet henlagt til Kl. 4, 5 eller efter Omstændighederne til Kl. 6. Man tillader sig i det højeste en lille Lunch eller Gaffelfrokost Kl. 12, men store Frokoste høre nu til Sjeldenhederne; forekomme de, hører det til de endnu større Sjeldenheder at Kvinder deltage i dem.

I de store Huse souperer man heller ikke, thi Middagstimen ligger der saa sent, at enhver Aftenspisning bliver umulig; bliver man samlet til længere ud paa Aftenen, ved de saakaldte Soiréer, nøjes man med The, Is og andre Forfriskninger. Den formuende Borgerklasse, Embedsmandsklassen m. fl. holde endnu bestandigt fast ved »den store Soupé«, dette mærkelige Maaltid, der ikke bliver serveret før efter Kl. 12 om Natten, og hvor der bydes alt, hvad der behøves til den fineste Middag. Denne Indretning er som skabt til at man ved den kan ønske Gæsterne lykkelig Rejse til Karlsbad eller andre Badesteder, hvor de saa kunne tænke over, hvor dyrekjøbte det Slags »Fornøjelser« ere, maaske ikke mindst for Gæsterne. — Middagen er imidlertid endnu hvad den altid har været: det vigtigste af Maaltiderne, og det eneste, der kan gjøre de andre overflødige.

Vi kunne ikke her indlade os paa at omtale, hvorledes Hverdagsbordet bør indrettes; thi det vilde være det samme som at forudsætte en Mangel paa Kundskab hos vore Husmødre, som intet berettiger os til at tro virkeligt er tilstede. I hele det civiliserede Samfund findes der vel nutildags ikke en eneste Husmoder, som ikke ved til Punkt og Prikke, hvorledes man ordner Familiens daglige Bord, saa at vi ikke her behøve at gjentage alle de barnagtige og komiske Raad, der findes i saa rigelig Mængde i Husholdningsbøgerne, saaledes f. Ex. at Glassene skulle være blankt polerede, Dækketøjet rent, at den, der varter op, skal vadske sine Hænder før Maaltidet o. s. v.

Saadanne Raad hører snarere hjemme i Barnekammeret end i Spisestuen.

Med Hensyn til Retternes Ordning ved det daglige Bord, da er den foreskrevet ved selve Retternes Natur. Den virkeligt gode borgerlige Madlavning, der er sikker paa sin Sag, kan ogsaa paa Forhaand være forvisset om, at de Gæster, der skænke Anretningen deres Anerkjendelse, ogsaa ville overse de smaa Mangler, der kunne findes ved Serveringen og villigt indrømme, at ethvert Maaltid er godt serveret, naar det er godt.

En Hovedbetingelse ved et godt serveret Bord er, at man strax, uden at søge, kan finde alt, hvad man ønsker af Tilbehøret. Det er ubehageligt at blive nødt til at vente snart paa det ene, snart paa det andet, og maaske først at faa de Smaating, der høre til, naar den paagjældende Ret er halvt eller muligvis endog helt spist. Saadan Forsømmelighed har givet Anledning til mange smaa Ærgrelser her i Verden; vi anbefale derfor en stadig Opmærksomhed paa de Smaasager, der høre til Hovedretterne og til at gjøre Bordet fuldstændigt. Vi tro, at en nøjagtig Iagttagelse heraf fra Kvindernes Side vilde kunne forebygge mange gnavne Blikke og vrantne Ord med deres ægteskabelige Følger. Det er dog ikke nok med de dagligdags Tilbehør til Middagen. De, der have lidt *esprit d'arrangement*, ville gjøre sig en Fornøjelse af selv at improvisere smaa Tillæg, der ikke forfejle at give Maaltidet et Slags Poesi og behage saa vel Øjet som Ganen, til Gavn baade for Helbred og Humør.

Det er en af Nutidens Fejl, at alle stræbe efter at prunke med en og samme stive og kjedelige Stil, saa at Hygge ofte mindst er at finde hvor man burde være sikker paa at træffe den. Repræsentanterne for Luxus og Overflødighed vilde derfor gjøre deres Land en stor Tjeneste, hvis de antoge en forfinet og dog enkel Levevis, men afskaffede alt, der ikke stemmer overens med virkelig Nydelse. Efterspører man den overhaandtagende Luxus' Oprindelse, vil man altid finde den hos de raa og rige Parvenuer, en Samfundsklasse, som man gjør bedst i ikke at efterligne.

Ved et festligt Maaltid forholder det sig anderledes; det faar en hel Del af sin Tiltrækningskraft ved den Anordning, der følges, og ved den Omhu, der anvendes paa, at Anretningen skal tage sig godt ud. Alle ere enige om, at den Maade, hvorpaa et saadant Maaltid serveres, ikke sjældent fordobler dets Værd og bestemmer den større eller mindre Lykke, det gjør, men alle ere ikke enige om Maaden.

Meningerne have længe været delte mellem den saakaldte franske Servering (*service à la française*) og den saakaldte russiske (*service à la russe*). Den førstnævnte bestaar i at sætte alle Retterne paa Bordet til et Slags Udstilling, hvorefter de tages bort for at skjæres i Stykker og bydes om. Den sidstnævnte Servering bestaar derimod i, at Retterne komme fuldstændigt varme ind fra Køkkenet, men allerede skaarne for og atter satte sammen, saa at de dog danne et hele, der strax kan serveres.

Man kan ikke nægte, at et Maaltid, serveret efter den franske Methode med fuldstændige Serviser og smagfuld Anretning har et festligt

Udseende og udøver en behagelig Indflydelse paa Gæsterne, lige smigrende for Værten som tilfredsstillende for Kokken, der har forstaaet at forene Anretningernes Finhed med Bordets Rigdom; men denne Luxus, der er saa indbydende for Øjet, udfoldes dog paa Bekostning af de varme Retters vigtigste Egenskaber, som de tabe ved at være alt for længe fremsatte paa Bordet.

Man har derfor taget sin Tilflugt til en Forening af den franske og russiske Servering, saa at Bordet dekoreres ikke blot med fine Broncer, Krystaller m. m., men ogsaa med de kolde Retter i hele deres storartede Skjønhed. De varme Retter komme allerede skaarne for og atter samlede, men fuldkomment varme ind fra Køkkenet kort før det Øjeblik, de skulle serveres; skjæres der for med nogen Dygtighed, tabe Retterne ikke noget i deres Udseende, og der vindes en kostbar Tid derved, at Retterne anrettes, saa snart de ere færdige, og serveres, saa snart de ere anrettede.

Større Middage serveres i Almindelighed i tre særskilte Afdelinger; de to første komme fra Køkkenet, den tredie fra Konditoren, med andre Ord: den første Servering indbefatter de Retter, der følge efter hinanden indtil Stegen; den anden begynder med Stegen og naar indtil de søde Retter. Ved denne Afdelings Slutning bør alt, hvad der hører til Køkkenet, forsvinde fra Bordet, og den tredie Afdeling, Desserten, sættes frem i symmetrisk Orden; den indbefatter Is, Bonbons, Bagværk, Frugt m. m. Ost eller lignende serveres derimod særskilt mellem anden og tredie Afdeling.

Man beregner ved en større Anretning, at omtrent ti Personer kunne serveres fra samme Fad. En Middag paa 40 Personer udkræver saaledes af hver Ret fire Fade, der bydes om af fire Tjenere; 40 Personer serveres saaledes lige saa hurtigt som 10, og enhver Gæst kan ogsaa herved være sikker paa at faa tilstrækkeligt af alt, hvad Spisesedlen lover, og dette er noget, der forekommer os ikke uvæsenligt. Etiketten forlanger, at man først serverer de mest fremragende Personer, men naar denne personlige Hyldest er vist, fordrer den ogsaa, at man ved næste Anretning begynder med den, der forrige Gang var den sidste.

Ved højtidelige Lejligheder har Æresgæsten nu sin Plads midt for Bordets længste Side. Dette var ogsaa Skik i den ældste Tid, men Olaf Kyrre i Norge (1090) flyttede Højsædet til en af Bordets Ender, og deraf kommer Betegnelsen »den øverste« og »den nederste Ende«.

Skjøndt Ordsproget siger, at »Orden er det halve Liv«, og saaledes ogsaa lægger Fundamentet til Hjemmets Hygge, maa dog enhver, naar han er alene eller med sin Familie, kunne lade sig servere, naar han har Lyst eller naar Tiden tilsteder det; er Talen derimod om en finere Middag, om et Selskab af Gæster, der ere indbudte til en Fornøjelse, er det netop den omhyggeligt gjennemtænkte Ordning, der udgjør den halve Fornøjelse. Fra det Øjeblik Gæsten sætter sin Fod inden for Salonens Dørtærskel, bærer Værten Ansvaret for hans Velbefindende.

For saa vidt man ikke vil forstyrre baade Anretningen og Fornøjelsen, maa der med største Nøjagtighed passes paa den Tid, Værten i Forvejen har bestemt til Serveringen. Intet kan være uheldigere for Velbefindendet end, at man skal vente paa Serveringen. Forgæves opbyde Vært og Værtinde al deres Elskværdighed og al deres Evne for at adsprede de ventende Gæster; disse begynde dog at kaste stjaalne Blikke, dels paa hverandre indbyrdes, dels paa Vært og Værtinde, i hvis Ansigter der kan læses Uro og Forundring. Forvirring i Køkkenet kan saaledes let blive til Forvirring i Spisesalen, og enhver begynder nu at forstaa, at en forsømmelig Kok endog kan være uheldigere end en Kok, der ikke forstaar sin Kunst. Kan man imidlertid ikke gjøre Regning paa Punktlighed, er det dog i alles Interesse bedre, at Gæsterne vente paa Anretningen, end at Anretningen venter paa Gæsterne.

En af det franske Kejserdømmes Storheder, Kansleren Cambacérès, tillod aldrig Regeringspligterne at bortlede hans Opmærksomhed fra »Livets store Spørgsmaal«; engang blev han saaledes ved en Forhandling med Napoleon I opholdt ud over den bestemte Middagstime; han bad derfor om Tilladelse til at afbryde Forhandlingerne et Øjeblik, da det var aldeles nødvendigt at sende et Ilbud afsted; han greb da en Pen og skrev følgende Ord til sin Kok: *„sauvez les entremets; les entrées sont perdues“*.

Den Vært, der ikke selv forstaar at regulere Tiden ved sit Gæstebud, løber Fare for ved sin Mangel paa Evne at ødelægge endog den kostbareste Anretning, og den Gæst, der ikke er i Stand til at indfinde sig punktligt, viser mere Takt ved at blive helt borte end ved at træde ind, naar Maaltidet er begyndt, thi derved gjør han kun Værten forøget Ulejlighed og forstyrrer de øvrige Gæster paa en mindre behagelig Maade.

Den Orden, hvori Retterne følge, er endnu den samme, der tidligere har været fulgt og er bleven anset for rigtig og bekvem, maaske dog med nogle mindre Afvigelser. Vi anføre den her i Korthed med Bibeholdelse af de almindeligt vedtagne Navne.

Første Afdeling.

Potages. Supper. Supperne ere enten klare eller jevne; til dette sidste Slags høre ogsaa Puréerne. Man bør samtidigt servere en klar og en jevn Suppe, saa at enhver Gæst frit kan vælge. Denne Frihed er i Særdeleshed nødvendig, hvor det gjælder Supper, der paa en vis Maade kun ere at betragte som Fortalen til det Værk, der skal prøves og bedømmes. Supperne serveres ved et særligt Bord, men ved Familiemiddage kan Suppeterrinen ogsaa stilles foran Værtinden eller den, der gjør *les honneurs*, og som derpaa uddeler den til Gæsterne.

Hors d'oeuvre. Smaaretter uden for Beregningen, som serveres enten kolde eller varme; de kolde benyttes kun ved mindre Anretninger og i mere fortrolige Kredse. De varme, der anvendes ved større

Middage, bestaa af Retter, der ikke fremsættes paa Bordet, men bydes om særskilt *(assiettes volantes)*; de synes egentlig kun beregnede paa at forøge Retternes Antal.

Saaledes forholder det sig ogsaa med de saakaldte *bouts* og *flancs*, der blive nævnede senere.

Relevés de potage. De Retter, der nærmest afløse Suppen (thi *hors d'oeuvre* medregnes ikke) bestaa af Fisk, Kjød eller Fugl og spille en vigtig Rolle i den moderne Kogekunst. De ere uundgaaeligt nødvendige ved en festlig Middag og have frem for andre varme Retter Privilegium paa at kunne fremstilles i meget store Former *(grosses pièces)*, noget, som Tiden har givet Hævd, og hvortil Forklaringen maa søges i disse Retters egen Natur: hele store Fugle, store Fisk, næsten overdrevent vældige Stykker Kjød. Fra Entreerne adskille de sig ogsaa ved de aflange Fade, paa hvilke de serveres, og som undertiden anbringes paa høje Fyrfade *(chauffeuses)*, Sokler eller Fødder, hvorved de imponere og gjøre Indtryk af en storartet Overflod, der endnu mere fremhæves ved righoldige Garneringer, der i betydelig Grad forhøje deres Værdi og Udseende. Grønsager af alle Slags anvendes med Fordel hertil. Disse Retter egne sig særligt til Udsmykning med Hateletter.

Ved større Middage, hvor der anvendes dobbelte Relevéer, serveres der enten en af Fisk og en af Kjød efter hinanden, eller ogsaa serveres der først et eller to forskjellige Slags Fisk og derefter to Slags Kjød, som bydes rundt paa samme Gang, f. Ex. røget Svinehoved og Faaresaddel, eller Kalkun og Oxefilet eller stegt røget Skinke og Kalvekølle o. s. v. Man er ikke bunden til bestemte Forskrifter ved Valget af disse Sammenstillinger, blot at den vedtagne Serveringsorden iagttages. De Retter, der ikke skulle nydes kolde, serveres paa varme Fade, og dette gjælder fremfor alt om Kjødretter og navnlig om stegt Kjød, hvis bedste Egenskaber forsvinde, naar det serveres paa kolde Fade eller Tallerkener. For at undgaa denne Ulykke, stille alle virkelige Kjendere Kjødrelevéerne paa Fyrfade og have altid varme Tallerkener, endogsaa om Sommeren. De Kjødrelevéer, der skulle skjæres for ved Bordet, bør ikke garneres, men Garneringen bør serveres særskilt. Sættes Relevéerne derimod paa Bordet kun for et Syns Skyld, garneres de rigt, ja endog med Luxus.

Entrées. Forretter eller Retter nærmest før Stegen bestaa af en eller flere særlige Anretninger, der kunne serveres baade varme og kolde, men de varme gaa altid først; der serveres kun sjeldent mere end en kold, skjøndt der kan være flere varme.

De varme Entréer henregnes til Glanspunkterne ved en festlig Middag. I Sammenligning med de foregaaende forekomme de vistnok kun ubetydelige i Omfang, men de udmærke sig ved den Smag og Sirlighed, hvormed de ere blevne tilberedte og anrettede. Koteletter, Frikadeller og

Fileter af alle Slags lægges i Kranse paa runde Fade og medføre saaledes den Fordel, at Garneringerne kunne lægges i Midten, og udstyres smagfuldt; de tage sig for saa vidt bedre ud end hele Fugle og store varme Postejer, der ogsaa undertiden forekomme. For at de kunne være saa vidt muligt fuldendte, bør de tilberedes med overordentlig Omhu, anrettes smagfuldt og serveres meget varme; men hvad der navnlig forhøjer deres Værd, er Saucerne, de saftige, fløjlsbløde, delikate Sauce. Mere end en Gang have disse frelst en middelmaadig Middag fra helt at mislykkes og gjort Situationen holdbar. Det lønner sig Umagen at gjøre dem til Gjenstand for et særligt Studium.

De kolde Entréer ere uundgaaeligt nødvendige ved en finere Middag, og der kan stilles de samme eller endnu større Fordringer til dem som til de varme. De høre til den moderne Spiseseddels smukkeste Anretninger og serveres i Almindelighed prydede baade med Hateletter og med Figurer, modellerede eller støbte af Fedt eller Stearin. Man bør i ethvert Tilfælde tilstræbe at udføre dem saa vel med den fornødne Lethed som med den nødvendige Fasthed.

Foruden disse findes der flere store, kolde Anretninger *(grosses pièces)*, der oftest forekomme ved Soupéer og større Dejeunéer, saa som forskjellige à la dauber og Galantiner, Oxelaar i Gelé, farseret Kalvekølle m. m., der dog lige saa ofte udgjøre staaende Bordprydelser, der snarere ere beregnede paa at fryde Øjet end Maven; dette kan med endnu større Ret siges om de malede Træskinker, man fortæller skulle have været satte paa Bordet ved en storartet officiel Soupé med Bal, og hvor en af Tjenerne, der ikke kjendte til Sagens rette Sammenhæng, af gammel Vane stak en af disse Skinker til sig og gjorde Gilde paa den for Venner og Bekjendte; disse fandt imidlertid, at Skinken var noget vel haard at tygge, og betragtede det hele som en daarlig Spøg, og de fortalte da Historien videre.

Ifølge Skik og Brug er det Relevéernes Antal der angiver Middagens Størrelse; thi man har altid lige mange *entrées* og *entremets*, men kun det halve Antal *relevés* og *rôtis*. En stor Middag med f. Ex. 4 *entrées* maa saaledes ogsaa have 4 *entremets*, men kun to *relevés* og to *rôtis*.

Imellem første og anden Afdeling serveres *punch à la romaine;* den plejer at modtages med Bifald og virker lige heldigt paa Meningerne om den første Afdeling som paa Forestillingen om den efterfølgende.

Anden Afdeling.

Plats de rôts. Rôtis. Stege. Der er to Slags Stege, af Kjød eller af Fisk. De første bestaa af Høns eller Vildt, de sidste af en eller anden udmærket Sort Fisk — egentlig en katholsk Skik fra Fastetiden.

En Stegs Fortræffelighed beror ganske vist paa, om Kjødet er godt og mørt, men den beror ogsaa i de fleste Tilfælde paa, om Kokken er dygtig. Kunsten har vistnok ikke lært ham at forvandle haardt Kjød eller sejge Høns til møre Stege, men Praxis har lært ham mange Tegn, der have deres Betydning ved Indkjøbet, fordi de kunne lade ham undgaa disse Skjær. Man er derfor berettiget til at gjøre den Kok Bebrejdelser, som, hvor der i det hele taget er noget at vælge imellem, ikke sørger for, at Stegen er af den mest udsøgte Beskaffenhed, naar der skal gives en finere Middag.

De forskjellige Slags Kjød, der forekomme hos Slagteren, serveres ofte som Steg ved Familiemiddage; dette er imidlertid ikke overensstemmende med en finere Servering, og vi raade derfor til at afstaa fra saadanne Forsøg ved større Middage. Der findes dem, der ere meget nøjeregnende med dette Slags Ting, og de kunde let blive ilde tilmode derover.

Stegene serveres i Almindelighed *à la russe*, det vil sige i skaarne Stykker, der atter ere satte sammen; vi behøve vist næppe at gjøre opmærksom paa, at Arbejdet i Køkkenet reduceres betydeligt, hvis de serveres hele. De serveres saa vel i deres egen Saft som ogsaa med Sauce, undertiden med Ribsgelé og som oftest med grønne Salater. Til Vildt serverer man ogsaa Frugtkompotter uden derfor at udelukke Salater.

Entremets. Mellemretter. Herhen høre saa vel Grønsager — *légumes* — som søde Mellemretter — *entremets de douceur* — og Æg — samt Melretter — *oeufs et farinages*. Med Undtagelse af Grønsagerne ere disse hos os i Almindelighed kjendte under Navn af Efterretter.

Ved Anordningen af en Middag godkjendes Grønsager som Mellemretter lige saa vel som andre Retter; men de, der ere nye af Aaret *(primeurs)*, nyde dog altid størst Anseelse. Mangen almindelig Spise, der er vanskelig at anskaffe eller staar i høj Pris, faar ofte kun herved forøget Interesse. Man raader imidlertid nutildags over et stort Antal gode konserverede Grønsager, der ved at anvendes paa den Tid, de friske Grønsager endnu ikke ere komne frem, paa en vis Maade kunne træde i Stedet for Aarets første. Med disse mægtige Hjælpemidler kan en dygtig Kok hjælpe sig ved mange Lejligheder. Gjælder det om en særligt fin Middag, maa de helst kun anvendes med Maade, navnlig hvis de kunne erstattes af friske. Grønsager serveres efter deres forskjellige Natur enten i Sølvkasseroller eller i Serviette paa Fad eller paa Fad uden Serviette.

Mellemretter af Grønsager serveres enten nærmest foran eller nærmest bag efter Stegen; det første er maaske at foretrække. Denne Ordning forekommer mere rationel, da Grønsagerne i saa Fald danne Overgange mellem de to Afdelinger og desuden give Gæsternes Smagsorganer en behagelig Hvile efter de saftige Retter, der ere gaaede i Forvejen. Denne Anskuelse maa dog altid underordnes Husets Vaner, lige som ogsaa

dens enevældige Smag, som giver Middagen; thi »den, der giver Middagen, har altid Ret«.

Søde Mellemretter serveres saa vel varme som kolde, men de første gaa altid forud for de sidste.

De søde Mellemretter have en ganske særegen Karakter; thi, skjøndt de ingenlunde høre til Desserten, have de dog heller ikke noget saa udpræget med Køkkenet at gjøre som de andre Retter. De ere mere end nogen som helst anden Ret underkastede Kokkens Smag og Inspiration og kunne forandres paa mangfoldig Maade.

Supperne og de søde Mellemretter ere saaledes de yderste Lænker i den Kjæde, hvorved der fremkommer en klassisk Middag. De første ere et Slags Forspil og kunne tildels give en Forestilling om Middagens Værd; disse afslutte de to Afdelinger, der tilhøre Køkkenet.

Ved store Middage med mere end fire Entréer, eller naar man vil forøge Retternes Antal, serveres der paa mindre Fade *(plats volants)* de saakaldte *bouts* og *flancs*, eller saadanne varme Smaaretter, der strax bør spises og kunne være behagelige nok uden at gjøre Fordring paa at behage Øjet, hvorfor de heller ikke sættes frem paa Bordet. De indrangeres sædvanligvis nærmest foran eller nærmest efter *entremets* og tages af samme Klasse som varme *hors d'oeuvre*.

Imellem anden og tredie Afdeling serveres der Ost eller Osteretter saa som *ramequins*, *fondue* eller lignende.

Tredie Afdeling.

Dessert. Da denne er bestemt til at glæde Øjet lige saa meget som Ganen, bør den være udstyret paa den omhyggeligste og smagfuldeste Maade, hvortil der udkræves en øvet Haand, thi de smukkeste Frugter og den fineste Konfekt miste det halve af deres Tiltrækningskraft, naar de ikke blive smagfuldt arrangerede.

Herhen hører Is, friske eller glacerede Frugter, Marmelader, Kompotter, Konfekter, Bonbons o. s. v.

Forskjæring ved Bordet.

Forskjærerkunsten har mange Aner. Allerede for to Aarhundreder siden stod den i høj Anseelse og blev regnet til de adelige Idrætter. I »Ny Alamodisk åg mykket nyttig Trenchier-Bok af 1696« hedder det om en »Trenchiers ämbete«: »Emedan en Trenchicants Character wid Håfwet intet bland de sämste utan wäl ibland de förnemste räcknat warder, så måste der till någon af Adel, eller elliest en rätt skickelig och wäl wäxter Person tillordnas«.

Denne ædle Kunst, der har gjort saa mangens Lykke og har forvoldt saa mangens Ulykke, har forstaaet at hævde sin Rang lige til vore Dage, og i Familiekredse i England stilles Stegen ofte paa Bordet foran Æresgæsten, for at han skal tranchere den. Ve da den Stakkel, der ikke kan tilfredsstille Værtindens Fordringer om at faa reddet, hvad reddes kan, eller Gæsternes billige Forlangende om, at enhver faar den Bid, han sætter størst Pris paa. Man kan derfor heller ikke undre sig over, at Heine, hvor han opregner alt, hvad en ung Mand maa lære nutildags, samtidigt nævner: »Geometrie, Astronomie und Vorschneiden«.

Kunsten at skjære for ved Bordet bestaar hovedsagelig deri, at man udfører alle Bevægelser med Lethed og Ynde, uden Voldsomhed og Utaalmodighed. Dette kan have sine Vanskeligheder; de, som have Lyst eller ere forpligtede til at udøve denne Kunst, bør derfor søge at erhverve sig nogen Kundskab om den naturlige Form paa de Stykker, der sædvanligvis forekomme ved Forskjæringen. De vanskeligste at behandle ere de, der have et meget udviklet Skelet, saaledes store tamme og vilde Fugle. Ved Forskjæring af større Kjødstykker af tamme eller vilde Kreaturer udkræves der kun en Smule Instinkt. Den første Betingelse ved enhver Forskjæring er at sidde bekvemt, saa at man hverken besværer nogen eller besværes af nogen. Det Stykke, der skal skjæres for, lægges paa Fadet uden Jus, Sauce eller Garnering, saaledes at det kan vendes og drejes paa bedste Maade.

De nødvendige Redskaber ere en solid og sikker Gaffel, helst med tre Grene, en stor skarp Kniv og en Forskjærersax. Dette sidstnævnte Instrument er endnu kun meget lidet bekjendt, men dets Nytte er saa

iøjnefaldende, at det sikkert ikke vil vare længe, førend det finder Anvendelse overalt. Det er aldeles uvurderligt, naar det anvendes af en, der forstaar at bruge det, og man kan ved Hjælp af det dele Stykkerne, som man vil, uden Vanskelighed. Vi give hosstaaende en engelsk Model, som viser Saxen alene, Fig. 7 (*Soyer's tendon separator*), og en fransk, hvor den er forenet med Kniv, Fig. 8.

Ved Hjælp af dette Instrument gjøres Forskjæringen betydeligt lettere, men Udførelsen beror altid tildels paa Stykkernes egen Beskaffenhed. Hovedsagen er, at man er ganske paa det rene med Stykkets indre Sammensætning, hvorved man kan begynde Sønderdelingen paa den mest praktiske Maade, samt udskjære de bedste Stykker uden at de tabe noget af deres appetitlige Udseende eller deres gode Egenskaber. Dette er det farligste Skær. Dette simple Studium bør ikke forsømmes, thi Forskjæreren gaar undertiden helt fra Sands og Samling, naar han ikke kan finde Leddene eller naar han mærker, at han skjærer Kjødet i den fejle Retning.

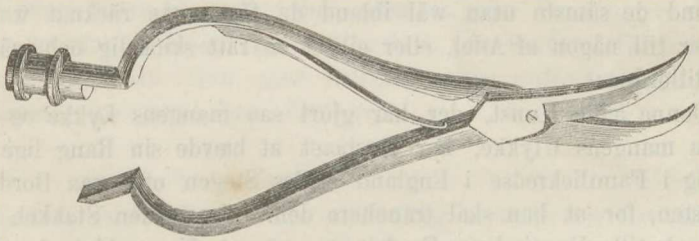


Fig. 7.

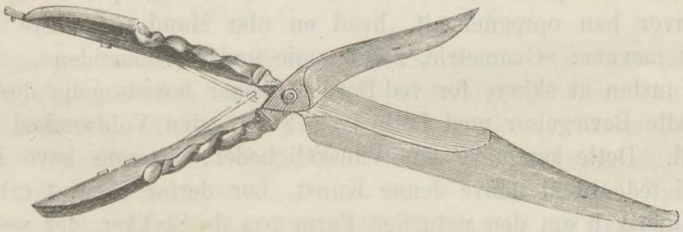


Fig. 8.

Launcelot Sturgeon siger i sine *Moral, Philosophical and Stomachic Essays*: »Skulde Du være saa ulykkelig at blive nødt til at skjære for ved Bordet, saa skal Du ikke arbejde saaledes, at Du selv bliver brændende varm, og ikke gjøre saa fortvivlede Anstrængelser, at dine Naboers Liv komme i Fare; skulde der ikke desto mindre hænde en Ulykke, saa gjør blot ingen Undskyldninger; thi derved indrømmer Du, at Du har baaret Dig fejlt ad. Vi erindre engang at have set en meget fin Mand, der ved et saadant Uheld lod en hel Kalkun rutsche fra Fadet ned i sin Dames Skjød; med en beundringsværdig Selvbeherskelse og uden

at gjøre den fjerneste Undskyldning fortalte han en Anekdote til Ende, som han netop var midt i, da Uheldet skete; derpaa vendte han sig ganske roligt til Damen og sagde: »maa jeg maaske skille Dem af med den Kalkun«.

For at lette dette Studium, afbilde vi her Kjødstykkerne og give en Beskrivelse af, hvorledes det er det almindeligste at skjære dem.

At skjære en Roastbeaf (Fig. 9). Roastbeaf bør aldrig skjæres i Køkkenet, men helst ved Bordet eller ialfald ved Buffeten i Spisesalen, da Oxekjød tørrer hurtigt og mister sin Saft og Kraft. Den kan skjæres paa to forskjellige Maader, enten kun den store Filet eller den lille Filet. I det første Tilfælde fremsættes Roastbeafen for den, der skal skjære den, saaledes som Figuren antyder, og Kjødet skjæres i tynde Skiver med lidt Fidt ved enhver; disse lægges efterhaanden paa varme Tallerkener og fugtes med den Sauce, der pibler ud af Kjødet. Hvis den mindre Filet skal skjæres, vendes Roastbeafen paa Fadet, og Fileten skjæres i tynde Skiver enten paa langs eller skraa. Noget af det fede bør ogsaa nu sidde ved enhver Skive, og ogsaa disse fugtes med lidt Jus.

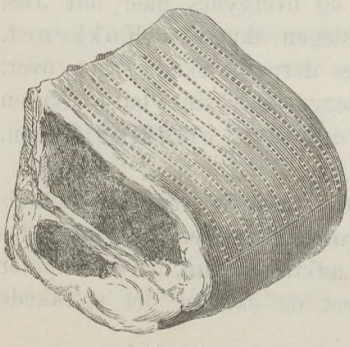


Fig. 9.

At skjære en Oxefilet. Hvad enten Fileten er stegt eller dampstegt (braiseret), er det af Betydning, at den skjæres smukt i Skiver af passende Tykkelse, enten tværs over eller paa skraa. Hvis Skiverne skjæres tværs over, maa de, saaledes som Fig. 10 viser, ikke gaa helt igjennem Fileten, men den nederste Del, der sædvanligvis ikke er saa mør, lades tilbage som en hel Skive. Skiver, der tages paa skraa, skjæres derimod helt igjennem Fileten (se Fig. 11),

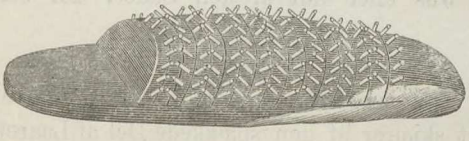


Fig. 10.



Fig. 11.

hvis Underside da først er befriet for alt Fedt og alle tørre Kanter, der altid ere ubehagelige. Dette sidste besørges i Køkkenet.

Er Fileten stegt paa sædvanlig Maade, bør den skjæres ved Bordet, og hver Skive overheldes med lidt af den Saft, der flyder ud af Kjødet. Saucen serveres i Almindelighed særskilt.

En dampstegt (*à la braise*) Oxefilet kan skjæres i Køkkenet, og i saa Tilfælde udskjæres Midtstykket i Skiver, der atter lægges ind, saa at Fileten beholder sin Form.

At skjære en Kalvesteg. Kalvestegen har omtrent samme Form som Roastbeafen. Den lille Filet og Nyren bortskjæres, hvorefter Kalvestegen lægges paa Fad og den store Filet skjæres ved Bordet i temmeligt tykke Skiver tværs over; de lægges paa varme Tallerkener tillige med en lille Skive af Nyren eller den lille Filet og overgydes med lidt Jus. Saucen hertil serveres særskilt. Naar Kalvestegen skjæres i Køkkenet, udskjæres den store Filet paa en Gang, skjæres derpaa i Skiver tværs over, lidt paa skraa, hvorefter den atter hurtigt lægges paa sin Plads. Nyren og den lille Filet skjæres paa samme Maade og lægges omkring Stegen.

At skjære et Inderlaar af en Kalv. Længere fremme omtales spækket Kalvelaar, serveret som Entrée paa rundt Fad, men Kalv anvendes ogsaa ofte som Relevé. For at skjære Laaret udkræves kun, at man holder det godt fast med Gaflen ved Siden af Yveret og skjærer det spækkede Kjød i temmeligt tynde Skiver.

At skjære en Saddel af Hjort eller Raadyr. Fadet med Stegen sættes paa tværs paa Bordet foran den, der skal skjære for. Nyrerne vendes til venstre Side, og fra denne begynder Forskjæringen. De tynde Skiver skjæres tværs over, saa at de blive lange og serveres paa varme Tallerkener samt fugtes med lidt Jus eller lidt af den Sauce, der serveres dertil.

At skjære en Raadyrsteg. Man begynder at skjære Stegen fra oven og paa skraa, saa at man samtidigt skjærer af den spækkede Del af Laarets Inderside. Raadyrsteg bør serveres paa meget varme Tallerkener.

At skjære en stegt Hare. Af Haren anvendes egentlig kun Rygstykkerne og Laarene, men den kan skjæres paa to forskjellige Maader. Enten skjæres Rygstykkerne og Laarene tværs over, saa at Kjødet bliver siddende ved Benene, men dette er kun hensigtsmæssigt, naar Harerne ere meget unge, og hertil er Forskjærersaxen næsten uundværlig. Er Haren derimod større, skjæres begge Fileter i tynde Skiver paa skraa, uden at Benene tages med. Laarene skjæres da i Skiver paa samme Maade.

At skjære en Bedekølle (Fig. 12). Stegt Bedekølle bør altid skjæres for ved Bordet eller i det mindste i Spisesalen. Den lægges paa

et varmt Fad, og Benet vendes til højre eller venstre efter Laarets naturlige Form; i begge Tilfælde vendes Indersiden op ad, da denne Del er den kjødfuldeste og bedste og derfor bør skjæres først. Skiverne bør være brede og tynde og serveres paa meget varme Tallerkener med lidt af den Saft, der pibler ud af Kjødet. Garneringen serveres særskilt dertil. — Dampstegt Bedekølle kan skjæres i Køkkenet og samles derefter i sin naturlige Form. — Lammesteg skjæres paa samme Maade. Skjøndt Bedekøllen forsynes med Papir omkring Benet, bør man dog undgaa at tage derved med Haanden.

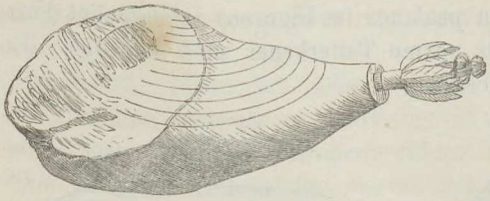


Fig. 12.

At skjære en varm Skinke (Fig. 13). Skinke, der skal serveres varm, bør helst skjæres ved Bordet, for at den bedre skal beholde sin Saft og Kraft. Den fineste Del af Skinken er Inderlaaret, det vil sige den kjødrigeste Del, som antydes af de fine Linier paa Figuren. Den skjæres i ikke alt for tykke Skiver, hvor det fede maa blive siddende. Naar Skinken skal kunne serveres bekvemt, maa den ligge paa et tomt Fad. Skiverne

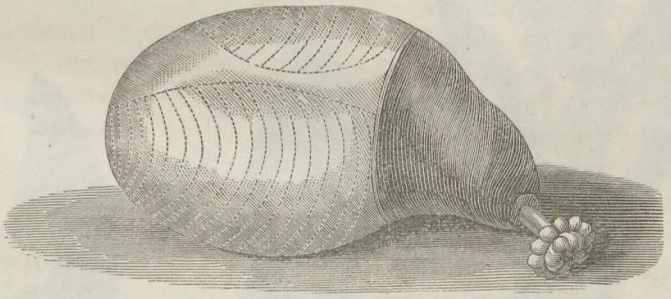


Fig. 13.

serveres paa varme Tallerkener, og Saucen serveres særskilt dertil; Garneringen ligeledes. Hvis Skinken skal serveres omgiven af Garnering, bør den først skjæres og derefter samles i sin naturlige Form.

Man bør ikke tage med Haanden ved det papiromviklede Ben.

At skjære en stegt eller dampstegt Bedesaddel. Dampstegt Bedesaddel (Fig. 14) bør anrettes paa et varmt Fad uden Jus eller Garnering. Først gjøres der to Indskjæringer paa begge Sider af Saddelen og derpaa skjæres de store Fileter i temmelig tykke Skiver tværs over, hvorhos der maa blive siddende en ubetydelig Mængde Fedt. Den kan

skjæres i Køkkenet uden derved at tabe nogen af sine gode Egenskaber. Dampstegt Kjød, navnlig Bedekjød, er meget vanskeligt at skjære ved Bordet.

Stegt Bedesaddel (Fig. 15) skjæres paa forskjellig Maade. Fileterne skjæres ikke tværs over, men paalangs (se Figuren) i temmeligt korte og tykke Skiver, der serveres paa varme Tallerkener med lidt Jus. Jus serveres ogsaa dertil i særlig Sauceskaal.

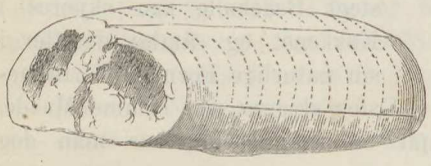


Fig. 14.

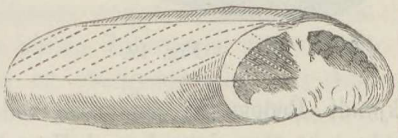


Fig. 15.

At skjære Høns eller Kapuner (Fig. 16, 17, 18). Den, der paatager sig at skjære en stor Fugl for, bør gjøre sig Umage for at skjære smukke, jævne Stykker af passende Størrelse; de maa være glatte i Kanten,



Fig. 16.



Fig. 17.

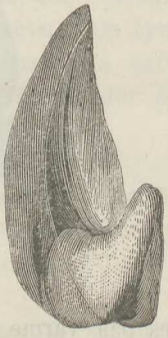


Fig. 18.

og Forskjærersaxen er da næsten ganske uundværlig. Fuglen sættes paa et Fad lige for Forskjæreren. Sidde Vingebenene fast ved Vingerne, afklippes de med Saxen, og derpaa udskjæres der et lille Stykke af Brystet ved Vingeleddet. Dette Stykke er udmærket fint og ikke særdeles stort. Derpaa skjæres en smuk Skive langs med hele Brystet. Er Fuglen stor, kan man skjære endnu en Skive uden at angribe den øverste Del af Brystet. Paa samme Maade skjæres Skiverne paa den anden Side, uden

at Fuglen vendes. Derpaa udskjæres og løsbrydes Laarene, efter at man først har opskaaret Skindet lige til Laarleddet. Man bruger hertil Kniven og Gaflen. Benet afklippes lige neden for Knæet, og Laaret kløves med Saxen eller Kniven. Derefter udskjæres de øverste Dele af Brystet og deles dernæst paalangs eller paatværs. Selve Skroget skjæres tværs over i to eller tre Dele, thi der er mange, som anse denne Del af Fuglen for den bedste. Inden det deles, bør det afklippes lige ved begge Sider, da det ellers er langsomt og besværligt at skjære det. Paa den bagerste Del af Ryggen, nær ved Gumpen, sidder der to Stykker Kjød, et paa hver Side, der anses for særligt lækre; det er de saakaldte Østers, *les sots les laissent* (Taaberne lade dem ligge). Forskjæreren bør ikke alene skjære vel, men ogsaa hurtigt og bestemt; Gæsterne vente med Øjnene rettede paa ham, og han bør derfor altid søge at naa Maalet uden Omveje. Derfor anbefale vi varmt at benytte Forskjærersaxen. En middelstor Fugl kan strax skjæres i fire Dele; Laarene skjæres først og derefter Fileterne, uden at Brystet deles. Disse fire Dele kløves derpaa, saa at man faar to Stykker af hvert Laar og to af hver Filet paalangs.

At skjære en Kalkun (Fig. 19). Der udkræves temmelig stor Øvelse til at skjære en Kalkun for ved Bordet, thi da disse Fugle undertiden ere meget store, ere de ogsaa vanskeligere at behandle end Kapunerne. Hvis det ikke er absolut nødvendigt, bør man ikke skjære Laarene fra paa en stegt Kalkun, men kun skjære Brystet i Stykker; dette kan gjøres paa to forskjellige Maader: enten skjæres Fileterne tværs over og lidt paa skraa, saaledes som Figuren viser, eller ogsaa skjæres de paalangs uden Hensyn til den øverste Del. I begge Tilfælde bør Vingerne udskjæres først med en lille vedhængende Skive af Fileten. — Naar Kalkunlaarene skulle benyttes, udskjæres de; Benene afklippes ved Knæet, og Kjødet skjæres i Skiver, men Benet lader man blive helt. Til stegt Kalkun serveres Jus i særlig Sauceskaal.

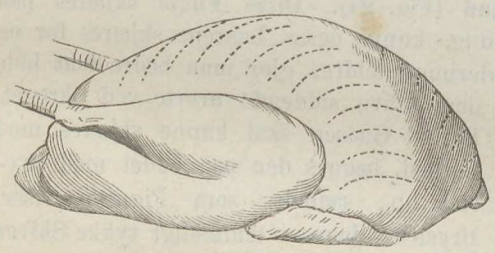


Fig. 19.

Tjur skjæres som Kalkun.

At skjære Duer. Unge Duer skjæres kun paalangs. Paa de større skilles den bagre Del og Brystet, og de deles i to Stykker hver.

At skjære en Fasan. Fasaner skjæres som store Kyllinger, det vil sige deles i flere Stykker. Hvis Fasanen er stor, kan der udskjæres to Fileter paa hver Side, og den øverste Del af Brystet (Midtstykket) lades

urørt; Laarene kløves. — Ryper kunne skjæres paa samme Maade. — Paa Urhøns skjæres Brystet i spidse Skiver.

At skjære Agerhøns (Fig. 20, 21, 22 og 23). Agerhøns skjæres paa mange forskjellige Maader. De smaa deles kun paalangs; paa de større udskjæres den bagerste Del tillige med Brystet og deles i tre Dele, saaledes at endel af Fileten bliver forenet med Laaret, og den øverste Del af Brystet med selve Skroget, som derpaa klippes bort (se Fig. 22). Hvis den bagerste Del og Brystet udskjæres sammenhængende, skjæres de derpaa i tre Dele og samles i deres oprindelige Form, saa at det ikke ses, at de ere skaarne. Store Agerhøns kunne ogsaa ganske simpelt kun skjæres i fire Dele. — Hjerper og Bekkasiner skjæres ganske lige som de smaa Agerhøns midt over.

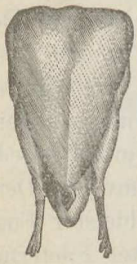
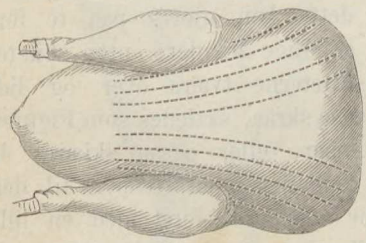

Fig. 20.


Fig. 21.


Fig. 22.


Fig. 23.

At skjære Gaas eller And (Fig. 24). Disse Fugle skjæres paa samme Maade. Hvis Gaasen er ung, kunne ogsaa Laarene skjæres for og bydes til Gjæsterne; er Gaasen derimod ældre, gjør man bedre i at lade dem blive siddende urørte ved Skroget. For at Gaasen skal kunne skjæres med Lethed, lægges den paa Fadet med Brystet op, saaledes som Figuren viser. Brystet skjæres i temmeligt tykke Skiver paalangs (*aiguillettes*); de lægges paa varme Tallerkener og overhældes med lidt god Jus. Hvis Gaasen er farseret, lægges der lidt Fars paa hver Filet. Naar Laarene skulle anvendes, udskjæres de fra Skroget og klippes derefter i Stykker af passende Størrelse. — Smaa Ænder skjæres i fire Stykker. — Vildand skjæres som And.


Fig. 24.

At skjære Fisk (Fig. 25). Naar Fisk skal skjæres for ved Bordet, er det en given Regel, at der ikke maa anvendes andet end Sølvinstrumenter, navnlig til kogt eller dampstegt Fisk. Er en stegt Fisk meget benrig, kan det tillades at bruge Kniv. Kogt Fisk serveres med Fiskeske eller Gaffel af Sølv. Paa Pigvar begynder man at skjære den kjødrigeste Del eller Rygsiden. Paa Lax, Laxørred, Karper og alle lange Fisk tegnes

der en Linie, saaledes som Figuren viser, fra Hoved til Hale, og derefter udskjæres Stykkerne med Skeen og serveres hvert paa sin Tallerken. Kjødet paa begge Sider af Rygraden er altid fastere end Kjødet paa Bug-

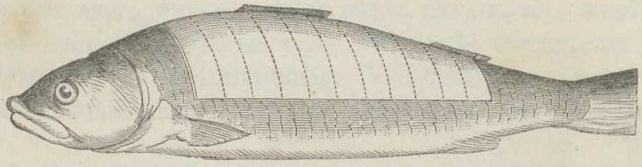


Fig. 25.

siden, der ogsaa er betydeligt federe, navnlig paa Lax, Karpe og Brasen, hvorfor denne Delikatesse bør nydes med Maade.

DANMARKS TEKNISKE BIBLIOTEK

Spiseseddel.

Menu mal fait, diner perdu.
Jules Janin.

Ved alle større Middage ser man med Fornøjelse Spiseseddelen, og ved Servering *à la russe* er den uundgaaelig nødvendig, thi Høflighed byder, at Gæsterne underrettes om Maaltidets Sammensætning, saa at de kunne træffe deres Valg og regulere deres Appetit. Der bør findes Spisesedler i saa rigelig Mængde, at mindst hver anden af Gæsterne har liggende en ved sin Kuvert, og hvad enten de trykkes eller skrives bør man omhyggeligt undgaa alle excentriske Udgydelser; der, langt fra at gjøre dem behagelige, skade deres virkelige Karakter, som bør være Udtrykket af en hel men fuldkomment værdig Elegance. Hvor mange Gange er det ikke hændet, at en Middag, der var glimrende at se til paa Papiret, i Virkeligheden kun viste sig at være en grov Spøg! Man maa derfor undgaa ethvert Slags Humbug, der falder i Øjnene selv paa den mindst skarptsynede, saaledes som at gjentage samme Retter, samme Sauce eller samme Garnering, men under forskjellige Navne.

Som Regel gjælder, at man ved Affattelse af Spiseseddelen bør afholde sig fra alle unødvendige Tilsætninger, der uden at bidrage til at gjøre Bordet smukkere, let kunne virke forstyrrende paa det hele. Det er lettere at sammensætte en stor Spiseseddel end at komponere en Middag, der er enkel samtidigt med at den tilfredsstiller de Fordringer, man kan have Ret til at stille med Hensyn til Smag og Fuldendthed. Er en Spiseseddel alt for indviklet i sine Detailler, hænder det undertiden, at Middagen, naar den er til Ende, ikke efterlader et saa heldigt Indtryk, skjøndt ethvert af Spiseseddelens Løfter er bleven aldeles nøjagtigt opfyldt.

Vi give i det følgende en almindelig Spiseseddel, efter hvilken man med Lethed og efter Smag og Behag kan sammensætte andre og samtidigt have en bekvem Oversigt over hvad der i ethvert enkelt Tilfælde kan anses for heldigt og opnaaeligt. Herved har man trot at kunne undgaa at opstille en større Mængde Spisesedler, der ofte ere lige saa forvirrende som overflødige og sjeldent følges. Den Kok vilde virkelig være meget at beklage, der var nødt til, naar han skulde affatte Spiseseddelen, at se efter

i andres Spisesedler uden at kunne tage nogen selvstændig Beslutning. Forsigtighed turde dog maaske kræve, at Spiseseddelen ikke blev bestemt affattet, førend man havde forvisset sig om alle de Indkjøb, der ere nødvendige for Anretningen i sin Helhed, og, hvis Spiseseddelen skal trykkes, at dette da ikke sker, førend man er sikker paa, at alt, hvad der er besluttet, ogsaa i Virkeligheden lader sig udføre; thi der er intet, der virker mere forstyrrende paa det almindelige Velbefindende end en Spiseseddel med foretagne Forandringer, eller en Spiseseddel, der ikke holder hvad den lover.

Kolde *hors-d'oeuvre*, Salater og Syltetøjer optages ikke paa Spiseseddelen; derimod kan Desserten meget vel have sin egen Spiseddel, hvis man har Lyst.

Spiseseddel:

Menu.

Første Afdeling:

Supper.

Potages.

Bouillon.
Kalvebouillon
» med Selleri
» » Ravioli
Hønsebouillon
Consommé
» af Høns
» af Vildt
» *à l'anglaise*
» med fyldt Salat
» à la brunoise
» med Kognak
» » Smaabrød
» » Trøfler og Hønsefilet
» » indiske Svalereder
» » Svalereder
» » friske Grønsager
Purée af Høns 1, 2*
» » » med Agurker
» » Vildt
Purée af Gulerødder
» » Artiskokker
» » brune Bønner
» » Selleri
» » Blomkaal
» » Asparges
» » Spinat
» » Kastanier
» » Risengryn
» » Byggryn
Julienne
» royale
Suppe paa Oxehale
» » Lammehoved
Skotsk Suppe
Karrysuppe
Engelsk Kjødsuppe
Hvid »
Ægte Skildpaddesuppe
Uægte »

*) Tallene angiver forskjellige Tilberedelsesmaader, som man vil finde, hver paa sit Sted.

Suppe paa Kalvehale
» » Høns
» » Hønselever
» » Ænder
Jægersuppe
Suppe paa Hare
» » Agerhøns (Raphøns)
» » Kramsfugl
Spansk Suppe
Suppe med Spinat
» » Blomkaal
» » Kaal og ristet Brød
Suppe med gratineret Salat
» » Sukkerroer
» » friske grønne Ærter
» » Brüsselerkaal
» » Rødkaal
Consommé af Fisk
Suppe paa Tungefilet
Suppe paa Hummer
» » Krebs 1, 2, 3.
» » Østers
» » Løg
» » Champignons.

Hors-d'oeuvre.

Alle Slags, se *Hors-d'oeuvre.*

Relevés af Fisk.

Relevés de poisson.

Aalekvabbe à la Villeroi
» stuvet
Aborre, Hampton court
» med Østers
» stuvet
Brasen med Vin
» ovnstegt
» -maver
Gjedde
» *à la Chambord*
» Filet af 1, 2
» som Fricandeau
» farseret
Gøs (fr. Sandat), kogt
» Filet af
» ovnstegt
» *à la Homburg*
» *à la Soto Mayor*
» Pirogue paa
» farseret
Helleflynder, kogt
Hvidling (Vitting) *à la Cherbourg*
» *à l'anglaise*
Karpe, kogt
» *à la Chambord*
» farseret *à la régence*
» *à l'ancienne*
Kulle (Kolje) *à la Walter Scott*
Lax, kogt
» Koteletter à la Victoria
» med Østers
» » Hummer
» -filet; stegt
» farseret *à la régence*
» *en matelote*
» *à la Mazarin*
Laxørred *à la Chambord*
» Filet af
» *à l'italienne*
» med Fløde
» *à la maître d'hôtel*
» med Kartofler (Potetes)
» i Papillotter
» grilleret
» smaa *à l'hôtelière*
Makrel, kogt 1, 2

Makrel, Filet af 1, 2
» grilleret
Pigvar, kogt
» ovnstegt
Torsk *à la norvégienne*
» *à la noble dame*
» *à la Rachel*
» *aux fines herbes*
» *ovnstegt*
Tunge, kogt
Tunge *à la Colbert*
» *à l'anglaise*
Fisk med Karry
» Paupietter af
Matelote
Hummer *à la bordelaise*
» -gratin
» med Smørdejg
» » Karry
» -koteletter.

Relevés af Kjød.

Relevés de boucherie.

Boeuf *à la mode*
Oxebryst, røget Hamburger-
Roastbeaf
Rebstykket af Oxe, dampstegt
» » » med Vin
» » *à l'italienne*
Oxefilet, spækket
» med Madeira
» à la jardinière
» med Makaroni
» » Oliven
Oxehare, spækket
» som Vildt
» marineret
Beafsteak
» Chateaubriand
Oxetunge, stegt
» ovnstegt
» *à l'italienne*
Kalvebryst, farseret
Kalvesteg
Nyresteg
» med Champignons
Kalvesaddel
Kalvelaar, Fricandeau af
» » farseret
» røget
Faarelaar, røget
» kogt
Faarelaar *à la royale*
» dampstegt 1, 2, 3
» stegt som Vildt
» *à la provençale*
» spækket
Lammesteg
Lam *à la turque*
Faaresaddel, dampstegt
» ovnstegt
» stegt som Vildt
Skinke, kogt, røget
» » » med Madeira og
og Grønsager
» stegt, fersk
» » røget
» marineret
Rebstykket af Svin
» » » dampstegt
» » » stegt
» » » *à l'allemande*
» » » marineret
Svinehoved, røget
» med Ærtepuré
Vildsvin *à la royale*
Vildsvinehoved
» farseret
» à la Cumberland
Kalkun, kogt 1, 2
» *à la chipolata*

Kalkun, farseret
» *à la Reynière*
Kalkunbryst *à l'ambassadrice*
Høns med Risengryn
» » Tomatpuré
» » Grønsager
Gaas med Risengryn og Carry
» » Kastanier
» » Surkaal
And med Roer
» » Oliven
» » Ærter
» i Matelote
» med Kastanier
Vildand med Surkaal
Rensdyr
» marineret
Rensdyr, Beafsteak af
Elsdyrssteg
Elsdyrsbryst
Hjortesteg
Raadyrssteg paa Spid
» 1, 2
Postej paa Bedekoteletter
» » Høns
» *à la parisienne*
» paa Kylling
» » Gaaselever
» » Duer
» » Agerhøns (Raphøns)
» » Hare 1, 2
» » Rype
» » Bekkasin
» » Lax med Østers.

Varme Entréer.

Entrées chaudes.

Oxefilet som Raadyr
Oxegumme
Kalvefricandeau med Syrer
Kalvekoteletter i Papillot 1, 2
» *à la milanaise*
» dampstegte
» med Skinke
Kalv med Østers
Kalvehoved som Skildpadde
» -brisler, Fritot paa
» » med Jus
» » » Madeira
Kalveøren
Bedekoteletter *au naturel*
» *à l'anglaise*
» i Papir
» med Agurker
» » Løgpuré
» *à la financière*
Hønselaar i Papir
Høns med Carry
Hønsefrikassé med Trøfler
» » Mandler
Kylling, Fritot af
» » » med Tomatsauce
» Filet af
» Laar af
» *à la Wahrendorff*
» *à la Périgord*
» *à la Marengo*
» *à la Lucullus*
» *med* Champignons
Kalkunvinger *à la chipolata*
Duer, farserede med Trøfler
» *à l'anglaise*
» Koteletter af
Agerhøns (Raphøns) *à la Bellevue*
» *à la Régence*
» *à la Perigord*
» i Chartreuse
» med Champignons
» Koteletter af
» -filet med Selleri
Hjerpe, Koteletter af
» Filet af
Hare, Filet af

Hare, Kallops af
Rensdyrstunge
Vildsvin, Filet af
Timbale *à la financière*
» paa Høns *à la parisienne*
» » Hønsevinger
» » Kylling
» » Kramsfugl
» milanesisk
» paa Lammebrisler
Timbale paa Nudler og Salpicon
» » Tunge
» » Østers
» » Gaaselever
Vol-au-vent med Frikadeller
» paa Lax
» » Fisk
» *à la financière*
» *à la marinière*

Kolde Entréer.

Entrées froides.

Kalvekoteletter med Gelé
Kalkun
» Galatin paa
» Chaudfroid paa
Høns, *à la daube* paa
» Mayonnaise
» farseret
» i Aspic
» med Gelé
» Chaudfroid af
» smaa Timbaler af
Gaas, *à la daube* paa
» i Terrin
Gaaselever med Trøfler
» -postej
» med Rémoulade
And, Mayonnaise
Hjerpe i Gelé
» -koteletter *à la maréchale*
» Galatin paa
Agerhøns (Raphøns) *à la Bellevue*
Kramsfugl, Chaudfroid af
Hare i Terrin
Hare, *à la daube* paa
Salat, Hamborger-
» Jæger-
» Fugle-
» Macédoine
» russisk
» af Kylling
» » frisk, stegt Lax
» » Tunge (Fisk)
» Hummer, 1, 2, 3, 4
» Krebs
Tunge (Fisk) i Aspic
Hummer, Mayonnaise
» *à la daube* paa
» i Aspic
Krebs *à la daube* paa
Gøs, Mayonnaise
Aal, Galantin paa
» Pressesylte af
Postej paa Høns
» » Hare
» » Sneppe (Rugde)
» » Agerhøns (Raphøns).

Imellem første og anden Afdeling serveres Punsch *à la romaine*.

Anden Afdeling:

Stege.

Rôts.

Kalkun, stegt i Ovn
» brunstegt
Høns som Agerhøns (Raphøns)
Kyllinger, unge, stegte
» fuldvoxne, stegte
Duer, stegte, 2
And, stegt
Vildand, stegt
Ællinger (Andeunger), stegte
Tjur, stegt
Urhøne, stegt
Hjerpe, stegt
Rype, stegt
Bekkasin, stegt
Agerhøns (Raphøns), stegte
Fasan, stegt
Hare, stegt
Raadyrsaddel, stegt
Hjortesaddel, stegt
Vildsvinesaddel, stegt.

Mellemretter.

Entremets.

a) Grønsager.

Légumes.

Agurker *à la poulette*
» farserede
Artiskokker i Vin
» *à la crème*
Asparges med hollandsk Sauce
» *à la Pompadour*
» som smaa Ærter
» med Æg
Blomkaal med Brüsselerkaal
» *à la Louis XIV*
» *à la maître d'hôtel*
Brüsselerkaal *à la maître d'hôtel*
Champignons, stuvede
» fyldte
» *à l'italienne*
Kardoner, kogte
» med Marv
Kastanier, ristede
Kronartiskokker med Smør
» » hollandsk
Kronartiskokker med Sauce
» » Velouté
» *à la barigoule*
» *à la Reynière*
Macédoine af Grønsager
Oliven, Ragout paa
Selleri, kogt
» med Marv
» » Trøffelsauce
» stuvet
Smaa Ærter *à la française*
» » *à l'anglaise*
Sukkerroer med Marv
» » Velouté
Spinat med forlorne Æg
Tomater *à la Reynière*
» farserede
Trøfler med Champagne
Tyrkiske Bønner *à l'anglaise*
» » *à la maître d'hôtel.*

b) Æggespiser.

Oeufs.

Omelette *aux fines herbes*
» med Tomater
» » Asparges
» » Salat
» » Trøfler
Omelette med Champignons
» » » (Morille).
Æg *à la constance*
» *à la bonne femme.*

c) Varme, søde Mellemretter.

Entremets de douceur chauds.

Disse og de næstfølgende Retter gaa i almindelig Tale sædvanligvis under Navn af »Efterretter«.

Baba, moderne
» polsk
» med Sauce
Beignets Appelsin-
» Crème- med Mandler
» Frangipane
» af Jordbær
» » Pære
» soufflés
» Æble- 1, 2
Budding, amerikansk
» Ananas-
» Appelsin-
» Chokolade-
» Dronninge-
» Kabinets-, 1, 2, 3
» Kastanie-, 1, 2
» Mandel-, med Chokolade
» Makron-
» Mannagryns-
» Marv-, 1, 2
» Punsche-
» Plum-
» » *à la parisienne*
» » med Rom
» Risen-, med Appelsin
» Sne-
» Sylfide-
» Syltetøjs-
Budding, Viktoria-
» Vindrue-
Charlotte, Pære-
» *russe*
» Æble-, i Form
Crème, brændende
» Vanille-
» Ægge-, 1, 2
» » med Sneboller
Kage, Compiègne-, med Kirsebær
» Fanchette-
» med Maræng secrème
» *pêches à la florentine*
» Punsche-
» Risen-, med Karamel
» Savarin, 1, 2
» Vermicelle-
» Æble-
» » Koburger
» » Tyroler-
Kroketter, Kastanie-
Nudler, Darmstädter-
» maræng erede
» dampkogte
Postej paa Appelsin
» » Ris med Vanille
» » syltede Citronskaller
Risengryn med Abrikos
» » Kastanier

Risengryn med Chaudeau
» i Krystade med Maræng se
» med Frugtkompot
» » Mandler *à la vanille*
» » Æble-, 1, 2
Soufflé, Citron-, 1, 2, 3
» med Jordbær
» » med Ris
» Æble-, fin
Vol-au-vent med Frugt
Æbler, glasserede
» Maræng se-, 1, 2
Æg *à la neige*
» soufflés
Omelette med Syltetøj
» » Rom
» soufflée.

d) Kolde, søde Mellemretter.

Entremets de douceur froids.

Bavarois med Abrikos
» » Chokolade, 1, 2
» » Jordbær
» » Hindbær (Bringebær)
» » Kaffe, 1, 2
» » Punsch
» » Risengryn
» » Skovjordbær
» » The
» *à la vanille*
Blanc-manger med Appelsin
» » Kirsebærgelé
» » Mandler
» *à la parisienne*
» stribet
» *à la Sultan*
Budding, Frugt-
» Nesselrode-
» Risen-, frossen
» » med Is
Charlotte med Appelsin, 1, 2
» » Kaffe
» » Citron
» *à la crème*
» med Frugt
» *russe à la vanille*
» » » og Madeira
» med Skovjordbær
Crème, Ananas-
» Appelsin-, 1, 2, uden Gelatin
» Citron-, » »
Crème, Citron-, med Flødeskum
» Kaffe-
» » i Kopper, uden Gelatin
» » med Mandler
» Kakao-
» Karamel-
» Mandel-
» Marasquino-
» Punsch-
» af Skovjordbær
» stribet, med Chokolade
» » » Profiteroller
» The-
» Vanille
» » med Marasquino
» Viktoria-
Flødeskum med Chokolade
» » Kastanier
Frugt-Timbale
Gelé, Anisette-
» Appelsin-
» med Arrak
» Champagne-
» enkel
» moskovitisk
» pisket
» Citron-
» Danziger-
» engelsk, med Frugt og Fyldning af Blanc-manger
» med Frugt og Flødeskum

Gelé med Frugt og Marasquino
» » Flødeskum
« Marasquino-
» Mokka-
» med Noyaulikør
» stribet
» med Rom
» Skovjordbær-, 1, 2
» The-
» Vin-
» » med Vanilleæg
» pisket, med Frugt
Kage, Carêmes Skinke
» med fin Crème, 1, 2
» Makron-
» portugisisk, med Gelé
» Genfer-
» Sukker-, med Chokolade
» » » Is
Krokan af Pariserbagværk
» » Profiteroller
» » » fyldte
Maræng ser, Crème-
» Is-
» Kaffe-
» Pyramide-
» Syltetøjs-
Nougat
» -bægere
Plombières *à la dame blanche*
» *à la moscovite*
» med Risengryn
Risengryn
» Turban-
Suprême af Frugt
Tærte, Appelsin-
» Is-
» Maræng se-
» Turban-
» Wiener- med Kaffeskum
» » » Vanilleskum
Æble-macée
» -sne.

Imellem anden og tredie Afdeling serveres Ost eller Osteretter, saa som Ramequins, Fondue, Parmesan m. fl.

Tredie Afdeling.

Dessert.

Bonbons m. m.
Frugter, friske eller glaserede
Is
Kompot, Abrikos-
» Ananas-
» Brombær- (Bjørnebær-)
» Fersken-
» Kastanie-
Kompot, Kirsebær-
» Pære-
» Skovjordbær-
» Reine-Claude-
» Ribs-
Konfekter
Marmelader.

Som Exempel paa, hvorledes man af den her i det foregaaende meddelte Fortegnelse kan sammensætte mindre Spisesedler, give vi her to for 10 à 12 Personer og to for 20 à 24 Personer:

Spisesedler for 10 à 12 Personer.

Brunoise	Julienne
Cannelons med Vildt.	Gjedde *à la Chambord*
Torsk *à la Rachel*	Lammesteg
Roastbeaf med Grønsager	Hønsefilet
Stegt Kylling med Salat	Italiensk Salat
Kronartiskokker med Smør	Stegte Hjerper
Ananasbudding	Farserede Champignons
	Sukkerkage med Chokolade.

Spisesedler for 20 à 24 Personer.

Hver Ret serveret paa to Fade.

Potages.

Skildpaddesuppe	Puré af Kastanier
Consommé med nye Grønsager.	Consommé *à la d'Orléans.*

Hors-d'oeuvre

Østersrisoler	Petites bouchées *à la comtesse*
Kalvebrisselkoteletter.	Hønserisoler.

Relevés.

Gjedde *à la Chambord*	Lax *à la Victoria*
Kalvesaddel med Grønsager	Kogt Kalkun
Kogt, røget Oxetunge.	Kogt, røget Svinehoved.

Entreés.

Smaa Hønsepostejer	Oxefilet som Raadyr
Hjerpekoteletter.	Høns i Gelé.

Rôts.

Stegt Kalkun, garneret med Lærker.	Urhøne, garneret med Hjerper.

Entremets.

Kronartiskokker *à la barigoule*	Kogt Asparges
Savarin	Pêches *à la florentine*
Sukkerkage med Gelé.	Appelsingelé i Kurve.
Ramequins.	Fondue au parmesan.

Dessert.

Bordets Glæder.

N'est pas gourmand qui veut.
Brillat-Savarin.

Lysten til at spise har Mennesket fælleds med Dyrene; denne Lyst opstaar, naar Sulten indfinder sig, og den tilfredsstilles, naar der er Fødemidler til Raadighed.

Bordets Glæder ere derimod noget, som alene Mennesket kan nyde, og de bero paa foregaaende Omhu ved Maaltidets Tilberedning, Valget af det Sted, hvor Maaltidet skal indtages, samt Valget af Selskabet. Begjæret efter at spise afhænger af, om der er Sult tilstede, eller ialtfald Appetit; Bordets Glæder ere derimod ofte uafhængige af Sult og Appetit. Bordets Glæder ere blevne vurderede og omhyggeligt udviklede i alle Lande og til enhver Tid; trods alle Filosofer maa enhver indrømme, at disse Glæder ere de første og de sidste, som bydes os, og som vi oftest faa Lejlighed til at nyde, mere end 1000 Gange om Aaret, hvert Aar af vort Liv. Vi staa derfor i en stor Taknemmelighedsgjæld til dem.

Der findes raa Mennesker, der ere saa indskrænkede, at de anse det for upassende for en forstandig Mand at hengive sig til Livets almindelige Nydelser og Bekvemmeligheder. Man skulde kunne svare dem med den franske Filosofs Udtalelse, da en livlig Markise sagde til ham: »Spise I, Filosofer! virkelig ogsaa saadanne lækre Sager!« Han svarede da: »Tror Markisen maaske, at Gud har frembragt de lækre Sager alene til Daarerne?«

Mavens Virksomhed er den vigtigste Drivkraft i vort hele System; har den ikke Kraft nok til at varme Hjærtet og vedligeholde Blodets Kredsløb, udføres alle Livets Forretninger paa en utilfredsstillende Maade; vi kunne hverken tænke med Klarhed, bevæge os med Livlighed, nyde vor Hvile eller sove roligt. Den store engelske Moralist, Dr. Johnson sagde: »Der gives Folk, der ere saa naragtige, at de ikke mindes, eller ville give det Udseende af, at de ikke mindes hvad de have spist. Hvad mig angaar, studerer jeg min Mave meget omhyggeligt, og jeg tror, at den, der ikke tænker paa sin Mave, vanskeligt lærer at tænke over noget som helst andet«.

Men der findes Mennesker, som Naturen har nægtet den Finhed i Organerne og den Skarphed i Opfattelsen, uden hvilke de mest saftige Næringsmidler passere ubemærkede. Der er jo mange, der ere blevne saa stedmoderlig behandlede af Naturen, at de allerede ved deres Indtræden i Verden se daarligt, høre daarligt og gaa daarligt; de ere fødte nærsynede, tunghøre eller halte. Hvorfor skulde der ikke ogsaa kunne findes dem, der ere forud bestemte til mere hurtigt og klart at opfatte visse Slags af sandselige Fornemmelser, og dem, der aldeles ikke ere modtagelige for dette Slags Fornemmelser? Med saadanne Mennesker maa man ikke tale om Smag, lige saa lidt som man kan tale med blinde om Farverne. En saadan Klasse Mennesker bestaar af de snakkesalige, ærgjerrige eller stundesløse, der ville gjøre to Ting paa en Gang, og som kun spise for at blive mætte. Det er Mennesker, som ikke fortjene, at man ødsler Skatte paa dem, thi de forstaa ikke at vurdere dem.

Naar den første Ret er serveret og Maaltidet er begyndt, spiser enhver begjærligt uden at tale, uden saa meget som at høre efter, hvad der muligvis bliver talt, og, hvilken Rang man end har i Samfundet, glemmer man alt for kun at være en Arbejder, der passer sit Kald. Men naar den første Trang begynder at tilfredsstilles, vaagner Eftertanken, Samtaler indledes, og en ny Tingenes Tilstand tager sin Begyndelse. Den, der før kun har spist, bliver nu en Gæst — en mere eller mindre elskværdig Gæst efter de Pund, han nu engang har faaet. Men hvor udsøgte Retterne end ere, og hvor kostbart end alt Tilbehøret maa være, findes der dog ingen Glæde ved Bordet, hvis Gæsterne ere samlede paa maa og faa, hvis Vinen er daarlig, Ansigterne højtidelige eller trevne, eller hvis Anretningen spises for hurtigt.

Ethvert Menneske, der ikke er aldeles blottet for sund Fornuft, er paa en vis Maade Epikuræer — der findes utallige Epikuræere blot i Kartoffelkogning. Fuldkommenheden i enhver Nydelse beror paa Fuldkommenheden af vore Sjæls- og Legemsevner, og derfor er det mest maadeholdne Menneske den største Epikuræer og den eneste virkelige Vellystning. Tro derfor ikke, at Bordets Glæder kun existere for Mennesker med særlig stærkt Helbred; de fineste Nydelser existere maaske i endnu højere Grad for de svage, thi, da de ledes af en forstandig Maadeholdenhed, have disse det store Fortrin bedre at kunne opfatte saadanne Sandseindtryk, der vækkes ved Afholdenhed og vedligeholdes af Illusionen: Archestratus, en af Oldtidens Vismænd, dog mest berømt som Gourmand og genial Forfatter, var saa let, at et Vindpust kunde gjøre det af med ham, og Knickerbocker fortæller noget lignende om en hollandsk Gourmand, der svandt hen lidt efter lidt; da han døde, var der intet tilbage af ham til at begrave.

Lette, vel tilberedte Middage give Indbildningen Kraft, skærpe Forstanden og gjøre os skikkede til Arbejde. Kun en daarlig Middag er vanskelig at fordøje, og kun en Karaiber kan spise for meget. Overskrid derfor aldrig den fortryllende Grænse, hvor Du endnu har saa mangfoldige

Illusioner, og hvor Du synes saa godt om at opholde Dig. Appetiten er det mest utaknemmelige i Verden; thi jo mere man gjør for den, desto før svigter den os. Alle rettroende Gastronomer bør derfor beherske deres Appetit og betvinge deres Tørst. — »Man siger, Du drikker for meget«, sagde Karl Johan til en af sine Generaler. — »Ja, alle Mennesker tale om, hvor meget jeg drikker«, svarede han, »men der er ingen, der taler om, hvor tørstig jeg er«. Og han havde Ret; thi denne Tørst, der snarere er noget, man fremkunstler, end en virkelig naturlig Trang, hører ikke op, før man drikker. Maaske var dette Aarsagen til, at man i Sparta plejede at betale Skat i Forhold til Mavens Omfang.

Det er ganske vist sandt, at Vinen bereder os en stor Fornøjelse, og at enhver Fornøjelse i og for sig er et Gode, forudsat at der ikke er noget ondt, der tynger den anden Vægtskaal ned; man kan dog have sine gode Grunde til ikke at drikke Vin, og disse kunne være stærkere end selve Fornøjelsen. Vinen gjør os mere behagelige for os selv, skjøndt vi ikke ville paastaa, at den gjør os mere behagelige for andre. Undertiden kan dog ogsaa dette være Tilfældet. Men Faren ligger i, at jo mere fornøjede vi blive med os selv, desto mindre behagelige blive vi for andre. Vinen giver os ikke noget som helst, den giver hverken Kundskaber eller Aand, men den styrker og opliver Modet og sætter os derved i Stand til at udtale de Tanker, som Agtelsen for Selskabet hidtil har tvunget os til at holde tilbage. Den smelter Isen. Det kan være godt, men det kan ogsaa være uheldigt.

I den mere velstaaende Mellemklasse er Hverdagsmadlavningen baade omhyggelig og god; men *la grande cuisine* er en Sjeldenhed, og de store Huse, som leve i Tilbagetrukkethed med deres Traditioner og have et godt og stort Køkkenpersonale og Tjenerskab, ere lette at tælle. Derimod er der saa mange flere, der efterabe denne Fornemhed; de kunne imidlertid aldrig efterligne den, og Forsøget mislykkes altid. Selv de saakaldte Millionærer have samme lidet misundelsesværdige Skæbne; ikke sjeldent træffe vi der paa Pral, men ingen Hyggelighed, ingen Elegance, ingen Opdragelse, og Parvenuen fremtræder kun alt for ofte i hele sin vidunderlige Modbydelighed.

Forstandige Mennesker vilde kunne give to Middage for enhver, som de nu give, og baade Gæst og Vært vilde befinde sig bedre, baade hvad deres egen Person og deres Kasse angaar, ved en i Virkeligheden mere smagfuld, men derfor ogsaa mere maadeholden Levevis. I den forfinede Overflødighed paa Rigmændenes Bord, hvor Kogekunsten er anstrengt til det yderste, narrer Luxus'en sig selv, idet Retterne nemlig ikke vurderes, efter som de ere behagelige eller nærende, men efter deres Kostbarhed og Sjeldenhed.

Vi have flere Slags Middage, enlige Middage, som man dog bør undgaa, thi Ensomheden føder Tanker, og Tanker virke forstyrrende paa Fordøjelsen; kunne de ikke undgaas, bør man ved foregaaende Ro og

Hvile stemme Sindet for Glæde. Der er desuden en lille særlig Ulempe forbunden dermed, en Ulempe, man iøvrigt gjerne lukker sit Øje for, nemlig at Flasken gaar alt for hurtigt rundt, naar man er ene. Man kan komme i samme glade Forlegenhed som Sir Hercules Langrishe, uden at kunne klare sig lige saa let som han. Da nogen spurgte ham: »Har De alene drukket al den Portvin (tre Flasker)?« svarede han: »Nej, ikke ganske alene; jeg har kunnet glæde mig ved at have en Flaske Madeira til Selskab«.

Vi have festlige Middage, som man ikke kan undgaa, og hvor man sidder i fuldt Puds og indeklemt som i et højtideligt Fængsel, uden at kunne nyde andet end Trængsel og uden at kunne høre andet end Taffelmusiken, der gjør al Konversation umulig, om den ikke sprænger vore Trommehinder. Den maa derfor være velkommen for alle dumme Mennesker og udføres for dem, som om de ogsaa vare døve; undertiden begynder den at spille midt i en eller anden bombastisk Skaaltale, og den gjør da en virkelig Nytte. I Provinserne betragter man en Middag som et Statsanliggende. Man taler om den tre Uger i Forvejen, og der hengaar sex Uger, førend den er fordøjet.

Er Hovedformaalet med en Middag at tilvejebringe den højst mulige Grad af Velbefindende og Nydelse, opnaas Resultatet sikrest ved mindre Middage end ved saadanne festlige Trængsler. Vil Du derfor gjøre Dig selv og dine Venner en virkelig Fornøjelse, saa indbyd dem *en petit comité* til *une partie fine*, hvor Gæsternes Antal ikke maa være »mindre end Gratiernes, ikke større end Museme«. Der er adskillige, som nære en hemmelig Frygt for Tallet 13; dette Tal er kun farligt, naar der kun er Mad til 12. Iøvrigt maa Gæsterne naturligvis helst harmonere i Anskuelser; saa er Præsentationens paatvungne Formalitet overflødig. Men man bør ikke lade en Talsmand for den evige Fred komme til at sidde ved Siden af en Artilleriofficer, der gaar aldeles op i sin Virksomhed; ikke en Frihandelsmand ved Siden af en Tolddirektør; ikke en Bankier ved Siden af en Præst. — Hovedsagen er at indbyde glade og behagelige Mænd, der have rejst meget, set sig meget om i Verden, sammen med elskværdige og intelligente Kvinder.

»Naar Du indbyder Folk til Middag«, siger en Forfatter, »gjør Dig da selv det Spørgsmaal: hvorfor indbyder jeg dem? bliver Svaret ikke tilfredsstillende, er det næppe troligt, at Gæsterne komme til at bidrage videre til at gjøre Sammenkomsten behagelig. Det kan undertiden være nødvendigt at se en eller anden af dem til Gjengjæld for en Middag, der forlængst er fordøjet; men hvis de ikke ere meget fintfølende, selskabeligt anlagte, ukunstlede og behagelige, ville de ikke bidrage til at forhøje Festglæden, hvor højt paa Straa de saa iøvrigt monne staa. Du kan indbyde et Menneske fordi han er *bon-vivant*, en *raconteur*, en, der forstaar at tale for sig, men ikke er stortalende, en elegant Kavaler, en Forfatter eller simpelt hen en afholdt populær Mand, et elskværdigt Selskabsmenneske, et

bon enfant. Men tænk ikke paa at indbyde nogen, hvor højt han end maatte hæve sig over Middelmaadeligheden, naar han er en indbildsk Nar, en fordringsfuld Pralhans, et Menneske, der har Lyst til at diskutere og mangler selskabelig Dannelse. Indbyd aldrig til dit Bord Folk, der ikke have en Gentlemans Anskuelser, Vaner og Manerer. De eneste to stødende og daarligt opdragne Personer, jeg nogensinde har truffet sammen med i Selskab, vare et Par dygtige Mænd, der imidlertid vistnok aldrig havde siddet ved en Gentlemans Bord, førend de vare 25 eller 30 Aar gamle. Hvad der manglede dem i deres første Dressur, i Undervisning, i Manerer og *les convenances*, havde de selv søgt at bøde paa, men de havde ikke været heldige i denne Retning. Saadanne Menneskers Nærværelse virker forstyrrende paa den gode Omgang; de udgjøre en social Landeplage og bør flys som Pesten«.

Den vittige Brillat-Savarin*) har gjort det indlysende for enhver hvorledes en behagelig Middag skal ordnes, og hans Raad ere paa en meget vellykket Maade blevne supplerede af hans berømte samtidige Grimod de la Reynière**).

1. »Lad Antallet af Selskabets Medlemmer«, siger den første, »ikke overstige 12, for at Konversationen stadigt kan være almindelig.

2. Vælg dem saaledes, at deres Beskjæftigelser ere forskjellige, den enes Smag overensstemmende med de andres, og lad dem have saadanne Berøringspunkter, at Præsentationens ubehagelige Formalitet bliver overflødig.

3. »Lad Spisesalen være rigelig oplyst, Dækketøjet blændende hvidt og lad Værelsets Temperatur være fra 16 til 18° C.

4. »Lad Herrerne være gode Hoveder, men ikke fordringsfulde — Damerne livlige uden for meget Koketteri.

5. »Lad Retterne være overordentlig vel valgte, men faa i Antal; Vinene af den mest udsøgte Beskaffenhed, hver i sit Slags.

6. »Lad ved Serveringen den Regel iagttages, at man begynder

*) Anthelme Brillat-Savarin, Medlem af Kassationsdomstolen, Medlem af Æreslegionen samt af mange videnskabelige og litterære Selskaber i Frankrig, blev født i Belley Aar 1755. Han udgav sin *Physiologie du goût* Aar 1825, og 5—6 Oplag fulgte hurtigt paa hinanden. Den store Lykke, Bogen gjorde, maa tilskrives den sjeldent heldige Blanding af Vittighed, Kundskab og Verdenserfaring, Bonmots Anekdoter, geniale Theorier og lærerige Afhandlinger, som findes i den. Han døde i Paris Aar 1826.

**) Grimod de la Reynière blev født i Paris Aar 1758; han var Forfatter til *Almanach des gourmands* i flere Aargange, skrevne i en glad og humoristisk Stil, samtidigt vidnende om Forskning og Genialitet. Hans Fader, der var Generalforpagter, blev kvalt ved Forsøget paa at synke et vel stort Stykke Gaaseleverpostej. Sønnen arvede Faderens Tilbøjelighed for Bordets Glæder, forenet med spillende Humor, hvorved han blev alles Yndling; man maa indrømme, at han baade forædlede Kogekunsten og dens Sprog. Hans Arbejder ere sjeldne og efterspurgte. Han var Literat og døde Aar 1838 i Nærheden af Paris.

med de kraftigste Retter og gaar videre til de letteste; fra de mindre gode til de mest duftende Vine.

7. »Lad Spisningen foregaa med Alvor og Ro, thi Middagen er den sidste af Dagens Forretninger; lad Gæsterne betragte sig som rejsende, der gjøre hverandre Selskab til samme Maal.

8. »Lad Kaffen være varm og Likørerne valgte af Værten.

9. »Lad Salen være saa rummelig, at der gives Lejlighed til Kortspil for dem af Gæsterne, der ikke kunne leve uden det, og saaledes, at der dog er Plads nok til Konversation efter Middagen.

10. «Lad Gæsterne holdes tilbage ved den selskabelige Tones Tiltrækning og lad dem være glade i det Haab, at Aftenen ikke kommer til at hengaa uden nogen yderligere Nydelse.

11. »Lad Theen ikke være for stærk; lad Smørret være smurt paa det ristede Brød i Overensstemmelse med Videnskabens Love, samt lad Punschen være omhyggeligt tilberedt.

12. »Lad Opbrudet ikke begynde før Kl. 11, men lad enhver af Gæsterne være i Seng omtrent Kl. 12.

»Har nogen været tilstede ved en Middag, som har forenet alle disse 12 Egenskaber, kan han prale af at have været tilstede ved sin egen Apotheose«.

— »Mine Herrer!« siger Grimod; »hvis De nogensinde kommer til at udøve nogen Indflydelse i det selskabelige Liv, saa vil jeg bede Dem hjælpe mig med at udrydde den afskyelige Skik at rejse sig fra Middagsbordet for at gaa ind og drikke Kaffe i et andet Værelse. De, som ere hjemfaldne til dette Kætteri, mine Herrer! forvexle Bordets Glæder med den Glæde at spise; men det er to Glæder, der er vidt forskjellige fra hinanden; man kan ikke blive ved med at spise, men man kan meget vel blive siddende ved Bordet, og man bør frem for alt blive der for at drikke Kaffen. Sammenlign f. Ex. en Kop Kaffe, som man drikker staaende i Salen med et Dyr til Tjener foran sig, som er overbevist om, at man er ugudelig nok til hurtigt at skylle ned, hvad der netop skal nydes ganske langsomt, og som venter, at man hurtigst muligt leverer ham Koppen tilbage — sammenlign dette med en virkelig Kjenders Henrykkelse, naar han sidder bekvemt med Albuerne paa Bordet — jeg tillader nemlig, at man anbringer dem der ved Desserten —, med Haanden under Kinden og indaandende Aromaen af den Kaffe, som han skal drikke; thi af Kaffen, mine Herrer! bør intet gaa tabt: Aromaen for Næsen, Drikken for Ganen! — Dugazon, uindskrænket Herre over sin Næse, hvis der nogensinde har været nogen saadan i den hele vide Verden, idet han nemlig har opfundet 42 Maader til at sætte dette Organ i Bevægelse, mister fuldstændigt Herredømmet over sin Næse, naar han holder en Kop Kaffe i sin Haand: Næsen sitrer, bevæger sig, forlænger sig som en Tragt; det bliver en virkelig Kappestrid mellem Næsen og Munden om hvem, der skal komme først til Koppen; hidtil er det Munden, der er kommet først, men igaar

sagde han mig, at han ikke kunde indestaa for, hvorledes Striden kommer til at ende«.

Men der findes endnu flere Momenter, der spille en vigtig Rolle, og som en opmærksom Vært bør studere for at berede sine Gæster Fornøjelse og forøge deres Velbefindende.

Le coup d'après eller Glasset efter Suppen tillægger man en overordentlig Betydning; det bør naturligvis være kraftig, ublandet Vin, og det anses da ikke alene som behageligt men ogsaa som særdeles sundt. Det disponerer Maven paa en særdeles heldig Maade til alt, hvad der skal følge efter; men saa heldig det end kan være for Gæsternes Fordøjelse, er det dog ikke altid lige saa heldigt for Værtens Reputation; thi Smagsorganerne, der endnu ere fuldstændigt friske, eller saa at sige i jomfruelig Renhed, blive ubestikkelige Dommere over Værtens Vine. Hvis det derfor hører til Husets lidet hyggelige Vaner at »indsmugle« mindre gode Vine, ville vi anbefale at vente hermed til lidt længere frem, naar Gæsterne kunne være mere tilbøjelige til at lukke et Øje, enten af Taknemmelighed eller fordi deres Tanker ere optagne af andet.

Le coup du milieu er en beundringsværdig Opfindelse, for at man med fornyet Appetit skal kunne indtage to Middagsmaaltider. Imellem den første og den anden Servering, det vil sige mellem Entréerne og Stegen, indtræder der sædvanligvis en Pause, en nødvendig Hvile, fuld af skjønne Minder, og midt under disse behagelige Betragtninger overraskes man af en *Punch à la romaine* eller en *Crème d'absinthe*, der opliver Sindet til nye Anstrengelser og gjør, at enhver Gæst paany føler samme Appetit, som da han satte sig tilbords. Æren for denne Opfindelse tilkommer Frankrig, der kan glæde sig ved den *applaudissement universel*, hvorved saa vel *le coup d'après* som *le coup du milieu* ere blevne modtagne overalt. Herrerne sætte navnlig Pris paa den første, Damerne nærmest paa den sidste.

Maaltiderne ere Højtidsstunder, hvor det glade Humør bør være selvskreven Gæst, og et gammelt Ordsprog siger med Rette, at »Skæmt krydrer Maaltidet«.

Blandt de mange berømte Professorer i Kogekunst, som Frankrig har kunnet være stolt over i dette Aarhundrede, og af hvilke mange endnu omtales som store Talenter, har Carême, ogsaa kjendt som talentfuld Forfatter og Grundlægger af en ny Skole, et agtet Navn, og hans Skrifter ere at betragte som klassiske.

Carême, født i Paris 1784, død sammesteds Aar 1833, nedstammer i lige Linie fra Pave Leo X's berømte *chef de cuisine*, der fik Navnet Jean de Carême, Fastelavns-Johan, for en *Soupe maigre*, Vandsuppe, som han opfandt for Hans Helligheds Regning. Ejendommeligt nok var vor Carêmes første Mesterstykke en Sauce for Fastelavnsspisere. Han begyndte sine Studier med et formeligt Kursus i Stegekunsten hos en af den Tids dygtigste Kogemestere. Derefter begav han sig til Hr. Richaud, »*fameux*

saucier de la maison de Condé«, som Carême kalder ham, for at lære Saucens Mysterier, derpaa til Hr. Asne, hvor han studerede de kolde Retter, »*les belles parties froides*«, og tog endelig sin »Afgangsexamen« hos Robert l'Ainé, »Professor i *l'élégance moderne*«.

Man kappedes om at faa denne fuldendte Artist i sin Tjeneste, og Halvdelen af Europas Regenter friede til ham. Endelig lod han sig overtale til at blive *Chef de cuisine* hos den daværende Regent Georg IV, mod en aarlig Løn af 1000 Pund Sterling (18000 Kroner), men han forlod sin Plads nogle Maaneder efter, da han fandt Husholdningen alt for borgerlig. Det fortælles, at der i den Tid, han var saa nedladende at opholde sig i Carlton House, blev betalt utrolige Summer for hans Postejer paa anden Haand, det vil sige, efter at de havde været fremsatte paa Regentens Bord og figureret der.

Kejserne af Rusland og Østrig gjorde ham mange glimrende Tilbud, men forgæves. »*Mon âme toute française*«, siger han, »*ne peut vivre qu'en France*«, og det endte med, at han tog Ansættelse hos Baron Rothschild i Paris, der paa en værdig Maade hævdede sit Navn som Pengefyrste.

Vi ville her unde Læserne den Fornøjelse at blive bekjendte med den Beskrivelse, som Lady Morgan selv har givet af en Diner, anrettet af Carême paa Baron Rothschilds Landsted.

»Det var med en vis Bevægelse, jeg hørte de Ord udtale: »*Madame est servie*«. Vi begave os til Spisesalen, ikke saaledes som i England efter den »røde Bogs« Forskrifter, men efter den nationale Høfligheds Lov, der foreskriver, at man først og fremmest skal vise de fremmede Opmærksomhed. Aftenen var yderst lummer og til Trods for venetianske Jalousier og aabne Verandaer var Luften dog forfærdeligt trykkende i de Værelser, vi maatte passere. Et Maaltid selv i det største af dem vilde være forbundet med megen Ulempe, da Heden var saa stærk, men jeg fandt snart, at der i saa Henseende intet var at befrygte. Spisesalen var opført i en Orangelund, aldeles adskilt fra den egentlige Beboelse. Den bestod af en smagfuld, aflang Pavillon af græsk Marmor, prydet med Vandspring, der kastede deres funklende Straaler op i Luften og udbredte en behagelig Kølighed. Den smukke og indbydende Dessert var malerisk ordnet paa Bordet og duftede i fuldstændig Harmoni med den behagelige Plads og Aarstiden. Intet poleret Guld gjenspejlede den pragtfulde Solnedgang, intet glimrende Sølv blændede Øjet; kun Porcelæn, der ved sin Skjønhed og Skørhed er langt kostbarere end ædle Metaller — hver Tallerken et Maleri — i Forbindelse med den Karakter af yppig Enkelhed, som herskede overalt, viste, hvor rigtigt Festarrangøren havde opfattet hele Stedets egentlige Karakter.

Hvis man skulde kunne vise Retfærdighed mod en Middag som den, der blev serveret her, maatte man have lige saa grundigt Kjendskab til Kunsten, som den, der havde arrangeret Middagen. Hvad der navnlig

udmærkede denne Middag, var, at den var saa fuldkommen afpasset baade efter Aarstiden og Tidsaanden, at der ikke fandtes nogen *perruque* i dens Sammensætning, og at intet Spor af vore Forfædres Kunst aabenbarede sig i den; ingen stærkt krydret Sauce, ingen mørkebrun Bouillon, ingen Bismag af Cayennepeber, ingen Farvning med indlagte Svampe eller Valdnødder, ingen mærkelig Indvirkning af den gode gamle Tids simple Kogningselementer, Ild og Vand. Hele Anretningen bestod af den fineste Saft og Kraft af de lækreste Kjødarter, uddragne med kemisk Nøjagtighed paa »varme Skyer af stigende Damp«. Hver Kjødret havde sin egen naturlige Aroma, og hver Legume sin egen grønne Farve; Mayonnaisen var »stegt« i Is (svarende til Ninon de Lenclos' Beskrivelse af Madame de Sévignés Hjærte: »*une citrouille frite à la neige*«), og i Stedet for de evige Fonduer og Souffléer ved vore engelske Middage, serveredes der her en Plombières, hvis tempererede Kølighed mildnede den overvældende Virkning af de ferskenduftende Frugter, hvis Farve og Lugt tilfredsstillede alle Sandser.

Mange have skrevet episke Digte med mindre Genialitet, end der har maattet udkræves til at sammensætte denne Middag, og, hvis det var Skik at give Kokke Laurbærkranse, saaledes som man gjør det ved Skuespillere, saa burde Laurbærgrene pryde Carêmes Pande for denne Prøve paa intellektuel Fuldkommenhed i den Kunst, som er den moderne Civilisations Maalestok og Thermometer. Grumhed, Vold og Barbari var Særkjendet for de Mennesker, hvis Føde bestod af halvstegte Oxers sejge Kjød, medens derimod Humanitet, Kundskaber og Forfinelse ere ejendommelige for den nulevende Generation, hvis Smag ledes af saadanne Filosofer som Carême, og saadanne Amfitryoner som dem, der give ham Beskjæftigelse«.

Lady Morgan har ved denne elegante og lette Beskrivelse gjort sine Læserinder mere Fornøjelse, end hun har anet; thi efter at Byron offentlig har udtalt sin Fordømmelsesdom over Damernes Nærværelse ved større Maaltider, og selv Goethe i sin Wilhelm Meister har udtalt sin Misbilligelse af at se spisende Damer, er der mange Kvinder, som mene, at det er et Bevis paa god Tone at vise en fuldkommen Ligegyldighed for alt, hvad de fortære; men denne Fordom er nu blevet bekæmpet paa en talentfuld Maade, og Brillat-Savarin siger ogsaa paa sit behagelige, skæmtende Sprog, der er fuldt af Sandheder: »Gourmandisen er paa ingen Maade upassende for Kvinder; den passer til deres fine Legemsbygning og er en Erstatning for de Fornøjelser, som de ere nødte til at nægte sig, og for de Ubehageligheder, hvortil Naturen synes at have dømt dem. Intet kan gjøre en Tilskuer mere Glæde end at se en smuk kvindelig Gourmand under Vaaben: hendes Serviette er lagt med Omhu, den ene af hendes Hænder hviler paa Bordet, den anden fører til Munden smaa smagfuldt skaarne Stykker Kjød eller en Agerhønevinge, paa hvilke Kjødet maa afgnaves; hun bortlægger ikke dette Stænk af Koketteri, som Kvinderne forstaa at

anbringe overalt. Med saa mange Fordele paa sin Side er hun uimodstaaelig, og selve Censoren Cato vilde have ladet sig bevæge.

»Der er noget instinktmæssigt ved det smukke Køns Tilbøjelighed for Gourmandise, thi denne indvirker fordelagtigt paa Skjønheden. En Kjæde af nøjagtige og alvorlige Iagttagelser har godtgjort, at en saftig og vel valgt Føde længe kan udslette de ydre Spor af en fremrykket Alder. Den giver Øjnene mere Glans, Huden mere Friskhed, Musklerne mere Styrke; og da det er en afgjort fysiologisk Sandhed, at Musklernes Slaphed er Aarsagen til Rynkernes Fremkomst, Skjønhedens forfærdelige Fjender, saa er det lige saa sikkert, at de, der forstaa den Kunst at spise, under lige Forhold ere mindst ti Aar yngre end de, der ikke ere hjemme i denne Videnskab.

»Fremdeles har Gourmandisen, forudsat at begge Ægtemager dele denne Tilbøjelighed, en ganske mærkelig Indflydelse paa den ægteskabelige Lykke. Et Ægtepar, der er begavet med Smag for denne Nydelse, har i det mindste en Gang om Dagen en behagelig Bevæggrund til at træffes. Musik udøver uimodsigeligt en mægtig Indflydelse paa dem, der holde af den; men den udkræver Anstrengelse — er et Arbejde. Desuden kan man have lidt Snue, Noderne ere ikke ved Haanden, Instrumenterne kunne være forstemte, man har *les diables bleus* eller det er en Helligdag. Hvad derimod Gourmandisen angaar, er det en fælles Trang, der kalder Magerne tilbords; det er den samme Tilbøjelighed, som bringer dem til at blive der; de vise naturligvis hinanden saadanne smaa Opmærksomheder, som tilkjendegive et Ønske om at gjøre sig forbundne; og den Maade, hvorpaa deres Maaltider foregaa, indgaar som en væsentlig Bestanddel i Livets Lyksalighed«.

Kjærligheden til Bordets Glæder — Gourmandise — er en Lidenskab, der sjeldent udvikler sig, førend man bliver 40 Aar. Det er den sidste, som forlader os, og den, der tilsidst trøster os over Tabet af alle de øvrige. Den fintfølende Gastronomi kan være Tegn til Intelligens, men den kan ogsaa være et Tegn til Træthed ved Passionen og til Foranderlighed i Smag. I denne Henseende beviser den, at Du begynder at blive træt, og at Du snart er ved Grænsen af dine Sandsers Modtagelighed. Den fine Gastronomi er den Talenternes Drivkraft, der fremkalder de virkelige Tankelyn; de fødes, naar man skæmter livligst, og deres Ild opliver Samtalen. Der findes aandfulde Mennesker, som tænke mest og dybest under Maaltiderne. Hvis den store Verdens fine Bord afskaffes, vil det dannede Menneske snart blive en uudholdelig Melankoliker. Man vil ikke mere tale, thi man har ingen at tale med. Derfor forekomme de gode gastronomiske Huse den ugifte Amatør som de eneste Punkter paa Horisonten, hvor han endnu kan opdage Solstraalerne og Illusionen. Det fine Bord er den sidste Solstraale, som falder hen over den alderstegnes Liv.

Men det materielle Liv i sin Fuldkommenhed kan kun udvikle sig i de store Stæder, og den fine Kogekunst trives kun i Nærheden af Hallerne og Torvene; alt, hvad Handelen i saa rigt Maal byder Civilisationen, er her samlet for Amatørens Øjne, og han kan næsten indbilde sig, at det er samlet udelukkende for hans Skyld. Naar man bliver ældre, har Livet ogsaa sine fleste Tillokkelser i de store Befolkningsmidtpunkter.

Fordøjelse og Ernæring.

Menneskets og Dyrets Livsproces bestaar i et Forbrug og en Gjenfornyelse, der uafbrudt foregaar i Legemet. Naar Gjenfornyelsen ophører, ophører ogsaa Muligheden for Livets Fortsættelse.

De forbrugte Stoffer udskilles af Legemet enten i luftformig, flydende eller fast Tilstand. De luftformige Stoffer udskilles dels ved Udaandingen, dels ved Fordampning fra Legemets Overflade. De flydende og de i disse opløste faste Stoffer, der udgjøre den største Del af Udtømmelserne, fjernes ad forskjellige Veje, saaledes gjennem Tarmkanalen, Nyrerne m. m., og de bestaa af forbrugte Stoffer fra selve Legemet, men kun en ringe Del af dem er Rester af Fødemidler, saaledes altsaa det modsatte af, hvad man i Almindelighed antager. Man ser saaledes under langvarige Sygdomme, at Udtømmelserne vedblive, skjøndt der ikke optages Fødemidler. De helt og holdent faste Stoffer bestaa af Affald fra de hornagtige Dannelser, der stadigt fornyes, saa som Overhud, Negle, Haar o. s. v.

Ved disse Udsondringer forbruges naturligvis Legemets Masse, og enhver nok saa liden Del af Legemet maa yde sit Bidrag dertil. For at holde Legemet paa det Udviklingstrin, det engang har naaet, maa der derfor tilføres det i det mindste en lige saa stor Mængde enkelte Elementer som dem, det har mistet, og saa længe Legemet er i Tilvæxt, maa Tilførslen naturligvis være endnu større end Forbruget. Deraf kommer det, at den opvoxende Ungdom trænger til mere Føde.

Naar Legemet ikke faar Næring, eller naar denne indskrænkes, forsvinde først de Dele, der ere mindre nødvendige for dets Bestaaen, og hvis større Omfang gjør, at de uden Fare kunne formindskes. Derfor svinder først og fremmest Fedtmassen, der egentlig kun er et Forraad af Overskudet af Næringsstofferne; endel Dyr, saaledes Bjørnen og Murmeldyret, leve heraf under deres lange Vintersøvn; vi kunde maaske gjøre det samme, men vi gjøre det ikke, fordi de Smerter, som Sulten foraarsager, ere os for store.

Den forskjellige Betydning, der maa tillægges Fedtets og Kjødets Forsvinden, beror paa at Fedtet ikke er nødvendigt til Organismens Op-

retholdelse, men uden Skade kan fjernes, hvad der ikke er Tilfældet med Kjødet eller Musklerne; thi enhver af dem er nødvendig og kan ikke helt og holdent forsvinde men nok blive tyndere, og, skjøndt Muskeltraadene blive skøre og svage, kunne de dog ikke aldeles undværes. Naar der er Mangel paa Føde, angribes ogsaa Bensystemet; Limstoffet udsuges, selve Benmassen forsvinder, og Knoglerne blive svampede og skøre. Alle Dele af det dyriske Legeme tilintetgjøres helt og holdent eller formindskes ialtfald, hvis der ikke ude fra tilføres saadanne Stoffer, der ere nødvendige til at erstatte Tabet.

Ville vi lære de Næringsmidler at kjende, som ere nødvendige hertil, maa vi simpelt hen først og fremmest studere vort eget Legeme for at lære dets Sammensætning at kjende, studere den Organisme, der saaledes slides og forbruges, og siden gjøre os Umage for at tilføre den saadanne Fødemidler, som indeholde netop de Elementer, hvoraf Organismen selv er sammensat.

Fødemidler ere alle de Stoffer, som Mennesket fortærer til sit Livs Ophold, skjøndt endel af dem atter gaa bort som ubrugelige.

Næringsmidler ere kun de Fødemidler, som Fordøjelsen optager som tjenlige for Organismens Fornødenheder.

Næringsmidler tages kun fra Dyre- og Planteriget; thi Mineralriget leverer kun Lægemidler og Gifte. Naar der sker Undtagelser herfra, er det kun af sygelig Attraa, saa som naar Børn og Kvinder falde paa at spise Griffel eller Kridt, eller af en uheldig Vane, saaledes som blandt Kvinderne ved Orinoco- og Magdalenefloden: medens de forfærdige deres Lerkar, tage de nu og da en Bid af den fede Ler; i Mongoliet forfærdiger man af et Slags vellugtende Ler smaa Skaale, hvori der ved Gæstebudene serveres forskjellig Spise; naar man har fortæret deres Indhold, spiser man selve Skaalen som Dessert. Det vilde være overmaade heldigt for Porcellænsfabrikerne, hvis denne Smag kunde blive mere almindelig!

Den Egenskab, der er betegnende for Næringsmidlerne, er deres Evne til helt og holdent at optages i den dyriske Organisme, og vi finde, at denne Animalisation foregaar næsten fuldstændigt paa samme Maade som Vegetationen; thi den Næring, der sønderdeles og tilberedes i det dyriske Legeme ved Fordøjelsesprocessen, optages derefter gjennem Sugerør og Celler m. m., og forvandles til Blod, Kjød, Negle, Ben eller Haar; aldeles paa samme Maade gaar det med den Næring, som Træet, Græsstraaet, Rodplanten m. m. optage af Jorden: den bliver hos dem forvandlet til Saft, Grene, Blade, Blomster og Frugter, alt efter det Frø, der er blevet lagt ned i Jorden, og hvoraf det levende Liv fremspirer.

Videnskaben har lært os, at kun de Fødemidler, der i deres Sammensætning ere rige paa Kulstof og Kvælstof, kunne betragtes som Næringsmidler; at de, der mangle enten det ene eller det andet af disse Stoffer, ikke heller kunne give nogen fuldstændig Næring, og at kun kvælstof- og kulstofholdige Stoffer i Forening kunne danne fuldstændige Nærings-

midler. De Stoffer fra Dyreriget, der anvendes til Føde, ere ganske vist rigest paa Kvælstof, men blot det egentlige Kjød, thi Fedtet, der indeholder Kulstof, men savner Kvælstof, kan som Næringsmiddel ikke danne andet end Fedt, hvorimod Kjødet er kjøddannende, følgelig ogsaa kraftforøgende. Fedtet kan derfor synes at have mindre Betydning som Næringsstof, men det er dog et særdeles heldigt Tillæg, naar Føden iøvrigt bestaar af Brød eller andre melholdige Spiser. Det giver disse en behagelig Smag, saa at de spises med større Tilfredsstillelse, og letter desuden Fødens Gang gjennem Tarmkanalen. Fedt har det fælles med Kjød, at de begge ved Fordøjelsen opvække og vedligeholde Legemets Varme, lige som enhver kemisk Proces udvikler Varme. De ere saaledes begge nødvendige for Legemets Vedligeholdelse.

Det bør ikke forundre nogen, at Føden fra Dyreriget er særdeles styrkende og kraftgivende, thi dens Bestanddele have stor Lighed med dem, hvoraf vort eget Legeme bestaar, og, da de allerede en Gang have været legemliggjorte, kunne de let igjen antage legemlig Skikkelse, naar de underkastes Virkningerne af vore Fordøjelsesorganer. Men lige saa lidt som vi leve af Brød alene, lige saa lidt kunne vi leve alene af Kjød eller noget andet Fødemiddel, der ikke indeholder den Blanding af nærende Elementer, der er nødvendig til Legemets Vedligeholdelse, og man tager fejl, naar man piner Konvalescenter og svagelige Mennesker med uafladelige Kjødspiser eller saakaldt kraftig Føde for rigtigt at styrke dem. Det er kun en heldig Blanding af Fødemidler, afpassede efter Trangen til Føde og Fordøjelsesevnerne, der kan kalde de slumrende Kræfter til Live igjen.

Det overvejende kraftige og kvælstofholdige Element i Kjødet er en Kjødsaft, som Kemikerne kalde Osmazom, og som lader sig uddrage i koldt Vand. Den Lethed, hvormed denne Kjødsaft udskiller sig af Kjødet, forklarer, hvorfor Supperne blive kraftigst, naar Kjødet i Gryden lægges i koldt Vand; dette udtrækker nemlig Saften allerede før Kogningen begynder. Heraf forklares det ogsaa, hvorfor salt Kjød er saa lidet nærende; thi den egentlige Saft og Kraft er allerede udtrukket og findes i Saltlagen; det salte Kjød er saft- og kraftløst. Det er denne Kjødsaft, der giver de gode Supper deres største Værdi; det er denne Kjødsaft, der ved at indkoges giver, hvad vi kalde Jus; det er den, der danner den brune Skorpe paa Stegene, og det er den, der, naar den udtrækkes af Vildtets Kjød, danner hvad man kalder *fumet* af Vildt. Denne Kjødsaft findes frem for alt hos fuldvoxne Dyr med mørkerødt Kjød, egentlig »fuldmodent Kjød«. Man finder det kun lidet udviklet hos Lam, Pattegrise, Kyllinger eller i større Fugles hvide Kjød.

Inden for Planteriget ere Kornarternes Frø gode Fødemidler; Ærter og Bønner staa højest, hvad Kvælstofholdighed angaar. Risengryn og Rodfrugter, navnlig Kartofler, ere mindre heldige Fødemidler, da de ganske vist kunne være nyttige ved deres store Rigdom paa Kulstof (Stivelse), men ikke som kjøddannende Fødemiddel. Lavest af alle staa

Kaal og Roer. De yderste Skaller af Korn og Frugter ere i Almindelighed ufordøjelige ganske lige som andet Træ.

Sukker er et Plantestof, der kun indeholder Kul-, men ikke Kvælstof; det kan saaledes kun danne Fedt. De, der ville undgaa at blive fede, bør derfor indskrænke Nydelsen heraf lige som af Stivelse, Maltdrikke og Alkohol.

Betragter man de forskjellige Næringsstoffer, ser man, at jo mere de nærme sig enkel kemisk Sammensætning, desto uheldigere ere de som Næringsmidler, og desto kortere bliver den Tid, hvori de kunne tjene til at opholde Livet; jo mere sammensatte de derimod ere, desto længere er det muligt at have Værdi af dem. Hvedebrød er f. Ex. saa rigt paa Stivelse (Kulstof) og indeholder saa lidt Plantelim (Kvælstof), at det næsten kan betragtes som Stivelse alene. Dette er i langt mindre Grad Tilfældet med det grove Rugbrød; og derfor vilde man ogsaa kunne opholde Livet meget længere med dette end med Hvedebrødet. Heraf vil det være klart, at Mangfoldigheden af Næringsmidlerne er en Hovedbetingelse for Helbredets Vedligeholdelse. Man behøver derfor ikke stadigt at skifte Næringsmidler; man kan meget vel anvende de samme, naar de blot i sig selv ere af sammensat Natur. Den, der indretter sig saaledes, at han hver Dag spiser Kjød, Grønsager og Brød, kan meget godt leve heraf.

Mælken er det eneste Stof, der, færdigdannet af selve Naturen, er bestemt til fuldstændig Næring for den dyriske Organisme. Den bestaar i det væsenligste af tre Stoffer foruden Vand, nemlig: Ostestof (Kvælstof), Fedt og Sukker (Kulstof). Ogsaa i Menneskets kunstige Næringsstoffer følges den rigtige Grundsætning at blande disse tre, thi Mennesket søger overalt disse, ledet enten af sin Forstand eller maaske snarere af sit Instinkt. Dette er Kogekunstens Hovedmaal, og jo nærmere man kommer dette, desto nærmere kommer man Fuldkommenheden. Allerede i de ældste Tider lærte Instinktet Mennesket at blande Olie eller Smør i Melspiser, saa som Brød m. fl., hvor dette Stof ikke findes fra Naturens Haand. Det samme Instinkt lærte ogsaa Mennesket at fede Kreaturerne for derved at skaffe sig olieholdige Stoffer (Kulstof), blandede med Æggehvidestof (Kvælstof), hvilken Blanding derpaa sædvanligvis blev fortæret sammen med sukkerholdige Stoffer, saa som Grønsager og Brød. Endogsaa i vore mest udsøgte Delikatesser holder man fast ved samme Princip; thi Sukker, Smør, Mel og Æg i alle deres forskjellige Former og Sammensætninger ere kun Efterligninger af Mælken, saaledes som Naturen selv giver os den.

Mælken er derfor vort vigtigste Næringsmiddel, nærende og let fordøjelig baade i Barndommen og i den mere fremskredne Alder; naturligvis forandrer man dens Fedtholdighed ved Skumning og Spædning efter det enkelte Individs Evne til at fordøje, thi undertiden kan Mælken ved sin Rigdom paa Fedt og Ostestof være alt for kraftig for dem, hvis Maver ere blevne svækkede ved Sygdom, og af samme Grund kan Mælk være for

stærk for spæde Børn. Den bedste Erstatning for Kvindemælken, som findes i Naturen, er Æsel- eller Gedemælk, af hvilke den sidste dog er betydeligt stærkere end den første.

Paa 100 Dele indeholder	Ko-mælk	Kvinde-mælk	Æsel-mælk
Ostestof som Næringsmiddel, kjøddannende og kraftgivende	5	3	2
Smørfedt, fedende men ikke kjøddannende	3½	3	1½
Mælkesukker, fedende men ikke kjøddannende	4½	4	6
Mineralske Stoffer	1	½	½
Vand	86	89½	90
	100	100	100

Det er ikke blot Kvaliteten af Fødemidlerne, der er af Betydning for Helbredets Bevarelse; Kvantiteten eller Mængden af de paa engang nydte Fødemidler er Aarsagen til de fleste Tilfælde, hvor Helbredet og Velbefindendet ikke er efter Ønske. Først naar det virkeligt kniber, se vi, hvor lidt Føde vi behøve til vort Legemes Vedligeholdelse, og at vi i det daglige Liv nyde alt for meget. Omendskjøndt et nordligt Klima angriber vort Legeme hurtigere, kan det dog ikke bestrides, at Mængden af de Fødemidler, vi nyde, ikke staar i noget rimeligt Forhold til den ubetydelige Mængde Fødemidler, der i de sydlige Lande fortæres af den ikke civiliserede Befolkning. Beduinerne leve en hel Dag fornøjede og tilfredse med en Haandfuld Ris eller Majs, og de betragte ikke dette som daarlig Kost; deres Forraad for et Par Uger, bestaaende af lidt Risengryn og nogle Dadler, vilde vi med vor udviklede Appetit meget let kunne spise i Løbet af en eneste Dag. De fleste Mennesker ere fra Barndommen vante til at spise for meget, og, naar Legemet først engang har vænnet sig til denne Overflødighed, vil det ikke finde sig i at sættes paa mindre Rationer. Vi have desuden i denne Henseende et stort Omraade for vor Virksomhed, thi vi ere ikke blot kjødædende, ikke blot planteædende, men altædende, og hele den spiselige Del af Skabelsen synes saaledes at være underordnet vor kolossale Appetit.

Men det er dog ikke tilstrækkeligt at kunne spise; man maa ogsaa kunne fordøje, hvad man spiser; man lever nemlig ikke af det, man spiser, men af det, man fordøjer; fattige og rige, Fyrster og Bønder — alle ere underkastede denne Naturnødvendighed.

Maaske var det i Følelsen heraf at Voltaire sagde: »Jeg giver tre Hundrede Aar af min vordende Udødelighed for en god Fordøjelse«. — »Drømme komme fra Maven«, siger Franz Moor, og Charles Dickens antyder, at man kan fremkalde baade Drømme og Aandesyner ved at nyde hvilken som helst vanskeligt fordøjelig Føde inden man gaar tilsengs, f. Ex. et Stykke gammel Ost. Ikke desto mindre er der mange, som ikke agte

tilstrækkeligt paa, at Sjælens og Legemets Overensstemmelse har sin væsentligste Grund i en god og kraftig Fordøjelse, men Straffen udebliver da heller ikke. Napoleon I var en saadan Æder; han spiste ikke til bestemte Tider og spiste baade hurtigt og daarligt. Han havde befalet, at hvor som helst han end var, skulde der altid, til enhver Time af Døgnet, baade Dag og Nat findes Koteletter, stegte Høns, Kaffe m. m. til ham; han spiste da, naar det faldt ham ind. Denne Uvane at spise hurtigt og ubetænksomt har sikkert nok undergravet hans Helbred og forkortet hans Liv, og man har paastaaet, at denne Uvane to Gange i hans Liv har skadet ham i høj Grad i det afgjørende Øjeblik. Det er nemlig bekjendt, at han i Slagene ved Borodino og ved Leipzig led af daarlig Fordøjelse, og Hoffmann siger, at paa den tredje Dag af Slaget ved Dresden lammedes Kejserens sædvanlige Snarraadighed meget som Følge af, at han hurtigt havde spist et Stykke Lammebryst, fyldt med Løg. — Hvor ofte have Folkenes Skæbner mon været afhængige af en Førsteministers Fordøjelse!

Den Handling, vi kalde at spise, er den, hvorved vi opholde og forlænge vort Liv; det er altsaa en af de vigtigste Opgaver, der er bleven os stillet, og vi bør ikke lade os forstyrre af nogen eller noget under Udøvelsen af denne behagelige Pligt mod os selv. En virksom Mand, der elsker Livet og Helbredet og ønsker at vedligeholde sine Sjæls- og Legemskræfter usvækkede, bør derfor omhyggeligt undgaa Forretninger og anstrengende Samtaler i de Timer, hans Fordøjelsesorganer ere i Virksomhed. Naar Skæmt krydrer Maaltidet, bliver Tilfredshed og Velbefindende Resultatet. Dengang Suffren anførte Franskmændene i Orienten, meldte der sig en Deputation af indfødte netop i det Øjeblik, da han satte sig tilbords. Han sendte da en Adjutant til Deputationen med den Hilsen, at et Bud i hans kristelige Religion, som intet som helst kunde bevæge ham til at overtræde, befalede, at man under Maaltidet ikke maatte udføre noget Slags Arbejde; Deputationen fjernede sig da dybt greben ved at høre, hvor from Franskmændenes Anfører var.

Vi faa Vand i Munden, naar vi betragte den Mad, der er sat frem, eller medens vi spise den; det er Naturen selv, som i sin Visdom befaler, at denne Saft skal blandes med de tyggede Fødemidler for derpaa at lette Maven dens Fordøjelsesproces. Spyttet, der udskilles af Mundens Kjertler, er lige saa vigtigt for Madens Fordøjelse og Legemets Ernæring, som Gjæret for Dannelsen af Brød af det raa Mel. Man synder ikke ustraffet mod Naturens evige Love! Lad os derfor spise langsomt, tygge vor Mad godt og undgaa Sindsbevægelser under vore Maaltider — da formindske vi vore legemlige Lidelser og forøge vore Leveaar.

Der er flere, der dø af at spise for meget end af at spise for lidt. Den, der spiser for at leve, kan lettere holde den gyldne Middelvej end den, der lever for at spise. Men ogsaa denne vil i den allerede tilfredsstillede Appetit finde den Regulator, der afstikker de rette Grænser —

men i Smagens Rige er der lige saa vel som i andre Riger baade døve og blinde.

Det lader til, at det altid har været et af Menneskeslægtens Privilegier at kunne drikke uden at være tørstig, og nu have Kogekunstens forføreriske Fremskridt lært os at spise uden at være sultne. Men med en Selvbeherskelse, der er hævet over enhver Berømmelse, forstaa vi at lægge Baand paa vore Talenter i denne Retning, og vi ere endelig naaede saa vidt, at det anses som Tegn paa en daarlig Tone at spise eller drikke for meget; det er blevet indlysende for alle og enhver, at den, der forspiser sig eller drikker mere, end han kan taale, hverken forstaar at spise eller at drikke.

I Slutningen af en Række kulinariske Breve til en Veninde giver Soyer, den engelske Kogekunsts Stormester*), en Fortegnelse, der vist nok er rigtig, over hvad en 70aarig *bon-vivant* har fortæret indtil det Øjeblik, han standser sin fordøjende Virksomhed. Ved Beregning af de store Masser, der gaa igjennem og tjene til at holde den menneskelige Fordøjelsesmaskine i Gang, godtgjør han Nødvendigheden af Fødemidlernes hensigtsmæssige og ordentlige Behandling og Anvendelse; det er nok Umagen værd at tænke vel over, hvad han siger, og vi ville derfor ikke forholde vore Læsere den Glæde, maaske ogsaa den Nytte, der kan være ved at gjøre Bekjendtskab med hans Udtalelser.

»Det kan ikke være underkastet nogen Tvivl, at en stor Del af vore Fødemidlers Næringsværdi tilintetgjøres ved Uvidenhed og Mangel paa Omhu. Dette er en stor Fejl, der ikke gavner nogen, men er til Skade for alle. Naar man vil gjøre sig den Ulejlighed at mønstre den store Masse Mad, som vort skrøbelige Legeme fortærer i Aarenes Løb, vil min Paastands Rigtighed blive endnu mere indlysende, og det vil blive klart, at Menneskene stadigt burde ofre mere Tid, Omhu og personlig Opmærksomhed paa deres daglige Underhold, da dette hele Livet igjennem er den kostbareste Del af den menneskelige Luxus. Jeg skal prøve paa at gjøre Dem dette klart, og jeg er overbevist om, at De aldrig har tænkt Dem noget lignende:

---

*) Soyer, fransk af Fødsel, levede sin bedste Tid i England, hvor han skabte sig et Navn som Kok og dygtig Forfatter. Han var *chef de cuisine* ved »The Reform-club« i London, hvis storartede Etablissement, efter hvad han selv anfører, nødvendiggjorde et Tjenerpersonale paa 60 Mand. Under Krigen med Rusland overdrog Regeringen ham at ordne Feltlasaretternes og Belejringstroppernes Forsyning med Mad; dette Hverv udførte han til almindelig Tilfredshed; han har beskrevet denne Tid i sit *Culinary campaign*, London 1857. Han har desuden udgivet *The gastronomic regenerator*, 8de Oplag, London 1852, *The modern housewife*, *The charitable cookery*, *Délassements culinaires* m. fl.

»Hvis den første den bedste af disse Epikuræere i sit Livs tiende Vaar havde staaet paa en Høj og for sine barnlige Øjne havde set den Masse af Fødemidler, som hans dengang endnu ubetydelige Person skulde fortære, inden han naaede sit 70de Aar, vilde han være blevet forfærdet og anset det for umuligt.

»De ti første Aar, da han navnlig lever af Mælk, Melvælling, Brød og lidt Kjød, tages ikke med i Beregningen, men for den følgende Tid anslaas hans daglige Rationer til følgende:

»Første Frokost: en Kop Kaffe, $^1/_2$ Pd. Brød, 2 Lod Smør, 2 Æg eller $^1/_2$ Pd. Kjød eller Fisk.

Anden Frokost: $^1/_4$ Pd. Brød, $^1/_4$ Pd. Kjød, Kylling eller Vildt, $^1/_4$ Pd. Grønsager og et Glas Øl eller Vin.

Middag: $^1/_3$ Pot Suppe, $^1/_2$ Pd. Fisk, 1 Pd. Kjød, $^1/_2$ Pd. Kyllingesteg eller Høns, $^1/_2$ Pd. Vildt eller lignende, $^1/_4$ Pd. Budding eller andet Bagværk, 6 Kvint Ost, $^1/_2$ Pd. Frugt, 1 Glas Vin, 1 Glas Likør, 1 Kop Kaffe eller The; til Aften et Glas Toddy.

»Efter den nøjagtigste Beregning skulde saaledes nedenstaaende Flokke og Dynger af firbenede Dyr, Fugle, Fiske, Skaldyr m. m. omgive ham som tilkommende Ofre for hans Appetit: 30 Oxer, 200 Faar, 100 Kalve, 200 Lam, 50 Svin, 1200 Høns, 300 Kalkuner, 150 Gæs, 400 unge Ænder, 290 Duer, 1400 Agerhøns (Raphøns) og Fasaner, 600 Snepper, 600 Vildænder, 450 Brokfugle, 800 Vagtler, Ryper m. m., 500 Harer og Kaniner, 40 Raadyr, 120 Perlehøns, 10 Paafugle og 360 andre vilde Fugle af Hønseslægten. — Af Fisk 120 Pigvarer, 140 Lax, 120 Torsk, 260 Laxørreder, 460 Makreler, 300 Hvidlinger (Vittinger), 150 Kuller, 1200 Flyndere af forskjelligt Slags, 400 Foreller, 200 Aal, 10000 Ansjovis, Sardiner, Sild og andre Smaafisk og nogle Hundrede Tusind af den delikate, sølvglinsende »Whitebait«, som findes i Themsen, samt nogle Hundreder Ferskvandsfisk; 20 Skildpadder, 30000 Østers, 1500 Hummere og Krebs, 300000 Rejer m. m. — Af Frugter omtrent 500 Pd. Druer, 360 Pd. Ananas, 600 Ferskener, 1400 Abrikoser, 240 Meloner og nogle Hundrede Tusinder Blommer, *reine-claudes*, Æbler, Pærer samt nogle Millioner Kirsebær, Jordbær og en Mængde andre Smaabær, Frugter og Nødder, saa som Valnødder, Kastanier, tørrede Figen, Svedsker m. fl.; 5475 Pd. Grønsager og Rødder, 2434 Pd. Smør, 684 Pd. Ost, 22000 Æg, 9000 Pd. Brød, 1000 Pd. Salt og Peber, 5000 Pd. Sukker, og med de Drikkevarer, han maatte nyde for at lette Fordøjelsen, kunde han meget godt have fyldt en lille Fæstningsgrav omkring den Vold, der dannedes af Spisevarerne. Man faar ikke mindre end 60000 Potter ud af følgende: 48 Oxehoveder Vin, 9000 Potter Øl, 3000 Potter Brændevin, 1500 Potter Likør, 15000 Potter Kaffe, The og Chokolade, 1800 Potter Mælk, 18000 Potter Vand. Og alt dette«, vedbliver Soyer, »vilde have været nok til at beskytte ham og hans supponerede Ejendom af Madvarer mod alle Angreb, lige som Alexander Dumas

i sin Monte Christo beskyttede Dantes og hans umaadelige Skatte mod Sørøverne.

»De tror maaske, at jeg overdriver i alle Retninger, men for at overbevise Dem og hindre, at De til ingen Nytte bryder Deres Hjærne, vil jeg nævne den Slutningssum, som jeg har taget til Udgangspunkt for min Beregning. For 60 Aar udgjør den ikke mindre end 118000 Pund Kjød, Melretter, Grønsager m. m., og dette har jeg efter bedste Evne fordelt paa de forskjellige Slags Føde og Delikatesser, som en rig Epikuræer efter al Sandsynlighed udvælger og nyder i sit lange og »virksomme« Liv.

»Det maa dog vel mærkes, at alle disse Masser af Fødemidler, der ere opregnede oven for som medgaaede i 60 Aar, ere blevne valgte, tilberedte og serverede af kunsterfarne Hænder; thi en rig Mand vælger naturligvis den bedste Kok, han kan faa, og følgelig ogsaa de bedste Fødemidler, der kunne skaffes tilveje; vare de faldne i Hænderne paa uerfarne eller uduelige Kokkepiger, vilde de ufejlbarlig have mistet i det mindste en Tredjedel af deres Næringsværdi.

»Lad os derfor være forstandige og vise al den Klogskab, der sømmer sig for enhver i alle Samfundsklasser og under alle forskjellige Formuesforhold; der er ingen Ødslen, der er saa fordømmelig som Uvidenhedens; den er aldeles uden Maal: den gavner ingen, men skader alle. Det er derfor mit Haab, at enhver Familie vil ofre mere Tid og Ulejlighed paa Husholdningen og den praktiske Økonomi. Det vil bidrage til at forøge Indtægterne og fremme saa vel Helbred som huslig Lykke«.

Kaffe.

Kaffeplanten (*Coffea arabica*) voxer lige som Thebusken paa Skraaningerne af solbeskinnede Bakker; den bliver holdt i Buskform i en Højde af fire til fem Fod og bærer en Frugt, der ligner vore Kirsebær, men med sejg Hud, og i Stedet for Kjærne indeslutter den to Bønner. Busken er rig paa Blomster, og den bærer otte Maaneder af Aaret, saa at det er muligt at høste tre Gange; Plukningen maa dog foretages med stor Nøjagtighed, thi Frugterne modne ujævnt og forekomme saaledes paa alle Udviklingsstadier. Ved Anvendelse af Maskiner befries Bærrene fra den sejge Hud, og Resten lægges i Cisterner, indtil der indtræder Gjæring, hvorved Kjødet opløses og skiller sig fra Bønnerne, som derpaa tørres.

Den bedste Kaffe kommer under Navn af Mokkakaffe fra Yemen i Arabien; den har middelstore, gulgrønne Bønner; men kun meget lidt af denne Vare kommer til Europa, og sjeldent eller aldrig naar noget af den op til os; desuden bliver denne Vare forfalsket overalt undervejs; skulde der derfor komme noget Mokkakaffe til Skandinavien, kunde man være sikker paa, at det kun var den daarligste Rest af ægte Mokkabønner.

En anden Sort er abyssinsk Kaffe med større Bønner og en mindre fin Lugt.

Mindre god er den levantinske Kaffe, den saakaldte Perlemokka, med meget smaa Bønner, næsten som Ærter.

Desuden forekommer der hos os Javakaffe af forskjellige Slags, tildels ret gode; Forbruget heraf er tiltaget i en saadan Grad, at dette Slags Kaffe nu maa anses som det almindeligste hos os.

God Kaffe kommer ogsaa fra Bourbon, men den forbruges næsten udelukkende i Frankrig.

Ceylon- og Domingokaffe anses for mindre gode.

Brasiliansk Kaffe indtager den laveste Rang, men den anvendes dog meget af den fattige Befolkning; af nogle anvendes denne Kaffesort til Blanding med Javakaffe, hvorved der fremkommer en ejendommelig Smag.

Ved Beredning af Kaffe er det først og fremmest nødvendigt at

rense Kaffebønnerne saa vel fra fremmede Bestanddele som fra fordærvede Bønner, der vilde give Drikken en ubehagelig Smag, derpaa at tørre dem med et fugtigt Klæde, hvorved de befries fra Støv og Farvestoffer samt fra den Lugt, der kan hænge ved dem, naar de have ligget i Nærheden af andre Varer. Derefter kommer Brændingen, der maaske er det allervigtigste ved hele Kaffeberedningen. Meningen hermed er ikke at bibringe Kaffebønnen nogen særlig Smag, men kun at gjøre den sprød, saa at den let lader sig knuse, og samtidigt ved Varmen at udvikle den aromatiske Olie, der udgjør Bønnens fine, smaggivende Bestanddel; men da Olien er yderst flygtig ved stærk Varme, bestaar Kunsten i at brænde Bønnerne netop saa meget, som det er nødvendigt, uden at tilintetgjøre noget af Kraften. Den brune eller Kastaniefarven er den heldigste. Den sortbrune Farve er for mørk, og den antyder, at der ikke findes stort mere tilbage af Kaffebønnen end forkullede Levninger. Den stærke Lugt, der ofte kan spores vidt omkring, antyder ogsaa tilstrækkeligt, at meget af Kaffens aromatiske Kraft er gaaet tabt. At brænde Kaffen, indtil den svides, eller indtil Olien begynder at sive ud, er saaledes ensbetydende med at ødelægge den.

Naar Kaffebønnerne ere blevne brændte — eller som man hellere bør kalde det: ristede — blive de ogsaa mere porøse, og Luften trænger med Lethed ind i dem; dette har til Følge, at de miste endel af deres aromatiske Luft, hvis de opbevares længe, efter at de ere ristede. Dette kan forhindres, hvis de endnu varme Bønner bestrøes med Melis (et Par Lod for hvert Pund Kaffebønner). Sukkeret smelter da strax og lægger sig over Bønnerne som en Fernis, Luften ikke formaar at trænge igjennem. Kaffen opbevares paa et tørt Sted, da Sukkeret har Tilbøjelighed til at trække Fugtighed til sig fra Luften. Kaffe, der er malet, bør ikke opbevares, men strax anvendes, naar man vil undgaa Tab. Ved Ristningen svulme Bønnerne op i Omfang, men tabe i Vægt; ved passende Ristning udgjør Vægttabet omtrent 15 à 20 Procent; ved stærkere Ristning bliver Tabet endnu betydeligere.

Kaffe tilberedes paa mange forskjellige Maader; næsten enhver har sin særlige Maade, men alle gaa ud paa at udtrække saa megen Kraft og Aroma som muligt af Bønnerne og at gjøre Drikken klar og fri for Grums.

De tre almindeligste og bedste Fremgangsmaader ere 1) **Tragtning**; 2) **Infusion**; 3) **Kogning.**

1. Ved **Tragtning** kan man ganske vist faa god Kaffe, men man taber for meget derved, da Vandet ikke er i Stand til at udtrække al Kraften, og da hele Operationen desuden gaar for langsomt, hvad der virker uheldigt.

2. **Infusion** sker ved at hælde Kaffebønnerne i det kogende Vand, strax at tage Kjedlen fra Ilden og lade Kaffen staa og trække 5—6 Minutter. Kaffen er færdig, saa snart Kaffebønnerne, der svømme oven paa,

synke tilbunds ved den mindste Omrøring. Denne Fremgangsmaade giver en ganske god Kaffe.

3. **Kogning** bruges i Orienten paa den Maade, at Kaffebønnerne hældes i koldt Vand, som man derpaa sætter over Ilden og giver et eneste Opkog. Ved længere Kogning, saaledes som det bruges i Sverig, forflygtiges de aromatiske Bestanddele, og Kaffen bliver mere bitter, men beholder kun ubetydelig aromatisk Kraft.

Professor Liebig foreslaar at forene de to sidstnævnte Fremgangsmaader paa den Maade, at tre Fjerdedele af Bønnerne hældes i koldt Vand, som faar et Opkog, og Kogningen fortsættes i 10 Minuter, hvorefter den sidste Fjerdedel sættes til; Kaffen tages nu fra Ilden og maa staa og klare i fem Minuter. Den Uklarhed, der er ejendommelig for Kaffe, der beredes paa denne Maade, er ikke Grums, men et fedt Stof, som Bønnerne indeholde, men som ofte tilintetgjøres ved Ristningen. »Den virkelige Kaffesmag er de fleste Mennesker aldeles ukjendt«, siger han; »de foretrække derfor den Smag, de ere vante til, og derfor er der dem, der finde Behag i at tilsætte Cikorie, Roer; Kartofler m. m.«

Det er dog ikke blot Smagen men ogsaa og fornemmelig Kaffens oplivende Virkninger, som bør fremmes; og det er dette, der bør være det afgjørende ved Bedømmelsen af Kaffen. Der drikkes megen daarlig Kaffe, som man for de samme Penge kunde have fortræffelig, naar man blot vilde gjøre sig Umage ved Beredningen og ikke sky de smaa Besværligheder, der ere forbundne med enhver Ting, der skal lykkes. En Omstændighed, der ikke skulde behøve at nævnes, men som dog kun alt for ofte ødelægger selv den bedste Kaffe, er Undladelsen af mindst en Gang om Ugen at udskylle saa vel Kaffekjedlen som Kaffekanden med stærk Sodalud, forudsat at de benyttes daglig. Den, der muligvis ikke kjender til denne lille Finesse, skal blot engang prøve det: han vil blive forbavset over de gode Virkninger.

Naar Kaffen er godt tilberedt, er det en oplivende Drik, der med Held kan anvendes til at bekæmpe Træthed og Udmattelse baade paa Sjæl og Legeme. Den virker ikke sveddrivende saaledes som The, men bidrager snarere til at gjøre Huden tør. Den forøger i høj Grad Hjernens Virksomhed; den nærmeste Følge er Søvnløshed med forøget Klarhed i Opfattelsen og forhøjet Varme, men i Almindelighed uden anden Ubehagelighed end formindsket Søvn. Stærk Kaffe er en fortræffelig Modgift ved Forgiftning med Opium eller andre Plantegifte og kan ogsaa mildne Theens Virkninger paa Folk med alt for følsom og virksom Hud. Denne Indflydelse formindskes ved Vane, men giver sig da tilkjende paa en noget anden Maade. Der er mange Mennesker, der ikke føle sig rigtigt vaagne hele Dagen, hvis de ikke have faaet deres Morgenkaffe. Disse gjøre maaske klogest i at give Afkald paa Eftermiddagskaffen; Børn, der aldeles ikke behøve Kaffe, burde aldrig nyde denne Drik.

Kaffens virksomme Bestanddel er den samme som Theens; Kemikerne kalde den Kaffeïn eller Theïn, efter som den er uddraget af den

ene eller den anden af disse Planter; ogsaa i Chokoladen findes omtrent den samme Bestanddel. Dette er et Forhold, som i høj Grad fortjener vor Opmærksomhed. Men Kaffen indeholder desuden som Følge af Ristningen en saakaldt empyreumatisk eller branket Olie, hvorved dens Tilbøjelighed til at gjøre Blodomløbet hastigere forøges. Kaffe bør derfor ikke drikkes af dem, der lide af Blodrigdom. Dette Forhold bidrager til at indskrænke Kaffeforbruget, og hvor vidtstrakt dette end er, saa er der dog ingen Tvivl om, at den nys nævnte Omstændighed i Forening med de Besværligheder, der ere forbundne med Kaffens Ristning, Malning og Beredning, vil gjøre det vanskeligt for Kaffen at tilkæmpe sig et saadant Verdensherredømme, som det Theen er paa gode Veje til at erobre.

Kaffe-The bør ogsaa nævnes her. Den tilvirkes af Kaffetræets Blade, der ristes over klar Ild, indtil de blive mørkebrune. De rives da fra Stilkene, hvis ligeledes ristede Bark afskalles og blandes mellem Bladene. Man faar en meget behagelig Drik ved Infusion af Bladene og ved Tilsætning af Sukker og Fløde. Der findes en større Mængde Kaffeïn i Bladene, og herved komme de til at udøve en saa oplivende Virkning.

Kaffe blandes undertiden med ristede Roer som Surrogat for Kaffe; de skjæres i Skiver, ristes med lidt Smør, saa at de ikke blive brændte, indtil de ere tørre, males derpaa og tilberedes som Kaffe.

Som Surrogat for Kaffe anvendes ogsaa skoldede, tørrede og derpaa ristede Rug- og Bygkorn, Kartofler, men fremfor alt Roden af Cikorien (*Cichorium Intybus*), der behandles paa samme Maade. Denne sidste dyrkes nu i flere Lande efter en storartet Maalestok og bruges til Blanding med Kaffe, for at give denne en smukkere Farve og en fyldigere Smag. Den kan ganske vist ikke erstatte Kaffen, men er heller ikke uden Værdi som Fødemiddel og paa Grund af den aromatiske Olie, den indeholder. Skjøndt den er en betydelig Handelsartikel, og skjøndt den med Begjærlighed nydes af mange, er der dog meget afvigende Meninger om dens Fortræffelighed. Det tyrkiske Gesandtskab i Berlin fik engang Befaling fra sin Regering til at lade Sekretærerne og Attachéerne rejse flittigt omkring i de forskjellige tyske Lande for at gjøre sig bekjendt med deres Industri, og de skulde føre nøjagtig Dagbog over hvad de saa. Den første Udflugt gjaldt Magdeburg, og Resultatet af de unge Tyrkeres Iagttagelser fandtes gjengivet i deres Dagbøger med følgende Ord: »Magdeburg, stærkt befæstet, udmærker sig ved en speciel Industri: at tilvirke en mørk Smuds, kaldet Cikoriekaffe, hvorved den allerbedste Mokkakaffe i utrolig kort Tid kan forvandles til en Drik, der ikke kan nydes«.

Kaffen, lige som Theen, passer bedst til Frokost, men den skal da være stærk og blandet med kogende Mælk og Sukker (*café au lait*), altid i Forening med anden Spise. Man har paa denne Maade Nytte af dens varmende og oplivende Egenskaber uden at være udsat for Ulemperne. Naar den drikkes om Eftermiddagen for at befordre Fordøjelsen, som det

hedder, bør den nydes strax efter Middagen; den tilberedes da endnu stærkere og nydes af Kjendere uden Sukker og Fløde (*café noir*). Vi ville ikke afgjøre, om der virkelig er nogen Trang dertil, eller om det i det hele taget er gavnligt. En berømt medicinsk Professor ytrede herom: »den, som holder paa Nødvendigheden af Kaffe efter Middagen, for at lette Fordøjelsen, vil jeg tillade mig at sammenligne med Jærven: naar den har indtaget et solidt Maaltid, klemmer den Bugen mellem to Træer«.

The.

Thebusken (*Thea chinensis* eller *sinensis*) dyrkes i Kina paa Bakkeskraaninger, der ere aabne for Solen, og hvor Jordbunden er god og vel bearbejdet, undertiden til en Højde af 4000 Fod. Den kan voxe i ethvert tempereret Klima, men giver ikke overalt en lige god The. Naar Theplanten bliver overladt til sig selv, udvikler den sig til et Træ, der kan blive 30—40 Fod højt med en Stamme, der har en Diameter af 12 Tommer, og med Blade, som blive indtil 11 Tommer lange. Dens Udseende minder om Kameliaen, men dens Blade ere tyndere. Den dyrkes helst i Buskform og kan holde sig en hel Menneskealder, naar man blot hyppigt fjerner de gamle Skud og bevarer de nye. Af 4 Pund friske Blade faar man 1 Pund tørrede Theblade. Theplantagerne ligne Vinbjergene langs Rhinen, og de ligne dem ogsaa deri, at Theen er forskjellig næsten for hver Plantage, skjøndt Jordbund, Klimat og Behandling synes at være ens for dem, der ligge tæt ved hverandre — ganske lige som Vinen er forskjellig, eller ialtfald ofte er det, fra Vinbjerge, der ligge tæt op af hinanden og synes at frembyde ganske de samme ydre Forhold. Theplantagernes Udbytte er meget forskjelligt i de forskjellige Aar, ganske som Høsten i de agerdyrkende Lande.

Man har baade i Japan, Indien, Amerika og Australien gjort store Anstrengelser for at dyrke The, men overalt har man ikke kunnet frembringe andet end et Slags The, der meget let kan bruges til Blanding med den kinesiske, men som ublandet ikke kan taale Sammenligning med denne. Fra øvre og nedre Assam i det engelske Indien kommer der megen The paa det europæiske Marked; denne The har en karakteristisk Lugt og Smag af Malt eller svag Røg og indeholder desuden en større Mængde kemiske Bestanddele end den kinesiske The, hvorfor den ogsaa bedst egner sig til Blandinger. Formodentlig ligger Fejlen ikke i Plantens Dyrkning men i selve Behandlingen af Bladene. I Kina, hvor saa mange Generationer efter hverandre have beskjæftiget sig hermed og ikke med andet, er Behandlingsmaaden nu engang fuldstændigt rodfæstet, og denne lader sig ikke flytte saa let som selve Planten.

Virkelig The fremstilles overalt kun af den samme Plante, hvor den

saa end forekommer, skjøndt der ved Dyrkning frembringes Varieteter. Hemmeligheden ved Theberedningen bestaar ikke i nogle vigtige kemiske Processer, men simpelt hen i at tørre Bladene saaledes, at de uden at tabe sig kunne opbevares til fremtidigt Brug. Den samme Plante giver saaledes brun og grøn The, men i Almindelighed fremstilles ethvert af disse Slags i sit særlige Distrikt. Hvor man dyrker grøn The, har Thebusken Navn af *Thea viridis*, og hvor man dyrker brun The, kaldes den *Thea bohea*.

Theens Egenskaber ere forskjellige efter den Aarstid, hvori Høsten er foregaaet, det vil sige efter den forskjellige Grad af Udvikling, som Bladene have faaet. De først fremkommende Blade, der høstes fra Marts til April, give en fin Hysonthe af grøn Farve og med stærk Lugt samt tynde Blade, der let lade sig sammenrulle. De ere saftige og have kun lidet af det haarde, træagtige Stof, hvoraf de ældre Blade bestaa. Det er dog forbundet med Vanskelighed at tørre denne The saaledes, at den beholder sin grønne Farve, og, da det desuden ikke er let at holde den fra at gaa i Gjæring, naar den transporteres i større Masser, sendes Størstedelen landvejs til Rusland under Navn af Karavanthe, eller ogsaa nydes denne The af rige Kinesere paa selve Produktionsstedet.

Den anden Høst, April-Maj, giver større Blade, men ingenlunde bedre The, thi jo finere og spædere Bladene ere, desto finere bliver ogsaa Theens Lugt og Smag. Hovedvægten ligger ikke paa Bladenes Stof, men paa deres Safter, og disse ere lige saa udviklede og kraftige ved deres første Opstigen i Planten, som naar denne i Sommerens Løb voxer og bliver større.

Den grønne Thes Farve holder sig ved hurtig Tørring, medens derimod Bladene til brun The dyppes i varmt Vand, for at de skulle blive mere smidige, hvorefter de i længere Tid udsættes for Luftens Paavirkning; begge Slags tørres i Kjedler, der opvarmes med Straa eller Trækul, og kun i smaa Partier, der røres med Haanden, eller ogsaa ved Rystning af Kjedlen. Theen sorteres i Klasser efter Bladenes Finhed, og disse kaldes Souchong, Powchong, Toychong m. m. Middelgode og daarlige Thesorter faa deres fine Lugt ved Tilsætning af aromatiske Blomster; *Olea fragrans* anvendes meget til Fremstilling af en vellugtende Pekko. Herved forandres eller forbedres Theen ikke, den daarligere The faar som sagt herved kun en bedre Lugt, der dog hurtigt taber sig. Grovere grøn The farves undertiden med Berlinerblaat eller Indigo og Gips, men denne Fremgangsmaade anvendes dog nu mindre end før. De tørrede Blade have et andet Udseende og en anden Lugt end de friske, omtrent som tørret Hø forholder sig til det friske Græs.

De Thesorter, der forekomme hos os, kunne bekvemt samles i tre Klasser: grønne, brune og parfumerede. Af de grønne forekomme sædvanligst: Gunpowder, Hyson, Imperial m. fl., af de brune: Kongo, Kajsow, Souchong, Oolong, Pekko, Orange-Pekko, alle med deres Variationer

eller Underafdelinger, saa som Kongo-Kampoy, Padre-Souchong og Padre-Pekko, men iøvrigt opdukker der ikke saa sjeldent nye Navne.

Den, der vælger The, maa først bestemme, om han vil have grøn eller brun. De grønne ere alle lige kraftige, forudsat at Hyson er af god Beskaffenhed. Af de brune er fin Kongo altid at foretrække til Morgendrik, men udgjør ogsaa Grundlaget for de Blandinger, der foretages, naar man lægger større Vægt paa Lugten, saaledes som Tilfældet plejer at være med The, som drikkes uden at spise noget dertil. Gode Blandinger gjøres enten af tre Dele god Kongo og en Del Oolong — eller en Del Kajsow og tre Dele Souchong — eller to Dele Kajsow, tre Dele fin Souchong og en Del fin Pekko (Orange) — eller ogsaa lige Dele Kajsow, Souchong og Orangepekko. Enhver, som daglig drikker The, vil gjøre klogt i selv at vælge den Sort, der behager ham, og at undgaa alle andre Blandinger end den, han selv har foretaget; de Thesorter, der sælges hos Urtekræmmerne, ere som oftest de daarligste.

Kongo er tilberedt af ældre eller fuldt udviklede Blade og har derfor en noget mere ram Smag og mere Fyldighed end Kajsow eller Souchong, der bestaa af finere og yngre Blade og hverken give den dybe Farve eller den Fyldighed i Smag, som mange sætte Pris paa.

Oolong er en brun The med saa stærk og gjennemtrængende Lugt, at den minder om de grønne Thesorter, og lige som disse kun giver en meget svag Farve; den benyttes egentlig kun i Blandinger.

Pekko er en The, som giver en særdeles fin Lugt men kun svag Farve. Den saakaldte Blomsterthe eller Theblomst indeholder endel af Plantens Blomst og anvendes med Fordel i fine Blandinger; det samme gjælder om Orange-Pekko.

Parfumerede Thesorter drikkes ikke alene men i Blandinger, og Thekjendere vælge dem ikke. Men der findes dem, der synes om at tilintetgjøre den gode Thes rene Smag ved Tilsætning af en Lugt, der ikke er Theens naturlige og ikke tilhører den.

Der sælges ogsaa forfalskede Thesorter, enten saadanne, der allerede have været benyttede og paany ere blevne tørrede, eller ogsaa blandede med en stor Mængde Thestilke eller endogsaa ganske andre Planters Blade. En saadan Plante er den hos os almindeligt forekommende *Epilobium angustifolium*, der i den senere Tid er bleven en Exportartikel fra Rusland, netop til Brug ved Forfalskninger. Vindingslysten, der lever af at bedrage de uvidende, kjender ingen Grænser, og man har undersøgt saakaldt The, der samtidigt har indeholdt kinesisk Ler, Kalk, Jærn, Blymalm, Berlinerblaat, Indigo, Kateku, Gummi, Blade af Kamelia, Elm, Eg, Poppel og Hvidtjørn.

Da der ikke var Grund til at antage, at den kinesiske Theplante skulde være den eneste Plante, der er i Besiddelse af disse oplivende og dog ikke berusende Egenskaber, som have skabt dens Verdensberømmelse, har man opsøgt andre Planter, som med større eller mindre Held kunne anvendes som Surrogater. Hele Sydamerika benytter en indenlandsk Thesort, Maté eller paraguansk The af den brasilianske Steneg *Ilex paraguayensis*. Den voxer vildt og dyrkes ikke, men Jordejeren sælger Retten til at plukke dens Blade. De først udviklede Blade ere de bedste, men dog noget mere bitre og sammensnærpende end den kinesiske The. Naar de skulle benyttes, lægges Blade og Sukker i hver Kop, og kogende Vand heldes derover; naar dette er gjort drikker man Theen ved at suge den op gjennem lange Glasrør. Denne The skal udøve en oplivende Virkning; den nydes paa enhver Tid af Aaret og af Dagen, drikkes af høj og lav, rig og fattig, og man finder denne Drik baade ved de største Gæstebud og ved de tarveligste Maaltider; den er det første, man byder saa vel Vennen som den fremmede.

Af Surrogater, der voxe i Norden, med den Virkning ville vi nævne *Chenopodium ambrosioides* eller mexikansk The, *Ledum palustre*, der gaar under Navn af Labrador The, *Prunus spinosa* eller Slaaen, *Fragaria collina* eller *Fragaria vesca*, vilde Jordbærplanter — maaske et af de bedste Surrogater, endvidere *Salvia officinalis* m. fl.

Den engelske Thehandel har naaet en storartet Udvikling. De større Thehuse i London holde særlige Thesmagere i Kina, hvis Hverv det er at smage paa alle de Thesorter, der sendes til England. Man har desuden til denne Handel bygget særligt hurtigt sejlende Skibe, for at Theen kan komme paa Markedet saa ung og frisk som muligt; man paastaar rigtig nok, at Kineserne foretrække aargammel The, men den friske The er dog den bedste, og London er saaledes den vigtigste Plads, naar det gjælder om at skaffe sig ung og kraftig The; men man bør dog ogsaa der kjende de Huse, man henvender sig til. Indførselstolden paa The er høj i England; den godtgjøres dog igjen ved Udførsel, naar man tager mindst en hel Kiste eller omtrent 80 Pund; man kan nu faa den i Fjerdedelskister, hvoraf man altsaa maa tage mindst fire, hvis man vil nyde godt af den nævnte Fordel; det, at der findes Fjerdedelskister, gjør det bekvemmere for Privatfolk selv at forsyne sig og letter ogsaa Arrangement med Venner og Bekjendte.

Theïn er den videnskabelige Benævnelse paa den oplivende og virksomme Bestanddel i Theen, den Bestanddel, der giver dette Stof dets største Værdi, og alle ægte, det vil sige ublandede kinesiske Thesorter indeholde omtrent lige meget heraf, hvad enten de ere grovere eller finere, eller dobbelt saa meget, som Kaffen indeholder af den samme virksomme Bestanddel. I diætetisk Henseende og praktisk talt ere de finere og grovere Thesorter saaledes lige gode, og den forstandige Husmoder, der kun ser

paa det nyttige, vælger derfor lige saa gjerne den billige som den dyre The, dog under Forudsætning af, at det er uforfalsket kinesisk The. Men de fleste ville noget mere end det blot nyttige; mange søge kun Vellugt eller lægge den største Vægt paa den aromatiske Olie. De komme paa denne Maade gjennem alle Grader, lige fra den simple Kongo til et Par Kroner Pundet op til den russiske Karavanthe til 40 Kroner Pundet, skjønt man lige saa godt kunde tilfredsstilles ved at bevæge sig mellem to og fem Kroner; thi heldigvis have ogsaa de billige kinesiske Thesorter en behagelig Vellugt, der tilfredsstiller de fleste Forbrugere. Man bør derfor ikke bedømme en Thesort alene efter Lugt og Smag, men ogsaa efter den mere eller mindre oplivende Egenskab, den er i Besiddelse af. Det første interesserer kun Næsen og Ganen, det andet hele vor Person.

Den Maade, hvorpaa Theen skal tilberedes ved Bordet, har altid været Gjenstand for Tvist; det kommer ganske an paa, om Thedrikkeren lægger størst Vægt paa Theens Lugt eller paa dens andre Egenskaber. Hovedsagen er at udtrække Aromaen og de indtørrede theïnholdige Safter af de tørre Blade, samt desuden saa meget af Bladenes Væv, som der er nødvendigt til at give Drikken Fyldighed. Hvis Safterne kun uddrages ufuldstændigt, bliver Theen mindre god, baade hvad Lugt og Smag angaar; lader man Theen trække for længe, og der uddrages for meget af den træagtige Bladmasse, bliver Theen bitter, og dens fine Smag kommer ikke til at gjøre sig gjældende.

Da Theïnet er uden Lugt, kan man ikke ved Lugt eller Smag udfinde, om dette Stof er tilstede i mindre eller større Mængde.

En fin The af unge lyse Blade indeholder mindre af disse træagtige og ramme Stoffer og kan derfor gjerne trække noget længere (ti Minuter), men en grovere The af mørke, fuldt udviklede Blade bør kun trække en kortere Tid (omtrent fem Minuter); ellers bliver den bitter og mere fyldig end ønskeligt er.

Der udkræves rent og blødt Vand til Tilberedning af god The; kalkholdigt eller haardt Vand er ikke heldigt, da det hindrer Opløsningen af Theens virksomme Bestanddele og giver Drikken en flov og ubehagelig Smag. Denne Ulempe kan tildels formindskes ved Tilsætning af en Smule Soda til Thevandet, men det er som sagt kun tildels. Kineserne sige derfor: »Tag Vand fra en skummende Fos, der styrter ned fra Bjergene; dette er bedst; dernæst kommer rindende Flodvand, men daarligst af alt er Kildevand (Brøndvand)«. Dette vil med andre Ord sige, at det Vand er bedst, der er stærkest blandet med Luft.

Benyt derfor ikke Vand, der har staaet længe paa Ilden eller som har kogt engang før, men altid nyt og friskt. Kog det ikke, før det skal bruges, og anvend det i samme Øjeblik, som det koger.

Det er en aldeles ufravigelig Betingelse, at Vandet er spilkogende, thi ellers er det ikke muligt at trække Kraften ud af Thebladene. Dette

er dog lettere sagt end gjort, thi den Tro, at Vandet koger, saa snart det begynder at dampe ud af Tuden, er saa almindelig, at der vist kun gives faa Kokkepiger, der ikke bekjende sig til den. Da Erfaringen har godtgjort, at Køkkenpersonalet i Almindelighed ikke er modtagelig for simple Sandheder, har man for at undgaa Ubehageligheder fundet paa at holde Vandet spilkogende ved selve Thebordet, idet man har konstrueret de saakaldte Themaskiner. De russiske »Samovarer« give den stærkeste Varme og ere derfor de bedste; der er saa stærk Træk i dem. at de Kul, der lægges ind i dem, uafbrudt kunne holde sig glødende. De ere desuden forholdsvis billige og ganske nette at se til.

Naar The skal tilberedes, tages der en Theskefuld Blade for hver Person og desuden en til for selve Thepotten, som det hedder. Naar Personernes Antal stiger til 8 à 10, kan dette Kvantum reduceres meget. Theen lægges i en opvarmet Kop, overheldes med kogende Vand og man lader den derefter henstaa i et Par Minuter tildækket med en Underkop. Theen heldes fra Koppen i den tomme varme Thepotte, overgydes med omtrent en halv Pægl Vand for hver Person og stilles roligt hen i omtrent 5 Minuter; derefter er Theen færdig til at serveres. For at undgaa fornyede Paafyldninger er der dem, der foretrække paa en Gang at skænke alt det kogende Vand, der anses nødvendigt, i den opvarmede Thepotte, og derpaa hurtigt at tilsætte den tørre The, der i Forvejen er afmaalt, hvorefter Thepottens Laag hurtigt lukkes. Theen er færdig efter 5 à 10 Minuters Forløb.

Man antager i Almindelighed, at Thepotter af Britanniametal og kinesiske Lerpotter holde Varmen bedre end andre Slags; de, der sætte Pris paa god The, lægge stor Vægt herpaa, og de tildække derfor Thepotten med en vatteret Pose, den saakaldte »Mandarin«, der ofte udsmykkes, saa at den bliver en virkelig Prydelse for Bordet.

The bør altid nydes nogenlunde stærk, saa at den modvirker den slappende Indflydelse paa Maven, som ellers udøves ved Nydelse af en større Mængde varmt Vand. Naar man ikke befinder sig vel ved Nydelsen af The, ligger Skylden snarere hos det varme Vand end hos selve Theen.

Som Næringsmiddel har Theen kun meget ubetydelig Værdi, men derimod er den af stor diætetisk Betydning; thi det er almindelig bekjendt, hvor heldigt The indvirker paa det hele Befindende, paa Aandedrættet, Hudafsondringen o. s. v., naar den i varmt Vejr drikkes enten kold eller varm. En Kop god The er altid velkommen for dem, der forstaa at sætte Pris paa denne Drik; den gjør sine gode Egenskaber bedst gjældende, naar den nydes til Frokost i Forening med anden Mad.

De almindeligst kjendte Virkninger af The ere:

1) Følelse af Vaagenhed.
2) Klarhed i Opfattelse, Livlighed i Tanke og Indbildningskraft.
3) Forøgede Muskelkræfter.

4) Reaktion, Følelse af Slaphed den næste Morgen i Forhold til Anstrengelserne.

Theen fremmer i høj Grad Fordøjelsen og bør derfor nydes sammen med anden Føde eller efter et stærkt Maaltid. Den passer altsaa bedre for dem, der spise meget, end for fattige, som ikke faa tilstrækkeligt at spise, eller for Børn og meget svage Personer. Kineserne nyde Theen uden Tilsætning; vi tilsætte Sukker og Fløde, der som Næringsmidler forhøje Theens gode Egenskaber.

Kineserne sige, at Theen bortjager Ladhed og Ulyst, samt bortskaffer eller lindrer Hovedpine, hvad Erfaringen jo ogsaa har lært.

Kejser Kien Long har i et berømt Digt, der lyder saaledes, givet Anvisning paa, hvorledes man skal tilberede en god The:

»Sæt over en Ild, der ikke er for stærk, en trefodet Kjedel, hvis Form og Farve antyder, at den har været længe i Brug; fyld den med Vand af smeltet Sne; lad dette Vand opvarmes, til det faar den Grad, hvorved Fisken bliver hvid og Krebsen rød. Gyd dette Vand i en Kop med fine Blade af en udsøgt Thesort; lad det staa noget, indtil de første Dampe, der danne en tyk Taage, have tabt sig noget, og der kun svæver lige som en fin Sky paa Overfladen; drik derpaa langsomt denne kostelige Drik, og Du vil med Held kunne kæmpe mod de fem Sorger, der i Almindelighed gjøre vor Sjæl urolig. Den behagelige Ro, som denne Drik skænker, kan man smage og føle — men beskrives kan den ikke.«

Chokolade.

Kakaotræet er et lille Træ, der er temlig stærkt udbredt i Mellem- og Sydamerika, baade vildt og dyrket. I Mexiko findes der endogsaa hele Skove deraf; det kaldtes oprindeligt af de indfødte Kakao, og Linné gav det det betegnende Navn *Theobroma Cacao*, »Gudespisen Kakao«. Frugten bestaar af korte og meget tykke Bælge, omtrent som Agurker, der indeslutte en Mængde Kjærner, de saakaldte Kakaobønner.

Naar disse ved Gæring eller ved Nedgravning i Jorden og deraf fremkommende Forraadnelse ere blevne befriede fra Bælgenes sejge Masse, tørres de i Solen. De Slags, der sædvanligt forekomme hos os, ere Carracas og Guayaquil, af hvilke de første ere de bedste: de ere mindre bedske og fede end de øvrige Slags, der undertiden indeholde saa meget Fedtstof eller »Kakaosmør«, at det maa udskilles ved Beredningen for ikke at skade Fordøjelsen.

Chokoladen tilberedes i Almindelighed fabrikmæssigt og forekommer i Handelen i Form af Kager, af hvilke derpaa den Drik fremstilles, som Spanierne lærte at kjende under det mexikanske Navn *Kakauate* eller *Kocoate*. I det sydlige Europa, navnlig i Spanien, hvor denne Drik daglig nydes af alle og enhver, tilvirker man i selve Husholdningerne det fornødne Chokoladeforraad af Kakaobønnerne, lige saa let som vi riste og male vor Kaffe. Chokoladen bliver paa denne Maade langt billigere, og man har den Fordel at kunne tilsætte Sukker og Krydderi ganske efter Smag og Behag.

I store Familier, hvor der anvendes megen Chokolade, er der stor økonomisk Fordel ved selv at berede den. Udgifterne til de Apparater, som ere nødvendige hertil, dækkes snart, saa vel ved den billigere Pris, hvortil man har Chokoladen, som ved dens udmærkede Godhed.

Af den Chokolade, der forekommer i Handelen, kan man kun anbefale den fineste og dyreste, thi de simplere Sorter ere ofte blandede med Mel eller Skallen af Bønnerne, der males sammen med selve Kjærnen. Disse Skaller ere til aldeles ingen Nytte, thi de kunne hverken males, koges eller fordøjes fuldstændigt af nogen Mave. De opdages let og give sig tilkjende — lige som det ogsaa er Tilfældet med al Chokolade, der

ikke er reven fuldstændigt — ved det Grums, der afsætter sig paa Bunden af Koppen eller paa dens Sider. Den almindeligst forekommende Vanillechokolade indeholder sædvanligvis i Stedet for Vanille saakaldt Vanilleolie eller sort Perubalsam, der er bedsk og ubehagelig samt virker ophidsende, Dens Lugt minder om Vanillens, men den kan dog let skjelnes fra dennes finere Duft.

Naar Fabrikanterne anbefale Chokolade, der er blandet med Sukker, som baade bedre og sundere end den ublandede, tilsigte de kun deres egen Fordel, thi de ville naturligvis gjerne sælge Sukker til samme Pris som Kakao. Man gjør derfor bedst i at kjøbe ublandet Chokolade og derpaa selv tilsætte Sukker efter Behag ved Serveringen.

Den ganske simple Fremgangsmaade, man kan følge, naar man selv vil tilvirke Chokolade, er omtrent følgende:

Kakaobønnerne renses omhyggeligt, og kun de, der ere fuldstændig gode, anvendes. De ristes i en Jerngryde eller paa en Pande over svag Ild og under uafbrudt Omrøring, indtil Skallerne ere sprøde og nu let kunne fjernes. En svag Knitren i Bønnerne, omtrent saaledes som man kan høre det ved Kafferistningen, plejer at tilkjendegive, at Skallerne sprænges og at Ristningen er færdig. Man maa passe nøje paa, at Bønnerne ikke brændes, thi da bliver Chokoladen mørk, ubehagelig og samtidigt mere hidsende i sine Virkninger, ganske saaledes som Tilfældet er med Kaffe, der er for stærkt brændt. De varme Bønner afskalles nu med Fingrene, og Skallerne fjernes omhyggeligt. Denne Fremgangsmaade lader sig kun anvende i det smaa; er der Tale om at berede større Mængde, plejer man at knuse baade Kjærne og Skal paa engang og derpaa at fjerne Skallerne ved Hjælp af et eller andet Vifteapparat. Bønnerne lægges nu i en større Jærngryde, der i Forvejen er svagt opvarmet og rives med en stor Støder enten af Jærn eller haardt Træ, indtil de danne en blød Dejg. Anvender man en Støder af Træ, søger man at forøge dens Vægt enten ved at gjøre dens nederste Del tykkere eller ved at indstøbe Bly i den. Støderens Skaft fastgjøres i Loftet, saaledes at det frit kan bevæge sig i alle Retninger.

Hvis der skal blandes Sukker i Massen, tilsættes det nu fintstødt i samme Vægt som Kakaoen eller lidt mindre, samt under vedblivende Rivning med Støderen, indtil alt er vel blandet og Massen begynder at blive olieagtig.

Der er dem, der vedblive at rive Chokoladen i Gryden, indtil den er færdig; andre foretrække at tage Chokoladen op af Gryden, naar Massen er bleven som en tyk Grød, og da at lægge den paa et Fad, hvorefter Massen i smaa Partier rives fin paa en flad Stenskive, der holdes opvarmet, dog ikke mere, end at man kan holde Bagsiden af Haanden paa Stenen; Chokoladen bliver maaske bedst reven paa denne Maade. Rivningen udføres ved Hjælp af en almindelig Løber eller endnu bedre med en rund Valse af Jern eller Sten, og Arbejdet fortsættes, indtil Massen er

fuldkomment jævn. Naar Chokoladen er reven paa denne Maade, lægges den i smaa Forme af fortinnet Blik, der rumme $^1/_4$ eller $^1/_2$ Pund hver. Formene stilles paa en Plade og rystes, for at den halvflydende Masse, der snart stivner, kan blive fast og uden Blærer eller Huller. Naar Massen er bleven kold, væltes den ud af Formene og indpakkes i Tinfolie og almindeligt Papir.

Tilvirkningen af Chokolade i det smaa er, som allerede nævnt, ganske almindelig i de sydlige Lande; ogsaa hos os i Norden er der en Mængde Mennesker, som beskjæftige sig med denne lille Industri og have en smuk Indtægt deraf; dette gjælder navnlig dem, der lægge Vind paa at tilvirke ren og ublandet Chokolade og ikke nøjes med Fremstilling af en Vare, der ligner mange Fabrikers og er mere eller mindre stærkt blandet med Mel.

Vi have opholdt os lidt længere ved denne Chokoladetilvirkning i det smaa, fordi vi have ment, at det kunde være af Interesse for den, der muligvis vilde gjøre Forsøg i denne Retning, enten til eget Brug eller for andre; i mindre Husholdninger kan enhver simplificere Fremgangsmaaden efter eget Godtbefindende.

Chokolade med Vanille. Medens Kakaomassen rives, tilsættes Vanillen, der i Forvejen er stødt og sigtet gjennem Silkeflor. Til 5 Pund Kakaomasse uden Sukker tages 10 Kvint Vanille. Tilberedes Chokoladen med Sukker, og Massen saaledes forøges med 5 Pund Sukker, maa der naturligvis tages Vanille i Forhold hertil.

Vanille pulveriseres altid sammen med Sukker, hvorefter Blandingen sigtes paa et tørt og varmt Sted, thi Vanillen indeholder altid en vis Mængde Fugtighed, der gjør, at Sukkeret kun vanskeligt gaar igjennem Sigten.

Chokolade med Kanel. Til 5 Pd. Kakaomasse tages to Kvint fint stødt og sigtet Kanel.

Chokolade med Salep. Til 5 Pund Kakaomasse tages 15 Kvint stødt og fint sigtet Salep. Denne Chokolade anvendes med Held imod langvarige Diarrheer eller Tilbøjelighed hertil.

Chokolade med Jern. Til 5 Pund Kakaomasse tages 10 Kvint pulveriseret Jernfilspaan. Der bør ikke beredes ret meget ad Gangen af denne Sort Chokolade, da det er vanskeligt at opbevare den.

Sundhedschokolade. Herved forstaas en Chokolade af reneste Kakao uden Krydderier eller andre Tilsætninger.

Chokolade med Ambra. I Kina, de raffinerede Nydelsers Land,

bereder man en stærkt krydret Chokolade, der kun anvendes som Tilsætning til den almindelige Chokolade, naar man vil forhøje dennes stimulerende Virkninger, erstatte udtømte Kræfter eller kildre Ganen. Hertil bruges følgende:

28 Kvint Kakao, 22 Kvint Sukker, 7 Kvint Vanille, 7 Kvint Kanel og $^3/_4$ Kvint Ambra.

Omhyggeligt ristet og renset Kakao rives sammen med Sukkeret og de aromatiske Krydderier til en fin Dejg, der opbevares i en vel sluttende Blikkasse. Undertiden tages Ambra alene til almindelig Vanillechokolade, $^1/_4$ Kvint til en større Kop, og denne Drik skal da have de samme oplivende Virkninger.

En stor Forfatter, der i Forbindelse med en fin Smag er i Besiddelse af betydelig Sagkundskab i Spørgsmaal af den Natur, synes at støtte den ovenfor antydede Virkning af Ambrachokoladen, idet han siger: »Lad enhver, der har drukket for meget af Vellystens Bæger; enhver, der har tilbragt den Tid, han skulde sove, med Arbejde; enhver genial Mand, der tilfældigvis synes, at han lider af et pludseligt Anfald af Dumhed; enhver, der føler sig ilde berørt af, at Luften er fugtig, hvem Tiden falder lang og Livet synes tungt; enhver, der plages af en fix Ide, der hindrer ham i at tænke frit — lad alle disse blot drikke en stor Kop Chokolade med Ambra, og de ville blive forbavsede over det Mirakel, der foregaar med dem.«

Den Bestanddel i Chokoladen, der har en saa oplivende Virkning kaldes af Kemikerne *Theobromin* (af Kakaobønnens Navn Theobroma) og er nær beslægtet med Theïn og Kaffeïn, der forekomme i The og Kaffe.

Erfaringen har vist, at vel tilberedt Chokolade er et sundt Fødemiddel, baade let fordøjeligt og nærende. Der findes kun faa Stoffer, der med samme Rumfang indeholde saa mange nærende Bestanddele, hvad der ogsaa gjør, at Chokoladen under Fordøjelsen næsten fuldstændigt absorberes. Den egner sig i Særdeleshed for Personer, der ere udsatte for store Sjælsanstrengelser eller ere medtagne af Nattevaagen, og, hvis Forholdet ved Tilberedningen nogenlunde retter sig efter Kræfterne, kunne selv de svageste Maver taale Chokoladen; den er meget anvendelig ved kroniske Sygdomme og er saa at sige det sidste Middel ved Mavelidelser, der umuliggjøre Nydelsen af andre Fødemidler. Der findes ganske vist dem, der paastaa, at de ikke kunne taale Chokolade, men Fejlen ligger da uden Tvivl i at Chokoladen er slet i sig selv eller daarligt tilberedt. Den rene, gode og vel tilberedte Chokolade er ikke saa nervepirrende som The og Kaffe og indeholder langt mere Næringsstof, og for mange Mennesker passer den derfor langt bedre end de nysnævnte Drikke; man kan have Lejlighed til at se, at Folk, der daglig nyde Chokolade i Stedet for en Mængde andre hidsende Drikke, kunne glæde sig ved et langt bedre Helbred end de fleste og ere fri for en Mængde af disse Smaaupasseligheder, der ere tilstrækkelige til at gjøre Livet ubehageligt.

Man anvender forskjellige Fremgangsmaader ved Tilberedningen af den Drik, vi kalde Chokolade. — I Amerika lægger enhver et Stykke Chokolade i en Kop kogende Vand, tilsætter Sukker og rører om med en Ske, indtil det alt er smeltet. — I Sydeuropa koger man Chokoladen sammen med Vand under stærk Omrøren med Pisketræ eller Ris. For at Drikken skal faa den fornødne Fyldighed, anvendes der noget mere Chokolade, end det er Skik og Brug hos os. Naar vi servere Chokolade, der er tilberedt paa denne Maade, sker det i Almindelighed sammen med pisket Fløde. — I England og Nordeuropa koges Chokoladen i Mælk, enten i sød Mælk eller halvt Mælk, halvt Vand. Chokoladen bør ikke rives, navnlig ikke naar den er blandet med Sukker, thi Drikken faar da let en flov Smag; den bør derimod brækkes i Stykker, som lægges ned i Gryden, og som da smelte langsomt under Kogningen. Naar Chokoladen under kraftig Piskning har faaet et eller to hurtige Opkog — thi langvarig Kogning er ikke heldig —, stilles den et Kvarterstid paa et varmt Sted, hvorefter den paany piskes og serveres skummende. Til en stor Kop bruges der 9 Kvint Chokolade; noget mindre, hvis man koger i Mælk.

Vandchokolade, der bør være fyldig og tyk, tilberedes bedst i en særlig høj Chokoladekoger med Pisketræ i Stedet for Ris, da Træet giver stærkere Skum, og Kjendere paastaa, at Chokoladen ved derpaa at hensættes paa et varmt Sted 8 à 10 Timer faar en særdeles behagelig fløjlsfin Smag, der rigeligt lønner Ventetiden.

Chokoladethe tilberedes paa Kakaobønnernes Skaller. Naar de behandles med kogende Vand, faar man en Drik, der har en ikke ubetydelig Kakaosmag. Der er dem, der koge Skallerne i Mælk, hvorved man faar en fyldigere Drik.

Krydderier.

Ved Krydderier forstaar Kogekunsten alle de Stoffer, der anvendes til at krydre eller forhøje Smagen af de Anretninger, der tilberedes, uden iøvrigt at tage noget Hensyn til deres videnskabelige Inddeling. Krydderierne kunne ikke kaldes Fødemidler i egentlig Forstand, men ere blot Tilsætninger, hvorved man søger at gjøre disse mere velsmagende, hvorhos de bidrage til at vække en slumrende Appetit og ligeledes anvendes til at bevare alle Slags Levnedsmidler. De fleste høre hjemme i de varme Klimater, hvor de ogsaa fortrinsvis spises, navnlig for ligesom at mildne den stærke Varmes Indflydelse.

Vi behøve dem ikke af samme Grund og ere heller ikke i Stand til at fortære dem i samme Mængde, skjøndt der jo nok findes dem, der efterhaanden have øvet sig saa meget, at Nydelsen af de stærke Krydderier er bleven dem et Slags Nødvendighed, der ikke anbefales af Naturen og derfor ogsaa kun sjeldent gaar ustraffet hen. Endel af dem ere nødvendige, endel ligefrem skadelige, og den moderne Kogekunst stræber ogsaa hen til at indskrænke Brugen af dem, men man kan ikke ganske undvære dem. Det engelske Køkken, der tildels er paavirket af det indiske, synes dog at have Vanskelighed ved at frigjøre sig herfra.

De almindeligst forekommende Krydderier ere følgende:

Spansk Peber ogsaa kaldet Kayennepeber; det ophidser i højeste Grad Mundens og Mavens Slimhinder og bør derfor kun benyttes i yderst ringe Mængde.

Kryddernelliker ere ikke saa lokalt ophidsende, men de ere dog i deres Virkninger de hidsigste af alle de stærke Krydderier, hvis medicinske Egenskaber de besidde i høj Grad; de passe bedst til flegmatiske eller saa at sige kolde Individer.

Stærkt Peber og hvidt Peber ere samme Krydderi, men det sidste er betydeligt mildere; det faas ved at skolde det stærke Peber i

varmt Vand, hvorefter den ydre Hinde, der indeholder et skarpt Stof, fjernes.

Jamaikapeber er kun lidet skarpt, men har en stærk Lugt og Smag, omtrent som en Blanding af Peber, Kanel og Nelliker, hvorfor det paa forskjellige Sprog kaldes *Allehaande, toute-épice, allspice, allerlei Gewürz*; det har en behagelig Lugt og milde Egenskaber, I den udenlandske Madlavning benyttes det mindre end i Skandinavien.

Ingefær er meget varmende, men mindre stærkt end Peber. Dette Krydderi anvendes endog i Medicinen som Middel mod Koldfeber, Mavetilfælde m. m.

Muskat og Muskatblomme ere to særdeles fordelagtigt bekjendte Krydderier. Muskatblomme er Muskatnøddens ydre Skal. I frisk Tilstand er den rød og kjødfuld; men tørret i Solen bliver den svag gulrød. Den har finere Lugt og Smag end selve Nødden og er derfor meget afholdt og anvendt; da den er noget hidsende, bør den ikke anvendes i Overflod. Den forfalskes med de tilsvarende Dele af andre beslægtede Frugter, men er da baade grovere og daarligere.

Kardemomme er et mildt Krydderi med en ganske ejendommelig Smag og Lugt.

Kanel regnes ogsaa til de milde Krydderier og har visse medicinske Egenskaber. Den bedste Kanel kommer fra Ceylon og høstes af meget unge Skud med tynd Bark; disse Barkstykker sammenrulles hvert for sig, et for et, hvorimod de slettere Sorter og af ganske andre Træarter, have tykkere Bark, hvoraf flere Stykker rulles i hverandre; dette er et godt Kjendetegn.

Vanille indeholder ingen skarpe Stoffer; dens Lugt er behagelig for de fleste, og, hvis den anvendes i større Mængde, fremkalder den visse varmende og behagelige Følelser samt gjør Blodomløbet hurtigere, hvorfor den anses for tildels ophidsende. — Den saakaldte Vanilleolie eller Perubalsam indeholder ikke Vanille andetsteds end i Navnet; den er bedsk og kan fortræffeligt undværes; den anvendes paa Grund af sin billige Pris.

Saffran har en behagelig Lugt; anvendt i større Mængde har det bedøvende Virkninger, hvorfor det er nødvendigt at være forsigtig. Den anvendes nu kun sjeldent i Madlavning; undertiden ved Brødbagning eller naar man vil give visse Anretninger, f. Ex. Risengryn, en smuk gul Farve.

Pomerans, Appelsin og **Citron** ere almindeligt bekjendte. Af den førstnævnte benyttes kun Skallen som et behageligt Krydderi, ogsaa som et mavestyrkende Middel. Af Citron benyttes baade Skallen og Saften, der er et fortræffeligt Middel mod Skørbug og blødende Tandkjød; fortyndet med Vand er det en læskende Drik. — Den saakaldte Citronolie er ofte mindre god og ikke sjeldent forfalsket, hvorfor man foretrækker at anvende de friske Citronskaller som Krydderi.

Sukkat eller Citronat er Cedratcitronens tykke Skal, indkogt i Sukker. Denne Frugt skal være den samme som Paradisæblet eller den forbudne Frugt. Dens ældste Anvendelse gaar saaledes tilbage til Paradisets Dage, da vore første Forældre vare saa uheldige at forspise sig deri; desuagtet vedbliver denne forbudne Frugt endnu i vore Dage at være meget efterspurgt. Den kommer navnlig fra Palæstina, nedpakket i Kasser mellem Palmekviste og Citronblade; i Handelen gaar den under det hebræiske Navn »Lullef«. Vi faa den sædvanligvis fra Livorno, hvor den sælges til en Pris af 50 Øre Pundet.

Laurbærblade eller Laurbærtræets tørrede Blade kunne afgive et meget behageligt Krydderi, men bør anvendes med stor Varsomhed.

Violrod (*Iris florentina*) forekommer i Handelen i Form af hvide Knolde. Den hvideste og bedste kommer fra Florens. Den males til Mel og anvendes til at give forskjellige Slags finere Bagværk, Biskuits, Frangipane-Crème m. m. en særdeles behagelig Violsmag.

Sellerifrø. Er det vanskeligt at skaffe Selleri, kunne Frøene udmærket vel anvendes til at sætte Smag paa Supper, og man bør derfor altid være rigeligt forsynet med dem; deres Smag er kraftig, og der behøves kun lidt af dem til hver Gang. De lægges da i et Stykke tyndt Tøj og anbringes nogle Øjeblikke i Suppen, naar denne omtrent er færdig.

Urterne, der som oftest anvendes friske i Madlavningen, ere saa vel bekjendte, da de jo dyrkes i vore Haver, at vi næppe behøve andet end at nævne deres Navne; de vigtigste af dem ere Persille, Dil, Timian, Merian, Salvie, Basilika, Kørvel, Pimpernille m. fl.

Løg. Se Grønsager.

Senop. Se Sauce.

Sukker. Almindelig bekjendt.

Salt. I den senere Tid har man ogsaa i den større Husholdning

begyndt at anvende Lüneburgersalt i Stedet for Liverpoolsalt, paa Grund af dets større Renhed og større Kraft.

Eddike. Se Sauce.

Madolie. Se Oliven under Grønsager.

Karry benyttes til Beredning af adskillige engelsk-indiske Retter, der begynde at blive almindelige. Det bestaar af 42 Kvint Gurkemeje, 42 Kvint Koriander, 14 Kvint Langkommen, 14 Kvint Fenikel og $1^1/_2$ Kvint Kayennepeber.

Krydderierne bør være af bedste Slags, tørres vel, stødes og sigtes hver for sig gjennem en Florsigte, vejes og blandes i det angivne Forhold. Dette Pulver er aromatisk og behageligt, naar de forskjellige Bestanddele ere fuldkomment gode. Den, der ikke holder af Gurkemeje, kan tage mindre heraf og i Stedet derfor tilsætte Ingefær og noget Saffran. Karry kan holde sig længe paa vel proppede Glaskrukker.

Der findes en Mængde andre Opskrifter paa dette Pulver, men i det væsentligste er det dog det samme; f. Ex. indisk Karry: 12 Kvint Koriander, 3 Kvint Gurkemeje, 2 Kvint Peber, 2 Kvint spansk Peber, 2 Kvint Saffran, 2 Kvint Muskatblomme. Det spanske Peber tørres og stødes med Koriander, Peber og Muskatblomme, blandes derpaa med den ligeledes fint stødte Gurkemeje og Saffran og sigtes endelig meget fint. Pulveret opbevares paa vel proppede Flasker.

Østerspulver. Et Antal Østers aabnes saa forsigtigt, at der intet følger med af Skallen, rives med lidt Salt og presses gjennem en Haarsigte; derefter tilsættes der fint Mel, saa at det hele bliver som en Dejg, der valses tynd og paany lægges sammen flere Gange, indtil omtrent en Linies Tykkelse; den skjæres nu i Smaastykker, som langsomt tørres i svag Ovnvarme. Naar de ere næsten tørre, knuses, males og sigtes de, og Pulveret opbevares paa Flasker, der maa proppes og lukkes godt. Dette Pulver kan anvendes saa vel til Sauce som til at strø paa Smørrebrød; det har en ganske behagelig Smag.

I det franske Køkken foretrækker man visse Blandinger af Krydderier, der ere beredte i Forvejen; dette er langt bekvemmere, og det har desuden den Fordel, at man, naar en saadan Blanding engang er bleven anvendt, en Gang for alle ved, hvilken Virkning den gjør.

Kryddersalt. En saadan Blanding er følgende: Paa et varmt

Komfur lægges et Stykke hvidt Papir og derpaa udbredes til Tørring 2 Kvint Timian, 2 Kvint Laurbærblade, 1 Kvint Merian, 1 Kvint Rosmarin, god Vægt. Naar de ere fuldstændigt tørre, blandes de i en Morter med 3 Kvint Muskat, 3 Kvint Nelliker, 2 Kvint hvidt Peber, $^1/_2$ Kvint Kayennepeber, stødes meget fint, sigtes og opbevares i en vel proppet Flaske. Der kan ogsaa tilsættes Salt, og man tager da efter Vægt 5 Kvint af Krydderiet og 20 Kvint vel tørret, stødt og sigtet Salt.

Denne Blanding med eller uden Salt anvendes ved alle Slags Tilberedninger, navnlig af kolde Retter, saa som Galantiner, Postejer, Pølser af Kjød og Flæsk m. m. Skjøndt vi i de følgende Opskrifter have fulgt den gamle Methode og angivet hvert Krydderi for sig, anbefale vi dog ovenstaaende Blanding, ialtfald forsøgsvis. Man vil maaske finde det heldigt altid at have en saadan Blanding ved Haanden, og dette hindrer jo ikke dens Anvendelse med Maade.

Endnu almindeligere anvendes en Blanding af Krydderier, der gaar under Navn af **fire Species** (*quatre épices*); i enhver fransk Urtekramhandel faar man Blandingen helt færdig til at bruges. De Krydderier, der anvendes hertil, er Muskat og hvidt Peber, to Dele af hvert Slags; de stødes hver for sig, sigtes, blandes og opbevares paa Flaske, der maa proppes vel til.

Bouket (*bouquet*). Til at krydre Sauce m. m. benyttes med Held en lille Bouket, sammensat af baade friske og tørrede Urter; de tørre anvendes, fordi de i frisk Tilstand vilde give en alt for stærk Smag. Ved Benævnelsen Bouket forstaa vi derfor overalt, hvor vi anvende den, følgende Sammensætning af Urter: 7 Kvint Persillestilke, $^1/_2$ Kvint tør Timian, $^1/_2$ Kvint Laurbærblade. Persillen vadskes, Timianen og Laurbærbladene lægges i Midten, og Persillen ombøjes saaledes, at den kommer til at omslutte begge de andre godt, hvorefter der bindes om det hele; løse Stilke afklippes, for at de ikke skulle falde af. En vel dannet Bouket bør være lidt over 2 Tommer lang.

Sammensætningen af en saadan Bouket hørte forhen til Kogekunstens Mysterier, og Kjendere satte overordentlig høj Pris paa den. En raffineret Lækkermund paastod endog, at de enkelte Dele i en saadan Bouket burde vejes paa Guldvægt og beregnes efter Karat, ganske som naar man vejer Diamanter. »*Un bouquet sans défaut vaut mieux qu'un long poëme*«. Som Hovedregel gjælder, at ingen af dens Bestanddele maa have Overhaanden; men det er umuligt paa Forhaand at afstikke en sikker Vej for den Videnskab, der bør lede Forfærdigelsen af denne sjeldne Bouket. Man bør derfor overlade det til Kunstnerens Forstand, Erfaring og Inspiration.

Til Vejledning for dem, der ville prøve paa at sammensætte en saadan klassisk Bouket, opstille vi følgende, hvoraf man ialtfald kan se de

før brugelige Forhold, alt efter Planternes forskjellige Kraft. Enhver kan saa selv udelade eller sætte til efter som han selv finder for godt.

Friske Urter:	Persille.....	$^1/_2$
	Kørvel	$^1/_8$
	Dragon.....	$^1/_{16}$
	Græsløg	$^1/_{16}$
Tørre Urter:	Bjergmynte ..	$^1/_8$
	Laurbærblade.	$^1/_{16}$
	Timian	$^1/_{16}$
		1.

I Køkkensproget anvendes der adskillige Udtryk, der ere vildledende saaledes hører man en Haandfuld, et Knivsblad o. s. v.; dette bør man saa vidt muligt undgaa og i Stedet derfor anvende bestemt Maal og Vægt; Slump duer ikke, mindst i Madlavning.

De flygtige Olier, som Krydderierne indeholde, ere de nærmeste Aarsager til deres Virksomhed, men paa Grund af selve Krydderiernes faste Beskaffenhed virke de ogsaa og maaske fortrinsvis paa Fordøjelsesorganerne ved den lokale Pirring, som de fremkalde ved den blotte Berøring og inden de endnu have gjennemgaaet Fordøjelsesprocessen, der er den samme for alle Fødemidler. Dette forklarer, hvorledes det er muligt, at Mennesker, der ere saa svage, at de ikke kunne beholde eller fordøje faste Stoffer, dog kunne taale Krydderier. Naar de ikke nydes i alt for store Mængder, forhøje de Appetiten og Virksomheden i Fordøjelsesorganerne samt bidrage til at gjøre ellers vanskeligt fordøjelige Fødemidler lettere fordøjelige, uden derfor at foraarsage skadelige Virkninger. Paa ældre virke de derfor heldigt, men paa Børn absolut skadeligt.

Vanen afføder Fornødenheder, og derfor er det bedst at indskrænke Brugen af Krydderier; de, der have et pirreligt Nervesystem, vilde gjøre klogest i helt og holdent at afholde sig fra dem. Den nyere Tid har gjort store Fremskridt i Retning af at undvære; men de gamle Fordøjelsesmaskiner, der ikke vare tilfredse med, at Kvaliteten var god, naar ikke ogsaa Kvantiteten var stor, behøvede disse Pirringsmidler for at kunne spise tilstrækkeligt og fordøje hurtigt.

Disse Helte ere forsvundne fra Skuepladsen, og det samme gjælder disse stærkt krydrede Retter og glødende Vine, der opvakte en umættelig Sult og en uudslukkelig Tørst.

Indkjøb af Madvarer.

Man maa først kjende Grundstofferne, hvoraf Maden tilberedes og forstaa at vælge dem, før man drister sig til at befatte sig med, hvad man kalder Madlavning. Man kan ikke anvende Omhu nok ved Indkjøbene. Hertil udkræves der i og for sig Kundskaber, der lige som de øvrige Grene af Kogekunsten tildels kun erhverves ved Øvelse og gjennem Erfaring.

Mangen Kokkepige kan være flink til at lave Mad uden at være flink til at indkjøbe, hvad der bruges hertil. Følgen heraf bliver, at hun kommer til at arbejde med mindre gode Materialier, og at Maden derfor bliver daarligere og dyrere. Det hænder fortrinsvis i de Huse, hvor hun savner Kontrol og Vejledning, med andre Ord, hvor Husmoderen ikke selv tager Del i denne vigtige Forretning, der dog er af den Natur, at den kan ødelægge hele Husholdningen, hvis den kommer i Hænderne paa en Person, der gjør den til Gjenstand for egennyttige Beregninger. Er den overladt til en uforstandig Person, kan Resultatet blive det samme, skjøndt man kommer dertil ad en anden Vej; skulde det tilfældigvis ikke blive saa ødelæggende for Kassen, kan man ialtfald med Sikkerhed sige, at det vilde blive saa meget mere ødelæggende for Helbredet. Kun den, der selv aldrig bliver træt af at vaage med Klogskab og Omhu over Indkjøbene, har fundet den rette Vej til, hvad der forstaas ved en god Husholdning. Den Rigdom, der er parret med Oplysning, forsmaar aldrig at give Agt paa, hvad Ladhed og borneret Hovmod anser som en Biting, men som dog en skjøn Dag voxer vedkommende selv over Hovedet og da bærer Frugter, der ere langt bitrere, end man nogensinde havde tænkt sig.

Gjør ikke dine Indkjøb, førend Du paa flere Steder har skaffet Dig Underretning om, hvad der er at faa tilkjøbs.

Kjøb ikke altid og udelukkende hos den samme Sælger.

Stol ikke ubetinget paa nogen, men stol mere paa din egen Anskuelse om dette eller hint, selv om Du endnu mangler Erfaring, og selv om Sælgeren kan synes nok saa troværdig.

Vær paa din Post, naar noget udbydes tilsalgs, men vær dobbelt forsigtig, naar noget udbydes med paafaldende Ivrighed.

Vær imødekommende og velvillig mod den, Du handler med, men tillad ikke, at noget som helst Slags Bekjendtskab tages med i Beregningen; hvert Skin heraf vil før eller senere give Anledning til Misbrug, der altid bliver paa Kjøberens Bekostning.

Ved Udstykning af Kjød bærer man sig forskjelligt ad i forskjellige Landsdele, og Benævnelserne ere ogsaa forskjellige, hvad der ofte giver Anledning til Misforstaaelse. Det vilde derfor være heldigt, hvis man kunde blive enig om en og samme Udstykningsmaade og om de samme Benævnelser.

Oxe.



Fig. 26.

1. Laarstykke.
2. Lænd.
3. Roastbeaf.
4. Reb.
   Stykket mellem Rygraden og den punkterede Linie kaldes Højreb.
   Fileten er et langt, smalt Stykke, som ligger indeni Dyret, mellem 2 og 3.
5. Kammen.
6. Bov.
7. Oxebryst.
8. Slaget.
9. Hovedet.

Oxekjød. Vælg et Kjød, der har en livlig, højrød Farve, med Fedtet saa lyst som muligt. Hvis Kjødet er blaarødt eller mørkt og der kun er lidet Fedt, som derhos er blødt, sejgt og mørkegult, er det altid Tegn paa en daarligere Kvalitet.

Kalv.



Fig. 27.

1. Laar, ogsaa kaldet Steg. Stor Kalvesteg siges ogsaa om Laaret i Forbindelse med den halve Saddel, eller udgjørende hele Dyrets Bagfjerding.
2. Saddel. Ryggen med begge Siderne.
3. Karbonadestykket.
4. Brystet.
   Naar 3 og 4 ere sammenhængende, kaldes det Kammen.
5. Hoved.

Kalvekjød, saa vel Kjød som Fedt, bør være hvidt, og Fedtet lige som klart og halvvejs gjennemskinneligt. Magert Kalvekjød, der i Almindelighed ogsaa er mørkere i Farven, er altid daarligt.

Faar.

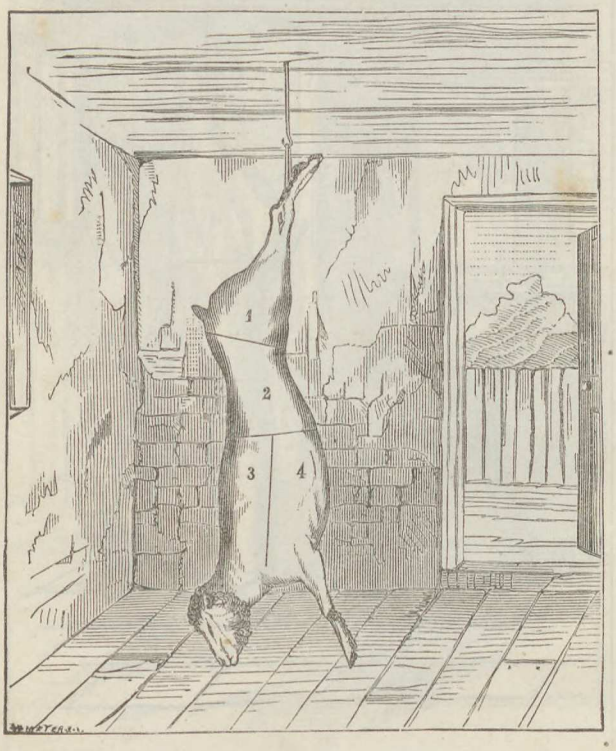


Fig. 28.

1. Laar, ogsaa kaldet Steg.
   Dobbelsteg: begge Laar og Saddel sammenhængende.
2. Saddel. Ryg med begge Sider.
3. Karbonadestykket.
4. Bryst.
   Naar 3 og 4 ere sammenhængende, kaldes det Fjerding.

Faarekjød, vælges efter samme Kjendetegn som Oxekjød. Treaars Bede anses for bedst, men kommer sjeldent i Handelen. Laaret, der er mest kjødfuldt, kan hænge nogle Dage, Bov og Bryst bør derimod anvendes strax. — Lammekjød er lysere i Farven, løst og af mindre Næringsværdi.

Svin.

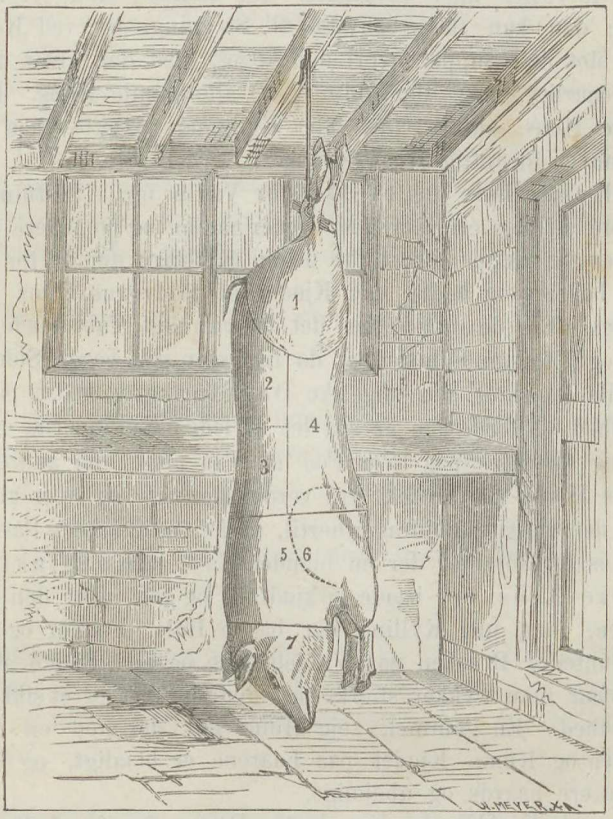


Fig. 29.

1. Skinke.
2. Saddel og Carré.
3. Karbonadestykket.
4. Bugstykket.
5. Kammen.
6. Bov.
7. Hoved.

Svineryg er Rygraden skilt fra Siderne.

Ribbensspjellet er den nedre Del af 3 og 5 eller alle Ribbenene sammenhængende.

Flæsk. Ved Valget af Flæsk bør man agte omhyggeligt paa, at Farven er meget lys, baade paa det fede og magre, samt at det magre er finttraadet. Huden bør være tynd og glat, men ikke klæbrig, thi da er Flæsket gammelt. Man bør omhyggeligt undgaa Flæsk, hvor det fede i Stedet for at være hvidt og rent i Farven, er opfyldt af Pletter eller smaa Kjertler; thi dette tyder paa Sygdom.

Høns. Kjødets Mørhed er her en Hovedsag, hvorom man bør overbevise sig med den største Nøjagtighed, og navnlig er dette nødvendigt sent paa Efteraaret og om Vinteren, naar de unge Høns ere fuldvoxne og saaledes let forvexles med de gamle. En gammel Høne er næsten altid uanvendelig; den kan ikke benyttes til Stegning, og ved Kogning ødelægger den blot den Suppe, hvori den koges, idet den giver den en ejendommelig, daarlig Smag, der udmærker alle gamle Høns. Kjøb derfor aldrig gamle Høns, gamle Gæs eller Kalkuner. Dette maa anses som Regel for enhver fornuftig Husholdning.

Kyllinger have hos os ikke stor Værdi før i Slutningen af Maj. De bedste ere de, der ere 4 à 5 Maaneder gamle, og jo federe desto bedre; man udsætter sig næppe for at faa nogen Kylling, der er for fed. Deres Kjød er da lækrere og bedre end Kjødet af fuldvoxne Høns og desuden let fordøjeligt. Ere de magre, er det et virkeligt Tab baade for Kjøber og Sælger, og Uforstandigheden er da lige stor paa begge Sider.

Af alle Racer er den engelske Dorkingrace bedst paa Grund af sin Kjødfuldhed og fordi den er saa let at fede; Kyllingerne ere usædvanligt store, og de have paa hver Fod en Taa mere end andre Høns. De unge franske Høns, *poulardes*, ere verdensberømte og over al Beskrivelse gode; hvad der væsentlig bidrager hertil, er den udmærkede Pasning, de faa.

Hos os forekommer der en blandet Race af Kochinkinahøns og vore spanske Høns, der baade er kjødfuld og god, naar den fodres godt. En fuldvoxen, men ung Kylling har baade Hals, Fødder og Knæ meget tykke og kluntede, Brusken paa Vingebenene og paa Enden af Brystbenet er bøjelig. naar man trykker stærkt paa den, hvilket er et sikkert Tegn paa Fuglens Godhed. En gammel, sejg Høne har derimod en mager Hals, tynde Fødder og Knæ. Kjødet paa Laarene er blaaligt, og Spidserne af Vingebenene ere haarde og ubøjelige.

Høns og Kyllinger bør slagtes Dagen, før de skulle bruges, ialtfald maa de ikke anvendes, førend de ere blevne fuldstændigt kolde. De bør plukkes og udtages saa hurtigt som muligt, efter at de ere slagtede, men derimod ikke skoldes. Det er en uheldig Skik at sende slagtede Høns til Torvet, uden at de ere udtagne. Saadanne bør ikke kjøbes uden med største Forsigtighed, thi Indvoldene meddele meget hurtigt Kjødet en daarlig Lugt. Selv om de ikke ligefrem forgifte det — hvad der er dem, der paastaa — gjøre de det ialtfald ubehageligt eller maaske uspiseligt; Sælgeren gaar ud fra, at de ikke udtagne Høns se bedre og fyldigere ud og haaber derved paa en hurtigere Afsætning.

Kalkuner bør være hvide baade i Kjødet og i Fedtet og ikke have lange Laar; ikke heller maa Laarkjødet være blaaligt. Kalkunen er bedst, naar den er 6 à 7 Maaneder gammel, og til Steg er Hunnen bedre end Hannen. Kalkunerne ere bedst fra Oktober til Marts og bør hænge nogle Dage efter at de ere blevne slagtede.

Gæs bør have lyst og næsten gjennemskinneligt Fedt; Næbbene maa kunne knækkes med Lethed, og Kjødet paa Vingebenene være bøjeligt. Gæs kunne holdes friske flere Maaneder uden at de plukkes eller udtages, naar man blot strax efter at de ere slagtede tilstopper alle Aabninger, saa som Næb, Næsebor, Øjne, Hullet efter Kniven o. s. v. med varmt Vox, hvorefter de ophænges ved Halsen paa et sundt og luftigt Sted. Der maa sørges for, at Gæssene ikke faa noget at æde de sidste 24 Timer før de slagtes, men kun rigeligt Vand til at drikke og til at bade sig i. Gaasen er bedst, naar den er 6 à 7 Maaneder gammel; den vilde er lige saa anvendelig som den tamme. Gaaseleveren betragtes som en Delikatesse. Istret kan fortræffeligt bruges til Stegning m. m. En Gaas kan beregnes at passe til 6 a 8 Personer.

Om **And** gjælder det samme som om Gaas; en And er tilstrækkelig til 3 Personer.

Duer med lyserødt Kjød foretrækkes fremfor de ældre, der ere mørkere, blaalig røde. De ere bedst som unge, fuldt fjedrede, men endnu ikke fløjne ud af Slaget; deres Kjød er da endnu saftigt og behageligt.

Tjur. Hanen er mørkebrun med fjederklædte Ben; Hønen er spraglet sort, rustgul og hvid.

Urfuglene ere mindre end Tjurerne og have ogsaa fjederklædte Ben. Hanen er sort, og Hønen, der er mindre end Hanen, er spraglet rustgul, brun, hvid og sort. Naar Ungerne ere fuldvoxne, ere de spraglede rustgule og brune.

Hjerpen er mindre end Urfuglen og har nøgne Ben; Hannen har sort, Hunnen rustgul Bug. Ungerne ligne Hannen.

Rypen er om Sommeren spraglet, om Vinteren ganske hvid, men Slagfjerene i Vingen ere altid hvide.

Morypen er spraglet baade Sommer og Vinter, men Slagfjerene ere altid sortebrune.

Agerhøns ere fortræffelige, naar de ere unge og fede, lige saa velsmagende som sunde og de egne sig derfor særligt for Konvalescenter. De gamle have de store Fjer runde, medens de ere spidse hos de unge. De bør ikke anvendes strax efter at de ere skudte, men bør hænge nogle Dage. De blive bedst, naar de fanges levende og holdes en Tidlang i et Rum med Sand og Græstørv samt med smaa Enebærbuske med Bær. De

fodres med Korn og bør daglig have friskt Vand, men iøvrigt forstyrres saa lidt som muligt.

Bekkasiner og **Snepper** ere meget efterspurgte; de have begge saftigt og lækkert Kjød med stærk Smag. Naar de plukkes, borttages Hovedet ikke; de udtages ikke heller, men steges hele.

Kramsfugle behandles paa samme Maade.

Harer. De gamle Harer ere lige som de gamle Høns kun meget lidet anvendelige. Man skal derfor helst kjøbe de unge, der kjendes paa at Forbenene («Forløbene») med Lethed kunne brækkes, at Knæene ere tykke og kluntede og Halsen kort.

Med Hensyn til de vigtige Artikler **Smør, Flæsk** og **Olie** er det en ufravigelig Regel at være streng i Valget, naar man gjør sit Indkjøb og aldrig at kjøbe andet end det bedste. Navnlig bør man ved Indkjøb af Smør anvende baade Lugt og Smag og, inden man anvender det, bør man paany underkaste det en omhyggelig Undersøgelse, thi en god Madlavning er komplet umulig, naar Smørret ikke er godt. Vil man anvende Sparsommelighed ogsaa her, kan det komme til at koste meget. Vælg derfor altid det Smør, der har mindst Lugt og det hvideste Spæk uden Aarer og uden den allerfjerneste Antydning af Harskhed.

Fisk. Ved Opkjøb af Fisk bør man foretrække den, der er stor og saaledes ældre, fremfor den, der er mindre og yngre. Det er altsaa det modsatte af hvad man ønsker med Hensyn til Kjød, i Henhold til Reglen «ungt Kjød og gammel Fisk».

Fiskens Kjød fordærves hurtigere end Kjødet af andre Dyr; der er nogle Slags, som kun holde sig i faa Timer. De, der ikke ere ganske friske, ere skadelige, navnlig gjælder dette med Hensyn til de fede, saasom Aal, Lax, Brasen m. fl. Lige som Kjød i Almindelighed taber i Næringsværdi, naar Dyret er blevet pint, saaledes er det samme Tilfældet med Fisk, som man længe har holdt i Hyttefad. Man maa derfor se vel efter, om Fisken er frisk fanget. Tegnene herpaa ere omtrent de samme baade for Havfisk og for Ferskvandsfisk: den bør være stiv og haard i Kjødet, have klare, glinsende Øjne, højrøde Gjæller og en frisk Fiskelugt. Hannerne ere i Almindelighed fastere i Kjødet og federe, men Hunnerne have finere Kjød. De meget smaa ere limholdige og kun lidet nærende. Ethvert Slags Fisk har sin Glansperiode: Gjedde paa 4 à 6 Pund, Gøs af samme Vægt, Aborre paa 1 Pund ere maaske bedst. I Legetiden er Fiskens Kjød undertiden usundt, og endel Fiskes Rogn er da næsten giftig. Vi angive derfor Legetiden for hver enkelt Slags Fisk.

Man beregner i Almindelighed 1 Pund fersk Fisk til hver Person, men ved større Maaltider med mange Retter vil det være tilstrækkeligt at beregne $^1/_2$ Pund pro persona.

Hummer. Naar Hummeren er frisk, har Halen sin fulde Spændighed og Kløerne deres fulde Bevægelighed. Kan man ikke bringe Hummeren til at bevæge sig ved ganske svagt at trykke dens Øjne, kan man være sikker paa, at den længe har været holdt i Live ved kunstige Midler. En ru Skal tyder paa, at Hummeren er gammel; den glatteste og tungeste Hummer er den bedste, og Hanner foretrækkes fremfor Hunner, der bedst anvendes til Sauce for Rognens Skyld. Hannerne kan man kjende paa, at de to øverste Halefinner hos dem ere større og stivere end hos Hunnerne.

Mange Hummersælgere søge at holde Hummerne i Live saa længe som muligt og koge dem først, naar de ere døde; men da have de allerede tabt Halvdelen af deres Saftighed og Værdi.

Østers bør være fast lukkede, og, naar man aabner dem, bør Skjægget bevæge sig ved Trykning. De, der ere aabne af sig selv, ere ubrugelige. De smaa finskallede Arter (Natives, Whitstable, Colchester og Milford) ere de bedste, men forekomme kun sjeldent hos os. De meget store egne sig kun til Sauce eller lignende, ikke til at spise raa.

Østers, Hummer, Krebs og Rejer anses for at være bedst i de Maaneder, i hvis Navne, der findes et *r*, altsaa i Tiden fra September til April, begge inklusive.

Gryn er som bekjendt Navnet paa Kornarterne, efter at de ere blevne afskallede; de forekomme finere eller grovere, efter som de ere blevne mere eller mindre sønderdelte, men Skallens fuldstændige Fjernelse er Kjendetegnet paa gode Gryn.

Mannagryn tilvirkes især i Rusland, navnlig det bedste Slags af Hvede fra Odessa og Taganrog. Naar Hveden males til Mel, faar man mellem Fordybningerne i Møllestenene smaa runde Gryn af den inderste Kjærne, og dette er de almindelige Mannagryn, der ere udmærkede til Grød og Buddinger. De kunne kun vanskeligt skjelnes fra italiensk Semouille. De tilvirkes nu ogsaa af vore Møllere.

Et andet Slags Mannagryn faas af Frøene af Vandplanten *Glyceria fluitans*, der samles og behandles paa passende Maade. Disse Gryn ere kostbarere og betragtes som en Luxusartikel. De komme fra Rusland, navnlig Polen og Lithauen, og gaa under Navn af ægte Mannagryn.

Byggryn forekommer i flere Arter, og de bør alle være saa fri fra Skal, som vel muligt. — Helgryn tilvirkes af Byg med Bibeholdelse saa

vidt muligt af Kornets hele Størrelse; de anvendes fortrinsvis i Supper. — Mellemgryn ere ligeledes af Byg, men mindre; der findes i Almindelighed to Slags, grovere og finere; de anvendes navnlig til Grød. — Perlegryn ere Bygkorn, der ere malede runde, hvoraf Navnet kommer. De anvendes til Supper.

Havregryn. Vi behøve ikke at opholde os længe ved Beskrivelsen af dette fortræffelige Fødemiddel, da det er saa almindelig bekjendt og anvendt. De, som ivrigst opmuntre til fortrinsvis at benytte denne Kornart, gaa saa vidt, at de paastaa, at de Folkeslag, der væsenlig leve heraf, ere kraftigere og intelligentere end andre. Exempelvis nævnes Dalkarle, Skotter m. fl.

Havregryn forekomme enten hele eller knuste, ganske saaledes som Byggryn. Hovedsagen er, at de ere vel befriede for Skallerne. Undertiden males de til Mel, der er udmærket godt. I Skotland males den afskallede Havre til grovt Mel eller en Blanding af Gryn og Mel, der giver en aldeles udmærket Grød, som har en behagelig Smag af Vanille og Mandel. Højlandenes Havre har i denne Henseende et Fortrin frem for Lavlandenes. Vi anbefale at forsøge et grovt Havremel eller en Grynblanding, der gaar under Navn af *gruel*, og som man uden Vanskelighed vil kunne skaffe sig fra Leith i Skotland.

Gryn og Mel af Havre kan ikke godt taale at opbevares mere end et Aar, hvorefter de blive beske.

Rosengryn. De brede Spidser paa Rosenbladene skjæres bort, og Bladene stødes fine, og der tilsættes Kartoffelmel og Æggehvide, som omhyggeligt indarbejdes. Naar Dejgen er tilstrækkelig fast, bliver den atter fint sønderdelt og dreven igjennem et Sold. Naar Grynene ere blevne noget tørre, formes de med Haanden runde eller aflange som Sagogryn eller Ris; de tørres omhyggeligt og anvendes med Sukker saa vel til Vælling som til Budding.

Sagogryn faas fra Ostindien af adskillige Palmer, navnlig af *Cycas revoluta*. Træets Marv rives og vadskes i Vand, Bundfaldet tørres, og Sagogrynene faas saaledes runde eller af forskjelligt Udseende, undertiden i smaa grynede, sammenhængende Klumper, der have en svag, lyserød Farve. Endskjøndt Grynene ere saa haarde, at de kun vanskeligt kunne knuses med Tænderne, opløses de dog let i varmt Vand, men ikke i koldt. De danne da en geléagtig, sejg Masse, men opløses ikke, saaledes som Kartoffelgryn, til et tyndt Klister. De indeholde navnlig Stivelse.

I Handelen gaar der ogsaa et Slags meget smaa, gulgraa Sagogryn under Navn af Sandsago, og de ere for Øjeblikket næsten de eneste, som kunne faas, efter at de tyske Kartoffelgryn have oversvømmet Verden, takket være deres smukke Udseende og billige Pris.

Tapioka faas af adskillige Rødder fra de tropiske Egne af Amerika, Asien og Afrika, men navnlig af Planten *Jatropha Manihot*. Rødderne rives i Vand, og Melet bundfælder sig, lige som ved Beredningen af Kartoffelmel. Melet tørres derefter paa varme Plader for at befries for et giftigt Stof, der skal indeholdes i Saften. Tapioka bringes i Handelen navnlig fra Brasilien, hvor det er meget almindeligt. Cassavabrød tilberedes heraf; den indeholder ligesom Sago, Arrowrot (Salep) m. fl. væsenlig Stivelse, og har altsaa kun af den Grund sin Værdi som Næringsmiddel.

Den ægte Tapioka er graalig, ikke hvid. Naar den er kogt, danner den en sejg og klar Masse, ikke en tør, grumset Vælling, saaledes som Tilfældet er med den uægte Tapioka, forfærdiget af Kartoffelmel.

Majsmel *(Corn-flour)* faas af *Zea mays*, der kan naa en Højde af 10 Fod og bærer flere store Ax. Majsen blev forefunden i Amerika som hjemmehørende der, dengang denne Verdensdel blev opdaget. Den dyrkes nu baade i Nord- og Sydamerika samt i en stor Del af Europa, Asien og Afrika. Den er den vigtigste af alle Kornsorterne, hvad enten vi se hen til dens Værdi som Næringsmiddel eller til den overordentlig store Del af Jordkloden, hvor den dyrkes og tjener til Føde for Menneskene. Den hører egentlig hjemme i de varme Klimater, hvor den ogsaa giver det største Udbytte og udgjør det billigste Fødemiddel, som nogen Kornart overhovedet kan byde; kun i de tempererede Lande kan den ikke konkurrere med de øvrige Kornarter. Den benyttes som Prydelse i vore Haver, og dens Frugt kan modnes hos os. Naar Kjærnerne spises grønne, have de en ret behagelig Smag; kogte i Mælk eller bagte og spiste sammen med andre Fødemidler betragtes de som en Delikatesse.

Hvad den kemiske Sammensætning angaar, er Majsen temmelig kvælstofholdig, og den betragtes derfor som et kraftigt Næringsmiddel.

Maizena eller *Corn-flour*, det fineste Flormel, anvendes til en Mængde forskjelllge Retter, saasom kraftig Vælling til Børn og svagelige Personer samt mange Slags Buddinger, hvortil det maaske egner sig endnu bedre end Hvedemel.

Majsen opfylder saaledes den ejendommelige Bestemmelse paa engang at være en Nødvendighedsartikel for mangfoldige Millioner af Mennesker og en behagelig Luxusartikel for den bedre stillede Del af Samfundet.

Majsmelet kan kun langsomt bringes til Gæring, naar det ikke blandes med andet Mel, og derfor anvendes det ikke meget til stort Brød, men kun til mindre Bagværk, tynde Kager, som bages paa et Brædt foran Ilden eller paa Jernplader i Ovnen. I Amerika kaldes disse Kager *Johnny-cakes*, i Mexiko *Fortillas*. De spises varme, enten med Mælk eller Smør, og Mexikanerne tilberede dem endnu den Dag i Dag paa selv samme Maade som deres Forfædre langt tilbage i Tiden: Kornene koges i Vand med lidt Soda og æltes derpaa til en Dejg, der rulles ud til tynde Kager.

De Smaakager, *Cakes*, der i de senere Aar ere komne saa meget i

Brug, og som navnlig fra kolossale engelske Fabriker sendes ud over hele Jorden, ere i Almindelighed beredte af Majsmel.

De spæde Maisax benyttes ogsaa henkogte.

Salep (egentlig Salep), Roden af *Orchis morio*, kommer baade fra Ost- og Vestindien og ligner vort Kartoffelmel, hvorimod den ogsaa forfalskes; men den er langt bedre end denne til alle Slags finere Retter. Salepmelet anvendes meget i Medicinen mod langvarige Diarrhéer.

Arrowrotmelet faas af forskjellige Rødder, navnlig af en Palmeart, *Maranta arundinacea*, som voxer paa Bermudaøerne samt flere Steder i Vestindien, lige som ogsaa i Ostindien og Afrika. Rødderne afskalles, og det indre af dem knuses i smaa Kværne eller ogsaa i dybe Træmortere. Melet, som ikke lader sig opløse, samler sig paa Bunden, hvorefter det sigtes og befries fra fremmede Stoffer. Det bestaar næsten af ren Stivelse, men forfalskes med Kartoffelmel eller Hvedestivelse. Dette kan man opdage ved at koge Arrowrotmelet i Vand under Omrøring; danner der sig da Skum paa Overfladen, skriver det sig fra Hvedemelets Gluten, der ikke findes i Arrowrot, der bør være ren Stivelse.

Da Arrowrotmelet ikke indeholder Kvælstof, har det mindre Værdi som Næringsmiddel end Hvedemelet, men det anvendes paa Grund af sin rene Smag til Beredning af fine Saucer, Supper m. m., og er aldeles fortræffeligt hertil. Det, der kommer fra Bermudasøerne, er det bedste.

Supper.

Suppen udgjør hos alle civiliserede Folk som oftest en lige saa vigtig som afholdt Bestanddel af Maaltidet.

Under det fælleds Navn Supper forstaar man i den finere Madlavning kun dem, ved hvis Tilberedning Kjødet er en af Hovedbestanddelene, og de forekomme da enten som klare Supper, Puréer eller jevne Supper. De, der tilberedes uden Kjød, saa som Frugt-, Saft-, og Mælkesupper betragtes egentlig ikke som Supper, hvor behagelige de end iøvrigt kunne være.

Bouillon er et stærkt Afkog af Kjød, hvis Saft og Kraft fuldstændig udtrækkes uden Hensyn til videre Anvendelse.

Consommée er en endnu kraftigere Bouillon, hvortil der anvendes mere Kjød og i Almindelighed ogsaa Høns eller Vildt.

Kjødsuppe er et svagere Afkog paa Kjød, der kun udkoges ufuldstændigt, da det er Meningen at Kjødet skal nydes enten for sig eller sammen med Suppen. Det beror altsaa paa den forskjellige Fremgangsmaade ved Kogningen, om man faar Bouillon eller Kjødsuppe.

Bouillonen er Grundvolden for hele Madlavningen. Man kan derfor ikke tilstrækkelig stærkt anbefale enhver Begynder at anvende den største Omhu paa de ganske vist ikke vanskelige, men dog højst vigtige Detailler.

Bouillon kan tilberedes af alle Slags Kjød, lige som ogsaa af Fisk, men Oxekjød giver den kraftigste. Man gjør bedst i at undgaa saa vel meget magert som meget fedt Kjød. Det første giver nemlig en mindre behagelig Smag, og det sidste medfører et altfor stort Tab. Kjødet bør være af et fuldvoxent, men ikke gammelt Kreatur; Laaret er det bedste. Hertil kan der med Fordel lægges Kalvekjød og Høns, men ikke saa gjerne Faarekjød og Ben af Vildt. Af Faarekjød anvendes helst det, der i Forvejen er halvstegt, thi herved taber den gjennemtrængende Faaresmag sig noget. Baade med Hensyn til Smag og nærende Kraft er dog raat Oxekjød det bedste, og dette jo friskere, desto bedre; thi Kjød, der har

hængt nogen Tid, giver let Bouillonen en mindre behagelig Smag, og det nytter ikke, at man skyller eller vadsker saadant forhængt Kjød.

Naar man derfor kun tilsigter en kraftig Bouillon, udkoges Kjødet først saa fuldstændig som muligt, men hvad der da bliver tilbage, er naturligvis mindre anvendeligt. Kjødet, hvoraf Bouillonen skal koges, bør derfor skjæres i Stykker og Benene knuses, hvorved Saften og Kraften kan udtrækkes fuldstændigere. Kjødet lægges derpaa i Gryden i koldt Vand, omtrent $1^1/_4$ Pot for hvert Pund Kjød, men uden Salt, og opvarmes derefter saa langsomt, at Vandet ikke kommer i Kog før omtrent en Timestid er gaaet, og selv da kun gunske svagt. Saa længe Kogningen varer, maa Bouillonen ikke en eneste Gang koge stærkt, men kun svagt og jevnt, thi herved fremmes Opløsningen af alle Kjødets nærende Bestanddele, og dette er en af Hovedbetingelserne for at kunne faa en god Bouillon.



Fig. 30.

Vi betragte denne Sag som saa vigtig, at vi til Støtte for vor Anskuelse ville anføre nogle Ord af en kompetent Dommer, Carême, der blandt alle oplyste Kokke gaar under Navn af «den store Mester». Han siger: «Den franske Arbejders Suppe udgjør hans vigtigste Fødemiddel og tilberedes af hans Hustru, der uden at have noget Begreb om Kemi dog tilbereder den paa en virkelig videnskabelig Maaade. Hun lægger Kjødet

i sin Gryde, slaar koldt Vand derpaa, omtrent 1 Pot til hvert Pund Kjød; hun stiller den ved Siden af Ilden (se Fig. 30), hvorved den kun langsomt opvarmes, og imedens dette sker, udvide Kjødtrævlerne sig, Æggehviden løsner sig og stiger op til Overfladen i Form af Skum; Limet samt den værdifulde Kjødsaft opløse sig i Suppen. Ved Iagttagelse af den simple Forholdsregel kun at koge svagt og langsomt, faar man en forfriskende og nærende Suppe, et mørt og velsmagende Kjød; var Gryden derimod blevet anbragt over stærk Ild, vilde Æggehviden, der var stivnet inde i Kjødet, have gjort det haardt, have hindret Vandet i at trænge derind, Kjødsaften i at flyde ud og blande sig med Suppen. Resultatet vilde da være blevet en Suppe uden Smag og Kraft, et tørt og sejgt Kjød.»

Det var derfor ikke med Urette, at Rivarol sagde til Gourmanderne i Hamburg: «der findes ikke i hele Frankrig en Sygeplejerske eller en Portnerkone, der ikke forstaar at tilberede en bedre Bouillon end selv den dygtigste Kok i de tre Hansestæder.»

Den store Fejl, der i Almindelighed klæber ved vore Supper, er ikke begrundet i Mangel paa Kjød, men maa snarere søges i fejlagtig Kogning, ofte for stærk, altid ujevn. Denne Grundfejl søger man siden at skjule med Grønsager eller en overdreven Mængde Krydderier; men det lykkes ikke.

Vil man have klar Bouillon og aldeles fri for Fedt, er det rettest at koge den Dagen før man vil anvende den. Naar den er kold, kan man med Lethed aftage det stivnede Fedtlag paa Overfladen. Bouillon kan endnu yderligere klares paa forskjellig Maade, f. Ex. med Æg eller raat Kjød. To hele Æg piskes godt for hver 3 Potter kold Bouillon, som derpaa langsomt opvarmes til svag Kogning; denne fortsættes 20 Minuter eller i det højeste en halv Time, hvorefter man lader den gaa gjennem en Serviette, som i Forvejen er dyppet i Vand og afvreden. Den bedste Maade, der kan anvendes, naar man vil klare Bouillon, er at fastgjøre en Serviette til de fire Ben af en almindelig Stol uden Sæde, og under Servietten stiller man en Skaal, hvori den klarede Bouillon kan løbe ned (se Fig. 31). Suppen øses op i Servietten med en stor Ske. Bouillonen er nu færdig enten til strax at anrettes eller til at opbevares til andet Brug.

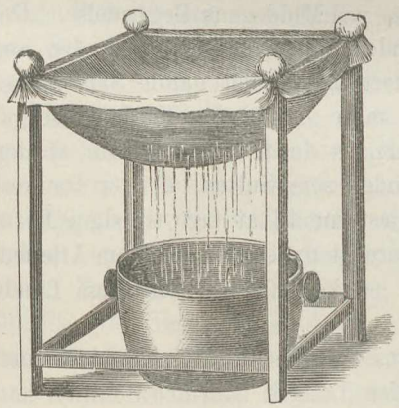


Fig. 31.

Vil man derimod berede Kjødsuppe og anvende det kogte Kjød enten sammen med Suppen eller som særlig Ret, maa man bære sig

ganske anderledes ad; thi nu kommer det kun an paa at faa endel af Kjødets Saft og Kraft ud i Suppen og at lade Resten blive tilbage i Kjødet. Derfor lægges det raa Kjød helt i Gryden, ikke skaaret i Stykker, og i kogende Vand, ikke i koldt. Ved den pludselige Varme sammentrække alle Kjødets Kar og Trævler sig og holde Saften tilbage, eller forhindre den ialtfald fra fuldstændig at udtrækkes af Kjødet.

Der behøves dog ikke altid Kjød til at berede en god Suppe. Bouillon af kogt Kalvehoved eller af Benene af alle Slags Kjød, Høns eller Vildt, kan anvendes hertil. Ogsaa Fiskeben give en god Suppe, naar Smagen forhøjes med nogle stødte Sardeller, japanesisk Soya eller lignende.

Man kan ogsaa berede gode Supper af Grønsager alene. Alle Supper, hvortil der anvendes grønne Ærter, vinde meget i Smag og Godhed, hvis de pillede Ærtebælge koges en Timestid i Vand, og dette Afkog derpaa sies og anvendes til Suppens Kogning.

Mange Steder serveres Supperne med Tilbehør af Kjød, Høns, Vildt eller Fisk; under visse Forhold kan Suppen endog være Maaltidets vigtigste Ret; og man kan da tillade sig adskilligt for at den kan serveres i fuldkommen Overensstemmelse med dens Karakter. Men ved en finere Middag, hvor Suppen blot er et Tilbehør, maa den kun udmærke sig ved en kraftig Smag og fin Enkelthed samt være beredt med synlig Omhu, thi ved Maaltidets Begyndelse udøver den en stor Indflydelse paa Gæsternes Forestilling om Værdien af, hvad der følger efter. En ufravigelig Betingelse er, at den serveres meget varm. Suppen ved Begyndelsen og Kaffen ved Slutningen af Maaltidet synes saaledes at have det fælleds, at Kjendere helst ville nyde dem kogende.

Suppen nydes nutildags altid først, ved Middagens Begyndelse. Det er dens samtidig varmende og oplivende Egenskab, der gjør den saa behagelig. Et Spørgsmaal er det imidlertid, om den gamle Skik at begynde Maaltidet med fast Føde ikke er mere heldig for Fordøjelsesorganerne, thi da hverken slappes eller spændes de til ingen Nytte af den overflødige Varme og den Mængde flydende, som Sulten, der er stærkest ved Maaltidets Begyndelse, nu frister Gæsterne til at tage til sig i Form af Suppe. I Frankrig plejede man tidligere at nyde sin *soupe* om Aftenen, hvoraf Navnet Souper, Aftensmaaltid, er kommet. I adskillige Lande følger man endnu tildels denne Skik.

Der er delte Meninger om Bouillonens Værdi som Næringsmiddel; den er utvivlsomt ringere end Kjødets; men den Lethed, hvormed Bouillon kan nydes og taales endog af svagelige Mennesker med en saa ødelagt Fordøjelse, at de aldeles ikke kunne taale Kjødets haarde Trævler, er en meget vigtig Omstændighed og har rodfæstet det gode Ry, Bouillonen vedblivende kan glæde sig ved, til Trods for alle kemiske Analyser, der have villet bevise Suppens større Rigdom paa Lim end paa egentlig nærende Bestanddele.

Puréer og klare Supper kunne undvære Garnering, men ved jevne

Supper er saadan altid nødvendig, men dog stedse saa let, som vel muligt. Alle Slags Queneller (ɔ: Boller af Kjød-, Hønse- eller Fiskefars), Frikadeller, Makaroni o. s. v., der serveres som Garnering til Supper, findes omtalte, hvert paa sit Sted.

Vi ville forsøge paa at bringe ialtfald nogen Orden i det Kaos, hvori man kan finde Supperne, idet de sammenblandes aldeles uden at klassificeres; vi tage derfor Hensyn til deres Næringsværdi og inddele dem simpelt hen i

A. Supper af Kjød, hvorved der forstaas alle de Supper, til hvis Beredning der anvendes Kjød. Hertil regnes ogsaa Puréer.

B. Supper uden Kjød, hvorved forstaas alle øvrige, saaledes Fiskesupper, Mælkesupper, Vin- og Frugtsupper m. m.

De med * betegnede Opskrifter ere forsøgte i eget Køkken.

A.

Supper af Kjød.

Bouillon af Oxekjød.

Som allerede før nævnt, udgjør en god Bouillon Grundvolden for hele Madlavningen, navnlig naar der er Tale om at faa nogen højere Grad af Fuldendelse i, hvad der udkræves til et finere Maaltid. Under almindelige Forhold kan man ganske vist klare sig uden dette, men, har man god Bouillon til sin Raadighed, vil det dog altid vise sig særdeles fordelagtigt. Vi anse det derfor som hensigtsmæssigt at begynde med de forskjellige Methoder til Beredning af en kraftig Bouillon, og vi tillade os varmt at anbefale, at man skjænker dette udelt Opmærksomhed.

Friskt Oxekjød, og jo friskere desto bedre, hverken for fedt eller for magert, er heldigst hertil; til hvert Pund Kjød anvendes i Almindelighed $1^1/_4$ Pot Vand, da Kogningen jo skal vare saa længe.

En svag, men jevn og ikke afbrudt Kogning er Hovedbetingelsen for Beredningen af en god Bouillon, hvoraf der derpaa kan beredes de fleste Supper og Saucer.

Man bør være meget forsigtig, hvad Saltning angaar, thi ved hver nyt Opkog fremtræder Saltningen stærkere, og dette i endnu højere Grad, naar Bouillonen koges ind til Sauce. Skulde man finde, at det er nødvendigt at sætte mere Salt til, bør dette ske i Suppeterrinen.

Man gjør klogt i at tilberede saa meget Bouillon, at der er nok til to Dage. Suppen maa ikke staa og blive kold i Gryden, men bør heldes op; derimod maa den ikke dækkes til før den er kold.

Naar kold Bouillon skal opvarmes for at serveres, bør man først

slaa nogle Spiseskefulde koldt Vand i Gryden, opvarme det til Kogning, og først da helde Bouillonen i.

Til en god Bouillon beregnes der i Almindelighed $^3/_4$ Pund for hver Person, men mindre ($^1/_2$ Pund), hvis Personernes Antal er stort.

Bouillon opbevares ved daglig at koges, hvis Aarstiden gjør det nødvendigt, og ved med stor Omhyggelighed hver Gang at rengjøre den Beholder, hvor den skal opbevares, og som ikke maa tillukkes. Ved under Kogningen at tilsætte et Stykke Birkekul undgaar man endnu sikrere at Bouillonen bliver sur.

Bouillon farves, hvis det skulde være nødvendigt, enten med nogle Løgskiver, der ere stærkt brunede i Smør, men dog ikke brændte, eller ogsaa med en Spiseskefuld ostindisk Soya eller med brunet Sukker, opløst i Vand. Det sidstnævnte giver maaske en jevnere Farve, men kan derimod let bibringe Bouillon en mindre heldig Smag, naar man kommer til at tage et Par Draaber for meget.

Mørk Bouillon. *

5 à 6 Timer; til 25 Personer.

10 Pund Oxelaar med Ben, 5 nogenlunde store Løg, 4 Gulerødder, 1 Sellerirod, 4 Nelliker, 2 Blade Muskatblomme, 1 Spiseskefuld Salt, 13 Potter Vand.

Bunden af en Gryde smøres med Smør, Løgene, hvert skaaret i tre Skiver, nedlægges derpaa, derefter Kjødet, skaaret i tykke Skiver tillige med de godt knuste Ben; sættes paa en frisk Ild i 10 Minuter og Gryden rystes lidt nu og da. Saa snart en brun Kjødgelé viser sig paa Bunden, mindskes Ilden, hvorefter man lader Gryden staa en halv Time paa svag Ild, indtil Kjødgeléen er smuk mørkebrun, men dog ikke brændt, hvad man nøje maa passe paa. Det fede, som nu maa være klart, tages fra, og Vandet heldes koldt paa, hvorefter man giver det hele et temmelig raskt Opkog og skummer omhyggeligt; dette lettes, naar man helder et Glas koldt Vand i Gryden; Skummet flyder da bedre op. Nu først lægges Krydderierne og de rensede og skyllede Rødder i Gryden; for at de ikke skulle koge itu, bindes de sammen, og Gulerødderne, der ere flækkede paa langs, lægges yderst i Bundtet. Fra dette Øjeblik maa Suppen kun koge svagt ved svag Ild, men uden Afbrydelse i 4 à 5 Timer. Naar Rødderne ere fuldstændigt gjennemkogte, saaledes at Suppen har taget Smag af dem, tager man dem op, inden de falde fra hinanden. Suppen skummes godt og sies gjennem en Serviet, hvis den strax skal anrettes.

Denne Bouillon serveres med Croûtons, Boller eller reven Ost; den anvendes ogsaa til Beredning af andre Supper, Puréer, Ragouter, Sauce m. m., der kunne gjøres stærkere eller svagere efter som man tilsætter mere eller mindre af den. Det forhøjer altid baade Udseendet og Smagen af denne Bouillon, hvis Kjødet og Løgene, ja endog Rødderne først brunes, saaledes som oven for omtalt, inden Vandet heldes poa.

Man antager, at de franske Suppers Overlegenhed maa tilskrives

denne Fremgangsmaade: uden Vand at udtrække Safterne, samt den derpaa følgende largsomme Kogning.

Vi ville her gjøre opmærksom paa, at man med Fordel kan overhelde det saaledes kogte Kjød tillige med Grønsagerne med samme Kvantum Vand engang endnu og koge det ved svag Ild 4 à 5 Timer samt skumme og sie det lige som første Gang. Man faar da en svagere, men dog ret god Suppe, der kan anvendes til Spædning af anden Bouillon, til Beredning af Supper og Sauce, hvorved man undgaar unødvendig Ødslen med Kjød.

Lys Bouillon. *

5 Timer; til 4 à 5 Personer.

2 à 3 Pund Oxekjød, 30 Kvint Ben, 35 Kvint Gulerødder, 35 Kvint Rødløg, 50 Kvint Purreløg, 5 Kvint Selleri, 5 Kvint Pastinak, 10 Kvint Salt, 1 Nellike, indstukken i et Løg, 4 Potter Vand.

Kjødet, som maa være aldeles friskt, af Laaret eller et andet godt Stykke, skjæres fra Benene og omvikles med Sejlgarn; Benene knuses og lægges nederst i Gryden, Kjødet oven paa. Vandet heldes paa koldt og bringes kun ganske langsomt i Kog, hvorefter Saltet sættes til. Laaget maa ikke dække Gryden helt til, thi ellers bliver Suppen grumset. Saa snart Skummet begynder at vise sig, tilsættes der lidt koldt Vand, og Suppen skummes. Suppen maa have tre saadanne Opkog og skummes for hver Gang. Først nu lægges Grønsagerne i, Laaget lægges helt paa, og Grønsagerne tages op igjen, saa snart de ere færdigkogte, thi ellers trække de endel af Suppens Kraft til sig. Derefter lader man Suppen koge svagt over svag Ild; Suppen afskummes omhyggeligt, sies, og der sættes Salt til, hvis man synes, det er nødvendigt, men ikke førend i Suppeterrinen; der kan da ved samme Lejlighed sættes Farve paa, hvis man ønsker det.

Enkel Bouillon. *

Grand bouillon.

Denne Bouillon, der tilberedes af Ben af Kjødaffald, anvendes mest til Spædning af Supper, Sauce m. m., hvortil den, skjøndt den er svag. dog egner sig bedre end Vand. Ordet *grand* i det franske Navn har saaledes kun Hensyn til Kvantiteten. Den er meget nyttig og sparer anden Bouillon, naar det, som det ofte er Tilfældet, kan blive nødvendigt at foretage Spædninger ved forskjellige Retter.

5 Timer.

Oxeskank, Kalveskank, alt Slags afskaaret Kjød og Ben, ogsaa af Høns, Gulerødder, Løg, Purre.

Kjødet skjæres fra Benene og sammenbindes med Sejlgarn; Benene knuses. Til 2 Pund Ben og Kjød tages 3 Potter Vand; Suppen bringes

i Kog og skummes, Grønsagerne lægges i; den koger svagt i 5 Timer, sies gjennem en Serviette og opbevares. Salt sættes ikke til, da det findes i de Supper eller Saucer, der muligen skulle spædes med denne. Den er til stor Nytte i enhver Husholdning, baade stor og lille, og den kan næsten betragtes som uundværlig, naar man først har indset dens Betydning.

Court-bouillon er Benævnelsen paa et Afkog af Grønsager og Krydderier med Vand alene (se Sauce).

Hurtigkogt Bouillon.

Bouillon à la minute.

½ Time, til 3 à 4 Personer.

1 Pund Oxekjød, 1 Gulerod, 1 Løg, 1 Selleri, 1 Nellike, 1¼ Pot Vand.

Kjødet hakkes, de rensede Grønsager skjæres i Stykker og blandes med Kjødet i en Kasserolle; svagt saltet Vand heldes over, koges ½ Time, skummes, sies og kan derpaa anvendes enten alene eller med en Puré af Gryn og saaledes afgive en god Suppe.

Denne Methode til Fremstilling af Bouillon er ganske vist ikke den mest sparsommelige, men det kan i Nødsfald være godt at vide, hvorledes man i en Fart kan hjælpe sig.

Dobbel Bouillon eller Consommé. *

Consommé er et kraftigere og mere koncentreret Afkog paa Kjød. som faas derved, at Oxekjød, for Smagens Skyld tilsat med Kalvekjød eller Høns, koges i Bouillon, der allerede er færdig, i Stedet for at koges i Vand. Endskjøndt en saadan Bouillon ganske vist har en finere Smag, kan man dog, i Mangel heraf, i mange Tilfælde nøjes med en god Bouillon.

5 Timer.

6 Pund Oxekjød, 4 Pund Kalvekjød, 2 Høns, paa hvilke Brystet skjæres fra, 7 Potter enkel Bouillon, Gulerødder, Purre, Salt.

Brystkjødet aftages for senere at anvendes, Resten af Hønsene steges ved stærk Ild, saa at de kun blive godt brunede, men ikke gjennemstegte; sættes derpaa over Ilden med Kjødet af Oxe og Kalv samt Bouillonen; man lader det koge op, skummer og tilsætter Grønsager og Salt; flyttes derefter over paa svagere Ild, hvor det koger svagt 4 à 5 Timer; sies og det fede fjernes; koges paany, de raa Hønsebryster lægges i for at klare Consommeen, hvorefter den er færdig.

Til større Selskaber antager man 50 Kvint Kjød for tilstrækkeligt for hver Person; til mindre Selskaber udkræves der lidt mere. Da der i Almindelighed beregnes ¼ Pot Suppe pro persona, maa man tage ⅓ mere Bouillon end der behøves af den færdige Suppe.

Anm. Ved Baller og større Aftenselskaber serveres den i Kopper med Postejer eller Vandbakkelser; ved Middage sædvanligvis med Risen-

gryn, Makaroni, Nudler, Semouillegryn m. m.; der beregnes da af de to førstnævnte Slags 50 Kvint, af de to sidstnævnte Slags 30 Kvint til hver 3 Potter Consommé. Disse Sager skylles og koges, hvorpaa man lader dem afløbe; derefter koges de særskilt i 1 Pot Consommé eller Bouillon, indtil de ere færdige; man lader dem løbe af og lægger dem i Suppeterrinen; Makaronien maa dog forinden skjæres itu; Resten af Consommèen heldes varm over og serveres strax.

Makaroni, Nudler m. m. maa ikke koges i den Suppe, hvori man vil servere dem, thi den bliver da grumset; koger man dem derimod i Vand, bliver den Suppe, hvori de lægges, svagere paa Grund af det Vand, Makaronien har optaget. Den ovenfor beskrevne Maade er derfor den bedste til at lade baade Suppen og Makaronien beholde deres oprindelige Godhed, og den bør derfor anvendes.

Findes der Kjødsuppe med Makaroni eller lignende tilovers fra et Maaltid, kan man let tilberede en hvid Suppe deraf, blot ved at tilsætte 4 Æggeblommer, $^1/_8$ Pot Fløde og en Spiseskefuld reven Ost.

Til alle Kjødsupper med Makaroni, Nudler m. m. kan der serveres Parmesan eller anden god, reven Ost.

Makaroni *a l'italienne* med Consommé vil findes under Makaroni.

Consommé med nye Grønsager.

Potage à la printanière.

Til 15 Personer.

3 1/2 Pot Consommé, 15 Kvint Smør, nye Gulerødder, Roer, Løg, 1/4 Pot fine grønne Ærter, nogle tyrkiske Bønner, skaarne i Tærner, Kørvel, 1 Theskefuld Sukker.

Gulerødderne skjæres i fire Dele, der atter skjæres i Stykker af en halv Tommes Længde; det vadskes altsammen godt, tørres paa en Serviette, lægges i Kasserollen med Smørret og Sukkeret og bages 10 Minuter over stærk Ild; Consommèen heldes paa varm og man lader den koge 15 Minuter over svag Ild, hvorefter man skummer omhyggeligt; Ærterne lægges i raa tillige med en Smule Kørvel. Naar Ærterne ere tilstrækkeligt kogte, er Suppen færdig. De forud kogte Bønner lægges i Suppeterrinen.

Aspargeshoveder, smaa, fine Løg m. m. anvendes ogsaa med Fordel og man tager da saa meget mindre af de andre Sager; men de fine grønne Ærter maa dog i ethvert Tilfælde findes deri. Med Bouillon paa Kalvekjød eller Høns i Stedet for Consommé bliver Suppen endnu finere.

Consommé med gratineret Salat.

Potage garbure aux laitues.

Fed uskummet Bouillon, 24 Salathoveder, Brødskiver.

Bouillonen faar et Opkog, sies i en Kasserolle; Halvdelen af det fede afskummes og den holdes derpaa varm. Salathovederne koges, damp-

steges, løbe af og lægges i en Kasserolle lagvis med Brødskiverne; det fede, der skummes af Bouillonen, heldes over dem og gratineres et Kvarterstid i Ovnen. Gratinen serveres særskilt til Suppen.

Consommé med fyldt Salat. *

Potage aux laitues farcées.

2 Timer; til 10 Personer.

3 Potter Consommé, nogle Skiver Kalvekjød, Fars af Høns, 20 Kvint Smør, 10 Salathoveder, 1 Løg, Persille, 1 Laurbærblad, 2 Nelliker.

Salathovederne koges et Par Minuter, skjæres over, Stilken tages bort, lidt Salt strøs paa og de sammenbindes to og to. Kalvekjødet lægges i en Kasserolle, der er smurt med Smør, Salaten ovenpaa; Bouillon heldes, saa at den staar en Tomme over; Løg, Persille og Krydderier tilsættes; skal koge meget svagt i to Timer. Salaten tages op, og man lader den løbe af paa en Serviette; hver Halvdel pudses og fyldes med Hønsefars, Bladene bøjes, saa at de dække godt for Farsen; de lægges paa en Pande, der er smurt med Smør; omtrent $^1/_2$ Pot Consommé heldes over, og koges nu over svag Ild. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af og lægger dem i Suppeterrinen; Resten af Consommèen heldes kogende over dem.

Consommé à la brunoise. *

12 Personer.

4 Potter Consommé, 25 Kvint af det røde paa Guleroden, 25 Kvint Roer, 25 Kvint Purreløg, 25 Kvint Selleri, 25 Kvint Løg, 25 Kvint Smør, 5 Kvint Sukker, 1 Spiseskefuld kogte Tapiokagryn.

Grønsagerne skjæres i smaa Tærner, et Par Linier i Kvadrat og koges hver for sig; man lader dem løbe af og bager dem med Smørret,

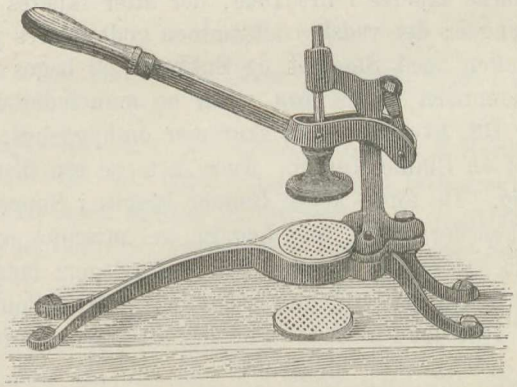


Fig. 32.

indtil de blive brungule; Sukkeret tilsættes og det fortyndes med $^1/_2$ Pot Consommé, der koges til det danner Glace; der fyldes nu 3 Potter Consommé paa og det hele koges svagt; derefter skummes der, og Tapiokaen sættes til.

Serveres hyppig med Tærninger af ristet Brød, som dog ikke maa være bagt i Smør.

Anm. Der anvendes samme Grønsager og Rødder som til Juliennesuppe. Gulerødder, Roer, Sellerirødder, Løg og Purreløg tildannes med en Udstikker eller med en særlig lille Maskine (Fig. 32), hvorved Arbejdet gaar hurtigere. Saadanne smaa Maskiner findes nu i enhver større Isenkramhandel.

Consommé med Salep. *

40 Minuter; til 6 à 8 Personer.

10 Kvint Salep, 3 Potter Consommé.

Naar Consommeen koger, hældes den i Vand udrørte Salep i under stadig Omrøring, skummes og holdes i svagt Kog, skummes paany og serveres.

Anm. Denne Suppe er sund for enhver; men den er navnlig udmærket for den, der har en svag Mave med Tilbøjelighed til Diarrhé.

Paa samme Maade beredes Consommé med Semouillegryn, Tapioka og Sago, om end ikke med samme Virkning, navnlig naar man er saa uheldig at faa den nu saa almindelige Kartoffelsago.

Consommé med Kognak. *

Potage à la Cussy.

Til 6 à 8 Personer.

Tre Potter Consommé, 20 smaa Løg, Smør, Croûtons, to Spidsglas Kognak, Sukker.

Løgene skrælles, skjæres i Skiver brunes i Smør, tilsættes med Consommé eller god og kraftig Bouillon samt en lille Smule Sukker; Kognak hældes i, naar den skal serveres.

Bagte Brødskiver serveres dertil; undertiden ogsaa i hver Portion et Spejlæg og en Skive Flæskepølse.

Consommé med Smaabrød. *

Potage aux profiteroles.

Til 12 à 15 Personer.

4½ Pot god Consommé, 20 smaa Profiteroller (se Hors d'oeuvre), kogte og fint skaarne Grønsager, Smør.

Consommeen faar et Opkog. Runde Laag udskjæres for oven i Profiterollerne, som udhules. Laagene lægges paa, og Profiterollerne sættes ned i en Sølvkasserolle eller paa et dybt Fad, bestryges med Smør og gratineres i Ovn, fyldes med Grønsagerne og serveres særskilt til Consommeen.

I Stedet for Smaabrød kan der serveres *crème au consommé* (se nedenfor) til denne Ret.

Consommé med Trøfler, Hønsefilet og Tunge.

Potage aux trois filets.

Til 10 Personer.

3 Potter Consommé, kogt, røget, salt Oxetunge, kogt Hønsebryst, 20 Kvint Tapioka, 20 Kvint Trøffel med 1/8 Pot indkogt Madeira, eller ogsaa koges Trøflerne i 1/4 Pot Madeira, som indkoges til det halve.

Consommèen faar et Opkog, Tapiokaen lægges i og koges sagte med Laag paa i 20 Minuter. Trøflerne, det hvide af Hønsebrysterne og Tungen skjæres i fine Strimler, der ere en halv Tomme lange; af alle tre Slags lægges der lige meget i Suppeterrinen. Consommèen skummes vel og hældes kogende derpaa.

Anm. Til Afvexling kan der af Trøflerne og Hønsekjødet, hver for sig, tilberedes Puré, der blandes med Hønsefars eller Æg; sættes i Form i kogende Vand og skjæres i Tærninger, som lægges i Suppen.

Consommé med indiske Svalereder.

Potage aux nids d'hirondelles.

2 1/2 Time; til 12 Personer.

3 Potter Consommé, 1 Pot svag Bouillon, 10 Svalereder.

Svalerederne lægges 24 Timer i Vand, vadskes derefter i mange Sæt Vand, indtil de ere hvide som Sne, og befries med den yderste Grad af Omhyggelighed fra Smaafjer og Dun; sættes over Ilden med svag Bouillon og koges meget svagt i 2 Timer; man lægger dem op og lader dem løbe af; de lægges i Suppeterrinen, og den kogende Consommé hældes over dem.

Kalvebouillon.

Jus blond de veau.

Kalvebouillon kan erstatte alt Slags Kjødjus og alle Slags *coulis*; den er ikke blot velsmagende, men ogsaa sund, thi af alle Kjødudtræk er den den mindst hidsende og mindst skadelige, navnlig i Sammenligning med Udtræk af de mørke Kjødarter, af Oxe, Svin m. fl. Den egner sig derfor særdeles for svage Mennesker og benyttes gjerne i den finere Madlavning.

Voltaire, der ofte talte om, hvor gavnlig Kalvebouillon er, skrev engang til sin Ven St. Lambert: »Kom til Crécy, hvor Madame du Châtelet ikke skal forgive Dig, thi i hendes Køkken findes der ikke en eneste Skefuld Jus af Oxekjød; alting beredes der af Kalvebouillon. Vi ville leve i hundrede Aar, og Du vil aldrig dø.«

Kalvebouillon. *

Blond de veau.

3 Timer; til 12 Personer.

2 Kalveskanke, 1 Høne, 1 Gulerod, 1/2 Selleri, Persille, 1/4 Purre, 1 Spiseskefuld Salt, 6 Potter Vand.

Kjødet og Vandet koges sammen, skummes vel og saltes; Grønsagerne kommes i; maa koge ved svag Ild 2 1/2 Time, skummes, hensættes til Afkøling og klares med Tilsætning af 1 Pund fint hakket Kalvekjød i en Smule koldt Vand og et Æg; maa koges en halv Time; sies og serveres.

For saa vidt som man ikke bryder sig om Udseendet, serveres Bouillonen uden at klares. Vil man have Bouillonen kraftigere, tilføjer man et Par Pund Kalvekjød før Kogningen, og, vil man have Farven mørkere, brunes først Kjødet med Tilføjelse af nogle Skefulde Bouillon.

Anm. Anvendes som Suppe med Tilføjelse af alle Slags Nudler og Makaroni, og dens markerede Smag bøder fortræffeligt paa det lidt flove ved disse. Den benyttes ogsaa til at give andre Supper nogen Farve, naar man synes, at de ere altfor lyse, eller ogsaa til at give Saucer og Consommeér Sammenhold og Smag; dens gelatinøse Bestanddele egne sig fortræffeligt hertil. Den er ogsaa bekjendt under Navn af Sundhedsbouillon.

Kalvebouillon med Selleri. *

Potage au céleri.

1 1/2 Time; til 12 Personer.

4 1/2 Pot lys Kalvebouillon, 1 Pund Selleri.

Selleri skjæres i smaa Tærninger, faar et Opkog og lægges i koldt Vand; man lader det løbe af og koger derpaa Tærningerne ganske sagte en Time med 1 Pot Bouillon; derpaa sættes dette en halv Time over stærkere Ild, saa at Consommeéen koger ind og glaserer Sellerien; denne lægges da i Suppeterrinen, og Resten af Kalvebouillonen hældes over, hvorefter Retten serveres.

Kalvebouillon med Ravioli.

Potage aux ravioles.

15 Minuter; til 10 Personer.

2 Potter Kalvekjødsbouillon, 1 Pd. Ravioli, reven Parmesanost.

Ravioli lægges i kogende, svag Bouillon og koge i 5 Minuter, man lader dem løbe af, og de lægges i Suppeterrinen; Bouillonen hældes over og serveres med reven Ost i eller ogsaa anrettes denne særskilt.

Hønsebouillon. *

2 1/2 Time; til 7 Personer.

1 Kapun, 2 Kalvefødder, Spækkeflæsk, Bouillon, 3 Gulerødder, 2 Løg, Salt, stærkt Peber, Krydderpeber.

Paa Bunden af en Kasserolle lægges nogle Skiver Spækkeflæsk; Kapunen og Grønsagerne skjæres i Skiver og lægges tillige med Kalvefødderne

og Krydderierne i Kasserollen; alt dette bages sagte, indtil der viser sig en smuk brun Glasur paa Bunden. Nu og da medens denne Bagning foregaar tilsætter man en Skefuld Bouillon eller Vand, for at hindre, at Sagerne brænde til; nu fyldes der Bouillon paa saa meget som der behøves, og Suppen maa koge svagt i to Timer, skummes omhyggeligt og sættes derpaa til Side for at klares. Den tynde Suppe sies, afskummes med stor Omhu, serveres i Kopper eller sammen med Kjødet og Grønsagerne.

Den er baade velsmagende og kraftig; lader man den koge noget ind, kan den som kold skjæres i Skiver og opbevares som Kjødjus.

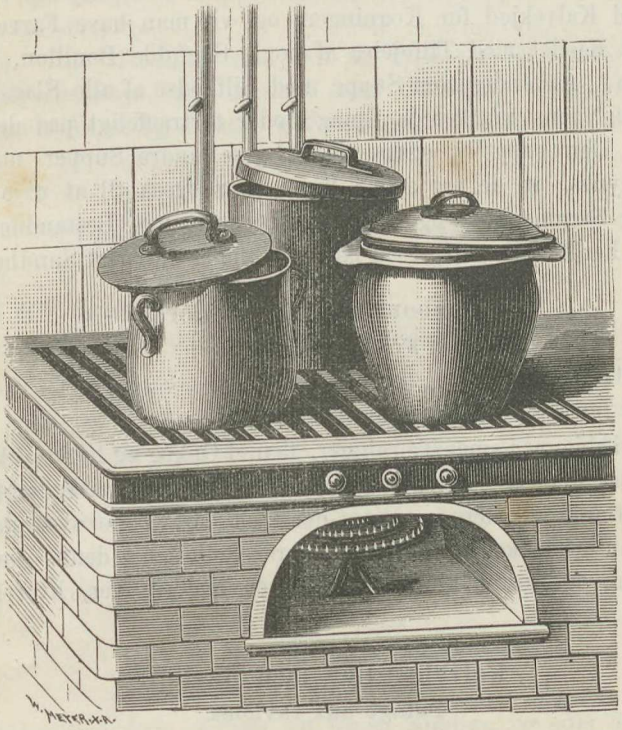


Fig. 33.

Kjødsuppe. *

Pot au feu.

5 Timer; til 10 à 12 Personer.

5 Pd. Oxekjød, 50 Kvint Lever, 2 Gulerødder, 3 Løg, 5 Purreløg, 1 Selleri, skaaret i Skiver, 2 Pastinakker, 2 Hvideroer, 1½ Skefuld Salt, 3 Nelliker.

Et Rødløg brunes næsten sort, dog uden at brændes. Kjødet, med 5 Potter Vand (haardt Vand maa ikke anvendes), sættes paa svag Ild og skummes omhyggeligt; ved begyndende Opkog tilsættes Leveren, de brunede Løg, Rødderne og Krydderierne. Derefter maa Suppen koge meget svagt

i 4 à 5 Timer; nu og da tilsættes lidt koldt Vand, og det fede afskummes omhyggeligt. Brødskiver og Rodfrugter efter Behag lægges i Suppeterrinen. Suppen hældes derover og serveres.

Anm. Kjødet og Rødderne anvendes som en Ret for sig. Det er derfor af Vigtighed at beregne Tiden, saa at Kjødet og Grønsagerne blive færdige paa samme Tid, naar Retten skal serveres. I Frankrig og Tyskland, hvor denne Suppe er en Nationalret, koges den i Lergryder, da man paastaar, at dette skal have Indflydelse paa dens Godhed; det er ogsaa dette, der har givet Anledningen til Navnet *pot-au-feu* (se Fig. 30). Ofte udgjør den Familiens hele Maaltid. Lerkarrene anvendes saa vel paa Grund af deres billige Pris i Sammenligning med Kobberkar, som ogsaa fordi de kan lade sig opvarme langsomt og ligeledes kun langsomt afkøles, saa at Varmen bliver jævnere. De udkræve ikke et saa stadigt Tilsyn, og der er ikke saa stor Fare for Ibrænding som ved Metalkarrene; de udkræve en om muligt endnu større Omhu ved Rengjøringen end disse. De egne sig udmærket til alt, hvad der skal koge langsomt og svagt, saa som til Stuvning af Kjød, Kjødsuppe, Ærter, Grød m. m., der udgjør Hovedsummen af en god Husmandskost.

I store Køkkener, hvor der udkræves mange Slags Gryder af forskjellig Form, foretrækker man emaillerede Kar, naar man ønsker at undgaa Kobberkar; men ogsaa der er man saa overbevist om Nytten af svag Kogning, f. Ex. af Kjødsuppe m. fl. Retter, at man for at undgaa Ildens alt for hurtige Indvirkning, anvender Gasflammer, naar saadanne Retter skulle tilberedes (se Fig. 33).

Fin Kjødsuppe.

Pot-au-feu des gourmets.

Til 10 Personer.

1 fed Høne, 5 Pund Oxebov, Kalve- og Oxeben, Kjødfars, revet Brød, hakket Persille, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 1 stort Løg spækket med Nelliker, 1 Purreløg, 1 Salathoved, en Smule (Haandfuld) Kørvel, 35 Kvint kogte Risengryn, $^1/_2$ Kvint Safran, Karrysauce, Bouillon.

Hønen gjøres ren og svides. Kjødfarsen blandes med halvt saa meget Brød, opløst i Bouillon og vel udpresset, samt Krydderier og hakket Persille, og det hele stoppes derefter i Hønen. Oxekjødet skjæres i Firkant, Benene tages fra, omvikles samt lægges i en Lergryde tillige med Kalve- og Oxebenene, lidt Salt og 4 à 5 Potter Vand, skummes og stilles ved Siden af Ilden. Efter 2 Timers Forløb lægges Hønen samt Grønsagerne i, og Kogningen fortsættes svagt, indtil Kjødet og Hønen ere færdige (skulde Hønen være færdigkogt før Kjødet, tages den op), og Bouillonen sies gjennem en Serviette; henimod 2 Potter af den hældes i en Kasserolle, blandes med Risengrynene og krydres med Saffran, flyttes hen paa svagere Ild, hvor Bouillonen koges, indtil Risengrynene ere færdigkogte og blandes med Bouillon, hvis det skulde vise sig nødvendigt. Naar Grynene ere færdige, bør Suppen være

en Smule jævn. Naar den skal serveres, hældes den op i Suppeterrinen. Oxekjødet lægges paa et Fad og garneres med endel af Grønsagerne. Hønen serveres paa et andet Fad og overhældes med lidt Karrysauce.

Suppe paa Oxehoved.

Soupe aux joues de boeuf.

4 à 5 Timer; til 10 Personer.

1/2 Oxehoved, Smør, 1 Skefuld Mel, 4 Gulerødder, 6 sønderskaarne Rødløg, 2 Sellerier, en Bouket, 4 Nelliker, 1 Theskefuld hel stærkt Peber, 1 Dessertskefuld Salt, Soya, Portvin.

Hovedet, der er gjort rent, lægges 10 Timer i Vand, Benene knuses, hvorefter det lægges i Kjedlen med den kjødfulde Side nedad; det skal koge svagt en Time med 1 1/2 Pot Vand; derefter hældes 4 Potter Vand paa, og Saltet tilsættes. Suppen koger nogle Minuter, skummes vel, Grønsager og Krydderier lægges i. Naar Kjødet er mørt, tages Hovedet op. Kjødet renses og skjæres i store Tærninger. Benene lægges igjen ned, og Suppen skal nu koge, indtil kun 3 Potter ere tilbage. Suppen sies, hvorefter der tilsættes Smør, Mel, 1 Skefuld Soya og et Glas Portvin. Kjødet lægges nu i; Suppen koger 15 Minuter og er da færdig til at serveres.

Suppe paa Oxehale. *

Potage aux queues de boeuf.

4 à 5 Timer; til 10 à 12 Personer.

2 Oxehaler, Smør, 1 Gulerod, 3 Rødløg, 1 Selleri, 1 Purreløg, Persille, Timian, Laurbærblade, 12 hele Peberkorn, 25 Kvint Mel, 1 Spiseskefuld Salt.

Oxehalerne skjæres over i Ledene; noget Smør lægges paa Bunden af en Kasserolle; Oxehalestykkerne lægges i tillige med Grønsager, Krydderier og 1/4 Pot Vand. Sættes over stærk Ild, omrøres lidt nu og da, indtil Kasserollens Bund er bedækket med en tyk, brun Jus; saa tilsættes Melet, der blandes vel deri, og Kasserollen fyldes med 4 1/2 Pot Vand, som krydres med Saltet og fra Tid til anden omrøres, indtil det kommer i Kog; Kasserollen flyttes da over paa svag Ild, skummes omhyggeligt, og man lader Suppen koge, indtil Oxehalestykkerne ere saa bløde, at Kjødet med Lethed slipper Benene; de tages da op og lægges i Suppeterrinen; Suppen, der ikke maa være alt for tyk, sies over den gjennem en Haarsie. En Selleri, der i Forvejen er kogt i Bouillon og skaaret i Stykker, lægges deri, og Suppen serveres.

Anm. Oxehalesuppe kan ogsaa gjøres klar; man udelader da Melet, og Grønsagerne serveres som til Juliennesuppe, men skaarne i en anden Form.

Klar Suppe paa Oxehale. *

Potage aux queues de boeuf clair.

4 à 5 Timer; 20 à 25 Personer.

5 Oxehaler, 6 Pund Oxekjød, 50 Kvint magert Flæsk, 15 Kvint Smør, 1/4 Pot Consommé, 3 Gulerødder, 2 Sellerier, 6 Løg, 1 Bouket, 6 Nelliker, 1 Blad Muskatblomme, 1 Spiseskefuld Salt, 2 Theskefulde Sukker, Kayenne.

Oxehalerne, Kjødet og Flæsket skjæres i Stykker og lægges i Kasserollen med Smørret, Consommeen, Nelliker, Muskatblomme og Salt, sættes en halv Time over svag Ild og omrøres fra Tid til anden. Naar der viser sig en gul Gelé paa Bunden, sættes Suppen over svagere Ild, indtil Geléen bliver brun, da tilsættes 10 Potter koldt Vand. Suppen sættes over noget stærkere Ild og koger 2 Timer under Skumning. Naar Halerne ere færdigkogte, tages de op og Suppen sies. De ikke kogte Grønsager skjæres i Strimler og bages i Smør og Sukker, lægges i Suppen og koges, til de ere færdige. Suppen krydres med lidt Kayenne og Sukker.

10 Minuter før den serveres, lægges en Bouket og Halestykkerne i. Inden Suppen serveres, optages de Krydderier, der ere blevne lagte sidst ned. Serveres meget varm.

Tirsdagssuppe. *

Til 8 Personer.

Afkog af kogt Flæsk eller salt Kjød, 1 1/2 Pægl Perlegryn, Gulerødder, Pastinak, Persillerod, Kartofler, 3/4 Pot Mælk, Ingefær, Peber.

Grynene sættes over Ilden med Afkoget, der spædes med Vand, til det har en passende Grad af Salthed. Naar Grynene næsten ere kogte, lægges Rødderne i, skrællede og skaarne omhyggeligt, og lidt derefter Kartoflerne, skrællede raa og vel vadskede. Naar Kartoflerne ere kogte, tilsætter man 3/4 Pot Mælk, hvori man har pisket en Skefuld Mel, hvis man anser det nødvendigt, og, om man saa vil, finthakket Persille, hvorefter den koges i 5 Minuter.

Anm. Vil man have Suppen endnu bedre, piskes 1/4 Pot god Fløde i Suppeterrinen.

Suppe paa Svineøren.

Soupe aux oreilles de porc.

Til 6 Personer.

3/4 Pund Skinke, 2 à 3 Svineøren, Gulerødder, Løg, Purre, Selleri, 1 Bouket, Smør, 3 Theskefulde Mel, en Smule Kayenne, 1/8 Pot Madeira, 1/4 Pot hvid Vin, 2 1/2 Pot Bouillon.

Ørerne svides, koges 20 Minuter i meget Vand, hvorefter man lader dem løbe af og dypper dem i koldt Vand. Grønsagerne hakkes, bages med Smør, overgydes med hvid Vin og Bouillonen; derefter faa de et Opkog, og Bouketten samt Ørerne lægges i og koges ved Siden af Ilden, indtil de ere færdige; Bouillonen sies da, og det fede afskummes.

Melet samt 30 Kvint Smør bages uden at brunes, spædes med

Bouillonen, koges og sættes hen ved Siden af Ilden, hvorefter et Stykke Skinke lægges deri og koges svagt i 3 Kvarter. Derpaa afskummes det fede, Bouillonen sies, Kayenne og Madeira sættes til tillige med Ørerne, der ere skaarne i smaa Stykker. Koges nogle Minuter og serveres. Denne Suppe bliver anset for god.

Suppe paa Faarehals. *

F. Soupe au cou de mouton. Eng. Mutton broth.

Til 12 Personer.

3 à 4 Pund Faarehals, 4 Rødløg eller endnu bedre Purreløg, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 4 Nelliker, 1 Bouket, 25 Kvint Perlegryn, 2½ Pot Vand.

Man kan anvende hvilket som helst Stykke Faarekjød, men i Almindelighed vælges Halsstykket. Kjødet lægges i Kasserollen, efter at Benene først ere blevne knuste, tillige med Bouketten og Halvdelen af de rensede Rødder; Vandet fyldes paa, Kasserollen sættes over Ilden og faar et Opkog; den skummes og flyttes derpaa hen paa en svag Ild, hvor man lader den koge svagt i 3 Timer.

Undertiden koges Grynene særskilt, omtrent 2 à 3 Timer, eller til de ere næsten færdige; da tilsættes den anden Halvdel af Rødderne, smukt skaarne i smaa Tærninger; Suppen sies gjennem en Haarsigte og koges svagt sammen med dem omtrent 1 Time, eller indtil Rødderne og Grynene ere fuldstændigt færdigkogte, hvorefter Suppen kan serveres.

Kjødet kan skjæres i smukke Stykker og serveres enten i Suppen eller særskilt, enten med Smørsauce og Persille eller med Løgsauce.

Anm. Denne Suppes Godhed beror væsenligst paa dens fuldstændige Slimethed, hvorfor man bør give Grynene god Tid til at svulme op.

Suppe paa Faarehoved.

Eng. Sheep's-head soup.

Til 10 Personer.

Faarehoved, Faarefødder, 3 Potter Bouillon, 25 Kvint Perlegryn, ⅛ Pot gule Ærter, Selleri, Smør, Mel, Persille, hvidt Peber, Salt, Soya.

Faarehovedet og Fødderne rengjøres med største Omhu, Ulden afsvides vel med et gloende Jern, hvorefter de kløves og børstes; Hjernen tages ud. Hovedet og Fødderne lægges i Vand 1 à 2 Dage, hvorefter de koges svagt og saa længe, at Kjødet bliver fuldkomment mørt; det sønderskjæres da i Stykker af ½ Tommes Længde, ½ Tommes Brede, og koges sammen med Sellerierne, indtil disse ere blevne som Mos. Kjødet tages op, og det øvrige presses gjennem en Sigte. Undertiden koges Grynene 4 à 5 Timer i Vand, indtil de blive aldeles bløde; de blandes derpaa med Bouillonen og Ærtepuréen, som jævnes med Smørret, Melet og Krydderierne. Kjødet af Faarehovedet lægges derefter i Suppen, som

bør staa en Tidlang og trække over svag Ild, hvorefter den er færdig til at serveres.

Hjernen enten panerer man og steger i Friture, hvorpaa den serveres særskilt, eller ogsaa laver man med noget Fars smaa Boller af den; de koges og lægges i Suppen.

Anm. Naar man er saa behændig, at man med et gloende Jern kan afsvide Ulden uden at Skindet tager nogen Skade deraf, skal Suppen faa en særdeles behagelig Smag deraf.

Opskriften paa denne skotske Suppe er godhedsfuldt meddelt af en Amatør, der er en kompetent Dommer i dette Slags Sager.

Skotsk Suppe. *

Eng. Hotch-potch.

Til 10 Personer

6 à 7 Pund Faarebryst, Smør, Mel, 4 1/2 Pot Oxebouillon, 4 Gulerødder, 1 Hvidero, 1 Selleri, 1 Pastinak, 10 Løg, 2 Blomkaalshoveder, 3/4 Pot grønne Ærter, Jordartiskokker, 1/8 Pot Sherry, 2 Theskefulde Salt, 1/4 Theskefuld hvidt Peber.

Faarebrystet knækkes og halvkoges i Bouillonen, tages op og skjæres i Stykker af et halvt Hønseægs Størrelse, som derefter lægges i en Kasserolle tillige med 1 Pot af samme Bouillon, Salt, hvidt Peber, 2 Theskefulde Mel og 4 store Løg, der ere skaarne i Skiver, og koges dermed indtil Kjødet er mørt og af lysebrun Farve, og Bouillonen fuldstændig indkogt; rystes ofte under Kogningen, men omrøres ikke. Særskilt brunes Gulerødder, Hvidero, Selleri, Pastinakker, skaarne i Tærninger eller Strimler og 3 flækkede Løg, spædes med Bouillon og koges fuldstændigt deri. I saltet Vand koges Blomkaalshovederne, grønne Ærter og 2 Jordartiskokker, der siden lægges til de øvrige Rødder. Suppen befries omhyggeligt for alt Fedt, hældes paa Grønsagerne og jævnes med lidt Mel, opløst i koldt Bouillon; det faar altsammen et Opkog, Løgene fjernes, Sherryen sættes til, og Suppen serveres meget varm med et Par Stykker af Kjødet i hver Tallerken.

Anm. Denne fortræffelige Suppe kan ogsaa tilberedes med Æggeblommer. Ønsker man en endnu stærkere krydret Smag, kan man sætte en Smule Kayennepeber til.

Karrysuppe.

Mulligatawney.

3 à 4 Timer; til 12 à 15 Personer.

8 Pund Kalvekjød, 1/2 Pund magert Flæsk, Oxehale, noget Vildt, 1/2 Pund Mel, Smør, 1 Gulerod, 3 Løg, 1 Purre, 1 Selleri, 6 Æbler, Persille, 2 Spiseskefulde Karry, Laurbærblade, Muskatblomme, Timian, 6 Nelliker, 1/2 Theskefuld Peber, 1 Theskefuld Sukker, 2 Theskefulde Salt, 5 Potter Vand.

I en Kasserolle, der er smurt med Smør, lægges det sønderskaarne Kjød, Flæsket, Melet og Grønsagerne samt 1/4 Pot Vand; det koges over

frisk Ild, til en brunlig Gelé viser sig paa Bunden; da hældes Vandet paa, og Krydderierne lægges i. Man lader Suppen faa et Opkog, hvorefter den flyttes hen over svag Ild, hvor man lader den staa $2^1/_2$ à 3 Timer. Den sies gjennem en Haarsigte. I Suppen lægges smukt skaaret Kjød af kogt eller stegt Vildt, Høns, Kalvekjød eller Oxehale; om man vil, ogsaa særligt kogte Risengryn.

Anm. Denne Suppe, der er meget afholdt i England, er kjendt under det indiske Navn *Mulligatawney* eller Pebervand.

Engelsk Kjødsuppe.

Potage à la Marcus Hill.

2 à 3 Timer; til 12 à 16 Personer.

4 Pund Kalveskank, $^1/_2$ Pund magert Flæsk, 15 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde Mel, 5 Potter enkel Bouillon, 3 Gulerødder, en Hvidero, 2 Løg, 3 Salathoveder, 2 Agurker, 1 Pot fine grønne Ærter, Kørvel, Dragon, 1 Theskefuld Salt, 2 Theskefulde Sukker.

I en Kasserolle, der er smurt med Smør, lægges Kjødet (Oxekjød eller Faarekjød kan ogsaa anvendes), Flæsket, Rødderne og $^1/_4$ Pot Bouillon; koges paa frisk Ild under flittig Omrøren. Naar en lys Gelé viser sig paa Bunden, hældes Bouillonen i — har man ikke Bouillon, da Vand; Kasserollen sættes hen over svag Ild, hvor man lader Suppen koge 1 Time, hvorved den koger ind til lidt over 3 Potter. Suppen skummes omhyggeligt.

Man vadsker Grønsagerne og lader dem løbe af, hvorefter man skjærer dem fint og lægger dem med 15 Kvint Smør i en Kjedel over livlig Ild, indtil der kun er meget lidet vaadt tilbage; da rører man Melet i med stor Omhyggelighed. Suppen og Ærterne hældes i, skummes og koges til de ere møre. Suppen krydres med 2 Theskefulde Sukker og 1 Theskefuld Salt.

Anm. Denne Suppe er meget god og bibeholder Grønsagernes Smag.

Kjødsuppe uden vaadt. *

Potage à la Wrexham.

6 à 7 Timer; til 3 à 4 Personer.

$1^1/_4$ Pund benfrit Oxekjød, alle Slags Grønsager, som Aarstiden tillader.

Kjødet skjæres i smaa Stykker og lægges uden noget Vand i en Krukke; alle Slags vel rensede Grønsager lægges deri, hvorpaa Krukken overbindes med Blære; den sættes i en varm Ovn eller i Mangel deraf i en dyb Kasserolle med kogende Vand. Naar Suppen sies, krydres den med Peber og Salt. Den kan ogsaa serveres med Kjødet og Grønsagerne og giver i Almindelighed tilstrækkelig Suppe til 3 à 4 Personer. Denne Suppe er ikke klar.

Hvid Suppe. *

7 à 8 Timer; til 15 Personer.

6 Pund Oxekjød uden Ben og Fedt, 7 Pund Kalveskank, 1 Skive magert Flæsk, 2 Franskbrød, 25 Kvint søde Mandler, 1/2 Pot Fløde, 5 Løg, 4 Nellikker, Persille, Kørvel, Dragon, 2 Laurbærblade, lidt helt Peber, Salt.

Oxekjødet sættes over Ilden med 7 Potter Vand og man lader det koge sagte, indtil al Saft og Kraft er trukket ud af det; da tages Kjødet op. Suppen sies og sættes atter over med Kalvekjødet, Flæsket og Grønsagerne. Suppen koger paany, indtil ogsaa dette Kjød er udkogt; det tages da op. Suppen sies og man lader den staa til næste Dag, da det fede og Bundfaldet omhyggeligt fjernes.

Krummen af Franskbrødet samt de skoldede og stødte Mandler, Fløden og lidt af Suppen sættes over Ilden, hvor man lader det koge sagte i 10 Minuter under jævn Omrøren; man driver det derpaa gjennem en Haarsigte med en Træske og blander det med den øvrige Suppe.

Naar den skal serveres, faar den et let Opkog under Omrøren, men aftages da strax, da den ellers let kan skilles. Naar denne Suppe tilberedes omhyggeligt, er den meget velsmagende.

Enkel hvid Suppe. *

Til 10 Personer.

8 Pund Kalveskank, 15 Kvint Smør, Mel, 3 Æg, 1/4 Pund Risengryn, 1/2 Pot Fløde, Makaroni, 6 store Rødløg, skaarne i Skiver, 1 Selleri, Muskatblomme, 1 Theskefuld helt hvidt Peber, Salt.

En Kalveskank eller en Bov, hvor det meste Kjød er bortskaaret og Benet knust, sættes over Ilden med 5 1/2 Pot Vand samt Grønsagerne, Risengrynene og Krydderierne med Undtagelse af Saltet. Suppen indkoges langsomt til det halve, sies og stilles hen til Afkøling; det fede fjernes. Naar den skal serveres, faar den et Opkog med Smørret, æltet med Melet, samt Fløden; derpaa tilsættes Æggeblommerne, der piskes godt ind i Suppen, men ikke maa koge; Salt sættes til. I Suppeterrinen lægges Makaroni eller Nudler, der ere kogte i Forvejen.

Vil man have stærkere Smag paa Suppen, kan der tilsættes Supperødder ved den første Kogning eller ogsaa lidt Ansjosessens.

Anm. Denne Suppe maa i al sin Enkelhed undertiden gaa for *Soupe à la reine.*

Engelsk Skildpaddesuppe.

Potage tortue clair à l'anglaise.

1 Skildpadde, Kjød af Oxe og Kalv, 3/4 Pund Skinke, 1 Høne, Løg, Gulerødder, Selleri og Persillerødder, Bouket, Krydderiextrakt, Nelliker, Peber, Salt, 1/4 Pot Madeira, 2 Flasker hvid Vin, Bouillon, 3 à 4 Citroner.

Skjøndt denne Suppes Rygte er verdensbekjendt, anvendes den dog mest i England og Amerika.

Den kan kun tilberedes af Havskildpadder, der bør være saa frisk fangede som muligt, thi, skjøndt de kunne leve temmeligt længe uden at opholde sig i Vandet, blive de dog mindre gode, jo længere denne pinlige Tilværelse vedbliver, der strider aldeles imod deres Natur.

Skildpadden lægges op paa et skraanende Bord eller Brædt og Halsen trækkes med en Snor saa langt ud som muligt, hvorpaa man skjærer Hovedet af. Er Skildpadden stor, behøver Blodet 10—12 Timer til at løbe af; derpaa aabnes den med en Kniv, hvis Eg stikkes ind mellem Bug- og Rygskallen. Lufferne, Halsen og Halen afskjæres saa lange som muligt; derpaa udtages først Indvoldene, derpaa Kjødet og Benene, endelig Fedtet, der sidder fast paa Skallen.

Bug- og Rygskallen skjæres i store Firkanter, som koges nogle Minuter, til den fine Yderskal kan fjernes. Lufferne, Halen og Hovedet behandles paa samme Maade; det hele koges i Vand til Kjødet kan løsnes fra Benene, som sættes til Side til Servering. Det grønlige Fedt skoldes med Vand og koges derpaa 3 Kvarter med Vin og Bouillon; det rødlige Kjød koges mørt i Bouillonen, men serveres ikke.

Til en Skildpadde paa 60 Pund bruges omtrent 40 Pund Oxe- og Kalveskank, som brunes i Smør eller godt Fedt i en stor Kjedel sammen med 8 Løg, 2 Gulerødder, 2 Sellerier, 2 Purrer, lidt Timian og 3 Laurbærblade, nogle Peberkorn og Nelliker, hvorefter den opspædes med Bouillonen, hvori Skildpadden er kogt, med Tilsætning af Salt.

Efter 5 Timers Kogning tages Kjødet op, og Suppen sies igjennem en fin Sigte.

Nogle Timer før Middagen serveres, slaas rigeligt 4 Potter af Skildpaddebouillonen (beregnet til 12 Personer) i en Kasserolle, hvori der derpaa lægges en Høne, brunet sammen med Kraasen, 3 Pund magert Kalvekjød i firkantede Stykker, $^1/_4$ Pund Skinke, Rødder, sønderskaarne Grønsager, Krydderier og Persille. Dette faar et Opkog, flyttes hen over svagere Ild, $^1/_4$ Pot Madeira sættes til, og Kogningen fortsættes 1 Time; Suppen bør da være klar som en Consommé, men ambrafarvet. Den skummes da og sies gjennem Sigte i en anden Kasserolle; den blandes med den nødvendige Mængde Skildpaddekjød samt Lufferne, skaarne i Tærninger. Naar Suppen har kogt hermed 12 à 15 Minuter, tilsættes der lidt Kayenne, et Glas Krydderiextrakt og noget af Skildpaddefedtet, skaaret i Tærninger. Suppen hældes op i Suppeterrinen. Der serveres Citronskiver dertil.

Krydderiextrakten beredes paa følgende Maade: I en Kasserolle lægges 1 Kvint tørret Timian, 1 Kvint Basilika, 1 Kvint Merian, der over hældes rigeligt $^1/_4$ Pot kogende Madeira; koges 5 Minuter og sies igjennem en Sigte i Suppen. Suppen garneres med Fiske- samt Æggeboller.

Skildpaddesuppe (dansk).

Skildpadden behandles paa samme Maade som den foregaaende med Hensyn til Kogning, men da Suppen er jævn, er Tillavningen saaledes: I en Kasserolle brunes $^1/_2$ Pund Smør med $^1/_2$ Pund røget Skinke, 5 Løg, 1 Selleri, 1 Purre, alt skaaret i Stykker, samt 1 Theskefuld Peberkorn, lidt Nelliker, Timian, Merian og 2 Laurbærblade; deri blandes $^1/_4$ Pund Mel. Naar det er godt blandet, tilføjer man 4 à 5 Potter af Skildpaddebouillonen, $^1/_8$ Fl. Rom, $^1/_2$ Fl. Madeira eller Sherry; det røres over Ilden til det koger, og sættes til Side for at koge langsomt 1 Time og skummes godt. Krydres med Salt og Sukker efter Smag og sies i en Kasserolle. Kjødet af Skildpadden skjæres i passende Stykker og opvarmes deri.

Suppen garneres med Fiske- og Æggeboller. *P. S.*

Suppe af henkogt Skildpadde. *

Soupe tortue vraie.

Til 8 Personer.

1 Daase henkogt Skildpadde, 1 Høne, 1 Kalveskank, et Stykke Skinke, Smør, smaa Løg, et Stykke Selleri, en Bouket, Persille, nogle Peberkorn, Merian, Timian, Basilika, 1 Skefuld Arrowrot eller Mel, Kørvel, Kayenne, $^1/_4$ Pot Madeira, $^1/_4$ Pot hvid Vin, $2^1/_2$ à 3 Potter Bouillon, 1 Citron.

Hønen svides, gjøres ren, skjæres i Fjerdedele og lægges i en Kasserolle tillige med Leveren, Halsen, Kroen, Flæsket, det ituskaarne Kalvekjød, Løgene og et Stykke Smør. Bages indtil Kjødet faar en smuk Farve; krydres, bestrøs med Melet, koges to Minuter, spædes med den hvide Vin og Bouillonen, hvorefter Bouketten, Persillen, Sellerien og Peberet lægges deri. Suppen skummes, faar et Opkog, tages af Ilden og sættes saa meget til Side, at den kun koger ganske svagt. En Daase henkogt Skildpadde aabnes, varmes i Vandbad og heldes op i en Sigte; det tynde blandes med Suppen sammen med Krydderierne og $^1/_8$ Pot Madeira, hvorefter Laaget lægges paa; Skildpaddekjødet skjæres derimod i smaa, lige store Stykker, der varmes i en Kasserolle med lidt af Suppen; Resten af Madeiraen samt lidt Kayenne sættes til. Suppen faar et Opkog og sies i Terrinen, hvorpaa Skildpaddekjødet samt Saften af en Citron tilsættes. Vil man gjøre Suppen finere, kan man tilføje smaa Frikadeller af Kalve- eller Hønsekjød eller ogsaa hakkede Trøfler. Suppen serveres meget varm.

Uægte Skildpaddesuppe. *

Potage fausse tortue.

3 à $3^1/_2$ Time; til 25 Personer.

Hovedet af en fed Kalv, Queneller, stærk Bouillon, henimod $^1/_4$ Pot Sherry, haardkogte Æg, 2 Gulerødder, 3 Rødløg, Hvidero, 1 Selleri, Peber, Ingefær, Kayenne, Sukker, Salt.

Bouillon koges af Kalvehovedet og Grønsagerne med Undtagelse af Løgene, krydres med Salt, Peber og Ingefær, skummes omhyggeligt og

sies. Der tilsættes anden, stærk Bouillon, kogt paa Oxe- eller Kalvekjød, og det hele faar et Opkog. Løgene hakkes først, brunes i Smør og Mel, Bouillonen tilsættes med lidt branket Sukker, en Smule Kayenne, lidt Sukker samt noget Sherry.

Den serveres med Stykker af Kalvehovedet, Queneller og haardkogte Æggeblommer. Æggeblommerne, der oprindeligt skulde forestille Skildpaddeæg, kunne udelades, og der er sikkert ingen, der vil savne denne tunge Ballast.

Suppe paa Kalvehoved.

Potage à la Gresham.

2 à 3 Timer; til 25 Personer.

2 Kalveskanke, 1 Kalvehoved, 2 Pund magert Flæsk, Smør, $^1/_2$ Pund Arrowrotmel, 10 Potter enkel Bouillon, 1 Flaske Madeira, 2 Hvidroer, 3 Løg, 1 Purreløg, 2 Sellerier, 1 Bouket, Merian, Basilika, Sukker, Salt.

Kjødet af Kalveskankene tillige med Flæsket skjæres i Tærninger og lægges med Grønsagerne, Krydderierne og $^3/_4$ Pot enkel Bouillon i en Kasserolle, der er smurt med Smør. Koges sagte i 20 Minuter; 9 Potter enkel Bouillon tilsættes, faar et Opkog, et halvt, skoldet Kalvehoved lægges deri og koges $2^1/_2$ Time. Kalvehovedet optages og stilles hen til Afkøling, Suppen sies og sættes over Ilden. Arrowrotmelet blandes med 1 hel Flaske Madeira, der er indkogt til det halve, og $^1/_4$ Pot kold Bouillon hældes i Suppen, der nu faar et Opkog under Piskning og en derpaa følgende Kogning i 20 Minuter. Suppen skummes omhyggeligt, sies, krydres med lidt Sukker og Salt. Kalvehovedet skjæres i Stykker af en Kvadrattommes Størrelse, uden Fedt, hvilke derpaa lægges i Suppeterrinen. Suppen hældes derover og serveres.

Denne Suppe, som er meget fin og velsmagende, bør være temlig tyk.

Suppe paa Kalvenyre. *

Potage aux rognons de veau. Russisk Ret.

Til 12 Personer.

2 stegte Kalvenyrer, Smør, 4 Æggeblommer, 3 Potter Velouté eller ogsaa jævn Kalvebouillon, $^1/_4$ Pot Fløde, 25 Kvint Løg, 2 Lageagurker, skaarne i Tærninger, 20 Stykker skrællede og kogte Oliven, 5 Kvint sure Agurker, skaarne i Skiver, 12 smaa Champignons.

Løgene skjæres i fine Tærninger og bages i Smør; naar det hele har antaget en lysebrun Farve, lægges Kalvenyrerne i, ligeledes skaarne i Tærninger og bages nogle Minuter i Smørret; men de maa ikke blive for brune; de lægges derefter paa et Sold, saa at Fedtet kan løbe af. Alle de færdigbehandlede og ituskaarne Sager lægges i Suppeterrinen. Velou-

téen, der ikke maa være for tyk, faar et Opkog, tilsættes med Æggeblommerne og Fløden samt hældes kogende i Terrinen, hvorefter den strax serveres.

Suppe paa Kalvehale.

Tilberedes ganske som Oxehalesuppe, naturligvis med Anvendelse af Kalvehale i Stedet for Oxehale. Den er næsten finere end Oxehalesuppen og derhos ret nærende.

Hønsekjødsuppe. 1. *

Eng. Cocky-Leeky.

3 Timer; til 8 Personer.

1 Hane, 2 Potter Kalvebouillon, 12 udsøgte Purreløg, 50 Kvint kogte Risengryn, stødt Peber, Salt.

Hanen koges svagt 3 Timer i Bouillonen; naar den er helt kogt, skjæres den i nette Stykker, som opbevares mellem to Fade, saaledes at de ej blive tørre. Løgene skjæres i Stykker af en Tommes Længde, koges for sig 2 Timer og lægges derefter i Bouillonen tillige med Risengrynene, krydres med Peber og saltes, hvis det anses for nødvendigt. Det hele faar nu et Opkog, hvorefter Hønsekjødet lægges i. Suppen serveres meget varm.

Hønsekjødsuppe. 2. *

3½ Time; til 5 Personer.

1 Høne, Smør, Mel, Risengryn eller smaa Makaroni, 2 Æggeblommer, Persillerod, Skorzonér, Asparges eller Jordartiskokker, Muskatblomme, Sukker, Salt.

Hønen gjøres ren og pudses omhyggeligt og lægges et Kvarterstid i Vand, for at den Bismag skal tabe sig, der ofte er ejendommelig for Høns; den sættes derpaa over Ilden med Vand og lidt Salt og koges en halv Times Tid. Suppen sies og jævnes med Mel og Smør. Hønen og en Theskefuld Smør kommes i, og Suppen koger nu langsomt 3 Timer i tillukket Gryde; en halv Time efter Jævningen med Smør og Mel lægges Rødderne i. Naar der skal serveres, piskes de to Æggeblommer samt lidt Sukker deri, og Muskatblommen tilsættes. Suppen maa ikke være tynd, men heller ikke tyk som Vælling. Kogte Asparges og Risengryn eller Makaroni lægges i, naar Suppen skal serveres.

Suppen kan ogsaa jævnes med Krebsesmør og serveres med Krebsefrikadeller. Kan man ikke skaffe Asparges, kan denne Suppe ogsaa serveres med Jordartiskokker, og er ogsaa da ganske god.

Suppe paa Hønselever. *

Potage à la Camerani.

Hønselevre, jo flere desto bedre, Smør, Makaroni, Parmesanost, Gulerødder, Pastinakker, Selleri, Purreløg, Persille, Bouillon, Peber, Salt.

Hønselevrene og Grønsagerne hakkes fine, hver for sig. Grønsagerne bages med tilstrækkeligt Smør, og først da tilføjes de hakkede Levre, der ikke kunne taale en saa stærk Varme. Makaroni koges i Bouillon og krydres med Peber og Salt. I den Suppeterrin, man vil benytte, lægges et Lag af det hakkede, et Lag Makaroni, et Lag reven Parmesanost, og saa fremdeles, indtil den er $^3/_4$ fuld. Den sættes derpaa i en Kjedel med kogende Vand og koger her sagte under Paagydning af Bouillon; den serveres med ristet Brød.

Anm. Denne Suppe regnes til de bedste.

Suppe paa Kalkunkraaser. *

Potage aux abattis, clair.

Til 12 à 14 Personer.

Kraaserne af 3 Kalkuner, 7 à 8 Purreløg, en Stilk Kørvel, $^1/_4$ Pot Sauterne eller Madeira, 4$^1/_2$ Pot Kalvebouillon. Croûtons af Brød.

Bouillonen faar et Opkog, og de blancherede Kalkunkraaser, undtagen Levrene, lægges i. Vinen hældes paa og Kogningen fortsættes over middelstærk Ild. Det hvide paa Løgene fuldkoges i meget lidt vaadt, skjæres itu og lægges i Suppeterrinen tillige med de pudsede og sønderskaarne Kraaser samt de kogte Levre. Suppen skummes og sies, hældes over dem gjennem en Serviette, og Kørvelen lægges deri.

Croûtons serveres til Suppen.

Engelsk Suppe paa Kalkunkraaser.

Potage aux abattis à l'anglaise.

Til 8 Personer.

3 Kalkunkraaser, 4$^1/_2$ Pot jævn Kalvebouillon, lidt Kayenne.

Naar Kalvebouillonen er færdig og fuldkomment velsmagende, slaas den i Suppeterrinen gjennem en Sigte. Kalkunkraaserne koges med Bouillon, pudses og lægges i Suppen tillige med en Smule Kayenne.

Suppe paa Gaasekraaser.

Til 8 Personer.

2 vel rensede Gaasekraaser, 1 Faarehals, Smør, Mel, Løg, 1 Gulerod, Persille, $^1/_8$ Pot Fløde, Soya, Nelliker, Salt, Kayenne.

Kraaserne lægges Dagen før de skal anvendes i en Krukke eller glaseret Jerngryde med Salt, Peber, Nelliker og 1$^1/_2$ Pot Vand, og sættes i en varm Ovn, indtil de ere fuldkomment møre. Den følgende Dag, naar

de ere blevne afkølede, bør det hele danne en Gelé, og det fede aftages da. Til denne Gelé sættes saa meget Bouillon — kogt paa Faarehalsen og Grønsagerne — som anses nødvendig. Suppen faar et Opkog, jævnes med Smør og Mel, Soya og lidt Kayenne; sidst hældes Fløden i. Gaasekraaserne skjæres i smaa Stykker og lægges i Suppen.

Sort Suppe.

1½ à 2 Timer; til 24 Personer.

Kraaser og Blod af 4 Gæs, 20 Kvint Hvedemel, 1 Pund Kathrineblommer, Æbler, Portvin, Laurbærblade, Nelliker, stærkt Peber, Ingefær, ¼ Pund Smør, Sukker, Salt.

Halse, Vinger og Ben afhugges, skoldes og skylles. Indvoldene udtages, Tarmene renses og vikles omkring Benene; Kroerne og Hjerterne skjæres i Stykker og lægges tillige med det øvrige Gaasekraas og Krydderierne i en Kasserolle med koldt Vand og koges med Laaget paa. Naar man mærker, at Kjødet er mørt, tages det op, og Afkoget sies. I en Kjedel koges Kathrineblommerne i Vand med lidt Sukker. 6 Potter af den Bouillon, hvori Gaasekraaserne ere kogte, tilsættes; naar den koger, tilsættes Gaaseblodet, hvori man i Forvejen har pisket Melet og 1½ Pot kold Gaasebouillon. Suppen piskes flittigt, indtil den er kommen rigtigt i Kog. Da lægger man alle Kraaserne deri — hertil høre ogsaa Gaasepølserne (se Pølse) —, Kathrineblommerne, de skrællede, kogte og ituskaarne Æbler, samt lidt Sukker, Eddike og Salt. Suppen maa koge, indtil Æblerne ere bløde; der tilsættes da lidt Portvin eller Madeira, og Suppen serveres.

Anm. Vil man opbevare sort Suppe, bør den hældes op i saa store Krukker, som man mener at kunne faa Anvendelse for hver Gang. Gaasekraaser og Frugt tilsættes hver Gang Suppen skal anvendes.

Suppe paa Ænder.

Potage de canards à la polonaise.

1½ Time; til 12 Personer.

2 omhyggeligt rensede Ænder, 1¼ Pund Oxekjød, ¼ Pund Smør, 2 Gulerødder, 25 Kvint Persillerod, 25 Kvint Sellerirod, 1 Bouket, 2 Purrer, 1 Løg, 4½ Pot Bouillon.

Ænderne koges møre i Bouillon sammen med Krydderierne og Grønsagerne, med Undtagelse af Persilleroden, Løget og Selleriroden, der først skjæres som til Juliennesuppe og bages i Smør. Naar Ænderne ere færdige, tages de op, Kjødet løsnes fra Benene og skjæres i smukke Skiver; det fede afskummes omhyggeligt, og Suppen klares ved at tilsætte Oxekjødet, der bør være aldeles frit for alt fedt. Suppen sies og serveres med Andekjødet samt med Grønsagerne hele eller drevne gjennem en Sigte.

Synes man om det, kan man jævne Suppen med Æggeblommer.

Suppe paa Hare.

Potage de lièvre à l'anglaise.

2½ Time; til 18 à 20 Personer.

En ung Hare, 50 Kvint Faarekjød eller ogsaa magert Flæsk, 50 Kvint Smør, 10 Kvint Kartoffelmel, 7½ Pot enkel Bouillon, 1 Glas Portvin, 4 Sellerier, 2 Blade Muskatblomme, 20 Peberkorn, 4 Nelliker, Sukker, Salt.

Haren skjæres i 8 à 10 Stykker og steges med Smør og Krydderier over jævn stærk Ild i 20 Minuter; naar Harekjødet begynder at stivne, strøs Kartoffelmelet derover, og Harestykkerne rystes godt. Flæsket, der er skaaret i Tærninger, Consommeen og rigeligt en Pot Vand tilsættes, hvorefter man lader det hele koge i 2 Timer eller indtil Kjødet er mørt; det tages da op, og Suppen sies. Selleri, der er skyllet omhyggeligt, skjæres i Tærninger, bages i Smør og Sukker, noget af Bouillonen sættes til, og Sellerien koges, indtil den er mør. Suppen opvarmes, Kjødet skjæres i Tærninger og lægges i Suppeterrinen sammen med Sellerien. Suppen tillige med Portvinen hældes derover, og der sættes saa meget Sukker og Salt til, som man finder heldigt.

Anm. Med Kartoffelmel bliver Suppen klar og tynd og faar en meget ren Smag. Foretrækker man en mere fyldig Suppe, tager man i Stedet herfor 35 Kvint Hvedemel, og i Stedet for Vand en Flaske rød Bordeauxvin, hvorimod man udelader Portvinen; iøvrigt er Fremgangsmaaden aldeles uforandret, saaledes som oven for beskrevet.

Jægersuppe.

Potage chasseur.

Til 6 à 8 Personer.

3 Agerhøns (Raphøns), ½ Skinke, ¼ Pd Smør, Mel, 1 stor Gulerod, 1 Persillerod, 1 Selleri, Asparges, 3 Potter Bouillon, ½ Pot Jus, ½ Flaske Rhinskvin, ½ Flaske Madeira, Kayenne.

Rødderne skjæres i Stykker tillige med nogle Skiver mager Skinke. Smør og Mel bages over Ilden, indtil der begynder at danne sig Skum; der tilsættes da god Bouillon og saa meget Jus, at Suppen faar en lysegul Farve; Rhinskvinen hældes i, og Suppen koger en halv Time. Imidlertid steges Agerhønsene, men saaledes, at Saften bliver i dem og de ikke blive tørre; deres Brystkjød skjæres i fine Skiver, det øvrige Kjød og Benene stødes fint og blandes i Suppen, der er siet gjennem en Haarsigte; man lader den faa endnu et Opkog og presser den paany gjennem Haardug. Madeiraen, Salt og lidt Kayennepeber tilsættes.

Denne Suppe serveres med Agerhønsekjødet og kogte Aspargeshoveder.

Suppe paa Kramsfugle. *

2 Timer.

Kramsfugle, Smør, Mel, Bouillon, Selleri, Løg.

For hver Person tages en Kramsfugl. De steges møre i lukket Kar med rigeligt Smør og lidt Salt. Brystkjødet skjæres i fine Strimler. I

det Smør, hvori Fuglene ere blevne stegte, brunes Grønsagerne og de i Morter fint stødte Skrog samt lidt Mel. Derefter tilsættes god Bouillon eller Vand, hvormed man lader det koge langsomt 1 Time. Suppen sies, hvorpaa man giver den endnu et Opkog; den serveres med Brystkjødet.

Spansk Suppe.

Brun Bouillon, Levninger af Vildt, Kastanier, Smør, Mel, Profiteroller.

Levningerne af Vildtet tillige med Benene stødes, brunes med Tilsætning af Mel og Smør samt en temmelig stor Mængde pillede Kastanier; koges i Bouillon og sies. Suppen serveres med Profiteroller og særligt brunkogte Kastanier, kogte i Jus.

Julienne. *

Potage à la Julienne.

Den Suppe, som overalt er kjendt under dette Navn, er en klar Suppe, der ogsaa beredes uden Consommé, idet der da anvendes Vand i Stedet for, men med Iagttagelse af Grønsagernes traadfine Ituskjæring og omhyggelige Bruning, hvad der er karakteristisk for denne Suppe.

Til 12 à 14 Personer.

5 Potter Consommé, 1 Salathoved, 6 Blade Syre, 3 Gulerødder, 3 Roer, 2 Løg, 2 Purrer, 1 Selleri, Kørvel, 25 Kvint Smør, 1 Theskefuld Sukker.

Grønsagerne vadskes omhyggeligt, Gulerødderne skjæres i tynde, brede Skiver, skjæres derpaa tværs over i tynde Strimler, jo finere, desto bedre. Hvis Gulerødderne ere gamle, anvendes kun den røde Del. Alle Grønsagerne skjæres ens. Smørret lægges i en Kasserolle, smeltes, Løgene lægges i og bages i 3 Minuter; de øvrige Grønsager lægges i tillige med Sukkeret og bages mørkebrune under jævn Rystning. Consommeen sættes til, og man lader den koge paa svag Ild omtrent 20 Minuter, hvorefter den skummes vel. Salat og Syre skjæres og lægges nu i tillige med lidt hakket Kørvel. Kogningen fortsættes, indtil Grønsagerne ere færdigkogte. Suppen serveres meget varm. Skulde Juliennen ikke have en tilstrækkelig smuk Farve, tilsætter man Kjødjus.

Udelader man Kørvelen, og lægger man i Suppen i 5 Minuter et stærkt ristet, men ikke brændt eller itubrækket Brød, faar man en saakaldt Brunoise.

Julienne Royale. *

Til 12 Personer.

Til 3 Potter af den nys beskrevne Bouillon, der i Forvejen er bleven tilberedt, serveres der Bouilloncrème (se Æggeretter). Kan ogsaa serveres med forlorne Æg.

Julienne med Risengryn.

Soupe riz julienne.

I Handelen forekommer der konserverede Grønsager med Risengryn i Klumper, hvoraf man paa nogle Minuter kan tilberede en god Suppe. Hertil udkræves da kun, at de smaa Klumper strøs ud i den kogende Bouillon, og der beregnes da en Spiseskefuld for hver Gæst.

Konserveret Julienne er nu almindelig bekjendt og meget benyttet; det bliver herved muligt for enhver at have gode Grønsager overalt og til enhver Aarstid, naar de friske Grønsager enten ikke findes eller ere daarlige; disse Konserver ere imidlertid ikke altid omhyggeligt tilberedte, saa at Resultatet mangen Gang lader adskilligt tilbage at ønske.

Suppe med Spinat. *

Potage d'épinards à la crème.

Til 6 à 8 Personer.

2½ Pot Bouillon, 3 Haandfulde Spinat, ¼ Pot kogt Fløde, 5 Æggeblommer, bagte Brødskiver.

Spinaten skjæres itu, bages i lidt Smør og Mel; af Bouillonen tilsættes derpaa lidt efter lidt saa meget som der behøves til Suppen, som man lader koge paa svag Ild, indtil den skal anrettes. Den kogte Fløde, der først maa være lidt afkølet, piskes sammen med Æggeblommerne og hældes i Kasserollen under stærk Piskning. Suppen serveres med bagte Brødskiver.

Suppe med Syre. *

Potage à l'orseille à la crème.

Til 8 Personer.

35 Kvint Syre, 35 Kvint Kopsalat, 30 Kvint Smør, 15 Kvint Mel, 3 Potter lys Bouillon, 6 Æggeblommer, ¼ Pot tyk Fløde, ristet Brød.

Frisk Syre renses og vadskes, skjæres i fine Strimler og lægges i en Kasserolle med 20 Kvint Smør samt bages 5 Minuter under jævn Omrøring. Melet sættes til og koges 5 Minuter. Bouillonen tilsættes, faar et Opkog og sættes over svag Ild i 25 Minuter. Brødet skjæres i Strimler og lægges i Suppeterrinen. Suppen skummes, hældes over Brødet, jævnes med Æggeblommerne og Fløden. Tilsidst kommer man de resterende 10 Kvint Smør i Suppeterrinen og sørger for, at det bliver godt blandet med Suppen. Nødvendigt Krydderi tilsættes, hvorefter man serverer Suppen.

Suppe med Blomkaal. *

Til 5 Personer.

2½ Pot Bouillon; ¾ Pot Mælk, 2 à 3 Blomkaalshoveder, 15 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, Sukker, Salt.

Blomkaalen renses og koges næsten færdig, lægges i et Sold, medens Afkoget opbevares; Smør og Mel bages sammen, Mælken, Kaal-

afkoget og Bouillonen sættes til med Sukker og Salt; Kaalen skjæres i Stykker og lægges i Suppen, der faar et Opkog og derpaa serveres med Brødboller.

Suppe med Skorzonerrødder. *

Soupe aux salsifis.

8 Personer.

2½ Pot Bouillon; 8 store Skorzonerrødder, 6 Æggeblommer, Croûtons.

Skorzonerrrødderne skrabes og skjæres i Stykker, der ere 2 à 3 Tommer lange, lægges nogle Minuter i kogende Vand og færdigkoges derpaa i Bouillon. Suppen tilberedes med de piskede Æggeblommer og serveres med Croûtons.

Tomatsuppe med Purreløg.

Soupe de tomates aux poireaux.

8 Personer.

2½ Pot Bouillon, 6 à 7 gode Tomater, 3 à 4 Purreløg, 15 Kvint Smør eller Olie, 1 Bouket, Croûtons.

Man vælger Tomater, der ere smukke og have fast Kjød, skræller dem og skjærer dem over, saa at Kærnerne kunne udtages; de to Halvdele skjærer man atter over, først paa langs, derefter paa tværs, saa at der fremkommer Firkanter. Løgene, der bør være meget hvide, skjæres ogsaa i Fjerdedele og derpaa i Skiver samt brunes lyse med Smør eller Olie i en Kasserolle; Bouillon tilsættes og faar et Opkog over frisk Ild, hvorefter Tomaterne sættes til sammen med Krydderierne og Bouketten; man lader det koge ¼ Time. Bouketten tages op, Croûtons lægges i Suppeterrinen, og Suppen hældes derover.

Suppe med friske grønne Ærter.

12 Personer.

3½ Pot Bouillon, 25 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde Mel, 1½ Pot friske grønne Ærter, 2 Skefulde hakket Persille, Salt, Kjødfrikadeller.

Uden at skylles omrøres Ærterne en Tidlang i det i Forvejen smeltede Smør, der bliver staaende over Ilden, men ikke maa brunes, og Melet sættes nu til under Omrøring. Bouillon tilsættes. Ærterne koge heri, indtil de ere møre, og Suppen krydres med Salt, lidt Sukker og Persille; serveres med Frikadeller eller Croûtons.

Frikadellerne kunne koges i Suppen. Skulde Suppen være for tyk, maa mere Bouillon tilsættes.

Ærter med Flæsk. *

4 Timer; til 12 à 14 Personer.

1½ Pot gule Ærter af den mindste Sort, 3 Potter Bouillon, 3 Potter Vand, 4 Pund fersk eller svagt saltet Svineryg, 1 Selleri, 2 Løg, 1 Purre, alt skaaret i Stykker, lidt Timian.

Ærterne renses, skylles omhyggeligt og sættes paa Ilden med 3 Potter koldt Vand, der næsten skal koge helt ind; da tilsættes hurtigt 3

Potter koldt Vand, som bevirker, at Ærterne sprænges; Kasserollen dækkes med tæt sluttende Laag og sættes over en stærk Ild, saa at den kommer i stærkt Kog; Laaget tages hurtigt af, og Skumning foretages strax; dette gjentages flere Gange, indtil Skallerne ere blevne helt fjernede; der tilsættes nu Bouillon eller Afkog af Flæsk samt Urterne, hvorefter man lader Ærterne koge smaat, indtil de skulle serveres.

Flæskepølse eller lidt saltet Flæsk (Svineryg), der er bleven kogt for sig selv, serveres dertil, skaaret i Skiver.

Anm. Naar det kommer an paa at gjøre denne nærende Spise fordøjelig ogsaa for svage Maver, er det af største Vigtighed, at Skallerne omhyggeligt fjernes, og at der anvendes Bouillon i Stedet for Flæskeafkog.

NB. Ærterne kunne ogsaa drives gjennem en Sigte, og smaa Kjødboller og kogte Perleløg tilføjes.

Hvidkaal. *

3 Timer; til 12 Personer.

3½ Pot Bouillon, et stort Kaalhoved, 15 Kvint Smør, 15 Kvint Mel, 3 à 4 Spiseskefulde Sirup, hele Peberkorn, Kjødfrikadeller eller Kjødpølse.

Alle grønne Blade bortskjæres af Kaalhovedet, Stokken fjærnes, og Kaalen skjæres i smaa Stykker, som bages i Smør med Tilsætning af noget Bouillon og Sirup, og man lader det hele koge smaat, idet man passer, at det ikke brænder i. Senere tilsættes mere Bouillon samt Peber. Kaalen koges paa denne Maade, til den er mør. I en anden Kasserolle bages Smør og Mel, hvormed Kaalen jævnes. Den serveres med Frikadeller og Flæskepølse, skaaren i Skiver.

Anm. Dersom man ikke befinder sig vel ved at nyde Kaal, gjør man klogt i at koge Kaalhovedet i Vand, inden man skjærer det i Stykker og anvender det.

Suppe med Kaal og ristet Brød. *

3 Timer; til 10 Personer.

Enkel Bouillon, 25 Kvint Smør og godt Suppefedt, 2 Franskbrød, 1 lille Kaalhoved, 4 Salathoveder, 1 Løg med en Krydderneilike i, 1 Gulerod, Roer, Purreløg, Salt, Peber, 3 Potter kraftig Bouillon.

Kaalen og Salaten koges og lægges derefter i koldt Vand, tages op og koges med enkel Bouillon, Krydderier og Smør. Bouillonen bør fuldstændigt dække Grønsagerne.

Den flade Skorpe af Brødene skjæres bort, og Krummen tages ud; de udhulede Brød dyppes i fed Bouillon, sættes derpaa ind i Ovnen med den runde Skorpe opad og overstryges engang imellem med Smør, for at de kunne faa en smuk brun Farve og blive møre.

Kaalen og Salaten tages op, skjæres i Stykker; Brødskorperne fyldes med Kaal, Salat, Gulerødder, Roer og Purre, kogte i Bouillon og

glaserede. Meget varm og god Bouillon serveres særskilt hertil, og, hvis man har Kalvebouillon, tilsættes noget heraf, for at Suppen kan faa en smuk Farve; ved denne Tilsætning vinder den ogsaa i Smag.

Anm. Man maa lægge Vægt paa, at Brødet bliver mørt og stærkt brunet, samt at Kaalhovedet bliver kogt for sig selv, for at det ikke skal give Suppen Smag af Kaal.

De, der nøjes med nogle ristede Brødskiver paa Overfladen af en fed Bouillon og med Rødder, kogte i Vand, ere langt fra at lave denne Suppe saaledes, som den bør være.

Suppe paa Brüsselerkaal. *

Potage à la Saxe-Cobourg.

½ Time; til 14 Personer.

3 Potter enkel Bouillon, 75 Brüsselerkaalhoveder, 40 Kvint magert Flæsk, 20 Kvint Smør, 2 Skefulde Mel, ½ Pot Mælk, 20 Queneller af Hønsefars, Croûtons, 1 stort Rødløg, Peber, Sukker, Salt.

Flæsket og Løget skjæres i Skiver og sættes med Smørret over sagte Ild i 10 Minuter. Brüsselerkaalhovederne, der ere kogte i Forvejen, trykkes godt af, hakkes fint, lægges til Flæsket og koges 5 Minuter; 2 Skefulde Mel, den kogende Mælk og Bouillonen tilsættes og koges 10 Minuter under fortsat Piskning. Krydderierne lægges i, Suppen sies, skummes og serveres med Croûtons.

Puréer. Herved forstaar man Stoffer enten af Plante- eller Dyreriget, der ere kogte og derpaa drevne gjennem en Haarsigte; saaledes Grønsager eller finere Kjød af Høns eller Vildt. Spædte med Bouillon kunne de alle anvendes til fortræffelige Supper, der baade ere nærende og let fordøjelige. Benyttes der Kalvebouillon eller Consommé, blive de mildere og behageligere samt mindre hidsende. — De, der holde af Ærter og Bønner, men ikke kunne taale disse Spiser paa Grund af de ufordøjelige Skaller, kunne uden Ulempe nyde disse Bælgfrugter, naar de serveres som Purée.

Puréer paa Grønsager have en særlig Anvendelse som Biretter eller Garnering til Kjød af alle Slags; men i Modsætning til, hvad der er sagt om Suppepuréerne, bør disse ikke spædes, men snarere koges saa meget ind, at de faa en passende Fasthedsgrad. De beskrives hver paa sit Sted under Grønsager.

Uagtet man har bestræbt sig for at angive bestemte Forhold ved Puréernes Beredning, hændes det dog, at disse ikke forekomme fuldt tilfredsstillende, thi de forskjellige Grønsager kunne være meget forskjellige indbyrdes, hvad Kraft m. m. angaar, ja de samme Slags Grønsager kunne endog frembyde betydelige Afvigelser i flere paa hinanden følgende Aar.

Purée af Kalkun med Karry.

Soupe de dinde, au cary.

Levninger af Kalkun samt Kraas, lidt Kalvekjød, Løg, Purreløg, Gulerødder, 1 Bouket, Salt, Peber, Nelliker, 1 Theskefuld Karry, 20 Kvint Risengryn, Bouillon.

Kalkunkjødet skjæres i saa hele Stykker som muligt, Brystet i smukke Skiver, der lægges til Side; det øvrige Kjød stødes med Risengrynene, kogte i Bouillon, og drives gjennem en Sigte. Benene af Kalkunen knuses og koges med den raa Kraas, Kalvekjødet, Bouillonen, Grønsagerne og Krydderierne; det hele faar et Opkog og flyttes over paa svag Ild. Efter $1^1/_2$ Time sies Bouillonen gjennem en Serviette, det fede afskummes, den stødte Masse blandes i Bouillonen og faar et Opkog under jævn Omrøring, sættes hen over svagere Ild og tilsættes med Karry, blandet med lidt Bouillon. Kjødskiverne lægges i, og Suppen serveres varm.

Purée af Høns. 1. *

Potage purée de volaille.

8 Personer.

1 Høne, 12 Kvint Smør, 3 Æggeblommer, 25 Kvint kogte Risengryn, $4^1/_2$ Pot Kalvebouillon.

En Høne koges i Kalvebouillon eller i Mangel deraf i Vand; Kjødet tages fra Benene, hakkes og stødes, Æggeblommerne og Smørret tilsættes under jævn Stødning. Risengrynene stødes meget omhyggeligt sammen med det øvrige. Der tilsættes lidt Bouillon, saa at Massen uden Vanskelighed kan passere gjennem en Haarsigte. Naar Puréen skal serveres, tilsættes den Bouillon, hvori Hønen er bleven kogt. Skulde Puréen være for tyk, spædes den med Bouillon. Puréen sættes over stærk Ild for at blive varm, men den maa ikke koge, thi i saa Fald skilles den.

Anm. Om man saa synes, kan man før Serveringen tilsætte $^1/_4$ Pot god Fløde.

Purée af Høns, 2. *

Potage purée de volaille à la reine Margot.

2 Timer; til 18 à 20 Personer.

2 Høns, Queneller af Hønsefars, $^1/_2$ Pund Krumme af Hvedebrød, 4 Æg, 1 Løg, 1 Gulerod, 1 Bouket, 30 søde Mandler, $^1/_4$ Pot Fløde, 6 Potter enkel Bouillon, 1 Kvint Sukker, 1 Kvint Salt.

Hønsene koges i Bouillon med Grønsagerne, Sukker og Salt, blive staaende et Kvarter i Bouillonen og tages derpaa op. Bouillonen sies gjennem en Serviette, og det fede fjernes med stor Omhu. Alt Hønsekjødet skjæres fra Benene, renses for Fedt og Skind, hakkes fint, stødes i Morter sammen med Brødet, der i Forvejen er blevet blødgjort i noget af Suppen, tillige med 4 Æggeblommer; det drives derpaa gjennem en Haar-

sigte under Tilsætning af Bouillon, sættes over Ilden og omrøres, men maa ikke koge. Mandlerne skalles og stødes fint under langsom Tilsætning af Fløden. Denne Blanding vrides i et Klæde, og Saften tilsættes Puréen tillige med Sukkeret og Saltet, om det er nødvendigt. I Puréen lægger man Queneller af Hønsefars af en Nøds Størrelse.

Anm. Denne Suppe, der er kjendt under Navn af *soupe à la reine*, tilberedes undertiden af Høns, der i Forvejen ere stegte, men da anvendes Hønsebouillon; ellers er det heldigere at koge Hønsene i Suppen, thi derved faar man en kraftigere Smag. — Paa samme Maade kan der beredes Purée af alt Slags Vildt; dog anvendes i saa Fald hverken Fløde eller Mandler.

Purée af Høns med Agurker. *

Potage à la purée de volaille aux concombres.

2 Timer; til 18 à 20 Personer.

2 Høns, ½ Pund Krumme af Hvedebrød, ¼ Pot fine Agurkstrimler, 1 Gulerod, 1 Løg, Persille, 6 Potter Bouillon, 2 Kvint Sukker, 2 Laurbærblade, 2 Kvint Salt.

Hønsene koges med Grønsager, Sukker og Salt. Bouillonen sies; alt Hønsekjødet skjæres fra Benene, hakkes og stødes fint i Morter sammen med Brødet, der i Forvejen er blevet blødgjort i noget af Suppen, drives gjennem en Haarsigte under Tilsætning af Bouillon. Derpaa sættes den over Ilden under jævn Omrøring, men maa ikke koge. Agurkestrimlerne koges i Bouillon; man lader dem løbe af og lægger dem i Suppeterrinen.

Purée af Vildt. *

Potage à la purée de gibier.

1½ Time; til 16 à 18 Personer.

Levninger af Vildt, ½ Pund magert Flæsk, 20 Kvint Smør, 3 Skefulde Mel, Croûtons, 1 Gulerod, 2 Charlotteløg, 2 Sellerier, 5 Potter Bouillon, eller i Mangel deraf Vand, 4 Nelliker, 4 Peberkorn, Sukker, 1 Theskefuld Salt.

Der kan anvendes ethvert Slags Vildt. Kjødet tages fra Benene, der lægges i en Kasserolle og koges en halv Time med Consommé. I en anden Kasserolle lægges Smør, Flæsk, Grønsager, det fintstødte Kjød af Vildtet, Krydderierne, Melet samt ¼ Pot Consommé; alt dette koges en halv Time over svag Ild. Consommèen, hvori Vildtbenene ere kogte, hældes nu herpaa, og det hele faar et Opkog paa 20 Minutter. Suppen sies og krydres med Salt og Sukker; er den for tyk, spædes den med lidt Bouillon. I Suppeterrinen lægges der meget tynde, møre Croûtons. Puréen skummes omhyggeligt og holdes varm i et Vandbad, thi den maa ikke koge, efter at den er skummet, da den ellers skilles.

Anm. Purée af Vildt kan ogsaa beredes ligesom Purée af Høns, 2.

Purée af Agerhøns (Raphøns).

Potage purée de perdreaux à la Destaing.

Til 12 Personer.

3 stegte Agerhøns, 15 Kv. Smør, Purée af Kastanier, 4 Skefulde kogte Risengryn, 4 Potter Jus af Vildt.

Kjødet af Agerhønsene stødes og blandes med halvt saa meget Kastaniepurée, spædes derpaa med Jus og drives gjennem en Si. Puréen hældes i en Kasserolle og varmes under stadig Piskning, men den maa ikke koge, og jævnes endelig med et Stykke godt Smør, hvorefter Risengrynene tilsættes.

Anm. I Stedet for Kastanier kan der anvendes Linsepurée.

Jussen maa være krydret med lidt Løg og Selleri.

Purée af Urfugl. *

Potage au coq des bois.

Til 10 à 12 Personer.

1 Urfugl, 1/4 Pund Smør, 5 à 6 Æggeblommer, 3 à 4 Potter Jus af Vildt, 4 à 5 Skefulde kogte Risengryn.

Bouillonen, der maa være jævnet med Rismel, koges sagte. Urfuglen steges, Brystet skjæres ud og stødes med Smør og noget af Saucen, krydres, blandes med Æggeblommerne og drives gjennem en Si. Lige før Suppen skal serveres, skummes Bouillonen, blandes med Puréen og sies op i Suppeterrinen, hvorefter man tilsætter Risengrynene, der ere kogte i Bouillon.

Anm. Istedetfor Ris kan Suppen garneres med smaa Vildtboller.

Purée af Gulerødder. *

Potage à la Crécy.

2 Timer; til 8 à 10 Personer.

2 Pund Gulerødder, 4 Purreløg, 20 Kvint Smør, Croûtons, 3 Potter Kalve- eller Hønsebouillon, Salt, Sukker, 16 Kvint Brød.

Gulerødder af højrød Farve skrabes, vadskes, tørres omhyggeligt og skjæres i Skiver af en Fjerdedel Tommes Tykkelse; Smørret smeltes, Gulerødderne og Purreløgene stuves deri ved svag Ild, men maa ikke blive brune. Derpaa tilsættes 3/4 Pot af Bouillonen samt Brødet og koges sagte en Time med Laag paa. Puréen drives gjennem en Haarsigte, Resten af Bouillonen tilsættes, krydres med Salt og Sukker, hvorefter den koges svagt i 4 Minuter, skummes og serveres med Croûtons.

Anm. Til Forandring tilsættes undertiden 20 Kvint Risengryn eller Byggryn, der ere kogte særligt i Bouillon i 2 Timer og man kan da tage lidt mindre Gulerødder. Man faar paa denne Maade en behagelig Suppe.

Purée af Roer med Fløde. *

Potage à la purée de navets.

1 Time; til 10 Personer.

2 Pund Roer, 12 Kvint Smør, 12 Kvint Mel, 20 Kvint Risengryn, 3 Potter Consommé, 1/4 Pot tyk Fløde, 1/4 Pot Bouillon, 1 Kvint Sukker, 2 Kvint Salt.

Roerne skrælles, faa et Opkog og lægges en Time i koldt Vand; 8 Kvint Smør og Melet koges 5 Minuter med 1 Pot Consommé; Roerne, Sukker og Salt tilsættes; det hele røres flittigt og koges sagte, til Roerne ere bløde; de drives da gjennem en Haarsigte, hvorpaa Resten af Consommeen tilsættes. Puréen koges langsomt og skummes vel. Risengrynene, som man har kogt 15 Minuter i Bouillonen, lader man løbe af og lægger dem derpaa i Suppeterrinen. Puréen hældes nu op heri tillige med Fløden, 4 Kvint Smør omrøres deri, indtil det er smeltet; Puréen krydres og serveres.

Purée af Jordæbler. *

Potage purée à la Palestine.

12 Personer.

1 1/2 Pot Jordæbler, 1/4 Pund Smør, Sukker, Salt, 3 Potter Bouillon, 6 Æggeblommer, Croûtons.

Jordæblerne renses, hakkes og bages i Smør, krydres med Salt og lidt Sukker; Fugtigheden indkoges hurtigt, lidt Bouillon tilsættes og indkoges til Gelé; derpaa drives det hele gjennem en Si; Puréen spædes med 3 Potter Bouillon, sies, koges under Omrøring, sættes 15 Minuter hen over svagere Ild, det fede afskummes, Puréen jævnes med Æggeblommerne uden at koge. Endelig tilsættes et Stykke godt Smør. Serveres med stegte Croûtons. Bouillonen maa være krydret med Løg og andre Urter.

Purée af Kartofler (Poteter), 1. *

Purée de pommes de terre, dite parmentière.

1 Time; til 10 Personer.

1 1/4 Pund skrællede og ituskaarne Kartofler, 3 Kvint Smør, 1/4 Pot tyk Fløde, 3 Potter Hønsebouillon, Croûtons, Kørvel.

Kartoflerne koges møre med 2 Potter Bouillon og drives to Gange gjennem en Haarsigte; Resten af Bouillonen tilsættes og faar et Opkog under jævn Omrøring. Den jævnes med Fløden og Smørret, hvorpaa der tilsættes 2 Spiseskefulde fine Kørvelblade. Serveres med Croûtons.

Anm. Aspargeshoveder med smaa Gulerodskugler kunne anvendes i Stedet for Kørvel og Croûtons, lige som Vand i Stedet for Bouillon, men da tages 20 Kvint Smør.

Purée af Kartofler (Poteter), 2. *

Potage purée de pommes de terre à la Jackson.

12 Personer.

15 store Kartofler, 1/4 Pund Smør, et Par Spiseskefulde Sukker, Salt, Muskat, 3 Potter Bouillon, 5 Æggeblommer, nogle Spiseskefulde god Fløde, Nudler eller Makaroni.

Kartoflerne steges i Aske eller i Ovn, det Indvendige tages ud, lægges i en Kasserolle med et lille Stykke Smør og Krydderierne, som blandes godt dermed; der tilsættes lidt jævn Bouillon, hvorpaa det hele hældes over i en anden Kasserolle, hvor det faar et Opkog under stadig Omrøring. Ved det første Opkog jævnes Puréen med Æggeblommerne og Fløden, der forud ere vel blandede. Kort før Serveringen tilsættes et lille Stykke godt Smør samt Nudlerne eller Makaronien, der i Forvejen maa være kogt i Vand med Salt.

Om man saa synes, kunne 6 à 8 Purreløg dampsteges i god Bouillon, skjæres i Stykker og lægges i Suppeterrinen, naar Suppen skal serveres.

I Stedet for Makaroni eller Nudler kan Suppen garneres med smaa udhulede Kartofler og Kartoffelkroketter særskilt.

Purée af Bønner med Risengryn.

Potage purée de haricots frais au riz.

12 Personer.

1 Pot smaa friske hvide Bønner, 1/4 Pund Smør, kogte Risengryn, 3 Potter Bouillon.

Bønnerne koges med Vand, hvorefter man lader dem løbe af og passere gjennem en Si; Puréen blandes med Bouillonen, drives atter gjennem en Si, faa nu et Opkog og sættes 25 Minuter hen over en meget svag Ild. Puréen jævnes derpaa med Smør og der tilsættes nogle Skefulde kogte Risengryn. Om man ønsker det, kan man jævne den med Æg. Bouillonen maa være godt krydret med Løg etc.

Purée af hvide Bønner med Løg. *

Potage purée de haricots blancs à la Soubise.

Til 10 Personer.

Friske eller tørrede hvide Bønner, 3 Potter Bouillon, 1/4 Pot Purée af portugisisk eller spansk Løg, lidt Fløde, 6 Æggeblommer, smaa Hønsefrikadeller, Brødcroûtons.

Bønnerne koges med Vand, hvorefter man lader dem løbe af og passere gjennem en Si; Puréen blandes med Bouillonen, sies paany, faar et Opkog, tages af Ilden og sættes til Side i 25 Minuter, hvorefter den skummes omhyggeligt. Løgpuréen jævnes med Æggeblommerne og lidt Fløde og, naar Suppen skal serveres, jævnes den med denne Purée. Et Stykke godt Smør lægges deri og røres vel om, men maa ikke koge. Frikadellerne lægges i, og Suppen serveres med Brødcroûtons.

Purée af brune Bønner. *

Potage purée de haricots rouges à la Condé.

3 Timer; til 10 Personer.

1 Pot brune Bønner, 1 Løg med to Nelliker, 1 Gulerod, 1 Stykke Selleri, 3 Potter Consommé, 3 Kvint Salt.

Bønnerne, Grønsagerne og Saltet koges med 4 Potter Vand, indtil Bønnerne ere vel kogte; man lader dem da løbe af paa et Sold, støder dem i en Morter og driver dem gjennem en Haarsigte under Tilsætning af $^1/_2$ Pot Consommé. Naar alt er gaaet gjennem Sien, tilsættes Resten af Consommeen, og det hele faar et Opkog under jævn Omrøring. Naar Puréen har kogt, flyttes den hen over svag Ild, hvor den koges $1^1/_2$ Time med Gløder paa Laaget. Den skummes omhyggeligt og serveres med Croûtons eller med kogte Risengryn.

Naar Suppen tilberedes paa denne Maade, faar den en smuk rød Farve, og dens Smag bliver friskere, end naar Bønnerne — som efter den ældre Methode — koges i Bouillon med Flæskeskiver m. m.

Purée af brune Bønner med Roer. *

Crème de navets à la Condé.

Til 10 Personer.

3 Potter Purée af brune Bønner (se ovenfor), $^1/_8$ Pot Roepurée, $^1/_8$ Pot lys Bouillon, Consommé af Vildt, 5 Æggehvider, en Ubetydelighed Muskat.

Roepuréen drives gjennem en Si og blandes med de vel piskede Æggehvider samt Bouillonen og Muskaten; den sies paany, hældes op i en Form, koges i Vandbad; naar den er bleven kold, vendes den ud af Formen og skjæres i Tærninger, som lægges i Suppeterrinen. Puréen af brune Bønner spædes med Consommé af Vildt, hældes i Suppeterrinen og serveres.

Purée af Lindser.

Purée de lentilles.

$3^1/_2$ Time; til 4 à 6 Personer.

$^3/_8$ Pot store, hvide Linser, $^1/_2$ Selleri, 1 Gulerod, 2 Løg, 12 Kvint Smør, 4 Kvint Brød, 2 Kvint Salt, $1^1/_2$ Pot enkel Bouillon eller Jus.

Linserne skylles i lunket Vand og sættes over Ilden med Grønsagerne og lidt Vand; de faa et Opkog og flyttes derpaa hen over svag Ild, indtil de ere færdigkogte. Under Kogningen tilsættes hver halve Time $^1/_4$ Glas koldt Vand, indtil man har brugt et helt Glas; paa denne Maade lettes Kogningen i betydelig Grad. Fugtigheden indkoges, Linserne drives gjennem en Sigte under Tilspædning af Bouillon eller stærk Jus, saa at Puréen faar en passende Tykkelse. Derefter lader man Puréen koge ganske sagte under Omrøring med en Træske, for at den ikke skal brænde i Bunden. Der tilsættes derpaa den nødvendige Mængde Salt, hvorefter Brødet, der er skaaren i Skiver, samt Smørret, lægges i Suppeterrinen. Puréen hældes paa og serveres. Nogle Spiseskefulde hele Lindser serveres i Terrinen.

Stærk Purée af grønne Ærter. *

Til 10 Personer.

2 Potter nys pillede grønne Ærter, 1 Gulerod, 1 Løg, 12 Kvint Smør, 20 Kvint Risengryn, 3 Potter Consommé, 2 Kvint Sukker, 1 Skefuld Spinatfarve.

Ærterne koges i Vand sammen med Løget, Guleroden og lidt Salt. Naar de ere møre, tages Guleroden op, hvorefter man lader Ærterne løbe af og driver dem gjennem en Haarsigte. Puréen sættes over med Consommeen og Sukkeret, faar et Opkog under jævn Omrøring og sættes derpaa hen til Siden. Risengrynene skoldes godt, lægges i koldt Vand, hvorefter man lader dem løbe af og koger dem med $^1/_2$ Pot Consommé; man lader dem atter løbe af, lægger dem i Suppeterrinen med Puréen. Smørret tilsættes og omrøres vel. Skulde Suppens Farve være for svag, tilsættes Spinatfarve.

Anm. Kan ogsaa tilberedes uden Consommé, kun med Ærteafkoget og Risengrynene, som koges med Smør og Vand.

Spinatgrønt.

2 Haandfulde vel renset Spinat, stødes i Morteren og afvrides i et Klæde. Saften deraf koges og hældes derpaa gjennem en fin Sigte. Den grønne Farveessens bliver i Sigten, blandes med Smør og bruges til at give Suppen en smuk Farve.

Purée af tørrede grønne Ærter. *

Potage purée de pois secs.

3 à 4 Timer; til 6 Personer.

$^1/_2$ Pot tørrede grønne Ærter, $1^1/_4$ Pund Oxekjød eller Kalvekjød, 40 Kvint Flæsk, en Haandfuld Spinat, 2 Løg, skaarne i Skiver, 1 Bouket, Sukker, Salt, Croûtons.

Ærterne koges i 3 Potter Vand, indtil de blive bløde; derpaa lægges Kjødet og Flæsket i, skaaret i Stykker, samt Spinaten og Krydderierne; det koges i 2 Timer; Kjødet og Bouketten tages op, Ærterne drives gjennem en Haarsigte og spædes, hvis det skulde vise sig nødvendigt. I Puréen lægges hele Spinatblade og lidt Sukker; den faar et Opkog, serveres med Croûtons og, om man vil, ogsaa med Kjødet.

Purée af Blomkaal. *

Potage à la purée de choux-fleurs.

1 Time; til 16 Personer.

5 store Blomkaalshoveder, 20 Kvint magert Flæsk, 20 Kvint Smør, 12 Kvint Mel, 4 Æggeblommer, 1 Selleri, 1 Purreløg, 3 Potter Kalvebouillon, 1 Pot kogt Mælk, $^1/_8$ Pot Fløde, 2 Laurbærblade, Sukker, Salt.

Flæsket, Smørret, Melet, Purreløgene, Sellerien og Laurbærbladene steges 10 Minuter i en Kasserolle og over stærk Ild, hvorpaa der tilsættes

allerede halvkogte Blomkaalshoveder. Consommèen og Mælken tilsættes; man lader det hele koge en Tidlang, skummer det derpaa vel, krydrer det med Sukker og Salt og lader det passere gjennem en Haarsigte; Mælken tilsættes, hvorefter det hele faar et Opkog og jævnes med Æggeblommerne og Fløden. I Suppeterrinen lægges et Blomkaalshoved, kogt og skaaret i smaa Stykker. Puréen hældes derpaa og serveres.

Purée af Asparges.

Potage purée d'asperges à la royale.

Til 10 Personer.

2 Pund Asparges, 35 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 3 Potter Consommé, helst af Høns, 4 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde.

Aspargeshovederne tages af og bevares til at lægge i Suppen. Aspargsen skjæres i Stykker og faar et Opkog i saltet Vand, som man derpaa lader løbe af; 15 Kvint Smør og Melet omrøres 5 Minuter over Ilden, $2^1/_4$ Pot Consommé tilsættes, Aspargsen lægges i og koger til den er mør; det hele drives derpaa gjennem en Sigte og sættes 20 Minuter før Serveringen over Ilden med Tilsætning af $^3/_4$ Pot Consommé; det faar et Opkog og jævnes med Æggeblommerne og Fløden. Aspargeshovederne, der imidlertid have faaet et Opkog, lægges i Suppeterrinen med 20 Kvint Smør; Puréen hældes meget varm derover. Hvis man saa vil, kan der serveres Croûtons dertil.

Purée af Selleri. *

Potage purée de céleri.

Til 10 Personer.

5 store Sellerier, 3 Potter Bouillon, 1/8 Pot Fløde, 1/8 Pot kogt Madeira, Queneller, franske Ærter, Aspargeshoveder. bagte Brødtærninger.

Sellerierne skrælles, skjæres i Skiver, faa et Opkog for sig og koges derefter med Bouillonen, sies, faa paany et Opkog og jævnes med Fløden og Madeiraen, saltes og serveres enten med Queneller, franske Ærter, Aspargeshoveder eller bagte Brødtærninger, de sidstnævnte for sig.

Anm. Skulde Suppen være for tynd, jævnes den under Opkoget med en Skefuld Kartoffelmel, udrørt i Vand. I modsat Tilfælde spædes den med Bouillon.

Purée af Kastanier. *

Potage purée de marrons.

1 1/2 à 2 Timer; til 8 Personer.

60 Kastanier, Champignons, Løg, Kaalblade, Smør, Kjødfars, Vildt eller Croûtons, Mel, Salt, 3 Potter Bouillon.

Man afskaller Kastanierne og koger dem nogle Minuter, hvorefter den indre Skal ogsaa fjernes; de kastes nu i koldt Vand, koges derpaa

langsomt møre med Smør, Salt og 1 Pot Bouillon og presses derefter gjennem en Haarsigte. Finskaarne Løg og Champignons samt noget Mel bages i Smør, hvorefter Kastaniepuréen tilsættes og spædes til passende Jævnhed med Resten af Bouillonen; man lader Suppen gaa endnu engang gjennem en Sigte og serverer den enten med Kjødfars, omviklet med Kaalblade, eller ogsaa med stegt Fuglevildt, skaaret i Strimler eller med Croûtons.

Purée af Risengryn. *

Potage crème de riz.

Til 10 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 5 Kvint Smør, 3 1/4 Pot Consommé af Høns, 1/4 Pot Fløde, 5 Æggeblommer.

Risengrynene faa et Opkog, kastes derpaa i koldt Vand og koges i 1 Pot af Consommèen over sagte Ild; naar Risengrynene ere færdigkogte, drives de gjennem en Sigte. Resten af Consommèen tilsættes, Puréen flyttes ved det første Opkog hen over meget svag Ild, hvor den koges 15 Minuter, skummes omhyggeligt og jævnes uden at koge med Smørret, Fløden og de piskede Æggeblommer; den hældes derpaa strax op i Suppeterrinen, omrøres vel, krydres efter Smag og Behag, og serveres.

Anm. Hertil kan der ogsaa serveres Aspargeshoveder og grønne Ærter, kogte i saltet Vand; naar de ere færdigkogte, lægges de i Suppeterrinen.



Fig. 34.

Purée af Byggryn. *

Purée d'orge à la Victoria.

1/2 Time; til 7 à 8 Personer.

1/2 Pund Byggryn (Perlegryn), 2 Potter god lys Kalvebouillon, 1/4 Pot Fløde, Salt.

Grynene vadskes, skoldes, lægges i en Kasserolle, hvori der hældes Bouillon og koges langsomt over svag Ild i 3 à 4 Timer; Grynene skulle da

være næsten ganske opløste. En Trediedel af dem lægges i en lille Suppekasserolle, Resten drives gjennem et fint Sold (s. Fig. 34) og hældes til Grynene i Kasserollen; naar dernæst Fløden er sat til, krydres der med noget Salt, og Puréen omrøres over Ilden, indtil den bliver varm, hvorefter den serveres.

Anm. Paa samme Maade kan Purée tilberedes af Risengryn. Om man saa vil, kunne alle Grynene presses igjennem Soldet, Fløden kan udelades, og Puréen kan jævnes med 4 à 5 Æggeblommer.

Purée af Byggryn med Fløde. *

Potage crème d'orge à la régence.

Til 8 Personer.

1 Pund Byggryn, 40 Kvint Smør, Krebsesmør, 24 Krebs, Æggeblommer, Fløde, 2¼ Pot lys Hønse- eller Kalvebouillon, Hanekamme, Queneller af Hønsefars.

Smørret smeltes, og Grynene bages nogle Minuter deri under jævn Omrøren; man spæder dernæst med Bouillonen, lader Suppen faa et Opkog og flytter den hen over svagere Ild, hvor man dækker den vel til og lader den koge 3 à 4 Timer. Skulde Suppen blive for tyk, spæder man den med mere Bouillon; naar den er færdig, drives den gjennem Sigten og stilles ved Siden af Ilden. Krebsene koges, stødes og lægges i Suppen, som faar et Opkog og skummes; naar den har staaet ½ Time, lader man den atter gaa igjennem en fin Sigte, hvorefter den paany faar et Opkog og jævnes med Æg, Fløde samt Krebsesmør. Tilsidst lægger man en Garnering af Hanekamme og Hønsequeneller i Suppeterrinen.

B.

Supper uden Kjød.

1.

Fiskesupper.

Overalt, hvor man har rigelig Adgang til Fisk, burde disse Supper anvendes hyppigere end Tilfældet er, da de baade ere billige og nærende. De Slags Fisk, der ikke tage sig godt ud paa Bordet, kunne med Fordel anvendes hertil; ogsaa kunne Hoved og Ben af større Fisk ikke alene meget vel benyttes hertil, men de anses endog som det allerbedste, thi naar de stuves godt, opløse de sig til en kraftig Gelé, og den Bouillon, som man faar paa denne Maade, anvendes med Fordel saa vel til Suppe som til Fiskesauce, og den kan holde sig flere Dage, naar den opbevares paa et køligt Sted. Saltvandsfisk ere bedst; men Ferskvandsfisk kunne

ogsaa bruges til Suppe. Med Tilsætning af lidt Kjødbouillon, navnlig af Kalv, kan man skaffe sig udmærket gode Supper, hvorpaa vi i det følgende skulle give nogle Exempler, idet vi iøvrigt overlade til enhver at foretage Forandringer med deres Sammensætning efter ens egen Smag.

Afkoget af Fisk bortkastes ofte til ingen Nytte; men dette burde aldrig finde Sted i en god Husholdning, navnlig ikke, hvis man er saa forstandig kun at bruge lidet Vand til Kogning af Fisken, thi derved vinder baade Fisk og Suppe i Smag.

Fiskebouillon. *

Bouillon de poisson.

Til hvert Pund Fisk tages $^3/_4$ Pot Vand og desuden, efter Smag og Behag, Gulerod, Selleri, Kørvel, Persille og Løg, et Par Nelliker, et halvt Laurbærblad og et Stykke Smør, der koges sammen, indtil Fisken er kogt itu; Bouillonen sies da gjennem en Sigte, og man lader Fisken dryppe af uden at presse den.

Denne Bouillon kan jævnes med nogle piskede Æggeblommer; derpaa kan man tilsætte forskjellige friske Grønsager, saa som Spinat, Salat m. fl., der i Forvejen ere blevne bagte en halv Time i Smør. Der lægges ristede Brødskiver i Suppeterrinen, og Suppen hældes derover. Reven Ost serveres særskilt dertil.

Anm. Paa denne Maade kan der tilberedes en Mængde Supper af Fiskebouillon, og man kan faa en behagelig Afvexling ved at tilsætte Puréer af friske eller tørre Grønsager.

Consommé af Fisk.

Consommè de poisson.

3 Timer; til 18 à 20 Personer.

7 Pund Gjedde eller anden Fisk, 6 Hvidlinger, 1 Pund Smør, 5 store Gulerødder, 4 Løg, skaarne i Skiver, 4 Charlotteløg, 1 Stykke uskrællet Hvidløg, 3 Stykker Selleri, 1 Bouket, 10 Kvint Salt, 5 Kvint stødt Peber, $^1/_2$ Flaske hvid Bordeauxvin, 6 Potter Vand.

Alle Grønsagerne bages i Smør; naar de ere blevne lysebrune, tilsættes Vinen og Vandet, som bringes i Kog og skummes. Derpaa lægges Krydderierne i sammen med Gjedden, der er skaaret i tre Stykker, og Benene af Hvidlingerne, medens Kjødet af disse stødes med Æggehviderne. Suppen koges svagt i 2 Timer og sies gjennem en Serviette. Consommèen klares og koges herméd, hvorefter den endnu engang sies og serveres med eller uden Queneller af Fiskefars.

Suppe af Torsk eller Kuller. (Kolji).

3 à 4 Stykker Torsk eller Kuller, $^1/_4$ Pot pillede Rejer (Ræger), Persille, Persillerødder, 3 Æg, 1 Pægl Fløde, 1 Franskbrød, Muskatblomme, Peber, Salt.

Kjødet af en af Fiskene stødes sammen med Rejerne, Persillen og Krummen af Brødet, der i Forvejen er opblødt i Mælk; heraf formes der

Boller med Tilsætning af et Æg og de nævnte Krydderier efter Smag og Behag.

To eller tre af Fiskene, der i Forvejen ere skaarne i Stykker, koges til Bouillon, som derpaa sies og blandes med Fiskekjødet, der er presset gjennem en Sigte. Suppen faar paany et Opkog sammen med nogle Persillerødder og Bollerne, der ikke taale langvarig Kogning uden at blive haarde. Suppen jævnes med 1 Pægl Fløde og 2 Æggeblommer og serveres med Bollerne.

Til behagelig Afvexling kan man lægge nogle Østers i Suppen og servere reven Ost dertil.

Anm. Rokke egner sig ogsaa ganske godt til Suppe, idet den nemlig indeholder en Mængde Smaaben, der let lade sig opløse til Gelé.

Suppe af Torskehoved.

Potage clair à la poissonnière.

Til 12 à 14 Personer.

4 Potter Bouillon af Fisk eller Kalv, 1 Torskehoved, 2 Dusin Østers, 1 Pægl Muslinger, 1 lille Tunge (Fisk), 1 Spiseskefuld Persille, Sukker, Salt, Kayennepeber.

Torskehovedet koges 2 Timer ganske langsomt i Bouillonen, som derpaa skummes og sies gjennem en Serviette i en Kasserolle, som sættes paa Ilden. Bouillonen indkoges til to Trediedele; 15 Minuter før Serveringen tilsættes de omhyggeligt rensede Østers og Fileter af Tungen, skaarne i mindre Tærninger, samt Bouillon. Det hele koges smaat i 10 Minuter, indtil Fisken er færdig, hvorefter Suppen skummes vel. Krydderierne tilsættes efter Smag og Behag, og Suppen serveres meget varm.

Suppe paa Lax.

Potage d'escalopes de saumon.

Til 8 à 10 Personer.

1 Pund Lax, 60 Kvint hakket Løg, 40 Kvint Smør, 40 Kvint blødt Hvedebrød, Mel, 1 Flaske fin Burgunder, 2¼ Pot Fiskebouillon.

I en Kasserolle bages Løgene med Smørret, indtil de have faaet en lysebrun Farve; man overstrør dem da med Mel og rører om med en Træske, hvorefter man overgyder dem med en Flaske fin Burgunder og Fiskebouillon. Brødet krummes, tilsættes, og det hele opvarmes; saa snart det koger op, tages det af Ilden og stilles til Side, hvor man derpaa lader det koge ganske sagte i 2 Timer; man skummer Suppen flittigt og sier den tilsidst. Laxen skjæres i Stykker paa en halv Tomme i Kvadrat; de lægges paa en Stegepande med noget Smør og Salt, steges, lægges først paa en Serviette, hvorved det fede udtrækkes, og dernæst i Suppeterrinen. Suppen hældes nu op og serveres. Den maa ikke

være tykkere, end at den netop bliver hængende ved Skeen; i modsat Tilfælde maa den spædes med noget Fiskebouillon.

Engelsk Suppe paa Aal.

Soupe d'anguille.

Til 12 à 14 Personer.

2 store Aal, 25 Kvint Smør, 25 Kvint Mel, 4 Potter god Consommé, helst af Kjød, $^1/_2$ Pot Portvin, 1 Spiseskefuld hakkede Løg, 1 Spiseskefuld hakket Persille, 2 Spiseskefulde Harveysauce, 1 Spiseskefuld Ansjosessents, Salt, Sukker.

Kjødet skjæres af Benene i hele Aalens Længde og skjæres derpaa i Stykker paa $^1/_2$ Tomme i Kvadrat; Smørret, Løgene og Melet bages 5 Minuter over svag Ild og spædes derpaa med god Consommé; naar det koger, lægges Aalebenene i; man lader dem koge nogle Minuter, skummer derefter Suppen og afsier den i en Kasserolle. Aalestykkerne lægges i, og samtidigt tilsættes Harveysaucen, Persillen, Portvinen, Salt og Sukker. Suppen sættes paany over Ilden, koges nogle Minuter, skummes omhyggeligt og serveres.

Fransk Suppe paa Aal.

Potage d'escalopes d'anguille.

Til 10 à 12 Personer.

1 større Aal, hvid Vin, 1 Bouket, 1 stort Løg, en Smule Muskat, en Smule Peber, Tapiokagryn, 3 Potter Fiskeconsommé.

Aalen flaas og lægges i varmt Vand, hvorefter det andet Skind let kan fjernes. Derpaa skjæres Kjødet fra Hoved til Hale, skjæres i tre Dele, der faa et Opkog i saltet Vand. De tages derpaa op, man lader dem løbe af og koger dem derefter sammen med Krydderierne i lige Dele Vin og Vand. Naar Aalen er kogt færdig, presses den dog ikke for stærkt, indtil den er blevet kold.

Fiskeconsommèen faar et Opkog, jævnes med Tapiokagrynene, der i Forvejen ere blevne fuldstændig udkogte i Vand. Aalen skjæres i passende Stykker og lægges i Suppeterrinen. Suppen hældes over med Tilsætning af en Smule Persille, der har faaet et Kog.

Hollandsk Suppe paa Aal.

Soupe aux anguillettes.

Til 8 Personer.

Nogle mindre Aal, Fiskebouillon, en Haandfuld Kørvel, 1 Haandfuld Syre, 1 Haandfuld Selleriblade, Smør, ristet Brød, 2 Æggeblommer.

2 rensede Aal skjæres i Stykker og koges i Fiskebouillon. Grønsagerne faa et Kog for sig, hvorpaa man lader dem løbe af; de lægges i Suppen tillige med et Stykke Smør og de piskede Æggeblommer. Nogle ristede Brødskiver lægges i Suppeterrinen, og Suppen hældes derpaa.

Suppe paa Hummer.

Potage de homard.

¾ à 1 Time; til 10 Personer.

1 Hunhummer, 25 Kvint Hummersmør, 25 Kvint Smør, 25 Kvint Mel, 3 Potter Fiske- eller Kalvebouillon, 2 Løg, 1 Gulerod, 1 Bouket, 1 Blad Muskatblomme, 4 Nelliker, Kayenne, Ansjossauce.

Alt Kjødet tages af Hummeren, Skallen knuses og koges en halv Time paa svag Ild i Bouillonen. Rognen blandes med Hummersmørret, Grønsagerne skjæres i Skiver, lægges i en Kasserolle med Smørret og Krydderierne; røres 10 Minuter over svag Ild. Af Hummerkjødet fratages nogle Stykker til at komme i Suppen, medens det øvrige stødes fint, blandes med ⅛ Pot Bouillon mellem Grønsagerne og koges derpaa et Minut; derpaa tilsættes Melet, Bouillonen, hvori Hummerskallen er kogt, Kayenne og Ansjossaucen. Man lader Suppen koge smaat 10 Minuter, hvorefter den skummes og sies. Naar Suppen er færdig til at serveres, piskes Hummersmørret deri, og Suppen maa da ikke mere koge. Den bør have en aldeles rød Farve.

Anm. Sætter man en Spiseskefuld Karry til denne Suppe og jævner den med Æggeblommer og Fløde, har man indisk Hummersuppe — *potage homard à l'indienne* —, hvortil der særskilt serveres Risengryn med Karry.

Suppe paa Krebs, 1. *

Bisque.

Denne Suppe var meget afholdt i ældre Tider og kjendt under Navn af *bisque*. Saa vel i denne som i de følgende Supper kan der med Fordel anvendes Fiskesuppe i Stedet for Bouillon af Kjød, samt Krabber og Rejer i Stedet for Krebs, ihvorvel disse anses for at være de bedste. De la Chapelle sagde, at denne Suppe var den mest kongelige af alle kongelige Supper, og Grimod de la Reynière nøjedes med at kalde den *un aliment princier ou financier*.

Til 12 Personer.

50 Krebs, 25 Kvint Smør, 2 Franskbrød, Fiske- eller Kjødbouillon, Salt.

Krebsene koges i Salt og Vand, Halerne gjøres rene, Krebseskallerne stødes med Smørret og lægges i en Kasserolle sammen med Brødene. Der tilsættes Bouillon af Fisk eller Kjød, og Suppen stilles en Time over svag Ild, men maa ikke koge; den drives derpaa gjennem en Sigte; Halerne lægges i, og der serveres.

Suppe paa Krebs, 2. *

Potage bisque d'écrevisses.

Til 12 Personer.

50 Krebs, fintskaarne Gulerødder, Løg i Skiver, 4 Potter Consommé af Kjød eller Fisk. ¼ Pot Madeira, 25 Kvint Risengryn, 1 Stykke Smør, smaa ristede Brødtærninger, 1 Bouket, Salt, lidt Kayenne.

Man tager et Afkog af de nævnte Grønsager og Krydderier og spæder det med Vin og Consommé; Krebsene skylles vel og koges heri,

indtil de ere færdige. Halerne tages af, skjæres i Tærninger og lægges til Side. Risengrynene faa et Opkog for sig selv og koges derpaa i Consommé, indtil de sprække; de tages da op og stødes i Morter tillige med Krebseskallerne; Krebseafkoget hældes over denne Masse, som nu drives gjennem en Sigte; denne Purée sættes derpaa over svag Ild, røres med Træske og tages af Ilden, inden den er kommen i Kog. Smørret tilsættes, og Suppen anbringes i varmt Vandbad. De skaarne Krebsehaler og Brødtærningerne lægges i Suppeterrinen, Suppen hældes rask derover; der tilsættes lidt Kayenne, og Suppen er færdig til Servering.

Anm. Suppens Værdi forhøjes ved Tilsætning af meget smaa Queneller af Fiskefars, blandet med Krebsesmør. Den gamle Methode at fylde Skallerne med Fars og servere dem i Suppen, bør helst ikke anvendes, da den medfører Ulejlighed for Gæsterne.

Suppe paa Krebs med Fløde. *

Bisque d'écrevisses â la crème.

45 Minuter; til 12 à 14 Personer.

40 Krebs, 45 Kvint Smør, 30 Kvint Mel, 2 Løg og 1 Gulerod, skaarne i Skiver, 10 Persillekviste, ½ Pot Fløde, 3 Potter Fiskeconsommé.

Krebsene skylles og koges med en halv Pot Fiskeconsommé samt Grøntsagerne; Halerne tages fra og renses, alt det øvrige af Krebsene tillige med Skallerne stødes og koges en Time over svag Ild med Resten af Consommèen. Af Smørret og Melet beredes en Jævning, der bages fem Minuter. Krebseconsommèen sies til Jævningen og koges 20 Minuter med den under jævn Omrøring.

Efterhaanden tilsættes Halvdelen af Fløden, Suppen sies og sættes i Vandbad. Fem Minuter før Serveringen faar Suppen et Opkog, hvorefter Resten af Fløden tilsættes. Krebsehalerne lægges i Suppeterrinen, og Suppen hældes derover.

Suppe paa Muslinger.

Potage aux moules.

Til 10 à 12 Personer.

5 à 6 Dusin middelstore Muslinger, Smør, Champignons, 2 smaa hakkede Løg 1 Bouket, 1 Flaske hvid Vin, 3 Potter jævnet Fiskebouillon, ristede Brødskiver.

Løgene steges med lidt Smør uden dog at brunes, og derpaa tilsættes Muslingerne, som først maa være vaskede i mange Sæt Vand og rensede, Bouketten og Vinen. Muslingerne rystes over Ilden, indtil de aabne sig; de lægges da op i en Sigte, medens Afkoget sættes til Side, og Muslingerne tages derefter ud af deres Skaller. Man lader Bouillonen koge sagte og blander den med Muslingeafkoget, skummer den omhyggeligt, slaar den gjennem en Si og blander den med en Champignon-Julienne, der er krydret med lidt Kayenne. To Minuter efter tilsættes de vel afpudsede Muslinger. Det ristede Brød serveres særskilt til Suppen.

Suppe paa Østers.

Potage aux huîtres.

45 Minuter; til 8 à 10 Personer.

60 Stykker rensede Østers, 15 Kvint Smør, 15 Kvint Mel, 6 Æggeblommer, 1/8 Pot Fløde, 3 Potter Fiske- eller Kalvebouillon, lidt Persille.

Østerserne lægges et Minut i kogende Vand, omrøres med en Ske, skylles i koldt Vand og bringes til at løbe af. Man passer nøje paa, at der ikke er bleven nogen Flis af Skallen hængende ved dem. Man bereder en Jævning af Smørret og Melet, bager den tre Minuter, spæder den med Fiskeconsommeén og omrører den, til den koger; man lader den derpaa koge smaat en halv Time, skummer den og jævner den med Æggeblommer og Fløde. Sies og hældes over Østerserne, der i Forvejen ere blevne lagte i Suppeterrinen med lidt hakket Persille.

Fiskersuppe.

Soupe au riz des pêcheurs.

Til 10 Personer.

4 gode Tomater, nogle Skefulde smaa Ærter, 1 Pot Risengryn, 2 Dusin smaa Østers eller Muslinger, Fiskebouillon.

Tomaterne skoldes, skrælles, skjæres over, saa Kærnerne kunne fjærnes, og skjæres i Tærninger, hvorefter de lægges i en Kasserolle med lidt Fiskebouillon og faa et Opkog. De tørre Risengryn samt Krydderierne lægges i, og alt koges, indtil Grynene ere omtrent færdige; da tilsættes de udtagne Østers og Ærterne, som have faaet et særligt Opkog. Suppen faar to Opkog og hældes derpaa op i Suppeterrinen.

2.

Grønsupper.

Suppe paa Grønsager, 1. *

25 à 30 Minuter; til 3 Personer.

20 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, 2 Æg, 10 Kvint Brød, 25 Kvint Syre, 10 Kvint Salat, 5 Kvint Kørvel, 1 Pot Vand.

Grønsagerne skylles, skjæres fint, lægges i en Kasserolle med 5 Kvint Smør, lidt Salt og Peber; bages 5 Minuter og omrøres; Melet tilsættes og 5 Minuter derefter 1 Pot kogende Vand. Suppen omrøres, indtil den begynder at blive klar, og koges sagte 15 Minuter. Æggene piskes, og Resten af Smørret tilsættes den. Suppen tages af Ilden, noget af den piskes sammen med Æggene, saa at Smørret smelter, hvorefter denne Jævning under stadig Piskning sættes til Suppen. Brødet skjæres i Skiver af en Tommes Tykkelse, lægges i Terrinen og overgydes med Suppen.

I Stedet for Brød kan man anvende Risengryn, Makaroni m. m., der først have faaet et Opkog og derefter koges i Snppen.

Den samme gode og ukunstlede Suppe kan med Fordel beredes af Jordartiskokker, Pastinakker og Selleri samt Gulerødder, af hvilke man bør tage meget rigeligt; en Hovedbetingelse er det imidlertid, at de tre sidstnævnte Bestanddele skjæres fint og bages i Smør, hvorved der opnaas en kraftigere Smag.

Anm. Ved alle Supper, der faa deres Smag af det Smør, der anvendes, bør man iagttage, at dette deles i to Dele; den ene og mindre Del af Smørret benyttes til Bagning af Grønsagerne; den anden Del — den, der giver Suppen dens egentlige Smag — anvendes til Jævningen, sædvanligvis i selve Suppeterrinen; naar det ikke har været smeltet i Forvejen, meddeler det Suppen en Friskhed og Smag, som man ellers ikke kan skaffe den.

Suppe paa Grønsager, 2. *

Soupe aux pois verts à l'anglaise.

1½ Time; til 10 Personer.

1½ Pot store grønne Ærter, Persille, 3 Salathoveder, skaarne i store Stykker; 3 skrællede Agurker, der ere gjorte frie for Kærner, 20 Kvint Smør, ¾ Pot fine Ærter, 2 smaa Løg, Peber og Salt.

De grovere Ærter koges i 3 Potter Vand, stødes i en Stenmorter, hældes derpaa igjen op i det Vand, hvori de ere blevne kogte, og drives sammen med dette gjennem en Si. Agurkerne gjøres rene og skjæres i Skiver, Persillen og Salaten bages sammen i Smør 1 Time, men over saa svag Ild, at Smørret ikke bliver brunt. Grønsagerne tages op med en Skummeske og lægges i Suppen. Det Smør, der rimeligvis er fulgt med, afskummes omhyggeligt. Suppen sættes paany over Ilden. Imidlertid koges de fine Ærter i Vand med Løgene og en Smule Persille. Naar Ærterne ere færdige, lægges de hele i Suppen, der krydres med Salt og Peber og serveres med ristet Brød, der i Forvejen er lagt i Terrinen.

Anm. Alle Supper med grønne, friske Ærter blive bedre, naar man koger Bælgene en Time og anvender det siede Afkog til selve Suppen. I Stedet for friske, fuldvoxne Ærter kan der anvendes tørrede grønne Ærter.

Suppe paa Grønsager, 3. *

2 Timer; til 4 à 5 Personer.

¾ Pot nye, grønne Ærter, 4 middelstore Gulerødder, 2 à 3 Blomkaalshoveder, 1 Pot sød Mælk, ¼ Pot god Fløde, 1 Spiseskefuld Mel, 4 Æggeblommer.

Gulerødderne skjæres i tynde, runde Skiver, Grønsagerne koges, hvert Slags for sig, men med saa lidt Vand som muligt. Naar Ærterne og Gulerødderne ere fuldstændig kogte, hældes de op i en Kasserolle, hvorefter Mælken tilsættes; det hele faar et Opkog og jævnes med Melet under fortsat Kogning; Blomkaalen lægges op i et Sold, for at Vandet kan løbe fra. Lige før Serveringen jævnes Suppen yderligere med Fløden og Ægge-

blommerne, der piskes sammen, men den maa nu ikke koge mere. Blomkaalen lægges i, og Suppen, der nu skal være temmeligt fyldig, serveres strax.

Suppe paa tørrede grønne Ærter. *

Potage aux pois secs.

2 à 3 Timer; til 8 Personer.

50 Kvint Smør, 3 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde, 3/4 Pund tørrede grønne Ærter, 4 à 5 Gulerødder, 1 Skefuld finthakket Persille, Fiske- eller Kjødfrikadeller.

Ærterne sættes over Ilden med Smørret og Vand efter Behag; naar de ere halvt færdige, tilsættes Gulerødderne, skaarne i fine Tærninger, og koges fuldt færdige; under Kogningen søger man at afskumme saa mange Skaller som muligt. Suppen jævnes, men uden at koge, med Æggeblommer, der i Forvejen ere piskede, med Fløde og Persille; den serveres med Frikadeller af Kjød eller Fisk.

Supper paa Løg. Der er maaske mange, som ville være tilbøjelige til at tro, at de efterfølgende Løgsupper faa en altfor stærk Løgsmag. Dette forholder sig dog ikke saaledes; den flygtige Løgsmag taber sig nemlig temlig hurtigt under Kogningen, og man kan saaledes ved kortere eller længere Tids Kogning skaffe disse enkle, men ret behagelige Supper, den Smag, man ønsker.

Suppe paa Løg, 1. *

Soupe à l'oignon à l'eau.

1/2 Time; til 4 Personer.

15 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, 3 Æggeblommer, 15 Kvint Brød, 50 Kvint Løg, helst spanske, 5 Kvint Salt, 1 Kvint stødt Peber, 1 1/4 Pot Vand.

Løgene renses, skjæres i Skiver tværs over, lægges 10 Minuter i kogende Vand, hvorved den skarpe Smag taber sig; man lader Vandet løbe af dem, bruner dem over stærk Ild med 8 Kvint Smør; naar de er lysebrune, tilsættes Melet, hvorefter man lader dem staa over Ilden endnu i to Minuter; der tilsættes nu 1 1/4 Pot Vand, samt Peber og Salt. Suppen røres over Ilden, indtil den kommer i Kog; man tager den da af og lader den staa i fem Minuter. Brødet skjæres i Skiver og lægges i Terrinen, hvorefter Suppen hældes over. Æggeblommerne røres med nogle Spiseskefulde af Suppen og Resten af Smørret, som maa blandes omhyggeligt deri; denne Jævning tilsættes i samme Øjeblik, som Suppen skal serveres.

Anm. Til denne Suppe bør der kun anvendes friske og unge Løg.

Der er dem, der efter gjorte Erfaringer paastaa, at denne Suppe er i Stand til øjeblikkelig at hæve en Rus. Den er ogsaa ofte efterspurgt.

Suppe paa Løg, 2.

Soupe à l'oignon à la Stanislas.

Til 8 Personer.

¼ Pund Smør, 20 Kvint Brød, 50 Løg, Peber, Salt, 4 Potter Vand.

Den runde Skorpe af et større Franskbrød brækkes i Stykker og gnides paa begge Sider med Smør; de holdes derpaa til Ilden, indtil de ere svagt ristede. Løgene skjæres i smaa Tærninger, steges i Smør under stadig Omrøring, indtil de faa en smuk lysebrun Farve; nu tilsættes Brødet, og man vedbliver at røre, indtil Løgene ere fuldstændigt brune, Naar de saaledes have faaet tilstrækkelig Farve, tilsættes kogende Vand, Peber og Salt, og det hele koges svagt i 15 Minuter. Suppen kan da serveres.

Anm. Man tager fejl, hvis man tror, at denne Suppe bliver bedre, om man anvender Bouillon i Stedet for Vand; den vilde derved blive for kraftig til Skade for dens fine Smag.

Alexander Dumas fortæller om denne Suppe: »Exkongen af Polen, Stanislaus, standsede engang paa en af sine Rejser fra Lunéville til Versailles (hvor han hvert Aar besøgte sin Datter, Dronningen) ved et Værtshus i Châlons, hvor man serverede ham en saa delikat og udmærket tilberedt Løgsuppe, at han ikke vilde rejse, førend han havde faaet at vide, hvorledes man lavede den. Indsvøbt i en Sløjkjole steg Majestæten ned i Køkkenet og anmodede Kokken om i hans Nærværelse at koge en ny Portion af samme Ret. Hverken Røgen eller Løgduften, der afpressede ham Taarer, kunde afholde ham fra med Opmærksomhed at følge Operationernes Gang. Han lagde Mærke til alt, skaffede sig Underretning om alt og satte sig ikke op i sin Vogn, førend han var ganske sikker paa at forstaa den Kunst at berede en fortræffelig *soupe à l'oignon.*«

Suppe paa Løg med Mælk. *

Potage à l'oignon, au lait.

Til 2 Personer.

Smør, Mælk, Croûtons, 12 à 15 store Løg, Sukker, Salt.

Løgene hakkes fint, lægges nogle Minuter i kogende Vand, for at de kunne miste deres skarpe Smag, lægges dernæst i en Kasserolle med et stort Stykke Smør og steges, indtil de faa en smuk lysebrun Farve. Mælk, der maa være ganske nymalket, saa at man kan være sikker paa, at den ikke skilles, tilsættes lidt efter lidt, medens Løgene brunes og koges sagte i 15 Minuter, det hele drives derpaa gjennem en Haarsigte og koges paany 15 Minuter for at blive tykkere. Salt og Peber tilsættes efter Smag og Behag; anvender man ikke disse Krydderier, kan man tage Sukker. Croûtons lægges i Terrinen, og Suppen hældes op.

Har man ikke nymalket Mælk til sin Raadighed, anvender man i Stedet derfor saa meget Vand, at Løgene kunne koge deri; naar de ere

færdige, hældes den kogende Mælk derpaa, og det hele drives gjennem Sigten. Suppen bliver bedre, hvis Løgene kunne koges i Mælken. Den vinder betydeligt ved Tilsætning af noget god Fløde.

Der kan, om man saa vil, serveres god, reven — men ikke gammel — Ost til denne og de to nærmest foregaaende Løgsupper.

Suppe paa Champignons. *

Potage aux champignons.

½ à 1 Time; til 5 à 6 Personer.

½ Pund Smør, 5 Æggeblommer, ½ Pot Fløde, Sherry, Croûtons, 2 Pund friske Champignons, Salt, Peber, 2 Potter Vand.

Champignonerne renses, vadskes og skjæres i Stykker, koges derpaa 15 Minuter i Smør, hvorefter der tilsættes kogende Vand, Salt og Peber. Man lader nu Suppen koge, indtil man finder, at dens Smag er efter Ønske; den sies gjennem en Haarsigte, skummes og jævnes med Æggeblommerne og Fløden uden at koge. Smaa, smukke Champignoner faa et Opkog i Smør og lidt Vand og lægges derpaa i Suppen. Der tilsættes Sherry efter Behag. Suppen serveres med Croûtons.

3.

Vin- og Frugtsupper samt Koldskaal.

Vinskumsuppe. *

Til 6 à 8 Personer.

1 Flaske hvid Vin, ½ Pund Sukker, nogle Stykker hel Kanel, Citronskal, 6 hele Æg.

De nævnte Sager blandes i en Kasserolle, der sættes over svag Kulild, og Indholdet piskes med et stærkt Ris, indtil det hele er skummende og tykt, men det maa ikke paa nogen Betingelse komme i Kog. Suppen serveres strax med Makroner eller lignende.

Hurtigkogt Suppe.

½ Time.

Vin, Sukker, Æg, Smør, Fløde, Tvebakker (Kavring), Citronskal, Kanel, Salt.

Tvebakker, Citronskal, Kanel, Smør og lidt Salt koges med saa meget Vand, som man vil have Suppe. Naar Tvebakkerne ere kogte i Stykker, drives de gjennem en Si, jævnes med Æggeblommer, Fløde, Vin og Sukker; synes man om det, kan man tilsætte Rosiner.

Æggeøl.

Til 3 Personer

5 Æggeblommer, 1 Flaske hvidt Øl.

Øllet koges og hældes kogende under stærk Piskning paa Æggeblommerne. Serveres med Tvebakker. Sukker og Krydderi, saa som Muskat, Kanel, Citronskal m. m. tilsættes efter Behag.

Æggeøl med Mælk. *

15 Minuter; til 5 Personer.

5 Æggeblommer, 1 Flaske hvidt Øl, 1/4 Pot Mælk, Sukker, Citronskal, Kanel, bagt Brød.

Øllet koges med Kanel og Citronskal, Æggeblommerne piskes godt, Øllet jævnes dermed, den kogende Mælk tilsættes, og Suppen maa nu ikke koge mere, men piskes stærkt, for at den ikke skal skilles. Serveres med bagt Brød.

Suppe paa friske Æbler.

1 Time; til 8 Personer.

2 Pund gode Æbler, 30 Kvint Hvedebrød i Skiver, Sukker, hel Kanel, Citronskal, 1/2 Flaske hvid Vin, 1 1/2 Pot Vand.

Æblerne skrælles, skjæres i Skiver, koges med Hvedebrød, Sukker, Kanel, Citronskal og Vand. Noget Vin tilsættes, hvorefter Suppen faar endnu et Opkog og sies gjennem en Haarsigte. Den sættes paany over Ilden for at varmes; synes man om det, kan man tilsætte lidt Citronskal.

Suppen serveres med ristet Brød.

Suppe paa tørrede Æbler.

2 1/2 Time; til 8 Personer.

3/4 Pund tørrede Æbler, tørrede Pærer, Sukker, Rosiner, 2 Skefulde Kartoffelmel, Kanel.

Æblerne lægges i 1 1/2 Pot Vand Aftenen, før de skulle anvendes, og stilles paa et varmt Sted, men de maa ikke koge. Pærerne, Rosinerne og Kanelen koges; naar de ere færdige, tilsættes den udtrukne Æblesaft; Suppen jævnes med Kartoffelmel, og der tilsættes Sukker efter Behag.

Anm. Denne, lige som alle de øvrige Frugtsupper, vinder i Smag, naar der serveres pisket Fløde dertil.

Suppe paa friske Blommer.

3/4 à 1 Time.

En dyb Tallerken Blommer (helst de saakaldte Æggeblommer), syltede Blommer, Rødvin, en Skefuld Kartoffelmel, Sukkerbrød, Sukker, Kanel.

Modne Blommer lægges i kogende Vand og staa heri en halv Time; de skrælles nu, Stenene tages ud, og Blommerne koges ud i Vand — saa meget, som man vil have Suppe — samt Sukker og Kanel. Suppen sies gjennem en Serviette og jævnes med Kartoffelmel. Man lader Suppen afkøles, tilsætter Rødvin efter Behag og serverer den med syltede Blommer og Sukkerbrød.

Suppe paa friske Kirsebær.

Soupe aux cérises.

Til 10 Personer.

3 1/2 Pund Kirsebær, hel, fin Kanel, en halv Flaske Rødvin, Hvedebrødsskiver, bagte i Smør.

Stilkene tages fra, og Bærrene stødes i Morter, koges med 3 1/2 Pot Vand, Kanel, Vin og Hvedebrødsskiver; drives gjennem en Haarsigte. Der serveres smaa Tvebakker til denne Suppe.

Suppe paa tørrede Kirsebær.

45 Minuter.

Tørrede Kirsebær, 1/4 Pund Rosiner, Kartoffelmel, Makroner.

Kirsebærrene stødes, koges 15 Minuter i Vand og sies gjennem en Sigte. Man lader det klare Afkog blive koldt, jævner det med Kartoffelmel og giver det et Opkog. Rosinerne koges for sig i saa lidt Vand som muligt og tilsættes. — Der serveres Makroner til denne Suppe.

Suppe paa Multebær (Multer). *

1 1/2 à 2 Timer; til 8 Personer.

3/4 Pund Multebær, 30 Kvint Rosiner, 1 Skefuld Kartoffelmel, 1/4 Pund søde Mandler, pisket Fløde, Sukker, Kanel, Citronskal.

Multebærrene koges møre i 4 Potter Vand, piskes ofte og drives derpaa med en Ske gjennem en Haarsigte; Rosiner, Citron og Kanel tilsættes, hvorefter det hele faar et Opkog i 15 Minuter; Suppen jævnes med Kartoffelmel, udrørt i koldt Vand; der tilsættes Sukker og skoldede Mandler, skaarne i Strimler. — Til denne Suppe serveres Flødeskum og Makroner.

Anm. Suppen kan ogsaa jævnes med stødt Tvebak.

Suppe paa Skovjordbær.

Skovjordbær, Kartoffelmel, Vin, Sukker, Tvebakker, Kanel.

Stødte Tvebakker koges med Vin, Sukker og Kanel til en Suppe, der jævnes med Kartoffelmel, hvis man synes, den ikke er fyldig nok i sig selv; naar Suppen er bleven kold, tilsættes der i passende Forhold Skovjordbær, som en Time i Forvejen ere blevne bestrøede med Sukker. — Suppen serveres kold med Makroner og smaa Tvebakker.

Saftsuppe. *

Saft, Rosiner, Kartoffelmel, Vin, Sukker, Kanel, Citronskiver.

Vand koges med Sukker, Kanel og Citronskiver samt jævnes med Kartoffelmel, der er udrørt i koldt Vand; der tilsættes Vin og det Slags Saft, man finder for godt at anvende. — Rosinerne koges for sig og lægges i Suppen, der serveres med Sukkerbrød.

Vinkoldskaal. *

Vin (gammel fransk Vin), Sukker, Citron, Is, smaa Tvebakker.

Sukkeret smeltes i Vand, der er blandet med Is, og Citronskiverne lægges i. Naar Sukkeret er smeltet, tilsættes Vin og Citronsaft efter Behag. — Suppen serveres med smaa Tvebakker eller Sukkerbrød.

Anm. Kogte Risengryn, der ere blevne kolde, kunne ogsaa blandes i denne Koldskaal.

Almindelig Koldskaal.

Til 6 Personer.

3 Flasker hvidt Øl, Puddersukker, Saft og Skal af ½ Citron, Is, Rugtvebakker, (Skonrok).

Flaskerne sættes ½ Time, før de skulle benyttes, i Is; den nødvendige Mængde Sukker smeltes i noget Øl, og Resten af Øllet hældes derover. Saften og Skallen af ½ Citron tilsættes. Rugtvebakkerne lægges i Terrinen.

Koldskaal paa Skovjordbær.

Til 5 Personer.

½ Pot hvid Vin, ½ Pot Vand, 1½ Pund Skovjordbær, Citronskal, Sukker, Kanel.

Jordbærrene knuses med en Sølvske og drives gjennem en Haarsigte sammen med Vinen og Vandet; blandes derefter med tilstrækkeligt Sukker og Citronskal; stilles paa Is; serveres med Sukkerbrød.

Anm. Koldskaal paa Hindbær tilberedes paa samme Maade.

Appelsinkoldskaal.

Appelsiner, et eller andet Slags Saft, Vin, Sukker, Kanel, smaa Tvebakker.

Saft, Vin og Vand, lige Dele af hvert Slags, blandes vel med nogle Stykker Kanel og tilstrækkeligt Sukker. Appelsinerne skrælles, skjæres i 8 Dele og lægges i Koldskaalen.

4.

Gryn- og Mælkesupper samt Grød.

Suppe paa Risengryn. *

Risengryn, Citronskal, Citronsaft, Sukker, Kanel.

Risengrynene koges bløde i Vand med Tilsætning af de nævnte Krydderier og drives gjennem en Sigte.

Suppen kan ogsaa anrettes uden at være dreven gjennem en Sigte, samt med Citronskallen skaaren i fine Strimler.

En lignende Suppe kan tilberedes af Perlegryn eller andre Slags Gryn med Tilsætning af friske eller tørrede Frugter, Rosiner o. s. v.

Suppe paa Havregryn, 1. *

Havresuppe.

Til 6 à 8 Personer.

¼ Pund Havregryn, ¼ Pund af de bedste Rosiner, ½ Pot Fløde, 2½ Pot Vand.

Grynene koges 1 Time i 2½ Pot Vand i en Kasserolle med Laag over; de drives derpaa gjennem en Haarsigte, og Suppen bør nu være temmelig tyk. Rosinerne, der ere blevne kogte for sig, og som bør være

fyldige og klare, lægges i, og Puréen serveres med rigeligt Flødeskum i hver Tallerken.

Naar Havresuppe tilberedes paa denne Maade, er den overmaade velsmagende, ligesom den ogsaa er meget nærende. Den er langt bedre end sit Rygte og fortjener virkelig Opmærksomhed.

Suppe paa Havregryn, 2. *

Havresuppe.

1½ Time; til 6 Personer.

½ Pund Havregryn, ¼ Pund Rosiner, 15 Kvint Smør, 10 Kvint søde Mandler samt 5 à 6 bitre Mandler, 1½ Pot Mælk, ¼ Pot Fløde, Croûtons, Salt.

Grynene koges 1 Time i 3 Potter Vand i en Kasserolle med Laag over og drives gjennem en Haarsigte; Mælken koges med fintstødte Mandler og hældes i Havrepuréen; naar den har kogt sammen med denne i 15 Minuter, tilsættes Smørret og de tidligere kogte Rosiner samt tilstrækkeligt Salt. Fløden piskes i Terrinen, hvorefter Suppen hældes op; serveres med Croûtons.

Anm. Havresuppe Nr. 1 egner sig bedre for Folk, der ikke saa godt kunne taale mere sammensat Mad. Der er iøvrigt mange, som foretrække Havresuppe Nr. 1, ogsaa hvad Smagen angaar.

Suppe paa Byggryn, 1. *

3 Timer; til 8 à 10 Personer.

1 Pund Byggryn, Smør, 2 Æggeblommer, ½ Flaske hvid Vin, ½ Pund Rosiner, Kanel, Sukker, Salt.

Grynene koges i 3 Timer langsomt med Kanel, Smør og Vand, spædes derefter med kogende Vand og drives gjennem en Haarsigte. Rosinerne koges for sig og lægges i. Suppen jævnes med 2 Æggeblommer, der piskes godt sammen med ½ Flaske hvid Vin, Sukker og Salt efter Behag.

Suppe paa Byggryn, 2. *

4 Timer; til 10 Personer.

½ Pund Gryn, tørrede Æbler, Pærer, Kathrineblommer, Rosiner, Sukker.

Grynene koges ganske sagte i 3½ Pot Vand, indtil de ere fuldstændigt bløde, hvortil der plejer at medgaa omtrent 4 Timer. Kogningen foregaar bedst i Ovnen. Frugterne koges for sig, men man maa passe, at de ikke koge ud; derefter lægges de i Suppen; det Vand, hvori de ere kogte, sies og tilsættes Suppen, som bør være fyldig og indeholde rigelig Frugt. Sukker og Kanel tilsættes efter Behag.

Denne Suppe bliver særlig god ved den langvarige og svage Ovnkogning.

Suppe paa Sagogryn, 1. *

2 Timer; til 8 Personer.

1/4 Pund ostindiske Sagogryn, Vin, Sukker, Kanel, 1/2 Pund Rosiner, 1/2 Citronskal.

Rosiner, Kanel, Sukker og Citron koges, til Rosinerne ere blevne fyldige. Sagogrynene tilsættes under Piskning, saa at de ikke klumpe. Bliver Suppen for tyk, maa den spædes med Vand; bliver den for tynd, maa den jævnes med Kartoffelmel. Vin og Sukker tilsættes efter Behag, og Suppen serveres.

Anm. Desto værre er det nutildags næsten umuligt at tilberede denne fortræffelige Suppe, eftersom D'Hrr. Handlende finde det overensstemmende med deres Værdighed at sælge Kartoffelgryn under Navn af ægte Sagogryn.

Suppe paa Sagogryn, 2. *

Dansk.

2 Timer; til 10 à 12 Personer.

1/4 Pund Sagogryn, 1/4 Pot Rhinskvin, 1/4 Pund Rosiner, 8 Æggeblommer, Sukker.

Grynene koges langsomt paa svag Ild til en fyldig Suppe, som derpaa løftes af Ilden; de piskede Æggeblommer tilsættes, samt Vin og Sukker. Rosinerne koges for sig og tilsættes Suppen sammen med det Vand, hvori de ere blevne kogte.

Fransk Risengrynsvælling. *

Riz au lait.

Til 5 à 6 Personer.

12 Kvint Risengryn af bedste Slags, 1 1/2 Pot Mælk, 1 Kvint Salt, 1 Kvint Sukker.

Grynene skylles godt, faa et Opkog, lægges derefter i koldt Vand og slaas op i et Sold, for at Vandet kan løbe af. Mælken bringes i Kog, Grynene lægges i og omrøres, krydres og koges langsomt en halv Time.

Anm. Sukker og Salt ere nødvendige til *riz au lait,* men den øvrige Kryddertilsætning beror paa Smag og Behag. De, der foretrække Risengrynene mindre kogte, lade dem blot koge i 20 Minuter. I Frankrig bruges denne Ret særdeles meget og er almindelig afholdt. Alle andre Gryn, Nudler, Semouille o. s. v. kunne anvendes til Vælling paa samme Maade.

Risengrynsvælling. *

3 Timer; til 10 à 12 Personer.

3 Potter Mælk, 1/4 Pund Risengryn, 1/4 Pot Fløde.

Risengrynene skylles i 2 à 3 Sæt Vand; undlader man dette, skilles Vællingen. Mælken koges, og Grynene tilsættes. Fløden piskes i Terrinen; naar Grynene ere færdigkogte, hældes Vællingen op.

Risengrynsvælling med Mandelmælk. *

Potage de riz an lait d'amandes.

Til 8 à 10 Personer.

3/4 Pund Risengryn, 40 Kvint godt Smør, Salt, Sukker, 3 Potter Mælk, 3/4 Pot Mandelmælk.

Grynene skoldes, lægges i den kogende Mælk, faa et Opkog og sættes til Siden for at koges færdige over ganske svag Ild. Suppen krydres med Salt og Sukker; Øjeblikket før den skal serveres, tilsættes Mandelmælken samt Smørret, der er delt i mindre Stykker.

Perlegrynsvælling.

4 Timer; til 10 à 12 Personer.

Mælk, 1/4 Pund Perlegryn, Kanel.

Grynene skylles i 2 à tre Sæt Vand og koges 1 Time med lidt Mælk under jævn Omrøring. Naar Grynene ere vel kogte, lægges Kanelen i; man spæder med Mælk eller i Mangel deraf med varmt Vand, hvorefter man lader Vællingen koge, indtil den er færdig.

Synes man om det, kan man jævne Vællingen med et Par Æggeblommer og noget sød Fløde.

Byggrynsvælling. *

4 Timer; til 10 Personer.

3 Potter Mælk, 1/4 Pund Byggryn, Sukker, Kanel, Salt.

Naar Mælken koger, hældes Grynene i under Piskning; koges to Timer og omrøres flittigt, for at Vællingen ikke skal brænde i. Naar den er færdigkogt, saltes den og serveres med Sukker og Kanel.

Anm. Saa vel Grød som Vælling af alle Slags Byggryn fordrer langvarig og sagte Kogning for at blive fuldkomment god.

Sagovælling. *

Til 2 à 3 Personer.

1 1/2 Pot Mælk, 15 Kvint Sagogryn, et lille Stykke Vanille, Sukker, Salt.

Mælken faar et Opkog, Grynene hældes i under Piskning og koges meget langsomt; krydres med Sukker og Salt. Vanillen tilsættes mod Slutningen af Kogningen. Vællingen bør ikke serveres for varm. Man kan udelade Vanillen og jævne Vællingen med Æggeblommer, Fløde og et Stykke Smør.

Man kan anvende Tapiokagryn i Stedet for Sagogryn.

Mannagrynsvælling. *

25 Minuter; til 8 à 10 Personer.

3 Potter Mælk, knapt 1/4 Pund Mannagryn, Kanel, Salt, Sukker.

Æggevælling, 1. *

Soupe an lait et aux œufs filés.

Mel, Mælk, 3 Æg, Salt.

To hele Æg, en Æggeblomme og lidt Salt piskes med saa meget Mel, at det hele bliver tykt flydende, og af denne Dejg dryppes der da ned i den kogende Mælk, som derpaa flyttes hen over svagere Ild. Skulde Vællingen blive for tynd, piskes et Par Æggeblommer i Terrinen, naar der skal serveres.

Æggevælling, 2. *

5 à 6 Personer.

1/2 Pot Mælk, 3 Æg, 3 Skefulde Mel, 30 Kvint smeltet Smør, Kanel, Sukker.

1 1/2 Pot Mælk faar et Opkog med Kanel og Sukker. Æggene røres med en Ske og derpaa tilsættes Melet og Smørret; den Dejg, der herved fremkommer, krydres og presses derpaa gjennem et Sold med temmeligt store Huller, som holdes over den svagt kogende Mælk. Dejgen bør danne smaa Vermiceller. Kasserollen løftes atter af Ilden, og man lader den staa tildækket 10 Minuter uden at koge, hvorefter Vællingen serveres.

Melvælling. *

Mælk, Mel, Salt.

Naar Mælken koger, tilsættes Melet under Piskning og man lader det hele koge 5 Minuter under vedblivende stærk Piskning. Saltes og serveres.

Engelsk Vælling. *

Eng. Milk-porridge.

Til 5 Personer.

1 1/2 Pot Mælk, 20 Kvint Mel, 12 Kvint Smør, 3 Kvint Salt, 2 Kvint Sukker.

Smørret og Melet blandes over Ilden uden at brankes, Mælken tilsættes og faar et Opkog under stadig Piskning. Sukker og Salt tilsættes, og Vællingen koges 10 Minuter under fortsat Piskning.

Fransk Vælling. *

Bouillie.

20 Minuter; til 3 Personer.

3/4 Pot Mælk, 10 Kvint Mel, 1/2 Kvint Salt, 1 1/2 Kvint Sukker.

Piskes sammen koldt og med stor Omhyggelighed, at der ikke skal danne sig Klumper; koges derpaa 20 Minuter under Omrøring med en Træske. Bliver Vællingen for tyk, hvad der er afhængig af Melets Godhed, spædes den med lidt Mælk.

Mælk med Æggeskum. *

15 Minuter; til 8 Personer.

2¼ Pot Mælk, 4 Æg, 2 Skefulde Kartoffelmel, Sukker, Vanille eller Citron eller 4 stødte bitre Mandler, ½ Pot Vand.

Æggehviderne piskes til Skum, og Sukkeret blandes deri; deraf udtager man med en Ske Klumper, som lægges i kogende Mælk 2 à 3 Minuter; de tages derpaa op med en gjennemhullet Ske og lægges paa en Sigte for at løbe af.

Det øvrige blandes i en Kasserolle, sættes over Ilden under jævn Piskning, indtil det begynder at koge; det hældes da op i Terrinen, Klumperne lægges i; overstrøs med Sukker og Kanel.

Mælk med Æggeskum og Chokolade. *

½ Time; til 5 Personer.

35 Kvint Chokolade, 2 Æg, 2½ Pot Mælk, Sukker, Vanille, ¼ Pot Vand.

Chokoladen sættes over Ilden med ¼ Pot Vand og omrøres, indtil den er smeltet; da tilsættes Mælken, og, naar den koger, piskes Æggeblommerne, Vanillen og Sukkeret deri. Æggehviderne slaas til haardt Skum; der tilsættes Sukker, og med en Ske tager man Klumper, som lægges i Suppen; Klumperne bestrøs med Sukker og Kanel og serveres sammen med Suppen.

Kan ogsaa serveres med Croûtons.

Varm Mandelmælk.

½ Time; til 12 Personer.

1¼ Pund søde Mandler, 20 bitre Mandler, 10 Kvint Sukker, 3½ Pot Mælk, Croûtons.

Mandlerne skoldes, stødes fine under Tilspædning af 1½ Pot Mælk og vrides derpaa gjennem et Klæde. Resten af Mælken faar et Opkog med Sukker og lidt Salt samt hældes op i Terrinen; derpaa tilsættes Mandelmælken og serveres med Croûtons, der ere tilberedte paa følgende Maade:

60 Stykker Hvedebrødsstrimler af en Tommes Længde lægges paa en Plade, bestrøs med Sukker, sættes ind i Ovnen til Glasering, vendes, bestrøs paa den anden Side og serveres.

I Stedet for med disse Croûtons kan Suppen serveres med Risengryn. Disse skylles omhyggeligt, skoldes og koges 1 Time med Mælk. I Stedet for Risengryn kan der anvendes Tapiokagryn.

Denne varme Mandelmælk egner sig til at serveres paa Baller sammen med Bouillon.

Mælk med The eller Kaffe.

Til 3 Personer.

¾ Pot sød Mælk, et Stykke Vanille, Sukker, 3 Theskefulde fin The, 3 Æggeblommer.

Mælken faar et Opkog, og, naar den er i fuld Kogning, tilsættes Vanille, Sukker og The; man dækker det godt til og lader det staa og

trække i 10 Minuter, hvorpaa Æggeblommerne tilsættes under stærk Piskning; Mælken sies nu ned i den i Forvejen godt varmede Terrin. Serveres strax, saa varm som mulig, med stærkt ristede Hvedebrødsskiver.

Anm. I Stedet for The kan man anvende friskbrændt, nymalet Kaffe, som da behandles paa samme Maade.

Æggemælk. *

Til 5 Personer.

1½ Pot Mælk, 5 Æggeblommer, Kanel, Sukker. — Eller 1½ Pot Mælk, 6 à 8 Æggeblommer, Hindbærsaft.

Mælken koges sammen med Kanelen; Æggeblommerne piskes i Terrinen sammen med en lille Smule Sukker; den kogende Mælk hældes deri under stærk Piskning og serveres.

Hvis man anvender 6 à 8 Æggeblommer uden Kanel og lader Mælken blive kold samt derefter under jævn Omrøring tilsætter saa meget Hindbærsaft, at Smagen bliver behagelig, har man en anden velsmagende Ret, der bør serveres jo koldere, desto bedre.

Der gives Sukkerbrød eller andet Bagværk hertil.

Tyk Mælk. *

Til 5 Personer.

¾ Pot sød Mælk (¾ Pot Fløde), tyk Mælk, Ingefær, Sukker.

Den søde Mælk piskes med Fløde fra den tykke Mælk eller ogsaa med sød Fløde og hældes i Terrinen. Med en Ske tager man Klumper af den tykke Mælk og lægger dem i. Revet Ingefær og Sukker serveres særskilt dertil.

Oplagt Mælk, 1.

Til 5 Personer.

3 à 6 Potter tyk Mælk, sød Fløde.

Den tykke Mælk hældes op i et tyndt Klæde, der knyttes og ophænges Natten over.

De store Klumper tages op med en Ske og lægges i sød Fløde, der er pisket stærkt. Derpaa serveres den.

Oplagt Mælk, 2.

¾ Pot pisket sur Fløde blandes med 3 Potter ganske nymalket og endnu lunken Mælk, hældes op i en Stenkrukke og stilles 10 à 12 Timer hen paa et varmt, dog ikke altfor varmt Sted; den hældes derpaa op i en Serviette, der knyttes stærkt sammen og hænges op, for at Vallen kan løbe fra. De tykke Klumper serveres derpaa med sød Mælk, blandet med Fløde.

Flødeost.

Fromage à la crème.

1½ Pot tyk sur Fløde.

En lille grov Haarsigte beklædes indvendig med Tøj, som bør naa godt op over Sigtens Kanter, for at Osten siden kan løftes op dermed.

Fløden hældes deri, Vallen løber fra og borttages hver Dag. Der plejer at hengaa 2 à 3 Dage, førend Osten er færdig. Den serveres med Sukker og sød Fløde.

Risengrød. *

3 Timer; til 6 à 8 Personer.

4 Potter Mælk, 1 Pund Risengryn, Smør, Salt.

Risengrynene skylles først i koldt, derpaa i lunket og tilsidst i kogende Vand, sættes dernæst paa Ilden med Mælken og lidt Smør samt koges, indtil Grynene ere fuldstændigt bløde. Naar Grøden er færdig, saltes den lidt. Serveres med en Blanding af Mælk og Fløde, samt med Sukker og Kanel.

Anm. Har man anvendt Vand til at spæde Grøden med, bør den jævnes med nogle Æggeblommer og Fløde.

Polenta – Mannagrød. *

6 Personer.

3 Potter Mælk, 40 Kvint Mannagryn, 4 bitre Mandler, Salt.

Mælken hældes i en Kasserolle, der er smurt med Smør; naar den koger, piskes Grynene deri sammen med de skoldede og fintstødte Mandler. Der røres uafladeligt i Grøden, indtil den er tyk; der tilsættes da lidt Salt, og den serveres med Mælk og Fløde, blandet sammen, Sukker og Kanel.

Byggrød. *

4 Timer; til 8 à 10 Personer.

4½ Pot Mælk, ½ Pund Byggryn, Salt.

Naar Mælken koger, piskes Grynene deri og koges under bestandig Omrøren, indtil Grøden er færdig; før den serveres, tilsætter man lidt Salt.

Anm. Byggrynene kunne ogsaa koges i Vand med et lille Stykke Smør; naar Grynene ere næsten færdigkogte, tilsættes der lidt Mælk; naar Mælken er kogt ind, saltes Grøden, som serveres med koldt Smør.

Laggrød. *

Nys kogt Risen- eller Byggrød, Kanel, Sukker, Smør.

Grøden bredes ud i et Lag paa en halv Tommes Tykkelse paa et dybt Fad, der kan taale at staa i Ovnen; der strøs et tykt Lag Sukker blandet med stødt Kanel derpaa; ganske smaa Stykker Smør stikkes ind hist og her i Grøden. Et glødende Jærn føres forsigtigt hen over Grøden, saa at Sukkeret bliver brunt; man kan ogsaa lægge et Laag med Gløder oven paa Fadet. Naar Sukkeret har faaet en passende lysebrun Farve,

anbringer man et nyt Lag Grød, behandler det paa samme Maade som det første og saa fremdeles saa mange Lag, som man ønsker.

Laggrøden serveres med Mælk og Fløde blandet sammen.

Anm. Nutildags er denne Ret næsten gaaet af Mode. I gamle Dage var det derimod en Herreret, som aldrig savnedes paa Højtidsbordet, og der var da altid syv Lag Grød.

Boghvedegrød.

Mælk eller Fløde, Boghvedegryn, Smør.

Grynene skylles i varmt Vand, lægges derefter i kogende Vand og faa nogle Opkog under jævn Omrøren; der tilsættes et Stykke Smør og lidt Salt, og Grynene gjennemtrækkes dermed, saa at Grøden bliver haard og fast. En Form skylles med Mælk, og Grøden pakkes haardt; derpaa vendes Formen paa et Fad; der hældes smeltet Smør over Grøden, som derpaa serveres med varm eller kold Fløde.

Anm. Godt afskallede, grove Gryn ere de bedste. Ved fine Gryn er der den Ulempe, at de let koge helt ud.

Boghvedegrød à l'impératrice.

Til 6 à 8 Personer.

1½ Pot Mælk, 1 Pot god Fløde, 50 Kvint grove Boghvedegryn, Sukker, Vanille eller Kanel.

Grynene lægges i den kogende Mælk og koges 5 Minuter. Fløden faar et Opkog; det Skum, der lægger sig derpaa, aftages med en gjennemhullet Ske og blandes mellem Grynene. Paa denne Maade bliver man ved, indtil al Fløden er skummet og anvendt. Naar Grynene ere blevne godt omrørte med saaledes afskummet Fløde, lidt Salt er blevet tilsat og Grøden har faaet en passende Tykkelse, slaas den op i en Form af Porcellæn og sættes i Ovnen, indtil den er bleven gullig oven paa.

Man kan efter Smag og Behag tilsætte Vanille, Kanel eller Sukker.

Anm. Man kan slaa Grøden op i smaa Kopper i Stedet for i en større Form, sætte disse i Ovnen og derpaa servere en Kop til hver Person.

Smørgrød.

15 Minuter.

Mælk, Mel, ½ Pund Smør, Salt.

Smørret smeltes, og der arbejdes saa meget Mel ind i det som vel muligt; derpaa tilsættes lidt efter lidt under jævn Piskning saa meget sød Mælk, at Grøden faar en passende Tykkelse; den saltes derpaa og serveres.

Skaansk Grød. *

Til 8 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 8 à 10 Æbler, 1/4 Pund Rosiner, 1 Glas Vin, Sukker, Kanel, Citronskal, Vand.

Grynene koges i Vand med Kanel og Citronskal; naar de ere halvkogte, tilsættes sønderskaarne gode Æbler, Rosiner, Sukker og Vin. Grynene koges hermed, indtil de ere bløde. Grøden serveres varm eller kold med Mælk og Fløde, blandet sammen.

Rugmelsgrød. *

1/2 Time.

Rugmel, Vand, Salt.

Der sættes Salt til spilkogende Vand, finere eller grovere Rugmel piskes deri, og Piskningen fortsættes, indtil Grøden har faaet den ønskede Tykkelse. · Derpaa fortsættes Kogningen endnu en halv Time under bestandig Omrøren, for at Grøden ikke skal sætte sig fast i Bunden.

Det kraftige Arbejde og den fortsatte Kogning bevirker, at denne Ret bliver saa god; det er en meget enkel, men særdeles sund Spise, der falder i manges Smag.

Garniture.

Ved Garniture forstaar man Biretter, der serveres som Tilbehør til Supper, Kjødretter og finere Entréer i Almindelighed og enten serveres særskilt eller lægges som Garnering omkring dem.

I den tarveligere Anretning bestaa de sædvanligvis af allehaande smagfuldt anbragte Grønsager, men ved den finere Anretning spille de en vigtigere Rolle og bidrage i væsentlig Grad til at forhøje deres Værd; de bestaa af særligt tilberedte Ragouter af alle Slags fine Sager, saasom Trøfler, Hanekamme o. s. v.

Vi give i det følgende en Fortegnelse over endel af dem, baade til den tarveligere og den finere Anretning, og henvise hvad selve Recepterne angaar til Registret eller de særlige Kapitler, hvor hver enkelt af dem har sin Plads.

Garniture til Supper.

Blomkaal
Jordartiskokker
Gulerødder
Pastinakker
Sukkerrødder
Asparges
Selleri
Aspargeskaal
Salat
Aspargesbønner
Sukkerærter
Tyrkiske Bønner
Spejlæg
Bouilloncrème
Æg i Østersskaller
Farserede Æg
Frikadeller af Marv
» » Brød
Frikadeller af Fisk
» » Æg
Boller af forskjellige Slags
Ravioli
Makaroni
Nudler
Vermiceller
Risengryn
Sandwichs
Kanapéer
Smaabrød, Profiteroller med Ragout
» » » Salpicon
» » » Gaaselever
» » » Hummer
Ristet Brød eller Croûtons
» » med Ansjovis
» » » Hummer
» » » Marv

Postejer au jus
» à la Windsor
» au naturel
» med Grønsager
» » Makaroni
Timbaler paa Kylling
» » Agerhøns (Raphøns)
» » Oxetunge
» » Grønsager
Bouchées af flere Slags

Garniture til Fisk.

Stegt Persille
Glaseret Løg
Trøfler paa forskjellig Maade
Champignoner » »
Østers
Krebs
Hummer
Grilleret Aal
Fiskelever med Østers
Postejer med Sildemælke
» » Krebs
Bouchées à la reine
Bouchées med Østers
» » Krebs
» » forskjell. Slags Fisk.
Ragout paa Fiskelever
» » Aal
Queneller eller Kroketter af Fiskefars
» » » » Gjedde
» » » » Hummer
» » » » Krebs m. Ris
» » » » Æg
Kartofler (Poteter) mosede.

Garniture til Kjødretter (Relevés).

Kartofler (Poteter), kogte mosede
» stegte
» i Purée
» i Boller med Ost
Jordartiskokker au naturel
Kogte Radiser
Glaserede Løg
Kogte, unge Gulerødder
Gulerødder à l'andalouse
Stegte Sukkerrødder
Stuvede Sukkerrødder
Stegte Pastinakker
Stegt Persille
Fyldt Selleri
Fyldt Kaalhoved, 2
Surkaal
Rødkaal
Blaakaal med Kastanier
Brüsselerkaal au naturel
Blomkaal » »
» stegt
» med Parmesan
Blomkaal med Brysselerkaal
Fyldt Kaalrabi
Spinat
Saladhoved
Endivia
Stuvede Nælder
Agurker, brunede
» farserede
» à la bourgeoise
Bønner, tyrkiske
» velske med Smør
» hvide à la maître d'hôtel
Friske Grønærter
Stuvede Linser
Kroketter af Kalvenyre
» » Kartofler (Poteter)
» » Risengryn
Ragout paa Champignoner
Postejer med Marv
» » Løg
» » Kartofler (Poteter)
Yorkbudding.

Garniture til fine Entréer.

Glaserede Gulerødder
» Løg
Purée af »
Jordartiskokker i Vin
Sukkerrødder med Marv
Asparges som smaa Ærter à la crème
Asparges à la Pompadour
Humle
Stegt Persille
Fyldt Selleri
Fyldte Artiskokbunde
Brysselerkaal au naturel
Blomkaal » »
» à la Louis XIV
Saladhoved
Dampstegt Salad
Tomater, farserede
à la Reynière
Agurker à la poulette
Kastanier, stuvede
» i Purée
Fyldte Oliven
Tyrkiske Bønner à l'anglaise
Grønærter à la française
Trøfler med Champagne
Trøffelpurée
Champignoner, fyldte
» grillerede

Ragoût paa Gaaselever
» chipolata
» à la financière
» champenoise
Salpicon med Trøfler
» rød
» hvid
» grøn
Kroketter af Kalvebrissel
» à la milanaise
» af Høns og Vildt
» » Gaaselever
» » Hummer
» » Krebs
» » Champignoner
» » Æg
» » Risengryn
Hanekamme
Stegt Kalvebrissel
Postejer à la Windsor
» med hakket Kjød
» » Salpicon
» » Høns
» » Kramsfugl
» » Spinat
Bouchées à la comtesse
» med Salpicon
» » Spinat

Garniture til Steg.

Salad af Karse
» » Cikorie
» » Saladhoved
» » Selleristilke
» » kogte tyrkiske Bønner
» » salt Lax eller Sild
Agurker, friske eller syltede paa forskjellig Maade
Citron i Skiver eller halverede

Gelé af røde eller hvide Ribs
» » Tyttebær
Syltede Frugter:
Æbler
Pærer
Blommer
Melon
Kirsebær
Fyldt Kramsfugl.

Garniture til søde varme Mellemretter.

Disse garneres sædvanligvis med Kroketter, Beignets og lignende Sager.
Ogsaa med Frugtkompotter, saa som

Reines-Claude	Pærer
Ananas	Abrikoser
Æbler	Ferskener m. m.

Disse Frugter serveres da enten hele eller delte i Forhold til deres Størrelse og Form.

Hors d'oeuvre.

Saaledes kaldes de mangfoldige mindre Biretter, der egentlig ikke ere strengt nødvendige til et kraftigt Maaltid, ikke heller selv udgjøre et saadant, men dog paa en behagelig Maade kunne bidrage til at forøge Retternes Antal, skjøndt de ikke betragtes som selvstændige Retter. De have deres Navn deraf, at de oprindeligt serveredes ved Siden af den øvrige Anretning (*en dehors de la ligne des mets principaux*). De bødes omkring paa Muslingeskaller eller smaa Tallerkener (*assiettes volantes*).

De serveres umiddelbart efter Suppen eller efter Fisken, men kunne ogsaa meget vel egne sig til finere Frokost- eller Aftensmaaltider. De inddeles sædvanligvis i to Klasser, varme og kolde; de første anvendes ofte som selvstændige Entréer; de sidstnævnte serveres i Almindelighed ikke ved større Selskaber, men høre snarere hjemme i en snævrere Familiekreds.

I Sverig og Rusland serveres de før Maaltidet ved et særligt Bord sammen med Brændevin og Likører (svensk: bränvinsbord; russisk: sakuska), men denne Uskik synes i Begreb med at tabe sig.

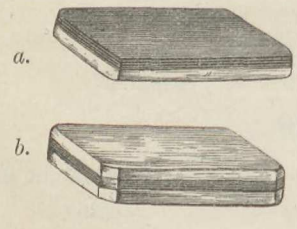


Fig. 35.

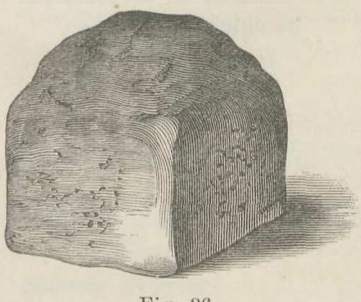


Fig. 36.

Sandwichs forekomme af to Slags, enkelte eller dobbelte; Fig. 35 a viser det første, Fig. b det sidstnævnte Slags. De bør beredes med Omhu, og hvert Stykke, som anvendes til dem, bør være vel og smagfuldt skaaret, saa at de kunne gjøre et behageligt Indtryk paa Øjet. De serveres i Almindelighed til The eller ved Frokostbordet, men kunne ogsaa meget vel finde deres Plads ved Aftensbordet.

Brød af den Form, som Fig. 36 antyder, egner sig bedst til Sandwichs, da man kan faa de smukkeste Skiver deraf; det bør bages Dagen før, det skal anvendes; man skjærer et Stykke af det og fjerner Kanterne. En Klump godt Smør bearbejdes i en Skaal med en Ske, indtil det bliver blødt; det blandes derpaa med engelsk Senop, smøres ud paa Brødet, hvorpaa en Skive af $^1/_2$ Tommes Tykkelse skjæres af. Paa denne Maade bliver man ved, indtil man har det ønskede Antal. De belægges da med lige store, smukt røde Skiver af salt Tunge eller med Kjød, Vildt, Skinke, Gaasebryst, Hummer, Ansjovis, Oliven, Agurker, haardkogte Æg m. m.

Ønsker man dobbelte Sandwichs, belægges de med en Brødskive, hvorpaa der er smurt Smør. Skiverne jævnes og Hjørnerne afskjæres. De lægges paa en Serviette.

Sandwichs med Skinke.

2 Minuter.

Ristet Brød, 7 Kvint Smør, 2 Æg, hakket Skinke eller Tunge.

Æg og Smør røres 2 Minuter over svag Ild, smøres derefter paa ristede Brødskiver og bestrøs med et tykt Lag Skinke eller Tunge. Serveres varme.

Sandwichs med Karry.

Brød, Smør, kold Kylling, Skinke, 1 Skefuld Karry, Bouillon, reven Ost.

Kylling og Skinke skjæres smaat og sættes et Par Minuter over Ilden med Bouillon og Karry. Tynde Brødskiver bages i Smør, et Lag af det skaarne lægges paa og oven paa dette igjen et lille Stykke Smør, som trykkes godt fast. Indsættes paa en Plade i en varm Ovn et Par Minuter, bestrøs mod reven Ost og serveres meget varme paa en Serviette, der er lagt i mange Folder.

Sandwichs med Oliven.

Brødskiver, Smør, kogt Skinke, Høns eller Fuglevildt, Senop, Agurker, Oliven.

Smørret bredes paa Brødet; derpaa lægges lidt Senop og tynde Skiver Skinke, Høns eller Fuglevildt; dette Lag bestrøs med syltede Agurker og Oliven, lige meget af hvert Slags og hakkede fint sammen; oven paa dette lægges der en Brødskive.

Sandwichs med hollandsk Sild.

Ristet Brød, Sardinsmør, Sild eller Sardiner, Senop, Olie, Citronsaft.

Brødskiverne bestryges med Sardinsmør, derpaa med Senop og belægges med fine Strimler Sild eller Sardiner, der først have ligget i Olie med lidt Citronsaft.

Anm. Skulle Sandwichs benyttes til The, ristes Brødet kun paa den ene Side.

Sandwichs med Ansjovis.

Brød, Smør, Ansjovis.

Brødet skjæres noget større end sædvanligt og bages i godt Smør. Ansjovis eller Sardeller, hvor Benene ere tagne fra, stødes sammen med Smør og bredes paa Brødet; der over lægges et Spejlæg og en Ansjovis, skaaren i fire Dele.

Sandwichs med Marv.

Marrow toast.

Marv, hakket Persille, Salt, Peber, Citronsaft.

Marven skjæres i smaa Stykker af en Nøds Størrelse og lægges et Minut i kogende Vand med lidt Salt, tages derefter op og lægges paa en Sigte, saa at Vandet kan løbe af, krydres, rystes lidt, bredes paa varme, ristede Brødskiver og serveres strax.

Panerede Sandwichs.

Beauvaises.

Hvedebrød, Krebsesmør, røget Lax, Parmesanost, Æg, revet Brød, Fløde eller Mælk.

Hvedebrødet skjæres i tynde Skiver, som fugtes med Fløde, en Skive Lax lægges paa hvert Stykke, og en Brødskive oven paa. De paneres i Æg, revet Brød og Parmesanost, sættes paa en Plade, der er smurt med Krebsesmør; Krebsesmør dryppes over dem, og de bages hurtigt i meget varm Ovn.

Welsh Rarebits.

Franskbrød, 40 Kvint Smør, ½ Pund Chesterost, Kayenne, engelsk Senop.

Osten rives og blandes vel med Smørret samt bredes paa Franskbrødsskiver, der i Forvejen ere bestrøgne med ganske lidt engelsk Senop; de bestrøs med lidt Kayennepeber. Brødene sættes i en med Smør bestrøgen Kasserolle og ristes hurtigt lysegule i en varm Ovn, dog ikke saa meget, at de blive haarde.

Kanapéer kunne betragtes som et Slags Sandwichs. Brødskiverne skjæres aflangt firkantede, runde eller ovale, ristes, bestryges med Smør paa den ene Side og belægges paa forskjellig Maade. Fig. 37 a viser en Kanapé belagt med Ansjovis, Fig. 37 b en Kanapé med Kaviar, kantet med Sardinfilet, Fig. 37 e en Kanapé med Ansjovisfilet og smaa Partier Kapers og haardkogte, hakkede Æg, Fig. 37 d en Kanapé med Filet af salt Sild og Gjedde. I Stedet for Kapers kan man anvende finthakket Persille eller en Blanding af Dragon, Græsløg, Charlotteløg og Kapers, fugtet med lidt Olie, Edike og Senop.

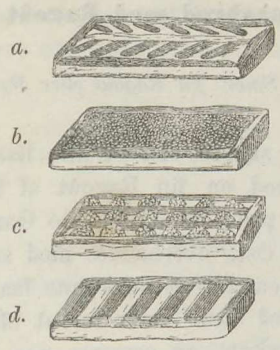


Fig. 37.

Kanapéer med Hummer.

Brød, Smør, Hummer, Salt, Peber, Kapers, Olie, Eddike.

Runde Brødskiver ristes, bestryges med Smør, og derpaa lægges Skiver af Hummerkjød, der først er marineret i Olie, Eddike og Krydderier. Hummerkjødet omgives med en Krans af Kapers.

Kanapéer med Krebsehaler.

Brød, Krebsesmør, Krebsehaler, hakket Persille.

Brødet skjæres i smukke runde Skiver af 2 Tommers Diameter; de ristes, sættes til Afkøling og bestryges derpaa med Krebsesmør. Derpaa lægges smukke Krebsehaler i en Roset og i Midten lidt Persille.

Anm. I Stedet for Krebsehaler kan man anvende Rejer (Ræger).

Kanapéer à la Windsor.

Kjød af kogte eller stegte Høns, lige meget kogt Skinke og salt Tunge, Smør, 2 à 3 Spiseskefulde reven Chesterost, engelsk Senop, Kayenne, Brød, Agurker og Kapers.

Brystkjødet af Høns tages fra, hakkes, stødes sammen med Skinken og Tungen til en fin Fars, hvorefter Smørret, Osten, noget Senop og en lille Smule Kayenne tilsættes. Brødskiver skjæres i oval Form, bages svagt i Smør paa begge Sider; man lader derpaa det overflødige Smør løbe af, belægger den ene Side med Farsen, som udjævnes og pyntes med Agurkskiver og Kapers. Lægges paa en Serviette, der er lagt i Folder.

Smaabrød med Fyldning (*petits pains à la française*). Brødene bages af petit-choux Dejg eller af en eller anden fin gjæret Dejg, runde eller aflange som smaa Tvebakker (Kaffebrødsform). De udhules og fyldes med en fin Ragout af Gaaselever med Sauce Chaufroix eller af Høns, Vildt, Hummer, Krebs med en Sauce mayonnaise.

Smaabrød med Ragoût. *

15 Minuter.

Smaa bløde Tvebakker, Smør, fin Ragoût eller Fars af Vildt, Æg, revet Brød, reven Ost.

Paa fine Tvebakker skjæres der et lille Laag; de udhules saa meget som muligt og fyldes med en fin Ragoût af Krebs, Østers eller Vildt, hvorefter Laaget lægges paa; de dyppes to Gange i pisket Æg og revet Brød, bestrøs med reven Ost, overhældes med smeltet Smør og indsættes paa en smurt Plade i Ovnen, for at de kunne faa nogen Farve, eller ogsaa stilles i en Kasserolle med hedt Smør for at blive gjennemvarmede. De lægges op paa foldet Serviette og serveres paa The- eller Frokostbordet, eller til Supper, men i sidste Tilfælde udelades Osten.

Smaabrød med Gaaselever.

Brød, Smør, Gaaselever, Flæsk, Champignoner, Salt, Peber, Persille.

Leveren steges med lidt Smør, hakkes derpaa med Flæsk, Champignoner, Persille, Salt og Peber, samt stødes fin i Morter. Denne Fars bredes ud paa Hvedebrødsskiver, som ere bagte i Smør. Skiverne sættes ind i Ovn paa en Plade, der er smurt med Smør, saa at de kunne faa lidt Farve; de bestryges derpaa med lidt Smør og glaseres ved Anvendelse af et glødende Jærn.

De kunne ogsaa bestrøs med Salt og Peber og paneres med revet Brød, eller ogsaa bredes Farsen mellem to Brødskiver, som sammenlægges og bages.

Kaviar. Den bedste og fedeste kommer fra Rusland (Astrakan). Den er mere grovkornet og er i Almindelighed mindre salt end Elbkaviaren, som er den, der som oftest faas hos os og kommer fra Hamborg. Begge disse Slags Kaviar kaldes upresset eller frisk skjøndt den er presset og behandlet med Salt; endvidere findes der en Sort, som er presset og sælges i Daaser; endelig en Kaviar, den saakaldte *botarque*, der er baade tørret og presset samt serveres skaaren i tynde Skiver, krydret med lidt god Olie og Citronsaft.

Saa vel den friske som den tørrede Kaviar serveres som hors-d'oeuvre, som Frokostret eller før Middagen (bränvinsbord), altid ledsaget af Citronskiver, tynde, ristede Brødskiver, undertiden ogsaa hakket Græsløg eller andet Slags Løg. Som Brød hertil bruge Russerne *blinis* (se Brød).

Den russiske upressede Kaviar indeholder saa meget olieagtigt Fedt, at den bør nydes med Varsomhed.

Efterfølgende hors-d'oeuvre beskrives særskilt hver paa sit Sted. Endel af dem kunne ogsaa anvendes som selvstændige Entréer.

Varme hors-d'oeuvre.

Fisk.

Ansjovis
Flyndere, smaa, i Muslingeskaller
Hummer, i Muslingeskaller
Hummerkoteletter
Karpemælke, 2 Tilberedninger
Krebs, i Muslingeskaller
Østers
Piroger med Vissigha
Rejer (Ræger)
Sild, paa forskjellige Maader.

Kjød.

Faarenyre, forskjellige Tilberedninger
Kalverissoler
» -hjerne
» -tunge
» -nyre
Kalvenyre à la maître d'hôtel
Kalvebrissel
Lammebrissel
Oxehale, stegt
Ragoûter, forskjellige Tilberedninger.

Fugle og Fuglevildt.

Gaaselever, to Tilberedninger
Hønserissoler
» vinger
Kramsfugle, to Tilberedninger
Agerhøns (Raphøns), forskjellige Tilberedninger
Hanekamme, to Tilberedninger.

Postejer.

Bouchées, forskjellige Tilberedninger
Cannelons
Croustades, forskjellige Tilberedninger
Kroketter
Smaa Postejer, forskjellige Tilberedninger.

Æggeretter.

Omelettes aux fines herbes
» med Græsløg
Omelettes med Ost
Æggeretter, forskjellige Tilberedninger.

Grønsager.

Blomkaal
Champignoner, forskjell. Tilberedn.
Løg, » »
Kartofler (Poteter), » »
Radiser, kogte
Selleri
Stegt Persille
Trøfler i Croûtons.

Kolde hors-d'oeuvre.

Ansjovis, Sardiner
Blinis
Fisk, forskjellig, marineret
Agurker
Kaviar
Krebs, smaa, à la daube
Lax, røget
Oliven
Salader, forskjellige Tilberedninger
Sild » »
Skinke, røget
Smaabrød
Tunge, salt.

Sauce

og dermed beslægtede Sager.

Jævninger.

At jævne (*lier*) vil sige med Tilsætning af Smør, Mel, Æggeblommer m. m. at give Supper eller Saucer den nødvendige Fyldighed, som de forinden mangle.

Jævning (*liaison*) kaldes den Blanding af nysnævnte Stoffer, som man paa Forhaand tilbereder for at anvende, naar det viser sig nødvendigt.

Naar en Sauce skal jævnes, maa den fuldt kogende og i smaa Portioner blandes til Jævningen, Kasserollen maa ofte rystes, og for hver ny Tilsætning maa det hele have et Opkog. Naar dette omhyggeligt iagttages, vil der ikke komme til at vise sig noget Fedt paa Overfladen, men alt bliver blandet jævnt og godt, hvad der ellers ikke let opnaas.

Har man at gjøre med svagelige Personer, der ikke taale Fedt i Supper eller Sauce, anvender man i Stedet for den almindelige Jævning kun det fineste Hvedemel eller endnu bedre Arrowrotmel, hvoraf der gjøres en let Dejg, som røres ud i Saucen under fuld Kogning, som fortsættes lidt endnu, efter at Jævningen er tilsat.

Vil man undgaa endel af de Ubehageligheder for Smagen og Fordøjelsen, som Melet ofte medfører, navnlig naar det ikke er blevet tilstrækkeligt kogt, bør man tørre det i Ovn, indtil det faar en lysegul Farve og derpaa opbevare det under Laag, indtil det skal anvendes.

Jævning med Smør og Mel. *

Liaison au roux.

35 Kvint Smør, 50 Kvint tørret Mel.

Enhver, der giver sig af med at lave Mad, tror sig i Stand til at kunne berede en branket Jævning, men der er meget faa, som virkelig ere i Stand dertil. Hertil udkræves, at man branker Melet i Smørret, indtil det faar en smuk lys Farve. Fremfor alt maa det iagttages, at Ilden er

svag, og at der røres uafladeligt. Derpaa lægges der et tætsluttende Laag over, og Kasserollen sættes paa varm Aske eller paa varme Kul, hvor den, uden at der er Fare for, at Blandingen skal brænde i Bunden, kan staa og koge ganske smaat en halv Timestid; nu og da tages Kasserollen af, og Blandingen omrøres vel. Melet bliver paa denne Maade brunt uden at brændes, og Saucen faar en smukkere Farve uden Bitterhed i Smagen. Spædes med Bouillon eller med det Afkog, den er bestemt til at jævne.

Anm. Dette er den bedste Maade til at berede en brunet Smørjævning, saa at den bliver god. Det friske Smør giver en behagelig Mandelsmag, som meddeler det jævnede en vis Finhed.

Jævning med Smør. *

Liaison au beurre.

Undertiden tilsætter man et lille Stykke Smør til Supper, Saucer eller Grønsager for at give dem en forhøjet Smag. Denne Jævning maa da ske under Omrøring umiddelbart før Serveringen, saa at Smørret netop faar Tid til at smelte. Kun paa denne Maade meddeler Smørret Saucen den friske Mandelsmag, som det besidder i høj Grad, naar det er ganske nykærnet, men som gaar tabt, naar Suppen, Saucen eller Grønsagerne sættes over Ilden igjen efter Jævningen.

Jævning med Smør og Fløde.

Liaison au beurre et à la crème.

Anvendes navnlig til Supper og Grønsager. Smør og Fløde røres sammen i Terrinen, saa at Blandingen bliver fyldig og jævn. Suppen hældes over og, alt omrøres. Til Sauce og Grønsager anvendes den paa samme Maade som Jævning med Æg.

Jævning med Æg, 1. *

Liaison à l'oeuf.

1/4 Pot kogt Fløde piskes med 5 Æggeblommer og sies, hvorefter der tilsættes 5 Kvint koldt Smør i ganske smaa Stykker.

Denne Jævning passer saa vel til Bouilloner som til magre Supper (ɔ: Fiske- eller Grønsupper).

Jævning med Æg, 2. *

Liaison à l'oeuf.

Benyttes til Supper, Saucer, Blanketter, Frikasséer m. m., der bør tages af Ilden et Par Minuter, før Jævningen tilsættes under Piskning. Denne Afkøling er aldeles nødvendig for at undgaa Skilning.

Nogle Æggeblommer piskes først for sig selv og derpaa med nogle Skefulde af den Sauce, der skal jævnes, indtil det hele er fuldkommen jævnt. Hældes til Saucen, der under flittig Omrøring holdes over Ilden

uden dog at sættes paa denne; kommer den i Kog, skilles den nemlig. Saucen bør have en passende Tykkelse og maa derpaa ikke mere koge.

Jævning med Blod.

Liaison au sang.

Tilberedes som Jævning med Æg, men i Stedet for Æggeblommerne tager man Blod af Fugle eller Vildt.

Hvid Jævning.

Liaison à l'allemande.

Mel, Mælk eller Bouillon.

Melet udrøres med Mælk, Bouillon eller Vand efter Beskaffenheden af den Ret, der skal jævnes, sies gjennem et Sold, hældes derpaa til vedkommende Ret og koges med denne 5 Minuter under stadig Omrøring. — Denne Jævning anvendes meget, men giver ofte en ubehagelig Smag af raat Mel.

Krydret Smør til Sauce m. m.

Hummersmør. *

Beurre de homard.

Smør, to Hummere (Hunner).

Hummerne koges; Rognen og alt det røde tages fra og stødes meget fint. Hertil blandes lige saa meget Smør, som det stødte vejer, og stødes sammen, hvorefter det presses gjennem en Haarsigte. Dette er det fineste Hummersmør, og det bør have en smuk rød Farve.

Kan man ikke opdrive Hummerrogn, støder man 5 Hummerskaller og Kløer meget fint med et halvt Pund Smør, og dette bages omtrent 10 Minuter over Ilden; derpaa tilsættes 3 Potter koldt Vand. Det faar et hurtigt Opkog og maa derpaa kun koge ganske svagt; nu og da omrøres. Smørret, der flyder op, afskummes og sies gjennem Sigte. Naar det er blevet koldt, presser man Vandet fra og opbevarer Smørret paa et koldt Sted.

Kan ogsaa tilberedes paa den Maade, at de fint stødte Hummerskaller blandes med Smør og bages over Ilden i en Kasserolle; der tilsættes kogende Vand og det hele koges hermed et Kvarter; alt Hummersmørret, der flyder op, afskummes omhyggeligt og opbevares. Afkoget kan anvendes til Fiskesauce, Supper m. m.

Smør af Hummerrogn. *

Rognen stødes med Madolie, gaar gjennem en Sigte og anvendes til Mayonnaiser eller kolde Sauce, med hvilke den lettere forener sig, end om den beredes med Smør.

Krebsesmør. *

Beurre d'écrevisses.

Beredes lige som Hummersmør, og man beregner da 30 Kvint Smør til 40 à 50 Stykker Krebs, efter som de ere store til.

Sardelsmør. *

Beurre d'anchois.

25 Kvint Smør, 10 Sardeller.

Benene tages fra Sardellerne, som vadskes, stødes i Morter sammen med Smørret og drives gjennem en Sigte. Sardelsmørret kan opbevares indtil 6 Dage, naar det holdes paa Is eller i Mangel deraf paa et koldt Sted.

Montpelliersmør.

1 Pund Smør, 3 Sardeller, 3 haardkogte Æg, 2 raa Æggeblommer, 5 Kvint sur Agurk, 5 Kvint Kapers, 5 Kvint Karse, 5 Kvint Persille, 1 Kvint Græsløg, 1 Kvint Kørvel, 1 Kvint Dragon, Spinatfarve, 1 Skefuld Eddike, 1 Skefuld Olie, lidt Salt og Peber.

Grønsagerne renses, skylles og lægges to Minuter i kogende Vand, dyppes derpaa i koldt Vand for at faa deres Farve igjen, afklappes i en Serviette, for at alt Vandet kan fjærnes. Eddiken presses omhyggeligt fra Agurker og Kapers, og disse stødes sammen med Grønsagerne, Krydderierne, de haardkogte Æggeblommer og Sardellerne, hvorpaa det altsammen drives gjennem en Haarsigte. Derpaa tilsættes under jævn Stødning og lidt efter lidt Smørret, Olien og Eddiken. Blandingen drives gjennem Haarsigte. Skulde den ikke have en smuk, lysegrøn Farve, maa der tilsættes Spinatfarve.

Maître d'hôtel Smør. *

Beurre maître d'hôtel.

40 Kvint Smør, 5 Kvint hakket Persille, 1 Theskefuld Citronsaft, 2 Kvint Salt lidt Peber.

Persillen skylles omhyggeligt, hakkes, vrides af i en Serviette og lægges i en Skaal med Smør, Krydderierne og Citron; der røres med Træske, indtil alt er godt blandet.

Ravigotesmør.

Beurre à la ravigote.

50 Kvint Smør, 25 Kvint Kørvel, 10 Kvint Dragon, 40 Kvint Persille, 10 Kvint Karse, 10 Kvint Græsløg, 2 Kvint Salt.
(Ravigote, se Grønsager).

Grønsagerne renses, skylles og koges to Minuter i kogende Vand; de tages derpaa hurtigt op og skylles i koldt Vand; man lægger dem op i et Sold til Afløbning og klapper dem derpaa i en Serviette. De stødes med Smørret og Saltet og drives gjennem en Sigte. Opbevares vel paa et koldt Sted.

Hvidløgssmør.

Beurre de Gascogne.

Løgene faa et Opkog i Vand, som derpaa fjernes fuldstændigt; de stødes med deres Vægt i Smør; Salt, lidt Muskat og en Ubetydelighed Kayennepeber tilsættes; presses gjennem en Sigte og er færdigt.

Dette Slags krydrede Smør anvendes meget i Syden; i Norden foretrækker man at anvende spanske Løg i Stedet for Hvidløg.

Kjødextrakt.

a. Kjødglace.

Kjødglace, Kjødjus, Kjødgelé m. m. ere blot forskjellige Benævnelser paa samme koncentrerede Kjødsaft efter forskjellig Tilberedningsmaade, Udseende og Anvendelse. De kunne alle gaa under den fælleds Benævnelse Kjødextrakt.

Omendskjøndt de ikke egentlig kunne henregnes til Saucer, og skjøndt de heller ikke strengt taget behøves i den daglige Husholdning, bør en Beskrivelse af dem dog ikke savnes her til Oplysning og Nytte for dem, der ønske at vide lidt mere end akkurat det nødvendigste.

Disse Kjødextrakter ere vigtige Hjælpemidler i et fint Køkken og bidrage i væsentlig Grad til at forhøje Smagen og forøge Nydelsen ved de Anretninger, som forekomme ved et udsøgt Bord; men de passe ikke for svage Maver. Naar de sættes til Stoffer, der i Forvejen ere meget nærende, blive de i høj Grad hidsende og overvælde Maven med en alt for kraftig Føde. De bør derfor nydes med Maade og helst i Forening med vegetabilske Næringsstoffer.

Ved Kjødglace forstaas egentlig den Saft, der pibler ud af et Stykke Kjød, naar det steges, og som ved fortsat Varme bliver tyk som Gelé. Saften eller Kjødglacen er da udbredt over Kasserollens Bund som et tyndt og gjennemskinneligt Lag.

Kjødglace kan ogsaa faas ved Kjødets Kogning og Bouillonens Indkogning, indtil alle de vandagtige Bestanddele næsten ere fuldstændigt fordampede.

Det lader sig kun vanskeligt gjøre at fremstille Kjødsaften i Form af Kjødglace, uden at den undergaar en vis Forandring; men naar denne Forandring ikke kommer til at overskride en vis Grænse, bidrager den til at forhøje saa vel Smagen som Virkningerne af Kjødsaften.

Naar man bruner et Stykke Kjød blot for at fremlokke Saften af det, faar man denne i Form af Kjødglace, og man bør da skynde sig med at spæde den, for at den ikke skal brændes.

Kjødglacerne tjene til, om det er nødvendigt, at give adskillige Sauce den fornødne Styrke, den sidste Fuldendelse og saa at sige det Præg, der er karakteristisk for den finere Madlavning. De anvendes ogsaa til at overtrække eller glacere større Stykker Kjød eller Fisk og derved give dem det behagelige Udseende, som virkelige Kjendere sætte saa stor Pris paa. De ere desuden fortræffelige, naar man hurtigt og uden Kjød vil tilberede Supper, Sauce m. m.

I tarveligere Husholdning kan man dog klare sig ved at indkoge brun Bouillon meget stærkt; denne kan ogsaa anvendes til dermed at bestryge Kjød, naar man vil give det et godt Udseende.

Skjøndt Kjødglacerne lige som Kjødessenserne og nogle andre af de følgende Extrakter ere bestemte for den finere og kostbarere Madlavning, kan det dog have sin Interesse ogsaa for dem, der ikke stille saa store Fordringer, at faa en Anelse om de Midler, det saakaldte fine Køkken — *la grande cuisine* — har til sin Raadighed.

Kjødglace.

Glace de viande.

3 Pund Oxekjød i Skiver, 3 Pund Kalvekjød, 3 Pund Kalveskank, Purre, Gulerødder, Løg, 60 Kvint af hvert Slags, en større Bouket, 20 Kvint Salt, 6 Potter Vand.

Kjødet skilles fra Benene, omvikles med Sejlgarn og koges med Vand og Salt, skummes omhyggeligt, hvorpaa Grønsager og Krydderier tilsættes; det koges langsomt. Naar det er fuldstændigt kogt, sies Afkoget i en vid og flad Kasserolle, koges indtil to Trediedele ere tilbage og hældes op i en Porcellænsskaal.

Den følgende Dag, naar Glacen er stivnet, borttages det Fedt, som har samlet sig oven paa, og det Grums, der er sunket tilbunds, og Glacen indkoges paany over frisk Ild under stadig Omrøren med en Træske, indtil den har en passende Tykkelse; den hældes da op i en Porcellænsskaal og opbevares heri.

Anm. Man plejer i Almindelighed at indkoge Glacen i en Gang. Paa den her angivne Maade opnaar man lettere at faa den klar, og den lykkes sikrere. Det udkogte Kjød kan anvendes til enkel Bouillon.

Kjødglace.

Simplere Fremgangsmaade.

Hertil udfordres lys, fuldkomment frisk og god Bouillon, der maa være befriet for alt Fedt og kun være meget lidt salt. Den hældes forsigtigt over i en stor Kasserolle, saaledes at denne bliver halvt fuld, og sættes over frisk Ild. En stor Træske bør blive staaende i Kasserollen for at hindre Bouillonen i at koge over. Naar den er kogt saa meget ind, at kun en Fjerdedel er tilbage, og at den har en smuk Farve samt er fyldig,

hældes den over i en anden Kasserolle, som sættes ved Siden af Ilden, indtil Glacen har faaet en passende Tykkelse; imidlertid fjærner man omhyggeligt det Skum, som danner sig ved den Side af Kasserollen, hvor Bouillonen ikke koger. Ved at iagttage disse Smaating faar man en klar, smuk Glace, som er færdig, naar den er tyk som Sirup og fæstner sig ved Skeen.

Haard Kjødglace.

Bouillon de poche.

2 Dele Oxekjød, 1 Del Kalvekjød, 2 Høns, 2 skoldede Kalvefødder, der ere skilte fra Benene.

Kjødet omvikles med Sejlgarn og lægges i en høj, vel fortinnet Kjedel eller i Mangel heraf i en glaceret Krukke; det maa ikke saltes. Kjedelen eller Krukken fyldes med koldt Vand, bringes i Kog og skummes omhyggeligt. Efter 5 Timers Kogning hældes Bouillonen af; der fyldes atter Vand paa, som koges 2 Timer; dette Afkog hældes op og begge Bouillonerne sættes hen til Afkøling. Det fede fjærnes; de hældes forsigtigt i en Kasserolle, saa at intet af Bundfaldet følger med og indkoges. Naar to Trediedele ere indkogte, hældes Resten i en lille Kasserolle og koges ind til Sirupstykkelse. Saa snart der viser sig Bobler og Kogningen er meget livlig, tager man den af Ilden og hælder den op i Porcellænsskaale, hvori den afkøles.

Naar man vil berede Bouillon af denne Glace, tages et Stykke saa stort som en lille Valdnød til hver Kop kogende Vand. Salt tilsættes efter Behag.

b. Kjødjus.

Jus de viande.

Jus er et Extrakt af alle Kjødets opløselige og nærende Bestanddele, der ved Ildens Paavirkning faa en ejendommelig og tillige behagelig Smag, naar Beredningen er udført med Omhu.

Man kan berede Kjødjus af forskjellige Slags Kjød, men der udkræves dog altid Kalvekjød og Skinke. En Agerhøne (Raphøne) eller et Stykke Hare eller Kanin meddeler en særdeles behagelig Smag, men man kan ikke tilraade at følge Kogebøgernes almindelige Raad: at tilsætte »alt hvad man har« det vil sige alle gamle Levninger, saa som Bov, Skank, Karbonadeben, Fugleskrog m. m. Man maa fraraade dette baade af Renlighedshensyn, og fordi man snarere gjør Skade end Gavn hermed Et Fugleskrog, der ikke længere er friskt, kan give en daarlig Smag, som kan ødelægge det hele, selv om det ellers er nok saa godt. Man gjør bedst i kun at anvende gode og friske Kjødsorter.

Naar Jus sættes til Stoffer, der i sig selv kun indeholde ringe Næringsværdi, blive de mere nærende og mere velsmagende; Jus kan saaledes med Fordel anvendes til alle fine Grønsager, lige som ogsaa til Kjød, der

ved lang Kogning har tabt endel af sin Kraft. Enhver vil saaledes kunne indse, hvor nyttig Jus er: man kan fremstille Bouillon deraf, naar man ikke har almindelig Bouillon, eller give Retterne den forhøjede Smag, der ikke kan naas ved Bouillon alene; med nogle Skefulde Jus faar Saucen den ejendommelige, pikante Smag, der altid er velkommen, selv ved de tarveligste Anretninger, der kunne forekomme i et Hus (Kjødjus 2, se nedenfor). Dens store Anvendelighed gjør, at den ofte regnes til Grundsaucene.

Tidligere stegtes og serveredes lyse Kjødslags altid i deres egen Saft, men nutildags svømme alle Stegefade med Jus af Oxekjød, der anvendes til alle mulige Slags Kjød uden Forskjel. Det er i høj Grad uforstandigt, at man har kuldkastet den gode gamle Skik at lade hvert Slags Kjød beholde sin egen Smag, og ogsaa her bliver »*summum jus summa injuria.*«

Kjødjus, 1. *

3 1/2 Time.

3 Pund Oxekjød, 3 Pund Kalvekjød, Smør, 2 Løg, 1 Bouket, 6 Potter enkel Bouillon, 2 Kvint Salt.

En Kasserolle bestryges med Smør, hvert Løg skjæres i tre Dele og lægges i Kasserollen tillige med Kjødet og 1/8 Pot Bouillon samt brunes, indtil den udpressede Saft er mørk uden dog at være brændt, da tilsættes Resten af Bouillonen, Saltet og Bouketten. Dette faar et Opkog og sættes derpaa hen over svag Ild, hvor det smaakoger 3 1/2 Time. Naar Kjødet er færdigkogt, tages det op, lægges paa et Fad og overstrøs med Salt. Bouillonen skummes og sies gjennem en Serviette. Denne Kjødjus bør være klar; er den det ikke, klares den med 1/2 Pund Kalvekjød og et Æg.

Kjødjus, 2. *

2 Pund Oxekjød, 1 Pund Skinke, 1/2 Pund Flæsk, Smør, Champignoner, Persille, Dragon, 1 1/2 Pot Bouillon, Salt, Peber, Laurbærblade, Nelliker, Timian.

Bunden af en stor Kasserolle bestryges med Smør; deri lægges tynde Skiver Skinke og Flæsk samt tommetykke Kjødskiver, som brunes under Tilsætning af 1/4 Pot Bouillon, Krydderierne og Champignonerne. Man bør ofte stikke i Kjødet, for at Saften lettere kan trænge ud. Resten af Bouillonen tilsættes, koges over svag Ild, skummes omhyggeligt og sies gjennem en vaad Serviette.

Anm. Denne Jus er billig og anvendes meget. Har man ikke Bouillon, tager man Vand, og Champignonerne kunne da ogsaa udelades, om man finder for godt.

Kjødjus af Kalvekjød. *

3 Timer.

2 Pund Kalvekjød, nogle Skiver mager Skinke, 1 Pund Gulerødder, 1 Pund Løg, Persille, Timian, 2 Laurbærblade, 2 Nelliker, ½ Kvint Peber, ½ Kvint Salt, Vand.

Benene skjæres fra Kjødet, knuses og lægges sammen med dette i en Kasserolle med ¼ Pot Vand. Det indkoges over svag Ild, indtil kun en Smule mørkebrun Jus er tilbage paa Bunden. Kjødet vendes imidlertid ofte, saa at det bliver lige brunt paa begge Sider. Grønsagerne, Krydderierne og 1½ Pot Vand tilsættes; dette faaer et Opkog og sættes derpaa over svag Ild, hvor man lader det koge en Time med Laaget lidt aabent. Kjødet tages nu op, bestrøs med fint Salt og kan anvendes til Blanketter, Hachis m. m. Bouillonen sies gjennem Serviette og opbevares, efter at man omhyggeligt har afskummet det fede.

Anm. Denne Jus er lige saa billig som anvendelig; den kan ogsaa beredes som Gelé til kolde Retter, naar man sammen med Grønsagerne tilsætter en Kalvefod, og Kogningen fortsættes, til Kalvefoden er fuldkogt. Bouillonen sies, skummes omhyggeligt og sættes derpaa hen paa et koldt Sted, hvor man lader den stivne til Gelé. Af de ovenfor nævnte Ingredienser faar man omtrent 1½ Pot Jus; koges Bouillonen ind til Gelé, bliver der naturligvis noget mindre.

Den første Betingelse er at Jus koges sagte, ellers bliver den grumset.

c. Kjødgelé.

Gelée de viande.

Gelatin er altid en af Hovedbestanddelene i denne Gelé, der paa Grund af sin Fasthed anvendes til à la dauber, aspics m. m. og paa Grund af sit smukke Udseende, der kan antage alle Slags Farver, til Garnering omkring Kjødretter.

Som Følge af de mange nærende Bestanddele, Kjødgelé desuden indeholder, anvendes den ogsaa til Konvalescenter lige som ogsaa i kroniske, navnlig Mave- og Tarmsygdomme, men med fornøden Forsigtighed.

Kjødgelé.

2 Pund Oxekjød, 4 Pund Kalvekjød, 4 Kalvefødder, 1 Høne, 2 Løg, 2 Gulerødder, 1 Purre, Persille, 2 Laurbærblade, 2 Nelliker, Peber, 10 Kvint Salt, 4 Æggehvider, ⅛ Pot hvid Vin, 6 Potter Bouillon.

Hønsebrysterne skjæres fra og lægges til Side; Kalvefødderne faa et Opkog, skilles fra Benene, koges med Kalve- og Oxekjødet, Hønseskroget, Saltet og Bouillonen, skummes; Grønsagerne og Krydderierne tilsættes. Kjødet tages op, eftersom det bliver færdigt før Kalvefødderne, og, naar

det er kogt altsammen, sies Afkoget gjennem en Serviette og hældes atter i Kasserollen, hvor man lader det koge ind over svag Ild og jævnlig Afskumning. Man prøver lidt af Geléen paa Is, for at se, om den er haard nok; er den det ikke, koger men den yderligere ind. Naar den er bleven kold, klarer man den med det stødte raa Kjød af Hønsebrysterne og Æggehviderne, hvorpaa al Vinen samt lidt mere Salt og Peber tilsættes, hvis Geléen ikke har tilstrækkelig kraftig Smag. Den piskes stærkt og faar et nyt Opkog under fortsat Piskning, tages derpaa hurtig af Ilden, staar to Minutter og sies flere Gange gjennem Serviette, indtil Geléen er fuldstændigt klar.

Enkel Kjødgelé.

3 Potter meget stærk Bouillon, 4 Æg, 3½ Kvint Gelatin.

Bouillonen faar et Opkog med Gelatinen og de velpiskede Æg under stadig Omrøring og sies derpaa gjennem en udspændt Serviette, der først er udvredet i koldt Vand. Man lader Geléen stivne paa et koldt Sted. — Denne Gelé er smuk og kan anvendes til Garnering af kolde Kjødretter.

Aspic.

Aspic er Navnet paa den Kjødgelé, der anvendes, naar man i Form vil tilberede en smuk, kold Ret af adskillige fine Smaasager, der lægges i Lag, saa som Hønsebryst, Kalvebrissel, Hanekamme, Gaaselever o. s. v., dekorerede med Trøfler, kogte Æggehvider, Persille o. s. v. Denne Gelé med Tilsætning af et Par Spiseskefulde Citronsaft eller Dragoneddike udgjør da det gjennemsigtige Bindemiddel. Navnet gjælder da for hele Retten.

d. Essenser m. m.

Essences.

Den finere Madlavning benytter ogsaa et Slag Sauce, som den kalder Essenser; de ere saa indkogte, at de kunne taale at opbevares. De anvendes til at give andre Sauce, Ragoûter m. m. en bestemt Smag af et eller andet Stof. Vi anføre her nogle Exempler herpaa, mere for Fuldstændighedens Skyld end fordi det strengt taget er nødvendigt.

Essens af Skinke.

Essence de jambon.

Efter at man har kogt en udvandet og pudset Skinke, der særligt kan anvendes, lader man Afkoget staa i en Lerkrukke til den følgende Dag, aftager da det Lag Fedt, der har dannet sig. Afkoget sies og indkoges til to Trediedele, sies paa ny og henstaar i 24 Timer. Efter at det

klare paany er blevet afhældt og yderligere indkogt, kan det slaas op og opbevares. Nogle Theskefulde af det ere tilstrækkelige til at give en Sauce den ønskede Smag.

Denne Essens er ogsaa god til at blande i Soya.

Essens af Høns.

Essence de volaille.

2 Timer.

6 Høns, 3 Potter Vand.

Bryst og Laar tages fra for at benyttes til andre Anretninger. Skrogene skjæres itu og koges med Vand samt skummes omhyggeligt. Naar Hønsene ere fuldt kogte, sies Afkoget gjennem en Serviette, alt det fede fjernes, og Essensen opbevares.

Anm. Paa samme Maade tilberedes Essens af Vildt.

Essens af Champignoner.

Essence de Champignons.

15 Minuter.

2 Pund friske Champignoner, 3 Spiseskefulde Citronsaft, 2 Kvint Salt, 1 Pot Hønseconsommé eller Kalvebouillon.

Champignonerne renses og skylles, lægges i aaben Kasserolle med Salt og Citronsaft, koge 5 Minuter, spædes med Consommé, koge 15 Minuter, sies og opbevares.

Paa samme Maade tilberedes Essens af Trøfler.

Fumet.

Fumet er Navnet paa Essens af Fuglevildt.

Kold Marinade. *

Eddike, Vin, Vand, 1/4 Pot af hvert Slags, 6 store Rødløg, 1 Gulerod, 1 Selleri, skaarne i Skiver, Laurbærblade, Persille, Timian, Nelliker, Muskatblomme, helt Peber, Salt.

Alt dette blandes sammen og anvendes som Marinade til alt Slags Kjød, som lægges deri og vendes et Par Gange i Løbet af 24 Timer. Naar Marinaden anvendes for at give Vildtsmag, tilsættes knuste Enebær.

Kogt Marinade.

Fonds de matignon.

Løg, Gulerødder, Persille og Selleri bages nogle Minuter i en Kasserolle med hakket Spæk; derpaa tilsættes et Stykke hakket Skinke, Champignoner, Persille, Peberkorn, Timian og Laurbærblade, og der hældes saa meget hvid Vin paa, at den dækker det hele. Man lader det koge temme-

lig stærkt ind; Kasserollen løftes da af, og Marinaden stilles hen til fuldstændig Afkjøling, inden den anvendes.

Mirepoix.

Herved forstaas en Bouillon, der er stærkt indkogt med Vin, Grønsager og Krydderier og som kan opbevares samt benyttes til i Hast at tilberede Sauce eller i finere Madlavning ved Kogning af Kjød.

1 Pund Kalvekjød, 1 Pund magert Flæsk, 2 Løg, 2 Charlotteløg, en Bouket, 1 Kvint stødt Peber, ½ Flaske Madera, 3 Potter Bouillon.

Kjødet og Flæsket skjæres i Tærninger og brunes med Grønsagerne, men Bouketten og Peberet tilsættes først ved Spædningen med Bouillonen og Vinen. Koger sagte to Timer og sies gjennem en Serviette, uden at det fede afskummes.

I Mangel heraf maa man lade sig nøje med Bouillon, som man tilsætter med Vin, Timian og Løg.

Court-Bouillon.

1¼ Time.

25 Kvint Gulerødder, 25 Kvint Løg, Persille, ½ Kvint Timian, ½ Kvint Laurbærblade, 20 Peberkorn, 7 Kvint Salt, ¼ Pot Eddike, 2¼ Pot Vand.

Alt dette koges 10 Minuter, staar derpaa en Time ved Siden af Ilden, sies og opbevares i en Porcelænsskaal.

I den finere Madlavning beredes denne Bouillon af rød eller hvid Vin i Stedet for Vand, men iøvrigt med de samme Tilsætninger.

Den anvendes til Kogning af saadanne Slags Fisk, der ikke have nogen bestemt Smag. Den kan opbevares temmeligt længe og anvendes flere Gange, hvis den opkoges hver fjerde Dag ved Tilsætning af ¼ Pot Vand.

Sauce.

Sauces.

Grundlaget for den finere Madlavning dannes af de saakaldte **store Sauce**. Grundsaucene, der bestaa af en stærkt koncentreret Kjødsaft, tilsat med mere eller mindre Krydderi, og saaledes indeholde stor Næringsværdi i Forhold til deres Mængde. Af disse Grundsauce bereder man derpaa, naar man faar Anledning dertil, de fleste af de saa kaldte **mindre Sauce** ved Spædning med Vand. Af det første Slags har man 6 à 8 Stykker med forskjellige Navne, men hovedsagelig anvendes en brun til

Kjødretter og Sauce hertil, samt en hvid til Frikasseer, Fiskeretter og Saucene hertil.

Det er klart, at Ulejligheden ved større Tilberedninger lettes i en meget betydelig Grad, naar disse Sauce findes færdige lige til at benyttes, thi man kan jo nu hvilket som helst Øjeblik sætte Smag paa en Ret eller tilberede en Sauce, der ellers vilde udkræve baade Tid og Ulejlighed. Da det imidlertid er forbundet med Bekostning at holde disse Sauce i Beredskab, naar man ikke har Brug for dem hver Dag, foretrækker man i mindre Husholdninger, hvor man desuagtet lægger Vægt paa en god og kraftig Madlavning, at have en stærk Bouillon af Oxe- eller Kalvekjød til sin Raadighed, thi hermed kan man allerede udrette meget. Er den blot altid tilberedt med Nøjagtighed og Omhu, passer den ogsaa som Tilsætning saa vel til kraftige og pikante Retter som til Frikasseer eller Anretninger, ved hvilke en mild og behagelig Smag bør være Hovedsagen.

En vel beredt Sauce skal have frisk og ren Smag, være kraftig, behagelig og let fordøjelig uden unødvendige Tilsætninger; den maa ikke være nogen Mystifikation. Saucen til en Ret er som Ouverturen til en Opera, Kvintessensen af, hvad denne indeholder.

»I en saadan Sauce«, udbrød en henrykt Beundrer, »skulde man kunne faa en Elefant til at glide ned, ja endog sine egne Svigerforældre!«

Store Sauce eller Grundsauce.

Sauces capitales. Sauces mères.

De vare i tidligere Tid kjendte under Navn af *coulis* og anvendtes da oftere end nu, skjøndt de endnu forekomme i nyere Huse. Kogebøgerne indeholde ofte en Mængde Recepter paa lignende Sauce, til hvilke der anvendes kraftløse Levninger af Kjød, Høns eller Vildt, og man faar ganske vist ogsaa paa denne Maade Sauce, men de ere vidt forskjellige fra de Sauce, hvorom der her er Tale, og hvis fornemmeligste Egenskaher bero paa den Mængde Kjødjus, som de indeholde. Disse kunne ikke fremstilles, hvad man kalder billigt; den, som vil have dem, maa derfor enten betale, hvad de koste, eller undvære dem. Hvis økonomiske Grunde hindre nogen i at tilberede dem saaledes, som de bør tilberedes, maa han, hellere end at ødelægge dem, søge at holde sin Smags Fordringer inden for de rette Grænser. Et saadant Tilbagetog kan udføres med frelst Ære, hvis man forstaar at drage Nytte af de Anvisninger, som vi i denne Henseende ofte meddele. Vi ere overtydede om, at baade Smagen og Kassen ville staa sig vel derved.

Hovedsagen ved Tilberedning af alle Grundsauce er altid den samme: at uddrage Saften af det kraftigste og bedste Kjød, at tilsætte Bouillon og Krydderier samt derpaa indkoge Saucen til en passende Tykkelse.

kog, flyttes hen over svag Ild, hvor man lader det koge smaat et Kvarter, skummes, krydres med Kayenne eller Peber og sies.

Mindre Sauce.

Sauces de ménage.

Forskjellen mellem god og daarlig Kogekunst mærkes sjelden tydeligere end ved Beredning af Saucene. Naar de ere beredte med Dygtighed og valgte med Smag til den Ret, som de ledsage, og hvis de serveres rigtigt varme, hvor saadant udkræves, forhøje de ikke alene Smagen ved hele Anretningen, men vidne ogsaa om Smag og Dygtighed hos den, der har beredt dem.

De mindre Sauce ere af stor Betydning, thi de forekomme i alle Huse, fra det rigeste til det fattigste, og Kjendskabet til deres rette Beredning bidrager i højst væsentlig Grad til Løsningen af det stadigt tilbagevendende Problem: at lave god Mad til billig Pris.

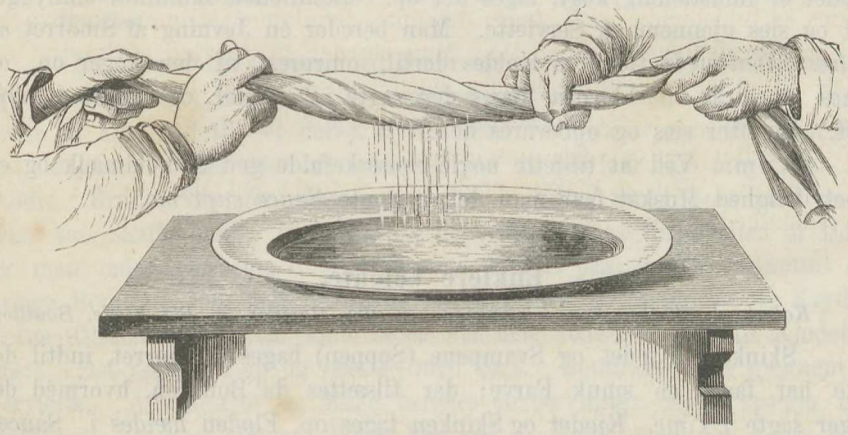


Fig. 38.

Hovedsagen ved Saucenes Beredning er Afsmagningen. Man maa overtyde sig om, at de ikke overlæsses med Krydderier og unødvendige Tilsætninger — man er nemlig særdeles opfindsom, naar det kommer an paa at ødelægge sin Mave —, fremdeles, at de blive tilstrækkeligt kogte, hverken for tynde eller for tykke, at de faa en klar og smuk Farve, samt frem for alt, at der ikke viser sig noget Fedt paa Overfladen. Størstedelen af alt dette afhænger af, at den øvede Tunge træffer det rette. Denne Kunst læres dog hverken af Bøger eller andre Forskrifter, men kun ved egen Erfaring og flittig Øvelse.

Naar en Sauce indkoges, sker det for at gjøre den fyldigere og for

saa at sige at afslutte den. Naar den er siet og det fede er afskummet, hældes den op i en stor, lav Kasserolle uden tyk Bund og koges under jevn Omrøring, medens man lidt efter lidt tilsætter stærkt indkogt Bouilson, helst af Kalve- eller Hønsekjød. Den stærke Kogning fortsættes lige som ogsaa Omrøring med en flad Ske, for at Saucen ikke skal brænde i Bunden. Naar den er tilstrækkeligt indkogt og krydret, sies den gjennem et langt Stykke, blødt, tørt, ubleget Tøj. Til Sieningen udkræves, at to Personer holde hver i sin Ende af Tøjet og vride det, efter at Saucen er hældt op deri, saaledes som Figur 38 tydeligt viser.

Rører man over Ilden en Sauce, hvis Hovedbestanddel er Mælk eller Fløde, er det af største Betydning, at Skeen føres med Styrke, for at Saucen ikke skal fæste sig ved Bunden og muligvis brændes under Indkogningen; sker dette af Mangel paa Paapasselighed, er Saucen ødelagt.

Naar en Sauce er færdig, hældes den varm i en lille, høj Kasserolle, der stilles i kogende Vandbad (Fig. 39), saa vel for at den skal beholde sin Varme som for at hindre Indkogning eller Ibrænding, thi i begge Til-

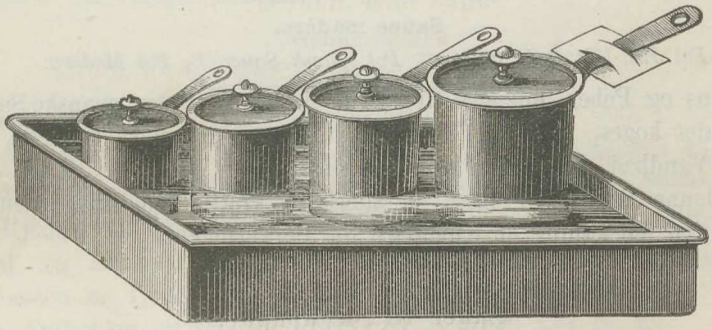


Fig. 39.

fælde forandres Smagen. Har man samtidigt med mange Sauce at gjøre, er det rettest at forsyne Kasserollen med Paaskrift.

I mindre Husholdninger gjør man bedst i ikke at berede Saucene alt for knapt, men saa rigeligt, at hvad der bliver tilovers fra et Maaltid kan anvendes næste Dag til Levninger af Kjød, Fisk eller Grønsager; man kan da med Lethed tilvejebringe nye Anretninger. Naar man saaledes vil opbevare en Stegesauce, bør det fede omhyggeligt fjernes, saa snart Saucen er bleven kold, og den bør derefter stilles hen paa et koldt Sted.

Hvis der fra et Maaltid er nogen Sauce tilovers, som er jevnet med Æg, maa man iagttage ved dens senere Anvendelse kun at opvarme den i Vandbad, ikke at give den noget Opkog, ligegyldigt hvortil den skal anvendes.

Sættes der fransk Senop til en Sauce, maa den heller ikke koge, thi den bliver da tyndere, og Senopen mister sin Smag.

Til alle Slags stegt Kjød er Kjødets egen Jus mest passende til

Sauce, der skummes og sies. Til kogt Kjød, Ragoût, Frikassée, Fisk m. m. anvendes særligt tilberedte Sauce, der beskrives i det følgende. De kunne ogsaa tilberedes efter enhvers egen Smag, blot man iagttager at spare paa Krydderierne. Proportionerne heraf ville nedenfor findes nøjagtigt angivne efter den Smag, der for Øjeblikket synes at være den herskende. I de sidste Decennier har Smagen forandret sig i høj Grad og nærmer sig det naturlige: at lade ethvert Fødemiddel beholde sin ejendommelige Smag. Maaske kan dette føre til en yderligere Formindskelse i Krydderiernes Anvendelse. Der bør ialtfald ikke være Tale om nogen Forøgelse, thi dette kan i mere end en Henseende blive skadeligt for dem, der have et pirreligt Nervesystem og vanskelige Fordøjelsesorganer.

Varme Sauce til Kjød.

Sauce med Madera. *

Sauce madère.

1/8 Pot Jus, lidt stødt Peber, 1/2 Pot spansk Sauce, 1/4 Pot Madera.

Jus og Peber indkoges til Halvdelen, hvorpaa den spanske Sauce tilsættes; det koges, indtil det bliver tykt, saa at det dækker Skeen, sies og stilles i Vandbad, til Saucen skal serveres.

Denne Sauce bør have en stærk og kraftig Kjødsmag; dens Smag forhøjes ved Tilsætning af Kjødglace før Serveringen.

Sauce til Skildpadde.

Sauce tortue.

35 Kvint raa Skinke, skaaren i Tærninger, 1 Charlotteløg, Persille, 1 Bouket, Champignoner, 1/2 Pot Sherry eller Madera, knapt 1/2 Pot spansk Sauce, 1/8 Pot Tomatpurée, 1/8 Pot stærk Hønsebouillon, en Ubetydelighed Kayenne.

Skinke, Grønsager og Vin sættes i en lille Kasserolle over frisk Ild og indkoges, indtil kun Halvdelen af Vinen er tilbage. Den spanske Sauce og Tomatpuréen indkoges særskilt under Omrøring. Hønsebouillonen tilsættes og endelig den indkogte Vin. Saucen krydres med Kayenne og sies.

Sauce à la Sainte-Menehould.

30 Kvint Smør, 1/2 Skefuld Mel, 6 Champignoner, nogle hele Charlotteløg, Persille, Græsløg, 1/2 Pot Fløde.

Melet indarbejdes i Smørret, som derpaa smeltes uden at brunes og spædes med 1/2 Pot Fløde eller god Mælk. Hele Løg, Persille, Græsløg og hakkede Champignoner koges deri en halv Time under stadig Omrøring, sies gjennem fin Haardug, som vrides stærkt, og varmes paany et Øjeblik.

Naar Saucen skal serveres, tilsættes en Skefuld finhakket Persille. Serveres til finere Kjødretter.

Colbert Sauce. *

Sauce Colbert.

45 Kvint Smør, hakket Persille, en Smule Muskat. Saften af to Citroner, 1/4 Pot smeltet Kjødglace.

Smørret indarbejdes med Persille og Muskat. Kjødglacen faar et Opkog, flyttes til Siden, og deri indblandes smaa Stykker af Smørret skiftevis med Citronsaften under jevn og hurtig Omrøring med en Ske. Saucen maa ikke koge; naar den er fyldig nok, tilsættes en Skefuld koldt Vand, hvorpaa den løftes af Ilden og serveres.

Denne Sauce er en af den moderne Kogekunsts bedste Opfindelser, fordi den med Enkelhed i Tilberedning forbinder Finhed i Smag. Den kan serveres baade til Kjød og Fisk (stegt, grilleret eller i Flotture), lige som ogsaa til flere Slags Grønsager, og dens Beredning kræver hverken dybe Kundskaber eller meget Arbejde.

Sauce med Krebsesmør.

Sauce des gourmets.

35 Kvint Krebsesmør, 1 Kvint hakket og skoldet Charlotteløg, 1 Kvint hakket Dragon, 4 Skefulde Tomatpurée, 1/4 Pot Kjødgelé, en Skefuld Eddike.

Kjødgeléen og Tomatpuréen faa et Opkog sammen, løftes derpaa strax af, og Krebsesmørret, delt i smaa Stykker, indrøres lidt efter lidt. Naar Saucen er fyldig nok, tilsættes Eddiken, tilsidst Dragon og Charlotteløg, finthakket og skoldet. Serveres til Kjød, Lax m. m.

Sauce à la poulette. *

7 Kvint Smør, 7 Kvint Mel, 2 Æggeblommer, 3/8 Pot Hønsebouillon.

Fire Kvint Smør bages 3 Minuter med Melet under flittig Omrøring, Bouillonen piskes dertil, koges 15 Minuter, løftes af, jevnes med Æggeblommerne og Resten af Smørret samt sies strax.

Kan med stor Fordel tilsættes med Champignoner, hakket Persille m. m., og andre Sauce kunne da beredes af den.

Velouté med Mandelmælk.

Sauce suprême.

Se Anmærkningen til Velouté, ovenfor Side 209. Serveres til finere Retter af Høns og Kalv.

Sauce til Raadyr og andet Vildt. *

Sauce chevreuil à la crème.

Jus af Stegen, Salt, Eddike, sur Fløde.

Stegesaucen faar et Opkog, jævnes med sur Fløde uden at koge samt krydres med lidt Salt og Eddike.

Korinthsauce, 1. *

Sauce romaine.

Sultanrosiner, Korinther, Mandler, Sukker, 15 Kvint af hvert Slags, 1/4 Pot Kalvebouillon, 1/8 Pot Rhinskvin, 3/8 Pot spansk Sauce, 1/8 Pot sur Fløde.

Rosiner og Korinther skylles, Mandlerne skoldes og skjæres i Skiver; alt dette koges med Bouillon, Rhinskvin og Sukker. Derefter tilsættes den spanske Sauce, som faaer et Opkog dermed. Fløden tilsættes og, hvis det skulde behøves, nogle Draaber Citronsaft eller Eddike.

Denne Sauce serveres til Vildt.

Korinthsauce, 2. *

Korinther, Smør, Hvedemel, Sirup, Eddike.

Korintherne renses godt, lægges i koldt Vand og vadskes omhyggeligt med et Ris, hældes op paa et Sold, koges og hældes op med det Vand, hvori de ere kogte.

Af Smør, Mel og Vand koges en Smørsauce; Korintherne, Vandet, Sirup og Eddike efter Behag tilsættes.

Denne Sauce serveres til stegt Fisk m. m.

Pikant Sauce.

Sauce piquante.

10 Kvint Smør, 1 Skefuld Mel, 4 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Løg, 1 Stilk Timian, 6 Nelliker, 6 Krydderpeberkorn, 1/2 Muskat, 1 Stykke Ingefær, 1 Dessertske Sukker, 1 Skefuld Dragoneddike, 1 1/2 Pot Bouillon.

De grovt knuste Krydderier, Grønsagerne, Eddiken og 1 1/4 Pot Bouillon koges, indtil kun Halvdelen er tilbage, og sies i en anden Kasserolle, hvor man i Forvejen har lagt Smør, Mel og 1/4 Pot Bouillon; koges under stadig Omrøring. Skal den opbevares, tilsættes en Skefuld kold Bouillon, for at den ikke skal sætte Skind; denne Forsigtighedsregel er aldeles nødvendig og bør iagttages ved alle brune Sauce.

Anm. Denne Sauce anvendes til Vildt og spædes da med den Jus, som kommer af Stegen. Om man saa vil, tilsættes 1 à 2 Spiseskefulde Ribsgelé. — Naar denne Sauce anvendes til Beafsteg eller Chateaubriand, tilsættes Pickles eller syltede Champignoner. Man kan ogsaa faa en god Kaperssauce af den, naar man tilsætter et Par Spiseskefulde hakkede Kapers.

Sardelsauce. *

Sauce aux anchois.

Nogle rensede Sardeller, Sardelsmør, sur Fløde, spansk Sauce.

Kjødet af Sardellerne knuses vel, bages med Sardelsmørret, spædes med Saucen og Fløden samt koges under stærk Piskning.

Denne Sause serveres til Oxebryst, Kalvelever m. m.

Kaviarsauce.

3 à 4 Skefulde Kaviar, 1/8 Pot Kjødjus, 1/2 Spiseskefuld Smør, 1/4 Citron, Sauce af Kalvesteg.

Af Stegesaucen afskummes det fede, 3 à 4 Skefulde frisk saltet Kaviar tilsættes tillige med Kjødjus, Smør samt Saften af 1/4 Citron; det blandes altsammen, varmes og serveres.

Karrysauce.

Sauce à l'indienne.

35 Kvint raa Skinke, Smør, 1 Løg, et Stykke Selleri, 1 Bouket, Timian, Peber, Nellike, 2 Spiseskefulde Karrypulver, nogle Æggeblommer, lidt Fløde, 3/4 Pot Velouté.

Løget hakkes og bages med Smør, indtil det faar en smuk Farve, og derpaa tilsættes Skinken, den hakkede Selleri, Krydderierne og Karryen, som strøs derover. Efter nogle Sekunder hældes Veloutéen paa, og Saucen røres, til den koger. Da løftes Kasserollen af, og man lader den staa et Kvarterstid. Derpaa skummes Saucen, sies gjennem en Sigte i en anden Kasserolle, indkoges til en Trediedel, jevnes med Æggeblommer og Fløde samt sies.

Robertsauce. *

Sauce Robert.

15 Kvint Smør, 1 Skefuld Mel, 2 hakkede Rødløg, 1 Skefuld Senop, Eddike, Peber, Bouillon, Sukker, Salt.

Smørret og Løgene bages. Melet tilsættes for at faa Farve, men man maa passe, at det ikke bliver for mørkt. Bouillonen, der maa være befriet for alt Fedt, tilsættes, og Saucen koges over svag Ild. Naar den skal serveres, tilsættes Krydderierne og Eddike efter Smag, men den maa nu ikke koge mere.

Anm. Denne Sauce anvendes saa vel til alle Slags Kjødretter, kogt Skinke, Svinekoteletter m. m. som ogsaa som Tilsætning til adskillige andre Sauce.

Finere Robertsauce.

10 Kvint Smør, 3 Løg, 1 Skefuld fransk Senop, 10 Kvint Kjødglace, 1¼ Pot spansk Sauce, ½ Flaske hvid Burgunder.

Løgene skjæres i Tærninger, brunes svagt i Smør, spædes med Vin, indkoges og spædes med spansk Sauce, hvorefter den sagte koger 20 Minuter, skummes og sættes i Vandbad. Naar den skal serveres, faar den et Opkog, Senop og Kjødglace tilsættes og blandes.

Senopsauce. *

Smør, Mel, Senop, Sukker, Salt, 1 à 2 Æggeblommer, Bouillon.

Af Smør, Mel og Bouillon koges en Sauce. Tør, malet Sennop udblødes i lidt Vand og blandes i Saucen; der tilsættes lidt Sukker, hvorpaa Saucen jævnes med Æggeblommerne.

Til Fisk anvendes Fiskeafkog i Stedet for Bouillon.

Peberrodsauce. *

Sauce raifort.

Smør, Mel, reven Peberrod, Mælk, Salt.

Smør og Mel bages sammen og spædes med Mælk; faar et Opkog under stadig Piskning og saltes. Peberroden lægges i, og Saucen afsmages. I Stedet for Mælk kan der anvendes Bouillon.

Til Fisk spædes med Fiskeafkog. Til kogt Gjedde serveres reven Peberrod med smeltet Smør; til kogt Brasen serveres den følgende Sauce.

Kold Peberrodsauce.

Sauce raifort froide à la crème.

1 Pund reven Peberrod, 1 Kvint stødt hvidt Sukker, 1 Kvint Salt, 2 Spiseskefulde Eddike, ½ Pot pisket Fløde.

Alt det her nævnte, med Undtagelse af Fløden, blandes vel sammen. Tilsidst tilsættes Fløden, for at den ikke skal skille.

Brun Kaperssauce.

¼ Pot spansk Sauce eller i Mangel deraf Bouillon, jevnet med Mel og Smør, 2 Spiseskefulde syltede Kapers, hvoraf endel hakket, 1 Dessertske af Kapers-eddiken, Peber og Salt.

Ovenstaaende blandes og opvarmes til begyndende Kogning.

Serveres saavel til Kjød som til stegt Fisk.

Videre se Anm. til pikant Sauce.

Hvid Kaperssauce. *

Sauce blanche et aux câpres.

1/2 Pot Kalvebouillon eller Fiskeafkog, 25 Kvint Smør, 7 Kvint Mel, 2 Spiseskefulde Kapers, hvoraf endel hakket, Muskat, Peber, Salt.

Smør og Mel bages vel sammen i en Kasserolle. Bouillon, Kapers og Krydderier tilsættes og bringes til fuld Kogning; afløftes og jevnes, om man saa synes, med to Æggeblommer, udrørte i 6 Spiseskefulde Fløde; Denne Jevning tilsættes under Piskning, men maa ikke koge.

Serveres navnlig til Fisk, men ogsaa til kogt Lamme- eller Kalvebryst.

Olivensauce. *

Beredes lige som Kaperssauce. Kærnerne tages ud af de Oliven, der skulle anvendes i Saucen. Naar Kærnerne koges lidt i den Bouillon, som skal anvendes til Saucen, forstærkes Olivensmagen.

Sauce af Agurk. * 1.

Beredes lige som hvid Kaperssauce; der anvendes hertil en halv middelstor Lageagurk, skaaren i Tærninger. Den, der synes om en stærkere Smag, kan tilsætte to Spiseskefulde hakkede Eddikeagurker, eller i Mangel heraf noget Citronsaft.

Sauce af Agurk. * 2.

Friske Agurker, Smør, god Vineddike, grovtstødt hvidt Peber, Salt, Sukker, Vin, stærk Bouillon.

Agurkerne skrælles, skjæres paa langs i fire Dele, Kærnerne fjernes, de store Stykker skjæres i ganske smaa og sættes over Ilden med Eddike, Smør og Krydderier; man lader det flydende koge ind. Derpaa spæder man med en kraftig Sauce, sammenkogt af Smør, Mel, Bouillon og Vin.

Denne Sauce serveres til Bedekølle, Oxefilet, kogt And m. m.

Tomatsauce.

Sauce tomate.

5 Kvint Smør, 3 Kvint Mel, 2 Pund friske Tomater, 4 Kvint Salt, 1/2 Kvint Peber, 1 Bouket, 1/4 Pot Vand, Bouillon.

Denne Sauce kan tilberedes af friske Tomater eller af Tomatpurée, der er opbevaret paa Flasker. Tomatens rette Aarstid er Efteraaret, før Frostnætternes Begyndelse. Man bør vælge mørkerøde Frugter; det grønne borttages. Tomaterne skjæres itu og lægges i Kasserollen med en Bouket, Salt, Peber og Vand; koges under Laag i 40 Minuter, men omrøres ofte, saa at Tomaterne ikke sætte sig fast i Bunden, hvad de have stor Tilbøjelighed til; derefter presses de gjennem en Haarsigte.

Af Smør og Mel beredes en Jevning, som koges 3 Minuter under

Omrøring; den løftes af Ilden, spædes med Bouillon og koges derpaa 20 Minuter. Tomatpuréen tilsættes lidt efter lidt under flittig Omrøring. Skulde Saucen være for tyk, tilsættes endnu lidt Bouillon for at gjøre den tyndere.

Paa samme Maade beredes Tomatsauce af konserverede Tomater eller Tomatpurée.

Anm. Denne Sauce bør i Almindelighed være tykkere end andre Sauce, næsten som en Purée. Ofte bliver den helt ødelagt ved de mange forskjellige Stoffer, som blandes deri, men Tomatsmagen bør dog fremfor alt bibeholdes som den overvejende.

Aspargessauce.

Smør, 1 Æggeblomme, 20 Asparges, hakket Persille, Salt, Sukker, 1 Skefuld Fløde, 6 Spiseskefulde Béchamel, lidt Consommé.

De 20 Asparges skjæres i Stykker paa 1 Tommes Længde, lægges i kogende Vand, der er lidt saltet, koges og lægges paa en Sigte. Fire Skefulde deraf koges fem Minuter med Krydderier, Persille, Béchamel og Consommé samt jevnes med Æggeblommerne, Fløde og Consommé. Anvendes til kogte Høns og Kalkunretter.

Dilsauce. *

Smør, Æggeblommer, Mel, hakket Dil, Salt, Eddike, Bouillon.

Smør og Mel bages sammen, spædes med Bouillon, og, naar denne koger op, krydres og jevnes den med Æggeblommer, hvorefter Dillen lægges i samt lidt Eddike efter Behag.

Persillesauce. *

Tilberedes som Dilsauce med Persille i Stedet for Dil og uden Æg og Eddike.

Sauce af Karse. *

Tilberedes som Kaperssauce.

Sauce af Krusemynte.

Sauce à la menthe.

3 Spiseskefulde hakkede fine Krusemynteblade, 10 Kvint hvidt stødt Sukker, 1/8 Pot Vineddike.

Alt dette blandes under Omrøring. Hvis Tiden tillader, at Krusemynten og Eddiken kunne staa sammenblandede et Par Timer, inden de skulle bruges, vinder Smagen herved.

Denne Sauce anvendes til kogt og stegt Lam.

Løgsauce, 1. *

12 spanske Løg, Salt, Peber, 1 Theskefuld Mel, lidt Smør, Fløde.

Løgene afskalles og lægges strax i salt Vand, for at de ikke skulle blive sorte. Koges derpaa, lægges paa et Sold, for at Vandet kan løbe af, og presses med en Træske gjennem en Haarsigte; alt det øvrige tilsættes, og af Fløden tages tilstrækkeligt til at gjøre Saucen smuk hvid. Omrøres flittigt under nogle Minuters svag Kogning.

Denne Sauce passer ret godt til kogt Oxe- og Kalvekjød m. m.

Løgsauce, 2. *

Sauce béarnaise.

5 à 6 Charlotteløg, 4 Spiseskefulde Eddike, 6 Æggeblommer, 35 Kvint Smør, lidt Peber og Muskat, Kjødglace eller stærk Bouillon.

Løgene hakkes, presses gjennem en Serviette, og Saften opbevares. En Spiseskefuld hakket Løg sættes paa Ilden i en lille Kasserolle, Eddiken tilsættes. Man lader det hele indkoge, indtil kun en Fjerdedel er tilbage, og lader det blive koldt. Nu tilsætter man Æggeblommerne, Smørret i smaa Stykker og Krydderierne. Kasserollen stilles over svag Ild, og Saucen røres flittigt, indtil den har samme Tykkelse som hollandsk Sauce. Der tilsættes da Kjødglace eller Bouillon, lige saa meget som der er Sauce. Endelig tilsætter man Saften af Løgene og lidt hakket Dragon.

Skal Saucen serveres til Fisk, tager man i Stedet for Kjødglace, Velouté eller Kalvebouillon, men Løgsaften tilsættes altid sidst.

Løgsauce, 3.

Sauce bretonne.

2 à 3 Løg, 3/4 Pot Velouté, lidt Kalvebouillon, hvid Vin, hvidt Peber.

Løgene skjæres i Tærninger, skoldes, koges med lidt god Bouillon, indtil den er indkogt og Løgene glacerede; da tilsættes Veloutéen, koges med lidt Kalvebouillon og hvid Vin, rystes over Ilden og krydres med lidt hvidt Peber.

Anm. I Stedet for Velouté kan der i Nødsfald anvendes Kalvebouillon og Vin; man jevner da med en Theskefuld Mel og lidt Smør.

Løgsauce à la Soubise.

Sauce à la Soubise aux oignons.

3/4 Pot spansk Sauce eller anden god Kjødsauce, kogt med noget Kalvebouillon og Madera, røres over Ilden, medens der tilsættes Peber og 4 à 5 Skefulde Løgpurée.

Græsløgsauce.

Tilberedes paa samme Maade som Dilsauce.

Sauce med Moriller.

Smør, Moriller, Mel, Salt, Bouillon.

Morillerne faa et Opkog i ganske lidt Vand og skjæres itu. En Sauce koges af Smør, Mel og Bouillon, Morillerne lægges i og koges en Tid lang dermed.

Vel rensede friske Moriller kunne ogsaa bages i Smør med lidt knust hvidt Peber og tilsættes med lidt Vin og Kalvebouillon, hvori de sagte koges møre, hvorefter det altsammen blandes med den Sauce, hvortil de skulle anvendes.

Brun Champignonsauce. *

25 smaa Champignoner, 2 Spiseskefulde Soya, 1/4 Pot spansk Sauce.

Smaakoges sammen 10 Minuter, og Saucen er da færdig til at serveres. Synes man om det, kan man tilsætte et Par Draaber Citronsaft.

Har man ikke spansk Sauce, tager man god Bouillon, som da maa jevnes med lidt Smør og Mel, koges og skummes. Baade paa den ene og den anden Maade vinder Saucen ved Tilsætning af Jus eller Kjødglace.

Denne Sauce serveres til Kjødretter og stegt Fisk.

Hvid Champignonsauce. *

1/4 Pot smaa Champignoner, 1/4 Pot hvid Sauce eller i Mangel heraf tynd Fløde og da til Jevning 1 Spiseskefuld Mel, 12 Kvint Smør, Salt, Peber.

Champignonerne koges sagte i Saucen et Kvarterstid eller, til de ere fuldkomment møre; bruger man spædt Fløde, bør denne først jevnes med Melet og Smørret, hvorefter der tilsættes Krydderier.

Denne Sauce egner sig til kogte Høns og kogt Kalvebryst.

Trøffelsauce.

Sauce à la Périgueux.

40 Kvint Trøfler, 1/2 Flaske Sauterne, 1/2 Flaske Madera, 1/2 Pot spansk Sauce, 1/8 Pot Bouillon af Høns eller Vildt.

Trøflerne skjæres i Tærninger, koges med Vinen i lukket Kasserolle, indtil kun det halve er tilbage. Den spanske Sauce indkoges til en Trediedel, og den indkogte Bouillon tilsættes lidt efter lidt. Naar Saucen har en passende Tykkelse, tilsættes Trøffelafkoget, hvorefter Saucen sies og piskes over Ilden. Tilsidst tilsættes Trøflerne.

Brødsauce.

Fr. Sauce à l'anglaise. Eng. Breadsauce.

3/8 Pot god Fløde, 15 Kvint Hvedebrød i Tærninger, et lille spansk Løg med en Nellike i, 5 Kvint Smør, en Smule Salt.

Koges sagte sammen en halv Time, Løg og Nellike tages op, og Saucen, der bør være meget fyldig, er nu færdig til Servering.

Kolde Sauce til Kjød.

Fin Sauce til kolde Retter. *

Chaufroix.

Klar Hønsebouillon, Smør, Mel, Salt, Champagne, Soya.

Smør og Mel bages sammen, brunes svagt, spædes med Bouillonen og koges. Champagnen tilsættes, og Saucen koges, indtil den dækker Skeen, hældes da op og røres vedblivende, indtil den er blevet kold; man dypper da strax i den det Kjød, hvortil den skal anvendes. Denne Sauce bør have en kraftig Smag. Hvis den skal anvendes til Vildt, afkoges Benene først i samme Bouillon og klares vel.

Denne Sauce anvendes navnlig til kolde Hønse- og Vildtretter og har sit Navn af Angilon de Chaufroix, Ludvig XV.s Kok.

Jacquinssauce. *

1 Dessertskefuld Sukker, 1 Theskefuld fransk Senop, lidt Salt og Peber, 2 Skefulde Olie, 2 Skefulde Portvin, 1 Skefuld Rødvin.

Olien og Krydderierne blandes omhyggeligt, og derpaa tilsættes Vinen under jevn Omrøring.

Denne Sauce serveres til stegt Gaas sammen med Stegens egen Sauce. Kan ogsaa anvendes til Roastbeaf, men gjøres da mindre sød.

Oliesauce.

Mayonnaise.

Denne Mayonnaise, der ogsaa kaldes Bayonnaise, hvorved dens sydlandske Oprindelse antydes (Bayonne), er en af de bedste kolde Sauce og desuden lige saa enkel som anvendelig, f. Ex. naar man i en Fart vil berede en behagelig kold Ret af Levninger af Fisk, Høns m. m.

1 Æggeblomme, Salt, Peber, Senop, Citronsaft eller Eddike, 1/8 Pot Olie.

Æggeblommen skilles omhyggeligt fra Hviden og lægges i en Skaal. Olien hældes derpaa, 1 Theskefuld ad Gangen under jevn Omrøring, saaledes at Olien altid er blandet godt med Æggeblommen, inden en ny Skefuld tilsættes. Ved hver ottende Theskefuld Olie tages en Theskefuld Eddike samt lidt Salt og Peber. Saaledes bliver man ved, indtil al Olien er indblandet. Saucen bør have en skarp Smag; synes man om det, kan man tilsætte noget Senop; den gjør da Tjeneste som en god Rémoulade.

Serveres til Fisk, Høns, Grønsager.

Anm. Hvor som helst der anvendes Olie til en Sauce, bør Omrøringen foretages med største Nøjagtighed. I den kolde Aarstid blive Oliesaucene tykkere.

Skulde Saucen skille, indarbejdes for sig 2 Æggeblommer med lidt Olie, og heri blander man da lidt efter lidt den skilte Sauce.

Grøn Oliesauce.

Sauce mayonnaise à la ravigote.

Tilberedes som den foregaaende, men tilsættes med tre Skefulde fint hakket sammenblandet Persille, Dragon, Kørvel, Karse og Pimpernelle, eller i Mangel heraf tre Spiseskefulde Kørvel og 1 Spiseskefuld Dragoneddike.

Anm. Saucen bliver fastere, hvis der anvendes Andeæg, eller hvis den stilles paa Is. Om man vil, kan der ogsaa tilsættes Græsløg. Man kan ogsaa udelade Æggeblommen, og Grønsagerne kan blandes med Olie, Eddike og Krydderier.

Serveres til kolde Kjød- og Fiskeretter.

Oliesauce med Kjødgelé.

Mayonnaise à la gelée.

1/2 Kvint Peber, 1 Pot Kjødjus, 1 1/2 Spiseskefuld Eddike, 1 1/2 Spiseskefuld Olie.

Kjødgeléen smeltes, og alt dette piskes 10 Minuter med et Staalris, stilles paa Is og piskes vedblivende, indtil det bliver tykt.

Anm. Saucen bliver smukkere, naar den smeltes om igjen og behandles paa samme Maade; den bliver da lysere og mere olieagtig.

Anvendes navnlig til at hælde over kolde Anretninger.

Rémouladesauce.

Eng. The prince of Wales' sauce.

4 haardkogte og 3 raa Æggeblommer, 4 Anchovis, vadskede og tørrede, 1 Haandfuld Dragon, Kørvel, Pimpernelle og Græsløg, 1 Spiseskefuld Kapers, 1 Spiseskefuld fransk Senop, 1/8 Pot fin Madolie, Dragoneddike.

Grønsagerne faa et Opkog og klappes i en Serviette, saa at de befries for alt vaadt, stødes i Morter sammen med Kapers, Senop, de kogte og de raa Æggeblommer, indtil de danne en fin Masse, hvori Olien og Dragoneddiken indblandes i smaa Portioner. Naar dette er gjort, presses Saucen gjennem en Haarsigte og er færdig.

Benyttes til stegt Fisk og Kjød à la tartare; ligeledes til alle Slags Salader af Fisk, Høns eller Vildt.

Gul, skarp Sauce. *

6 Æggeblommer, 5 Kvint Kartoffelmel, Sukker, 1/2 Theskefuld hvidt Peber, 2 Skefulde fransk Senop, Kapers, 1/8 Pot Krydderedike, 3/8 Pot Bouillon, 5 Spiseskefulde Fløde.

1/4 Pot Bouillon faar et Opkog og jevnes med Kartoffelmelet, der i Forvejen er pisket med Fløden og Resten af Bouillonen (1/8 Pot). Fremdeles tilsættes Eddike, Senop og Krydderier; faar atter et Opkog. Æggeblommerne piskes godt, og den kogende Sauce sies deri under jevn Pisk-

ning, varmes atter, men maa ikke koge, blandes med hakket Kapers og hældes op til Afkøling.

Serveres til kolde Kjød- og Fiskeretter.

Varme Sauce til Fisk og Grønsager.

Smeltet Smør.

Benyttes som Sauce til Fisk, Grønsager m. m. og lader sig opbevare længe uden at blive harskt. I den finere Madlavning anvendes derfor Smørret fortrinsvis behandlet paa denne Maade. Hovedsagen ved Beredningen er at undgaa stærk Varme, hvorved Smørrets Egenskaber kunne forandres og det gaar over til at blive brunt Smør, der er endnu vanskeligere fordøjeligt end andet Smør. Ved at smelte Smørret i kogende Vandbad undgaar man sikrest, at det bliver brændt.

Brunet Smør.

Beurre noir.

½ Time.

½ Pund Smør, 1 Kvint Peber, 5 Spiseskefulde Eddike.

Smørret deles i smaa Stykker og brunes mørkt uden at brændes, løftes af og stilles hen til Afkjøling. Eddiken koges med Peberet, indtil kun det halve er tilbage, hvorefter det tages af Ilden. Det afkjølede Smør drives gjennem en fin Sigte og blandes heri; røres vel og varmes over Ilden uden at komme i Kog.

Serveres til stegt Fisk, Kalvehjerne m. m., men egner sig bedst for Strudsmaver.

Udrørt Smør.

10 Minuter.

½ Pund Smør, 1 Kvint Salt, ½ Kvint hvidt Peber, 2 Skefulde Citronsaft.

Alt dette lægges i en opvarmet Skaal og røres vel med en Træske, indtil Smørret er hvidt og skummer.

Krydderierne kunne udelades, hvis Smørret benyttes til Asparges, men med Krydderier anvendes det til Fisk som hollandsk Sauce.

Svage Maver kunne bedre taale dette end smeltet Smør.

Muskatsmør.

Smørret udrøres i en opvarmet Skaal med Tilsætning af fintstødt Muskatnød.

Benyttes til Asparges og Voxbønner.

Forskjellige Slags Krydderismør.

(Se ovenfor Side 197).

Smørsauce. *

Fr. Sauce blonde. Eng. Melted butter.

Almindeligt Smør taales omtrent af alle Maver, men dette er ikke Tilfældet med det smeltede Smør. For at komme ud over denne Ulempe har man derfor opløst Smørret sammen med en lille Smule Mel og Vand til en Emulsion eller Sauce, der er lettere fordøjeligt end det smeltede Smør alene.

Denne Sauce anvendes saa almindeligt i England og er saa afholdt, at Englænderne selv spøgende kalde den Nationalsaucen. Dette gav Voltaire Anledning til den bekjendte Ytring; »Englænderne have 24 Religioner, men kun 1 Sauce.«

1/4 Pund Smør, 5 Kvint Mel, 1/2 Theskefuld Salt, 1/4 Theskefuld Peber, lidt revet Muskat, 1/4 Pot varmt Vand.

Halvdelen af Smørret lægges i en Kasserolle og blandes med Melet under Omrøring med en Træske; dette bør ske med stor Nøjagtighed; derpaa tilsættes Krydderierne og tilsidst Vandet, hvorefter det altsammen røres over svag Ild, indtil det kommer i Kog; Kogningen vedligeholdes et Minut for at betage Melet dets Raahed; tages derpaa af, og Resten af Smørret, delt i smaa Stykker, tilsættes nu under stadig fortsat Omrøring, indtil Smørret er fuldstændigt opløst og vel blandet; Saucen drives gjennem en Sigte og er færdig til Servering.

Mælk i Stedet for Vand gjør Saucen hvidere, og med Fløde bliver den fyldigere; den er da kjendt under Navn af Mælkesauce eller hvid Sauce.

Naar denne Sauce anvendes til Grønsager, saa som Asparges, Kronartiskokker m. m., kan den tilsættes 1 à 2 Æggeblommer samt en halv Spiseskefuld Citronsaft eller god Vineddike, men uden at koge den mere; herved bliver Smagen behageligere. Den kan paa denne Maade erstatte den hollandske Sauce, men maa strax serveres.

Anm. Skjøndt denne Sauce er en af de letteste at berede, hænder det dog undertiden, at den mislykkes ved fejlagtig Behandling. Aarsagen er da sædvanligvis, at man enten anvender for meget Mel eller, at alt Smørret lægges i paa engang, hvorved Saucen enten bliver klumpet eller klistret. Anvender man for stærk Varme, bliver Saucen olieagtig, og med for meget Vand bliver den alt for tynd. Hovedsagen er at undgaa stærk Ild, at lade Saucen faa et eneste Opkog og ikke at tilsætte den sidste Halvdel af Smørret, førend man har taget Kasserollen af Ilden. Man maa anvende det bedst mulige Smør og Mel.

Den Kasserolle, der benyttes, maa kort i Forvejen være gjort ren,

og det med den aller største Omhyggelighed, thi der er faa Stoffer, som ere saa tilbøjelige til at tage mod Lugt og Smag som netop Smør.

Smørsauce med Soya.

Sauce soy.

30 Kvint godt Smør, 2 Spiseskefulde japanesisk Soya, 1/2 Pot Fiskeafkog.

Fiskeafkoget sies, hensættes til Afkjøling, og deraf koges en almindelig, men temmelig tyk Smørsauce, som, naar den er jevnet, blandes med Soyaen samt Smørret, fordelt i smaa Stykker.

Egner sig særdeles vel til kogt Gjedde.

Hvid Maître-d'hôtel Sauce. *

Sauce à la maître d'hôtel.

36 Kvint Maître-d'hôtel Smør, 1/8 Pot Smørsauce, 1/8 Pot Vand.

Smørsaucen og Vandet koges 3 Minuter og omrøres med Træske; Kasserollen løftes af, Smørret lægges i og røres, til det smelter.

Brun Maître-d'hôtel Sauce. *

25 Kvint Maître-d'hôtel Smør, 1/8 Pot Kjødjus, 3/4 Pot spansk Sauce, 1/8 Pot hvid Vin.

Vin og Kjødjus indkoges sammen og spædes med den spanske Sauce; koges paany, sies, sættes i Vandbad, faaer et Opkog, naar den skal serveres og jevnes med Maître-d'hôtel Smørret.

Sauce med fine Grønsager. *

Sauce aux fines herbes.

7 Kvint Smør, 3 Skefulde hakket Løg, 1 Skefuld Tomater, 1 Skefuld hakkede Champignoner, 1 Skefuld hakket Persille, Saft af 1/2 Citron, 2 Theskefulde Kjødjus, Sukker, Kayenne, 1/2 Pot spansk Sauce, 1/4 Pot Bouillon.

Smørret og Løgene brunes sammen; spædes med Bouillon og Jus; Saucen koges sagte 10 Minuter og flyttes derefter over stærkere Ild, hvor man lader den koge under jævn Omrøring, til den sætter sig fast paa Skeen. Da tilsætter man Champignoner, Tomater, Persille, Krydderier og lidt Citronsaft.

Pomeranssauce.

Sauce à la bigarade.

2 Pomeranser, 1 Citron, 1/2 Pot indkogt Velouté.

Skallen af de to Pomeranser skjæres fint, koges med meget Vand, trykkes i et Klæde og blandes med Veloutéen, der er indkogt og siet. Saften af en Citron og en Pomerans blandes, sies og tilsættes.

Saucen kan tilberedes paa samme Maade med spansk Sauce i Stedet for Velouté.

Hvid Champignonsauce. *

Sauce blanche aux champignons.

10 smaa Champignoner, 3/4 Pot Fiskeafkog eller Kalvebouillon, 10 Kvint Mel, 15 Kvint Smør, 2 Æggeblommer.

Smør og Mel bages, spædes med Bouillonen, faar et Opkog; Champignonerne tilsættes; koger smaat, til Champignonerne ere fuldkogte; tages af Ilden, og to Æggeblommer piskes deri.

Serveres til Fisk.

Til stegt Fisk kan brun Champignonsauce anvendes. Giver Fisken nogen Stegesauce, kan denne ogsaa tilsættes.

Hollandsk Sauce, 1. *

Sauce hollandaise.

1/4 Pund Smør, 2 Æggeblommer, 1 Kvint Salt, 1/2 Kvint hvidt Peber, 2 Skefulde Eddike, 3 Skefulde Vand.

Eddiken koges med Saltet og Peberet, indtil kun en Theskefuld er tilbage, og tages da af Ilden. To Æggeblommer skilles omhyggeligt fra Hviden og Kimen, piskes med to Skefulde Vand, hældes til Eddiken og røres med Træske over sagte Ild, til Blommerne begynde at blive tykke; Saucen løftes af, 5 Kvint Smør tilsættes, røres, til det smelter, sættes 1 Minut over Ilden, tages atter af, og 5 Kvint Smør blandes paany deri; saaledes bliver man ved, indtil alt Smørret er udrørt. Naar man tredie Gang har tilsat Smør, sættes 1 Skefuld koldt Vand til Saucen og endnu 1 Skefuld, naar det sidste Smør er blevet udrørt. Skulde Saucen endnu være for tyk, tages endnu en Skefuld Vand.

Serveres til Fisk og Grønsager, men særskilt; thi hældes den over Fisken, bliver den for tynd.

Anm. Til denne Sauce maa der ikke anvendes Mel; den bør kun smage af Smør og Æg; naar den er vel tillavet, er den en af de bedste lyse Sauce. For dem, som desuagtet foretrække en jevn Sauce, meddele vi nedenfor Hollandsk Sauce, 3.

Hollandsk Sauce, 2.

Sauce hollandaise à l'huile.

3 à 4 Æggeblommer, 25 Kvint af den bedste Madolie, Peber og Salt.

En Kasserolle stilles i Vandbad eller paa varm Aske. Æggeblommerne slaaes deri og krydres temmelig stærkt. Naar Blommerne ere lunkede, hældes Olien til under stærk og omhyggelig Omrøring, hvad der er af Vigtighed ved alle Sauce, hvori der findes Olie. Denne Sauce maa ikke koge; man bør endog passe, at den ikke bliver meget varm, da Æggeblommerne og Olien ellers skilles ad, og Saucen er da ødelagt. Den bør ikke tilberedes før i samme Øjeblik, som den skal anvendes.

Serveres til adskillige Grønsager, kogte i Vand m. m.

I mange Køkkener beredes denne Sauce hverken paa Ilden eller i Vandbad; man dypper blot et Stenfad nogle Minuter i kogende Vand og tørrer det omhyggeligt; medens Fadet endnu er varmt, blandes deri Olien og de piskede, krydrede Æggeblommer.

Hollandsk Sauce, 3.

Til 12 Personer.

40 Kvint Smør, 4 Æggeblommer, 5 Kvint Mel, Sukker, Saft af ½ Citron, ⅜ Pot Vand.

¼ Pund Smør, Melet, Æggeblommerne og lidt Sukker sammenblandes koldt med en Træske. Blandingen sættes paa svag Ild og tages nu og da af for at hindre den i at komme i Kog; den maa kun blive tyk. Dette maa man passe omhyggeligt paa, thi ved Kogning blive Æggene haarde, og Saucen ødelægges. Naar den er tilstrækkeligt tyk, løftes den af; Resten af Smørret og Citronsaften røres godt ind i den, hvorpaa den sies og serveres meget varm til Kronartiskokker, kogt Lax m. m.

Sauce til Grønsager. *

Sauce à la crème.

80 Kvint Smør, en Smule Muskat, ½ Pot indkogt hvid Sauce.

Den hvide Sauce sies i en Kasserolle og faar et Opkog, hvorefter Smørret tilsættes i smaa Stykker under jevn Omrøring. Naar Saucen skummer meget stærkt, tilsættes lidt Muskat.

Denne Sauce passer godt til Grønsager, der ere kogte i Vand.

Holstensk Sauce til Havfisk. *

10 Minuter.

Smør, Æggeblomme, Mel, Salt, Peber, Muskat, Citronsaft, Fiskeafkog, hvid Vin.

Til hver Person beregnes 7 Kvint Smør og en halv Theskefuld Mel, der bages sammen og spædes med to Trediedele Fiskeafkog og en Trediedel Vin, saa at det bliver en fyldig Sauce, der krydres og røres, til den koger; der tilsættes da et Stykke Smør og noget Citronsaft. Undertiden krydres med hakkede Charlotteløg, Senop og lidt Sukker, men da udelades Muskaten.

Man kan ogsaa berede Saucen med 2 à 3 Æggeblommer og 4 à 6 Spiseskefulde Fløde, men den bør da strax serveres.

Matelotesauce. *

Sauce matelote.

4 hele Charlotteløg, 4 Løg skaarne i Skiver, 1 Laurbærblad, en Smule Timian, 1¼ Pot spansk Sauce, ½ Flaske Rødvin.

Krydderierne, Løgene og Vinen koge, til Løgene ere bløde; sies, blandes med den spanske Sauce og indkoges, til Saucen dækker Skeen. Den sies da paany og er færdig.

Grøn Stikkelsbærsauce.

Sauce anglaise aux groseilles vertes.

1/4 Pot umodne Stikkelsbær, et lille Stykke Smør, Sukker, Muskat, Peber, Salt.

Stikkelsbærrene koges, Vandet sies fra, hvorefter de drives gjennem en Sigte, lægges i en Kasserolle med Smør og Krydderierne, opvarmes og serveres til stegt eller kogt Makrel.

For at gjøre Farven smukkere, kan man tilsætte et Vinglas nys tilberedt Spinatsaft.

Schweitsersauce. *

Sauce à la génevoise.

1/4 Pund Smør, 2 Theskefulde Mel, 10 Kvint Ansjovissmør, 3 Charlotteløg, 3 Rødløg, skaarne i Skiver, 1/2 Hvidløg, 1 Bouket, rigeligt 1/8 Pot Consommé og en Flaske rød Burgunder.

Smørret, Melet og Løgene bages over Ilden, til det bliver rødt eller lysebrunt, Vinen og Consommèen tilsættes og indkoges til en Fjerdedel. Saucen spædes med Fiskeafkoget til en passende Tykkelse eller saaledes, at den dækker Skeen, hvormed den stadigt røres; sies. I det Øjeblik, den skal serveres, faar den et Opkog, og Ansjovissmørret tilsættes.

Denne Sauce bør være meget fyldig. Serveres til Ferskvandsfisk.

Tysk Sauce. *

Sauce allemande.

Velouté, 4 Æggeblommer, 5 Spiseskefulde Fløde, 20 Kvint Smør, 1 Citron, 1 Skefuld hakket Persille.

Færdig Velouté jevnes med 3 à 4 Æggeblommer, der i Forvejen ere blandede med 4 à 5 Spiseskefulde Fløde, sies, rystes over Ilden med Tilsætning af Smørret men maa ikke koge. Kan derpaa afsluttes med Saften af en mindre Citron og hakket Persille.

Anvendes saa vel til Fisk som til Grønsager.

I Stedet for Velouté kan tages Kalvebouillon eller anden lys Bouillon, som da først jevnes med Smør og Mel og derpaa bindes med Æg og Fløde; man giver Saucen Smag med Citronsaft og Persille.

Marvsauce.

Sauce bordelaise.

1/2 Pot spansk Sauce, 1/4 Pot Kalvebouillon, 1/2 Flaske Rødvin, Peber, Persille, Charlotteløg, 1/2 Pund kogt Oxemarv.

Den spanske Sauce faar et Opkog, og Kalvebouillonen tilsættes. I en anden Kasserolle indkoges Vinen med Krydderierne, indtil kun Halvdelen er tilbage; Saucen blandes nu i smaa Partier hermed og sigtes; der tilsættes to Spiseskefulde hakkede Løg, der i Forvejen ere bagte i Smør,

som man derefter har ladet løbe godt af, ligesom ogsaa Oxemarven, skaaren i fine Tærninger.

Serveres til Karpe *au bleu*, Laxørred *au bleu* m. m.

Hummersauce. *

Sauce aux homards.

1 kogt Hummer, skaaren i Stykker, 15 Kvint Smør, 15 Kvint Hummersmør, 10 Kvint Mel, 3/4 Pot Bouillon eller Fiskeafkog, 2 Æggeblommer, Salt, Peber.

Smør, Mel og Hummersmør bages og spædes derpaa med Bouillon; faar et Opkog og saltes. Hummerkjødet lægges i for at varmes. Saucen jevnes med Æggeblommerne, krydres og serveres.

Krebsesauce. *

Sauce aux écrevisses.

10 Kvint Smør, 10 Kvint Krebsesmør, 3 Æggeblommer, 30—40 rensede Krebsehaler, 1 Skefuld Mel, Salt, Sukker, 3/8 Pot Bouillon.

Smørret og Melet røres over Ilden; Bouillonen, Krydderierne og Krebsehalerne lægges i, tilsidst Krebsesmørret. Saucen koger lidt, tages af Ilden og jevnes med Æggeblommerne.

Anm. Denne Sauce kan tillaves paa samme Maade med Mælk eller Fløde i Stedet for Bouillon, hvad der passer bedre til Fiskeretter.

Østerssauce. *

Sauce aux huîtres.

40 Østers, Smør, 1/2 Flaske hvid Vin, 1/2 à 3/4 Pot Smørsauce, 1/4 Pot god Hønsebouillon.

De 40 Østers faa et Opkog med Vinen, tages op med en Skummeske, saa at ingen Splinter af Skallen bliver tilbage; man lader Vinen løbe fra, tager Skægget af og sier Afkoget. Smørsaucen indkoges, indtil kun en Trediedel er tilbage, medens der lidt efter lidt tilsættes Bouillon og tilsidst endel af Østersafkoget, dog ikke for meget, da det indeholder Salt. Saucen sies og sættes i Vandbad. Naar den skal serveres, piskes den, og lidt Smør samt Østerserne tilsættes. Den serveres i en varm Sauceskaal.

Smørsaucen bør koges med Afkoget af den Fisk eller af det Kjød, hvortil den skal serveres.

Sauce af Østerspulver.

7 Kvint Smør, 7 Kvint Østerspulver (se oven for Side 103), Salt, 6 Skefulde Mælk.

Alt dette koges paa svag Ild under jevn Piskning.

Saucen egner sig fortræffeligt til Kjød- eller Fiskeretter m. m.

Kolde Sauce til Fisk og Grønsager.

Se Oliesauce, Remouladesauce, Gul skarp Sauce m. m.

Varme, søde Sauce.

Chokoladesauce. *

Sauce au chocolat.

14 Kvint Chokolade, 3 Æggeblommer, Sukker, Vanille, 1/4 Pot Fløde, 1/4 Pot Mælk.

Chokoladen opløses i lidt Vand. Mælken og Fløden koges med Sukker og Vanille, piskes til Chokoladen, hvorpaa Saucen jevnes med Æggeblommerne. Bør egentlig serveres varm, men kan ogsaa anvendes kold.

Hvid Vanillesauce. *

Sauce à la crème, vanillée.

15 Kvint Sukker, 5 Æggeblommer, Vanille, 3/8 Pot Fløde.

Fløden koges med Sukker og Vanille under jevn Piskning og jevnes med Æggeblommerne. Vanillen kan først koges i Vand, som derpaa tilligemed Vanillestangen hældes i Fløden og koges med denne. Piskningen fortsættes, indtil Saucen er bleven kold.

Kan serveres baade varm og kold.

Klar Vanillesauce. *

Sukkeropløsning, Vanille, Arrowrotmel.

1/4 Pund Sukker koges med Vanille i 1 Pægl Vand, jevnes med Arrowrotmel og holdes varm i Vandbad.

Mandelsauce.

Sukker, 3 Æg, 10 Kvint søde Mandler, 7 bitre Mandler, 2 Theskefulde Orangeessens, 1/4 Pot Fløde.

Mandlerne skoldes, skalles og stødes til en Dejg med Orangeessensen, blandes derpaa med Fløden, Sukkeret og de godt piskede Blommer; piskes til Skum over jevn stærk Ild.

Sauce med Kanel og Ingefær.

Sukker, Kanel, Ingefær, Arrowrotmel, Rom.

Krydderierne lægges i Rom for at udtrækkes. Af Sukkeret beredes en Opløsning, som jevnes med Arrowrot og derpaa krydres med Krydderiinfusionen; faar et Opkog og sies.

Arraksauce *

Sukker, 4 Æggeblommer, 5 Spiseskefulde Arrak, 1/4 Pot Mælk, 1/4 Pot Fløde.

Fløden og Mælken faa et Opkog sammen og stilles hen til Afkøling. Æggeblommerne piskes og blandes deri tilligemed Arraken og Sukker. Det sies altsammen i en Kasserolle og piskes over stærk Ild, til det bliver

tykt, men maa ikke koge. Sukker og Arrak kan tilsættes efter Smag og Behag.

Serveres til Savarin, Baba m. m.

Romsauce. *

Sauce an rhum.

Sukkeropløsning, den gule Skal af en Citron, Arrowrot, Rom.

Citronskallen koges med Sukkeropløsningen, jevnes med Arrowrot, sies og blandes med Rom. Saucen afsluttes med et lille Stykke rigtig godt Smør.

Tilberedes paa samme Maade med Arrak, Vin eller Likør.

Anm. Til alle Sauce med Sukkeropløsning kan der i Mangel af Arrowrot anvendes Stivelse eller Kartoffelmel; men man maa huske ikke at lade Saucen koge længe med Jævningen, thi derved bliver den sejg.

Brændende Sauce.

1/2 Pund Sukker, 1/8 Pot Kognak, 1/4 Pot Vand.

Sukkeret opløses i 10 Spiseskefulde Vand og koges i en ufortinnet Kasserolle, indtil det begynder at blive lysebrunt; det spædes da med Resten af Vandet. Saucen bør ikke blive aldeles kold. Naar den skal serveres, hælder man forsigtigt 10 Spiseskefulde Kognak over den og tænder den.

Serveres navnlig til Plumbudding og Marvbudding.

Enkel Skumsauce.

Til 6 Personer.

2 Skefulde Sukker, 1 Skefuld Hvedemel (ikke Kartoffelmel!), 2 Æg, Kanel, Citronskiver, 1/2 Flaske hvid Vin.

Alt dette, med Undtagelse af Æggene, piskes med et stivt Ris over stærk Ild, indtil det hæver sig. Kasserollen tages af Ilden, og Æggene tilsættes, et ad Gangen, under stærk Piskning. Herved undgaar man, at Æggene skilles. Saucen piskes et Minut, efter at den er hældt op.

Fin Skumsauce, 1. *

Chaudeau.

Til 12 à 16 Personer.

12 Æggeblommer, 1/2 Pund Sukker, 1 Flaske hvid Vin.

Blommer og Hvider skilles omhyggeligt. Vinen, Æggeblommerne og Sukkeret hældes i en Kasserolle, der er saa stor, at den bliver halv fyldt; sættes over Ilden under stærk og jevn Piskning, indtil Saucen hæver sig saa meget, at den tilsyneladende fylder hele Kasserollen; den tages da strax af, hvad der af Betydning, eftersom den ikke maa koge. Serveres strax.

Anvendes til Kager, Buddinger, Risengrynsretter m. m. og kan ogsaa beredes som selvstændig Crème belagt med Sukkerbrød, Makroner o. l. Tilsættes der Husblas, kan den formes.

Anm. I Stedet for Vin kan man til Chaudeau anvende Saft af Appelsin og Citron eller friske Bær og Frugter, lige som ogsaa Frugtsafter med eller uden Tilsætning af Likør, Arrak eller Kognak. Forholdene blive de samme.

For at være sikker paa, at Saucen ikke skal komme i Kog, stiller man Kasserollen i en anden Kasserolle med 1 Tomme højt Vand, der holdes i Kog. Denne Varme er tilstrækkelig.

Fin Skumsauce, 2. *

Sauce sabayon. Sauce savoyarde.

1/2 Flaske hvid Vin, 3/4 Pund Sukker, 6 Æggeblommer, 2 Æggehvider, Saften og den revne Skal af en Citron.

Piskes sammen over Ilden og sies.

Æblesauce.

Sauce de pommes.

Sukkeropløsning, gode Æbler, Arrowrotmel eller i Mangel heraf Kartoffelmel

Æblerne skrælles, skjæres i Stykker og koges med Sukkeropløsningen; tages op, naar de ere færdige. Saucen, hvori de ere kogte, jevnes med Melet og faar et Opkog. Æblerne lægges atter i og røres 5 Minuter over Ilden, hvorefter det altsammen drives gjennem en Haarsigte. Saucen er nu færdig til at serveres.

Pæresauce.

Sauce de poires.

Tilberedes som Æblesauce. Der tilsættes lidt Vanille, og Pærerne koge 10 Minuter, inden de drives gjennem Sigten.

Blommesauce.

Sauce de prunes.

2 Pund godt modne Blommer, 1/4 Pot Vand, 1/4 Pund Sukker.

Kærnerne tages ud af Blommerne, som derpaa koges over stærk Ild med Vandet og Sukkeret, indtil de ere opløste; de drives derpaa gjennem et Sold.

Anvendes til at hælde over kogte, søde Buddinger.

Anm. Til denne Sauce kan man anvende Ferskener, Abrikoser og alle Slags fine Blommer.

Appelsinsauce.

Sauce an zeste d'orange.

4 Appelsiner, hvidt hugget Sukker, 1 Skefuld Arrowrot- eller Kartoffelmel, 16 Kvint Sukker, 1 Likørglas Curaçao.

Skallen af 2 Appelsiner afrives paa Sukkeret og lægges i en lille Kasserolle sammen med Kjød og Saft af 4 Appelsiner, der i Forvejen ere drevne gjennem en Sigte. Arrowrot, Sukker og Curaçao tilsættes. Røres over Ilden, indtil Saucen bliver tyk.

Serveres til Budding, der i Almindelighed overgydes dermed.

Hindbærsauce *

Sauce à la purée de framboises.

Stærk Sukkeropløsning, rensede Hindbær.

Bærrene drives gjennem en Sigte. Sukkeropløsningen faar et Opkog, blandes med Hindbærpuréen og maa nu ikke mere komme over Ilden. Sukkeropløsningens Varme maa være stærk nok til at gjøre Saucen varm, og denne bør ikke tilberedes førend umiddelbart, forinden den skal serveres; ellers gaar dens fine Smag tabt.

Jordbærsauce.

Sauce aux fraises.

Tilberedes som foregaaende med Jordbær i Stedet for Hindbær.

Nypresset Saft kan ogsaa, uden at koges, blandes med Sukker og serveres.

Ribssauce.

Sauce de groseilles rouges.

Stærk Sukkeropløsning, 3/4 Pund Ribs, 1/4 Pund Hindbær, Arrowrotmel, i Mangel deraf Kartoffelmel.

Bærrene koges itu og sigtes. Saften faar derpaa et Opkog med Sukkeropløsningen og jevnes.

Anm. Frugtsauce maa ikke koges i fortinnede Gryder.

Muldebærsauce.

Sauce églantine.

Muldebær, Smør, Mel, Sukker, Kanel, Vin, Citronskiver.

Tørrede eller friske, godt rensede Muldebær koges bløde i ganske lidt Vand. Smør og Mel bages, til det faar en smuk lysegul Farve, blandes med Muldebærrene sammen med Sukker, Kanel, Citronskiver og Vin. Det koges altsammen, til det faar en passende Tykkelse, og sigtes da.

Kolde, søde Sauce.

Saftsauce. *

14 Kvint Kartoffelmel, Skallen af 1/2 Citron, Kirsebærsaft, 3/8 Pot Vand.

Vandet koges med Citronskallen og jevnes med Kartoffelmelet, udrørt i lidt Vand. Saucen bør nu ikke koge mere. Naar den er bleven kold, tilsættes Kirsebærsaft (eller anden Saft).

Fast Sauce.

3/4 Pund Sukker, 6 Kvint Smør, Citronsaft, 1/2 Theskefuld reven Muskatnød, 1/8 Pot Vin.

Sukker og Smør røres godt, indtil det bliver som Skum; Vin og Krydderier tilsættes; Saucen tages op og udsmykkes ved Hjælp af en bred Kniv, dyppet i Vand. Den kan ogsaa presses i almindelig Smørform, men denne maa da være godt dyppet i Vand. Saucen bør staa paa Is, til den skal serveres.

Man kan ogsaa, inden Saucen sættes paa Is, tage 4 Spiseskefulde af den til senere Brug, medens Resten blandes med saa meget Hindbær- eller Ribsgelé, at det faar en smuk Farve, og derpaa lægge det i en Pyramideform. Den ufarvede Sauce — de 4 Spiseskefulde — lægges i en Papirstragt og presses ud over den røde Sauce i smukke Linier. Nu sættes Saucen paa Is. — Øverst anbringes en Mandel eller et Sukkerornament.

Fast Kognaksauce.

1 Pund Sukker, 1 Theskefuld Kanel, 6 Kvint Smør, 1 Spidsglas Kognak.

Tilberedes som den foregaaende, røres stærkt; lægges i Form og stivner paa Is.

Kirschwassersauce.

Sauce au kirsch.

1 Pund Sukker, 3/4 Pot Vand, Kartoffelmel, lidt Karmin, Kirschwasser.

Sukkeropløsning koges, jevnes med Kartoffelmelet, farves med Karmin og tilsættes med Kirschwasser efter Behag.

Soya, Soyasauce, Krydderedike, fransk Senop m. m.

Eng. Store-sauces.

Soya af Kjødlage.

2 1/4 Pot god Kjødlage, 1 Pot brunet Sukker, 1/2 Flaske Sherry, 3 Theskefulde Peber, 1 Theskefuld Ingefær, 1/2 Theskefuld Kayenne, 1/2 Theskefuld Muskatblomme, 20 Nelliker, 1 Laurbærblad, 2 hakkede Rødløg.

God, frisk, salt Kjødlage koges, til den skilles, skummes omhyggeligt og stilles hen til Afkøling. Det klare sies fra, spædes med Vand, til det

har en passende Salthedsgrad, og heraf tages $2^1/_4$ Pot, som man koger 15 Minuter og skummer omhyggeligt. Løg og Krydderier tilsættes, og Soyaen koger hermed $^1/_2$ Time, hvorpaa den tages af Ilden og blandes med Sukkeret, medens den endnu er varm. Naar den er bleven kold, tilsættes Sherry eller anden Vin. Soyaen hældes paa Flasker, proppes og opbevares.

Vil man have den tykkere, kan den jevnes med en lille Skefuld Kartoffelmel.

Champignonsoya, 1. *

Eng. Mushroom ketchup.

3 Pund friske Champignoner, $^1/_4$ Pund Salt, Peber, Muskatblomme, Olie.

Rodenden skjæres fra, hvorpaa Champignonerne brækkes itu, lægges i en Lerkrukke og bestrøs rigeligt med Salt, navnlig ovenpaa. De staa 3—4 Dage og omrøres en Gang daglig. Saften hældes gjennem en Serviette og maales.

Til $^1/_2$ Pot af den tages 1 Kvint helt Peber og et Blad Muskatblomme; indkoges over stærk Ild, indtil kun Halvdelen er tilbage, hældes i en Krukke, som dækkes med et Klæde, der lægges mange Gange dobbelt, og henstilles paa et koldt Sted til den følgende Dag. Derpaa afhælder man Vædsken med Forsigtighed, for at intet af Bundfaldet skal følge med, og aftapper den paa Flasker. En Tkeskefuld Olie hældes øverst i Flaskerne, som derpaa proppes og lakkes.

Den Champignonsoya, der forekommer i Handelen, er i Almindelighed af saa daarlig Beskaffenhed, at det lønner sig at have lidt Ulejlighed med Tilberedningen af den her beskrevne Soya.

Champignonsoya, 2.

70 Champignoner, 6 grønne Valnødder, 6 Ansjoser, Salt, Peber, 2 Laurbærblade, 2 Nelliker.

Champignonerne renses, skylles og hakkes fint. Fuldvoxne, men endnu bløde Valnødder stødes og lægges tillige med Champignonerne og temmelig meget Salt i en Krukke; her staa de fire Dage, hvorpaa Saften vrides gjennem en Serviette og koges med den knuste Ansjos og Krydderierne, indtil kun Halvdelen er tilbage. Afkøles, sies, afproppes og opbevares paa et koldt Sted.

Anvendes navnlig til Fiskesauce.

Agurkesoya.

Eng. Cucumber ketchup.

12 lange og tynde Agurker, 12 Rødløg, $^1/_4$ Pund Ansjos, en Haandfuld Salt, 3 Kvint Peber, $^1/_2$ Muskat, $^1/_2$ Kvint Muskatblomme, $^1/_2$ Flaske hvid Vin eller Eddike, fortyndet med Vand.

Store, saftige Agurker og Rødløg skrælles og skjæres i tynde Skiver, som lægges paa en Sigte over et Fad, bestrøs med Salt og ligge saaledes

i 12 Timer. Saften koges derpaa med Ansjoser, Krydderierne og Vinen; sies, stilles til Afkøling og afproppes. Kan opbevares flere Aar.

Selleritinktur.

3 Kvint Sellerifrø, 1/2 Pot Kognak.

Sellerifrøet lægges 14 Dage i Kognak, sies og anvendes derpaa til Supper. Nogle Draaber give tilstrækkelig Smag.

Kayennetinktur.

2 Kvint Kayenne, 1/2 Flaske hvid Vin eller Kognak.

Kayennen lægges 14 Dage i Vinen eller Kognaken i et lukket Kar, rystes godt hver Dag. Sies, afproppes. Et Par Draaber deraf giver Supper m. m. en pikant Smag.

Harveysauce.

14 Kvint syltede Agurker, 14 Kvint Senopsfrø, 14 Kvint friskt Sellerifrø, 7 Kvint Hvidløg, 3 Kvint Ingefær, 3/4 Kvint Muskatblomme, 1/4 Kvint Kayenne, Skal af 1 1/2 Citron, 1 1/2 Pot Vineddike, 1/4 Pot Soya, 1 1/4 Pot Vand.

Løgene og Agurkerne skjæres fint, knuses tillige med Senopen og Sellerifrøet og koges i en Lergryde med Eddiken, indtil kun 1 1/4 Pot er tilbage. I en anden Lergryde koges de knuste Krydderier, med Undtagelse af Citronskallen, med Soya og Vand ganske sagte, indtil der ogsaa af dette kun er 1 1/4 Pot tilbage. Begge disse Sauce blandes nu omhyggeligt, hvorefter man lader dem afkøles. Citronskallen skjæres i Strimler, som tørres i Ovn, til de ere brune og haarde, og de lægges da endnu varme i den kolde Sauce. Den henstaar 10 Dage godt dækket til, hvorefter den afproppes paa Flasker.

Anvendes til at krydre Sauce, Ragoûter m. m.

Superlativsauce.

Sauce superlative.

1/4 Pund knuste Ansjoser, 6 Kvint tynde Citronskaller, 6 Kvint Charlotteløg i Skiver, 6 Kvint reven Peberrod, 3 Kvint stødt sort Peber, 3 Kvint stødt Allehaande, 1/4 Kvint Kayenne, 1/4 Kvint Sellerifrø, 1/4 Pot Pickleseddike, 1/2 Pot Portvin, 1/2 Pot Champignonsoya, almindelig Soya.

Alt dette hældes op i en Flaske med vid Hals, proppes godt til, staar 14 Dage og rystes godt hver Dag. Sies derpaa; om man vil, kan der tilsættes 1/8 Pot Soya eller ogsaa brunet Sukker.

Anm. Saadanne Sauce kunne opbevares temmelig længe og anvendes til at sætte Smag paa allehaande Kjød- og Fiskeretter. Vil man berede Sauce heraf, røres en Skefuld Smør over Ilden med lige meget Mel, og heri blandes lidt efter lidt 2 Skefulde af Saucen og 1/4 Pot kogende Bouillon eller Vand. Koges et Par Minuter, skummes, sies og serveres.

Dragoneddike.

Vinaigre à l'estragon.

Rensede Dragonblade, tørrede i Skygge, Vineddike.

Bladene lægges i en Flaske med saa megen Eddike, at det staar godt over dem. Flasken proppes, opbevares 3 à 4 Uger paa et varmt Sted og rystes hver Dag. Eddiken sies derpaa gjennem et uldent Klæde og er nu færdig til at anvendes.

Fransk Senop, 1.

Moutarde à la ravigote.

40 Kvint pulveriseret Senop, 10 Kvint Kørvel, 10 Kvint Dragon, 10 Kvint Sommerkarse, 10 Kvint Pimpernelle.

De grønne Krydderier lægges ét Minut i kogende Vand, kastes i koldt Vand, lægges i en Sigte og afklappes derpaa i en Serviette. Derpaa stødes de, drives gjennem en fin Sigte og blandes med Senopen, der i Forvejen er fint malet med lidt Vand. Opbevares i vel tilproppet Glaskrukke. Den, som holder af Hvidløg, kan støde noget af dette og blande det mellem de grønne Krydderier.

Fransk Senop, 2.

Moutarde aux anchois.

30 Kvint pulveriseret Senop, 8 Sardeller.

Sardellerne skrabes, vadskes, tørres paa Serviette, stødes og drives gjennem en Sigte. Senopen males fin med lidt Vand, blandes med Sardinpuréen og opbevares i vel proppede Glaskrukker.

Ragoûter.

Ragoûter bestaa af forskjellige Sager, der tilberedes hver for sig og serveres blandede. De tilhøre ikke nogle bestemte Arter af Kjød, Fisk eller Grønsager og tillaves heller ikke i bestemte Proportioner, men deres Tillavning henvises til Kokkens gode Smag. Her tænker man saaledes ikke blot paa de Ragoûter, som anvendes i den daglige Husholdning, naar man vil benytte Levningerne fra et foregaaende Maaltid, men ogsaa og navnlig saadanne, der ere bestemte til at forhøje Smagen af Retter, der ikke i sig selv have nogen saadan udpræget Smag, og paa saadanne, der ere bestemte til at sættes til fine Retter for at gjøre deres Smag endnu behageligere.

Det var med disse Retter, at den gamle Kogekunst fejrede sine største Triumfer, og det er maaske ogsaa i dem, at den nyere Kogekunst skjuler sine største Synder.

Til Konvalescenter og dem, der trænge til Kræfter, passer den ligefremme Steg bedre end alle disse Ragoûter og Frikasséer, som i Almindelighed kun ere økonomiske Arrangementer, der gaa ud paa at indsmugle Gaardsdagens Levninger.

Ragoût paa Oxegumme.

Salpicon de palais de boeuf.

Oxegummer, Fiskeboller, Krebsehaler, Champignoner, hvid Sauce, Smørdejgssnitter.

Oxegummerne faa et Opkog, afpudses og koges møre i tillukket Kjedel, skjæres derpaa i passende Stykker, blandes med Fiskeboller, Krebsehaler, Champignoner og hvid Sauce.

Ragoûten serveres meget varm, garneret med Smørdejgssnitter.

Enkel Ragoût. *

Stegt eller kogt Kjød, Smør, 2 Skefulde Mel, 2 Løg, syltede Agurker, Bouillon, 3 Laurbærblade, Nelliker, Peber, Salt.

Kjødet skjæres i passende Stykker. Løgene hakkes, brunes med Smør og Mel, spædes med Bouillon eller Vand; Krydderierne og Agurkerne,

skaarne i tynde Skiver, tilsættes. Naar Agurkerne føles bløde, lægges Kjødet i og koges langsomt. Saucen bør være meget fyldig. Om man vil, kan man tilsætte en Skefuld Sirup eller Pæremos.

Anm. Anvender man stegt Kjød, maa det ikke koge i Saucen, thi da bliver det sejgt.

Ragoût paa Kalv. *

Emincé de veau à la Francfort.

Kalvesteg, revet Brød, Løg, Kjødglace, Jus, fin Eddike, Peber.

Løgene skjæres i Strimler og bages i Smør. Den kolde Steg skjæres i Skiver og lægges deri, bestrøs med revet Brød, grovt, stødt, hvidt Peber og Salt samt steges langsomt lysegult paa begge Sider, hvorefter den lægges op paa et varmt Fad. I Smørret blandes lidt Jus og Kjødglace. Saucen skærpes med nogle Draaber Citronsaft eller fin Eddike og hældes over Stegen.

Ragoût paa Vildt.

Emincé de venaison.

Stegt Vildt, lidt Arrowrot, 2 Skefulde Ribsgelé, Kjødglace, 1/8 Pot Madera.

Spækket, koldt Vildt skjæres i smaa, tynde Skiver, der lægges i en Kasserolle og dækkes med Laaget. Den Vildtjus, som findes paa Fadet eller i Gryden, blandes med Maderaen, indkoges, jevnes med Arrowrotmelet, opløst i koldt Vand, og faar et Opkog, hvorefter noget Kjødglace samt Geléen lægges i. Naar Geléen er smeltet, lægges Vildtet deri og varmes uden at koge. Serveres paa varmt Fad, som stilles paa en *chauffeuse*.

Anm. Denne Ret er meget afholdt i England og er fortræffelig, naar den tilberedes med Omhu og serveres meget varm.

Ragoût paa And. *

Emincé de canard.

1/2 Time.

Rester af stegt And eller Vildand, Champignoner, Croûtons, Bouillon, 1/8 Pot Sherry, Harveysauce, 5 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Sukker, Kayenne, Salt.

Anden skjæres i Stykker, koges sagte med tilstrækkelig Bouillon, Champignoner, Vin, Harveysauce, jevnes med Smør og Mel, ældede sammen; røres; lægges paa bagte Brødskiver, overhældes med Sauce og serveres.

Ragoût paa Tjur. *

Emincé de gibier à l'ancienne.

15 Minuter.

Levninger af Tjur, Smør, Mel, syltede spanske Løg, Eddikeagurker, Bouillon, Peber, Salt, Sukker.

Smør og Mel bages sammen og piskes med Bouillon. Naar det kommer i Kog, lægger man deri smukt skaarne Stykker Tjur, Løg og

Agurker, skaarne i Skiver, samt Krydderi. Faar atter et Opkog og er færdigt til at serveres.

Anm. Løg og Agurker kunne udelades og i Stedet derfor anvendes lidt god Eddike og Sirup. Alt Slags Vildt anrettes paa samme Maade som Tjur i Ragoût.

Ragoût paa Duer og Oliven. *

Sauté de pigeons aux olives.

4 à 5 unge Duer, Smør, Krydderier, Madera, Fars, Oliven, Velouté.

Duerne skjæres i fire Dele hver; Laarene pudses, og Benene afskjæres ved det andet Led, hvorefter de steges med Smør i en Kasserolle og krydres. Naar de ere omtrent færdige, afskummes det fede, og der tilsættes nogle Spiseskefulde Madera, hvormed man lader Saucen indkoge. Fileterne lægges i en anden Kasserolle, steges og vendes. Laarene og Fileterne lægges derefter op i Pyramide paa et Fad omgivne af en Rand Fars. Omkring Randen lægges en Garnering af Oliven, og Ragoûten overhældes med lidt indkogt Velouté. — Serveres med Velouté.

Ragoût paa Gaaselever.

Escalopes de foie gras aux truffes.

Gaaselever, Smør, Trøfler, Sauce med Madera, Salt, Peber.

Leverne skjæres i Skiver, bestrøs med Krydderier, bages i smeltet Smør og lægges i Sauce med Madera med nogle Skiver Trøfler. — Serveres i en Croustade.

Ragoût paa Flæskepølse med Grønsager. *

Ragoût chipolata.

Flæsk, smaa Flæskepølser, Smør, Gulerødder, Roer, 20 Kastanier, 20 Champignoner, Sukker, Mælk, Bouillon, spansk Sauce.

Gulerødder skjæres i Form som Propper, og 20 saadanne af hvert Slags koges med Bouillon og lidt Sukker. Kastanierne ristes lysebrune, og Skallen tages af; 20 Stykker Flæsk, skaaret lige som Rødderne, koges med Smør og Mælk. Pølserne koges, Skindet trækkes af, og derpaa lægges de tillige med Flæsket, Rødderne, Kastanierne og Champignonerne i en Kasserolle, overhældes med indkogt spansk Sauce eller i Mangel deraf med stærkt indkogt Bouillon og et Glas Madera, og stuves hermed. Det fede afskummes omhyggeligt.

Anm. Denne Ret, der egentlig er italiensk, bruges paa mangfoldig forskjellig Maade og spises enten som en Ret for sig — Ragoûten tilsættes da med fint skaarne Stykker stegte eller kogte Høns, Duer eller anden Fugl — eller ogsaa benyttes den som Garnering til kogte eller stegte Høns eller Vildt; der tilsættes da nogle Skefulde af den Bouillon, hvori Hønsene ere kogte.

Ragoût paa røget Skinke.

Ragoût à la champenoise.

Til 8 Personer.

60 Kvint røget Skinke, 30 Kvint Smør, 1 Skefuld Mel, 8 Champignoner, 5 à 6 Trøfler, 1 Gulerod, 1/2 Pot Bouillon, 1/2 Flaske Champagne, nogle Skefulde spansk Sauce, 1 Citron.

Skinken koges næsten færdig, tages op og skjæres i smaa Stykker; Gulerod, Trøfler og Champignoner, der ere kogte i Forvejen, skjæres itu, alt lægges igjen i Kasserollen med Smørret, Melet, Bouillonen samt Champagnen. Naar alt er vel kogt, og der kun er ganske lidt Sauce tilbage, presses Citronen ud over det.

Denne Ragoût serveres aldrig alene, men som Garnering til Kjødretter. Naar man vil servere den til Kalvebrissel, bør denne koges færdig sammen med Ragoûten, thi den faar da en finere Smag.

Ragoût paa Tunge med Makaroni.

Ragoût à la milanaise.

Til 8 Personer.

1/4 Pund kogt Tunge og 1/4 Pund Makaroni, begge i Stykker af 1 Tommes Længde, 1/4 Pund reven Parmesanost, 3 Champignoner, 2 Trøfler, Fløde, hvid Sauce, Salt, Sukker, Kayenne.

Saucen røres 5 Minuter over Ilden med Krydderierne, og derpaa tilsættes den revne Ost, Makaroni, Champignoner, Trøfler og Tunge, alt skaaret i Stykker af 1 Tommes Længde. Røres over Ilden, til det er godt varmt og jævnes med Fløde.

Financièreragoût.

Ragoût à la financière.

Til 6 Personer.

1 Kalvebrissel i Skiver, 12 smaa Queneller af Vildt, 12 Hanekamme, 12 Champignoner, der have faaet et Opkog, 2 syltede Trøfler i Skiver, 1 Laurbærblad, 1 Skefuld Jus, 1/8 Pot Sherry, 1/2 Pot spansk Sauce.

Vinen, Jus og Laurbærbladet faar et Opkog, Saucen tilsættes; koges 10 Minuter under jevn Omrøring; derpaa tilsættes det øvrige; koges 10 Minuter og, hvis fornødent, tilsættes mere Krydderi og lidt Bouillon.

Anm. Anvendes til adskillige fine Retter eller til Fyldning i vol-au-vent og forstærkes efter Behag med Gaaselever, Artiskokbunde m. m.

Ragoût paa Gjedde.

Emincé de brochet.

Kogt Gjedde, skilt fra Benene, 20 à 30 kogte Krebsehaler, 8 à 10 Spejlæg, 20 kogte Asparges, 8 Champignoner, Smør, Fløde, Salt.

Gjedden skjæres i Stykker, Krebsehalerne og de 20 Asparges i Tærninger; alt dette samt Champignonerne bages i Smør, spædes med

nogle Skefulde sød Fløde samt stuves. Ragoûten lægges op, garneres med Spejlæggene.

I Stedet for Fløde kan der anvendes hvid Sauce.

Ragoût paa Aal.

Ragoût d'anguille.

Aal, Fiskefars, Smør, Mel, Æggeblomme, Champignoner, Kapers, Citronsaft, Muskatblomme.

Aalen gjøres ren, skjæres i Stykker og lægges 1 Time i Salt; derpaa skylles den og koges i svag Bouillon med nogle Champignoner, der ere skaarne i Stykker. Naar Aalen er færdig, formes der Queneller af Fiskefars, og de koges 2 à 3 Minuter i Bouillonen. Smør, Mel, Muskatblomme og nogle Draaber Citronsaft æltes godt sammen; hermed jevnes Aalesuppen til en tyk Sauce; Æggeblommerne tilsættes sidst, og Saucen hældes over Aalen og Quenellerne. Kapers strøs derover, og Ragoûten kan serveres.

Ragoût paa Karpemælke.

Ragoût de laitances de carpe.

Til 10 Personer.

Karpemælke, 1/4 Pund Skinke, 1/4 Pund Smør, 3 Æggeblommer, 1 Skefuld Mel, 20 Champignoner, 1 Citron, 1/4 Pot Bouillon, Peber, Salt.

Champignonerne og Skinken skjæres i Tærninger og halvkoges i Smørret over svag Ild; derpaa tilsættes Melet, Bouillonen, Saften af Citronen, Peber og Salt; faar et Opkog og Karpemælken lægges i, hvorefter det koges 15 à 20 Minuter. Kort før Serveringen jevnes Saucen med Æggeblommerne.

Ragoût paa Skildpadde.

Ragoût de tortue.

Til 10 Personer.

40 store Tærninger eller runde Skiver af Skildpadde, 30 Queneller af Skildpadde eller Høns, deraf 10 grønne, 10 røde og 10 hvide, 30 smaa Champignoner og 40 Skiver Trøffel, alt færdigkogt og lagt i en Kasserolle, 1 1/2 Pot Skildpaddesauce, 2 Flasker god Madera, Bouillon af Skildpadde eller Kalv.

Maderaen indkoges til Halvdelen; den færdige Sauce hældes deri sammen med noget Bouillon og koges ind, til den bliver næsten klar, men dog tilstrækkeligt fyldig. Ragoûten tilsættes med Halvdelen heraf, Resten holdes varm og indblandes efterhaanden, medens Ragoûten varmes. Der bør være saa rigeligt Sauce paa Ragoûten, at den bliver næsten lige saa flydende som en Suppe.

Man bruger ogsaa at tilsætte haardkogte Æggeblommer. Ragoûten serveres i Sølvkasserolle eller paa meget dybt Fad. Der anvendes dybe Tallerkener og Dessertskeer.

Ragoût paa Oliven.

Se Grønsager.

Salpicon. En finere Ragoût, der kan tilberedes af allehaande Kjød- og Grønsager, saa som Høns, Fugl, Oxegumme, Kalvebrissel, Krebsehaler, Fiskefrikadeller, Trøfler, Artiskokbunde, Champignoner m. m. — Kjød- og Grønsager koges hver for sig, hvis Retten skal blive god, og skjæres i smaa Stykker. Smagen forhøjes med Kjødglace og noget Citronsaft. Jævningen sker med Æggeblommer, saa at der faas en Masse, som kan skjæres i Stykker, naar den først er bleven kold.

Hvid Salpicon.

Kalvebrissel, Oxegumme, Hønsekjød, Fiskefars, 6 à 8 Æggeblommer, Consommé, Citronsaft.

Alle disse eller andre fine Slags Kjød, kogte, skjæres i smaa Tærninger, blandes med stærk, hvid Sauce, der i Forvejen er bleven meget indkogt; koges og jevnes med Æggeblommerne; der tilsættes lidt Citronsaft og Salt. Naar den er bleven kold, bør den være saa fast, at den kan skjæres i Stykker.

Anvendes til Fyldninger, Garneringer m. m. og kan farves grøn med Spinatgrønt, hvis man synes om det.

Brun Salpicon.

Kalvebrissel, Agerhøns (Raphøns) eller andet Vildt, Fiskefars, Æg, spansk Sauce, Sauce af stegte Agerhøns, Madera, Kjødglace, Citronsaft.

Tilberedes som foregaaende; Kjødglace og Citronsaft tilsættes sidst.

Rød Salpicon.

Kalvebrissel, Oxegumme, stegte Høns, Krebs, Æg, Champignoner, stærk Krebsesauce, Kjødglace.

Tilberedes som hvid Salpicon.

Farser, Kroketter, Queneller, Frikadeller, Boller.

Farser.

Farces.

Hovedbestanddelen i Farser er altid Kjød eller Fisk med Tilsætning af andre Stoffer (se nedenfor); men som ufravigelig Betingelse udkræves det, at Kjødet skal være raat og have sin fulde Saftighed samt være saa fint stødt, at det danner en Masse saa fin som den fineste Dejg. Lige som ved Saucene beror det ogsaa her paa Kokkens gode Omdømme, om de forskjellige Stoffer komme til at harmonere indbyrdes, saa at intet Krydderi bliver særligt fremtrædende. Dette kan undertiden være vanskeligt nok, naar man maa anvende stærkere Krydderier. Farsens Krydring bør rette sig efter de Anretninger, hvortil den er bestemt; nogle Retter kræve en ubetydeligt krydret Fars, andre derimod stærk Krydring. Med nogen Opfindsomhed kan man variere Farserne paa lige saa mange Maader som Retterne; til deres Beredning udkræves der altid stor Paapasselighed.

En Stenmorter er nødvendig til Beredning af Farser. Vil man berede en Fars vel, ligegyldigt til hvilken Anretning, maa man ihærdigt og taalmodigt bearbejde den i Morteren, indtil ikke et eneste Stykke Kjød eller endog blot en Fiber kan opdages i den stødte Masse, der da ligner en jevn Dejg, som presses gjennem Sigte. Det bør gjøres, saa snart Farserne ere færdige, og hertil anvendes en stor og stærk Sigte af Jern- eller Messingtraad, der stilles paa en Stol eller et lavt Bord. Farser, som beredes med *panade* (se nedenfor), passer bedst til finere Anretninger, enten til Supper eller til Fyldninger. — Men skulde man ikke synes om den behagelige Lethed, som Farsen herved faar, og som udgjør en af dens fortræffelige Egenskaber, kan man anvende revet Brød i Stedet for Panade.

En Fars bør ganske vist altid være saa fast, at den kan skjæres med Kniv, men den maa ikke være tør. Man bør derfor erindre, at Farser ikke taale at koge længe, da de derved let miste deres Saftighed og blive haarde. Det gjælder i Forhold til Størrelse; Queneller taale kun et Opkog,

en større Portion Fars kan derimod taale 1 à 2 Timers Kogning; det er altid sikrest at anvende Kogning i Vandbad.

Farserne anvendes navnlig som Tilsætninger og Fyldninger til andre Retter, undertiden ogsaa som selvstændige Retter og kunne paa denne Maade gjøre selv den tarvelige Husholdning mangfoldige Tjenester.

Skjøndt vi indrømme, at de ere et af Kogekunstens vigtigste Hjælpemidler, kunne de dog misbruges, og de bør derfor ikke anvendes ved alle mulige Lejligheder. Kunsten er at anvende dem med Skønsomhed. Forekomme de ved en Middag under alt for mangfoldige Former, ville de virke trættende paa Gæsterne og med Grund give Anledning til Kritik; thi Kogekunsten bør ikke ødsle med sine Hjælpemidler, men selv i de fineste Anretninger bevare en enkel og naturlig Karakter.

Farserne anses som mindre let fordøjelige end de Kjødretter, der serveres hele, men Grunden hertil er maaske den, at Farserne ofte nydes uden at være tyggede, medens de fleste Kjødretter underkastes den naturlige Tygning, der er en ufravigelig Betingelse for en god Fordøjelse og for Helbredets Vedligeholdelse.

Ved Panade (*panade*) forstaar man det udblødte og krydrede Brød, der i den finere Madlavning anvendes til at blandes i Farser, baade for at forøge den og for at forbedre dem i betydelig Grad.

Krydret Panade til Farser.

20 Kvint Smør, 2 Pund Hvedebrød, 2 Æggeblommer, Bouillon.

Paa Krummen af et eller flere fine Hvedebrød hældes saa megen god, kogende Bouillon, Fløde eller Mælk, som det er i Stand til at opsuge; en dyb Tallerken lægges over, for at Dampen ikke skal trække bort, og saaledes lader man det staa $^1/_2$ à 1 Time. Det flydende hældes af Panaden, tørres ved at lægges i en Kasserolle og bearbejdes 5 Minuter med en Træske over Ilden.

En krydret Bouillon tilberedes nu paa følgende Maade: 1 Stykke mager Skinke, 2 afskallede Charlotteløg, lidt Persille, 1 Laurbærblad, 1 Blad Muskatblomme, 1 à 2 Nelliker bages sagte i lidt godt Smør til det bliver brunt; da tilsættes saa megen Bouillon, som udkræves til Panaden, og koges derpaa helt ind, dette under stadig Omrøring med en Træske, indtil der dannes en tør Pasta, som sætter sig fast paa Skeen; nu tilsættes 2 Æggeblommer, og Panaden henstilles til Afkøling, inden den i Morteren skal blandes med Farsen.

Naar denne Panade anvendes, tager man af den lige saa meget som af det Kjød og Smør, hvoraf Farsen er sammensat, og ingen andre Krydderier tilsættes i de Farser, i hvilke den anvendes.

Anm. Den her beskrevne Fremgangsmaade er fortræffelig, men forbundet med endel Ulejlighed; til Brug for dem, der ønske at slippe lettere fra det, meddele vi en simplere Recept, der dog ogsaa er ret anvendelig.

Enklere Panade. *

10 Kvint Smør, 30 Kvint Mel, 1/4 Pot Vand, Salt.

Vand, Salt og Smør koges sammen; Melet blandes deri og omrøres hurtigt med en Træske ved Siden af Ilden, til det bliver en Dejg, der slipper Kasserollen; den lægges op paa et Laag, dækkes til med et Stykke Papir, der er dyppet i Smør og stilles til Afkøling, til den skal anvendes.

Kan holde sig nogle Dage.

Sachsisk Kjødfars. *

I à 1 1/4 Time; til 8 Personer.

2 Pund hakket Kjød, 1 Pund hakket Flæsk, 3 Æg, revet Brød, 1/4 Pund smeltet Smør, 3/4 Pot Fløde, 1 hakket Løg, Peber, Muskat, Salt.

Kjød, Flæsk, Smør, Brød og Krydderier blandes og formes til en stor, aflang Fars, som spækkes i tre Rækker, bestrøs med revet Brød og steges i Smør ved stærk Varme; overhældes ofte og spædes med Fløden.

Fars af Oxekjød. *

Til 16 Personer.

3 Pund Oxekjød, 1 Pund Kalvekjød, 1 Pund Flæsk, 5 Æg, 10 Kvint revet Brød, 1 Pot Bouillon, 1 Løg, Trøfler eller Eddikeagurker, Dragoneddike, Salt, hvidt Peber, Muskat.

Kjødet og Flæsket hakkes fint, stødes i en Morter til en fin Dejg og blandes med Bouillonen, Brødet, Krydderierne, Æggene, nogle Draaber Dragoneddike og fint skaarne Trøfler eller Agurker.

Denne Fars anvendes navnlig til Fyldning i kolde Postejer, lige som ogsaa til Frikadeller og Kjødboller, men da udelades Eddiken.

Fars af Kalvekjød. *

Farce de veau.

Til 16 Personer.

1 1/2 Pund Kalvekjød, 1 Pund Nyrefedt eller Flæsk, 6 Æg, Smør, 40 Kvint Panade, Salt, Peber.

Kjødet skrabes, stødes i Morter og drives gjennem en Sigte; Nyrefedtet renses, hakkes og stødes med Panade, Kjød og Krydderier. Derpaa tilsættes under fortsat Stødning først 3 Æg — baade Blommer og Hvider — derpaa 3 Blommer og, naar dette er godt blandet, 3 Hvider, piskede til haardt Skum.

Denne Fars anvendes meget baade til smaa og store Queneller, som formes til runde Boller og koges sagte i svag Bouillon 5 à 10 Minuter, efter som de ere store til. Ved for stærk eller for langvarig Kogning bliver den let haard.

Godiveaufars.

Farce Godiveau.

Til 8 Personer.

1 Pund Kalvekjød, 1 Pund Nyrefedt, 6 Æg, 5 Kvint Mel, 1/4 Pot Mælk, 5 Kvint blandede Krydderier, Salt, 1/4 Pund Is.

Kjød og Nyrefedt hakkes hver for sig og stødes derpaa sammen tillige med Krydderier og 2 Æg til en meget fin Dejg eller Fars. En

Jevning koges af Mælk, Mel, 2 Æg og lidt Salt, tages af Ilden ved begyndende Opkogning og sættes hen til Afkøling. Farsen stødes paa ny, Jævningen tilsættes lidt efter lidt, derefter Isen i smaa Stykker samt 2 Æg; er Farsen for haard, tilsættes mere Is.

Anvendes til Queneller og Fyldninger; den bør beredes hurtigt og paa et koldt Sted.

Fin Fars af Hønsekjød. *

Farce de volaille.

Til 12 Personer.

1 Pund Hønsekjød, 4 Æg, 1/4 Pund Smør, Panade, Fløde, Salt, Peber, Muskat.

Hønsekjødet stødes, drives gjennem en Sigte, lægges sammen som en Bolle, og dertil tages halvt saa megen Panade, efter Størrelse, ikke efter Vægt. Smør og Panade stødes fint sammen med Kjødet, Krydderier og Æg, indblandes lidt efter lidt, og af Farsen koges en Frikadelle i Bouillon for at prøve, om den er passende haard; er den for haard, tilsættes nogle Skefulde Fløde; er den for løs, et Par Æggeblommer.

Anm. Farsen bliver bedst af Brystkjødet paa Hønsene; det øvrige bør ikke anvendes dertil.

Fars af Hønsekjød.

Farce de volaille à l'italienne.

Til 8 Personer.

60 Kvint stegt Hønsekjød, 40 Kvint raat Hønsekjød, 30 Kvint Panade, 40 Kvint Kalveyver, 4 Æg, Salt, grønne Urter og tørre Krydderier.

Baade det stegte og det raa Hønsekjød pudses omhyggeligt og skjæres i smaa Tærninger; hvert Slags stødes for sig, blandes derpaa og stødes til en fin Dejg. Derefter stødes Panaden, og Kalveyveret tilsættes lidt efter lidt; naar det er vel blandet, tilsættes Hønsekjødet, 2 hele Æg og 2 Blommer. Farsen lægges i en Skaal, krydres og blandes med nogle Spiseskefulde kogte, fine Urter, bearbejdes nogle Minuter med en Ske og prøves, inden den anvendes, for at man kan være sikker paa, at den er fast nok.

Bør opbevares paa et køligt Sted.

Anm. Det kan undertiden være vanskeligt at skaffe Kalveyver; har man det ikke, maa man tage mere Panade.

Denne Fars, som ogsaa er ret fin, anvendes saavel i Supper, som til Gratin og til Fyldning af Fugle m. m.

Fars af kogt Hønsekjød.

Poule du pot-au-feu en pain.

Til 8 Personer.

1 Høne, hvorpaa der er kogt Bouillon, Panade, Salt, Muskat, 8 Æggeblommer, 1/8 Pot hvid Sauce, Champignonsauce.

Brystkjødet af Hønen stødes med en Trediedel Panade, krydres med Salt og Muskat samt blandes med hvid Sauce og Æggeblommer, drives gjennem en Sigte og bearbejdes 2 Minuter med Ske, hvorpaa Farsen slaas

op i en lille Cylinderform, der er smurt med Smør og har en hvælvet Bund. Denne Form sættes i kogende Vand, der bør naa halvvejs op paa Formen, og her bliver den staaende tre Kvarter uden at koge. Flyttes derpaa fra Ilden. Naar den skal serveres, vendes Formen paa et Fad, og Farsen overhældes med Champignonsauce.

Fars af stegt Hønsekjød.

Til 8 Personer.

En dampstegt Høne, 5 Æg, Smør, 1/4 Pot stærk Bouillon.

Hønsekjødet befries for alle Ben og stødes tillige med Saucen af Hønen til en Masse, som drives gjennem Haarsigte. Denne Purée blandes med Bouillonen, 2 hele Æg, 3 Æggeblommer og lidt Salt samt fyldes i smaa Bægerforme, der ere smurte med Smør og nu koges i Vandbad. Naar Massen er bleven fast, vendes Formene forsigtigt.

Serveres til Bouillon.

Fars af Hønsekjød med Fløde. *

Farce de volaille à la crème, à l'impériale.

Hønsekjød, Fløde, Salt, 1 Æggehvide.

Hønsekjødet stødes fint tillige med Æggehviden, drives gjennem Sigte, lægges i et dybt Fad og bearbejdes med Træske, medens Fløden efterhaanden tilsættes, saa at det bliver som en jevn hvid Masse, lige saa tyk som til andre Farser.

Anm. Egner sig særdeles vel til Queneller i klar Bouillon, til finere Ragoûter og til Personer, som ikke taale fede Sager.

Fars af Tjur.

Farce coq de bruyère.

Til 10 Personer.

Bryst af en Tjur, 1/2 Pund Spækkeflæsk, 5 Æg, Bouillon, Salt, 1/2 Pund Panade.

Tjurbrystet og Flæsket hakkes og stødes til en fin Dejg med Bouillon, der er kogt paa Tjurbenene, Æg og lidt Salt.

Anvendes til Fyldninger m. m. Bouillonen af Tjurbenene anvendes til Sauce.

Fars til stegt Fugl.

Farce pour volailles rôties.

Svinekjød, Fuglelever, 1 à 2 Æggeblommer, 25 Kastanier, Brødkrumme, Bouillon, Peber, Salt.

Kjødet hakkes, og heraf tager man i Forhold til Størrelsen af den Fugl, som skal farseres, tillige med Fuglens Lever, finthakket, Æggeblommer, Brødkrumme, udblødt i Bouillon, Krydderier og Kastanier, der bør være stærkt ristede, saa at de ikke opløses ved Stegningen.

Er den Fugl, der skal farseres, kun lille, bør Leveren halvkoges,

inden den blandes i Farsen, da Fuglen ikke steges tilstrækkeligt længe, til at den kan blive fuldstegt.

Farsen kan forbedres ved at blande den halvkogte, finthakkede Lever med en eller to finthakkede Trøfler og lidt reven Muskat, der blandes i Farsen sammen med Kastanierne, Brødkrummen og Krydderierne.

Denne ubetydelige Forandring er ikke kostbar, men forandrer og forbedrer Retten i høj Grad, navnlig naar man ikke har skyet Ulejligheden ved at hakke og blande Bestanddelene saa godt som muligt.

Anm. Denne Fars er særdeles anvendelig, ikke blot til Fyldning i alle Slags stegte Fugle, men ogsaa, naar man ved Tilsætning af den vil forhøje Smagen af Kjødlevninger, hvoraf der med Fordel kan beredes Gratin. Naar Kastanierne udelades, og der tilsættes stegt Høne eller anden Fugl, kan man berede Queneller deraf.

Fars af Gaaselever.

Farce de foie gras.

Til 8 Personer.

½ Pund Gaaselever, 15 Kvint Kalvekjød, 5 Æg, 10 Kvint Panade, Salt, Peber, Muskat.

Gaaselever, Kjød, Panade og Krydderier stødes sammen og drives gjennem en Sigte; stødes derpaa igjen og, naar det hele er fuldkommen jevnt, blandes Æggeblommerne ind deri.

Fars af Harekjød, 1.

Farce de lièvre.

Til 8 Personer.

1 Pund Harekjød, ½ Pund Kalvenyrefedt, 5 Æg, Smør, ½ Pund Panade, 1 hakket Charlotteløg, Muskat, Peber, Salt.

Kjødet, det kogte og derpaa stivnede Nyrefedt samt Panaden stødes godt sammen. Tilberedes for øvrigt som Fars af Kalvekjød med Udelukkelse af de tre piskede Æggehvider.

Fars af Harekjød, 2.

Til 8 Personer.

1 Pund Harekjød, ½ Pund Smør, 3 Æg, Bouillon, Mel, Citronsaft, Soya, Peber, Salt, ½ Pund Panade.

Kjødet og Smørret hakkes fint og stødes i Morter; Panade, Æg, Peber og Salt tilsættes. Farsen udrulles i Hvedemel til store Boller, der koges i Vand. Naar Bollerne ere blevne kolde, skjæres de i Tærninger. Smør og Mel bages, spædes med Bouillon, Soya og nogle Draaber Citronsaft, blandes med Farsetærningerne, fyldes strax i Vol-au-vents, Timbaler, Bouchéer o. s. v. og serveres.

Anm. Farsen maa ikke lægges i Saucen før umiddelbart, forinden den anrettes, thi ellers smelter den. Af denne Fars kan der ogsaa koges Queneller.

Fars af Fisk, 1. *

Farce de poisson.

Til 15 Personer.

2 Pund Gjeddekjød, 5 Æg, 35 Kvint revet Brød, 75 Kvint Smør, 3/4 Pot Fløde, Muskatblomme, hvidt Peber, Salt.

Gjeddekjødet og Smørret bearbejdes med en Træstøder i en Stenmorter, indtil det bliver saa fint som en Dejg; da tilsættes de 5 Æggeblommer, men kun en ad Gangen, og arbejdes godt ind i Massen; derefter tilsættes Fløden, Brødet, Krydderierne samt Hviderne, piskede til Skum. Blandingen lægges i Former, der ere smurte med Smør og bestrøede med revet Brød; de koges 1 1/2 à 2 Timer i Vandbad, der stilles ind i Ovnen.

Anm. Da det navnlig er Arbejdet, der gjør Udslaget ved Beredningen af Fiskefars, bør det fortsættes uafbrudt mindst 1 Time. Farsens Fasthed bør prøves i kogende Vand, inden den anvendes. Denne Fars er baade let og god.

Fars af Fisk, 2. *

Til 15 Personer.

1 Gjedde paa 2 Pund, 40 Kvint Smør, 40 Kvint Panade, 2 hele Æg, 2 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde, hvidt Peber, Salt.

Gjedden gjøres ren, opskjæres i Ryggen; de to Halvdele tørres godt med et Klæde, Kjødet skrabes fra Skindet med en skarp Kniv, alle Ben og Sener fjernes. Kjødet og Smørret lægges i en Stenmorter og stødes vel; Panaden tilsættes, og Massen bearbejdes, til den bliver som en fin Dejg; Æggene lægges i, et ad Gangen, Stødningen vedbliver, og Fløden tilsættes; krydres med Salt og Peber; Farsen prøves. Skal den benyttes til Queneller, smaa Postejer eller til Beklædning af større Fisk, spædes den med endnu 1/8 Pot Fløde.

Anm. Saltvandsgjedder ere at foretrække til Fars, da Kjødet af dem bliver hvidere under Bearbejdningen, medens Ferskvandsgjeddernes Kjød bliver mere graat. Fisk, der har været frossen eller i længere Tid har været holdt i Hyttefad, kan ikke benyttes hertil.

Fars af Østers.

Farce aux huitres.

10 Østers, 1 Æggeblomme, 20 Kvint revet Brød, 10 Kvint Smør, Østerssauce, reven Citronskal, Muskatblomme, Kayenne, 1 Theskefuld hakket Persille, Salt.

Østersen renses for Skægget, stødes med Smør, revet Brød, Æggeblomme og Krydderier til en fin Dejg, der anvendes til Fyldninger og Queneller.

Fars af Brød.

Farce au pain, à l'anglaise.

1/2 Pund knust, hvidt, friskt Brød, 40 Kvint hakket Oxenyrefedt, 1 hakket Løg, der har faaet et Opkog, hakket Persille, 2 à 3 Æg, Bouillon.

Brødet blødes med lidt Vand, presses ud og koges i en Kasserolle med lidt Bouillon under stadig Omrøring. Naar denne tykke Panade

derpaa er bleven næsten kold, blandes Nyrefedtet samt Løget, Persillen og Æggene deri; Løget kan udelades, om man vil.

Kroketter.

Croquettes.

De tilberedes saa vel af Kjød som af Fisk, af Puréer paa Kartofler (Poteter), Kastanier eller Risengryn, af Frugtmarmelader m. m., enten hver for sig eller i passende Blandinger og formes efter Behag, men i Almindelighed i ovale Klumper, som derpaa paneres og steges i Friture; de ere altsaa et Slags Beignets.

Man kan meget godt hertil anvende Levninger fra et foregaaende Maaltid og ofte paa denne Maade uden særlig Udgift skaffe en Entrée, der er fuldt saa god som mangen anden. Rester af Høns, Vildt, Oxe-, Lamme- eller Kalvekjød eller ogsaa af Fisk skjæres i fine Tærninger.

Hvis Kroketterne laves af Kjød, kunne de blandes med Tunge, Skinke, Champignoner eller Trøfler. Massen blandes med lidt hvid Sauce, nogle Æggeblommer, Salt, Peber, Muskat, lidt Græsløg eller Charlotteløg. Alt dette røres nogle Minuter over Ilden og udbredes dernæst paa et Fad til Afkøling. Skjæres derpaa i Stykker, som rulles i revet Brød og formes efter Behag som Pærer, Ruller, Boller m. m., dyppes i pisket Æg og paany i revet Brød samt steges i Friture. De lægges paa en sammenfoldet Serviette, garneres med stegt Persille. Se Fig. 40.



Fig. 40.

I Stedet for at forme Kroketter paa nysnævnte Maade anvendes smaa runde Papirsforme, bestrøgne med Olie, og den færdige Blanding lægges nu ned i den, overhældes med en Sauce og bestrøs med revet Brød; de indsættes et Par Minuter i en Ovn for at blive varme og hæve sig, lægges derefter paa en Serviette og serveres strax. Se Fig. 41.

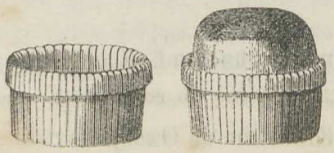


Fig. 41.

Kroketter af Kjød.

Kroketter af Oxekjød, 1. *

Croquettes de bouilli.

10 Minuter; til 15 à 20 Personer.

1½ Pund kogt Kjød, 5 Æg, 10 Kvint Smør, revet Brød, Mel, 1 Løg, ½ Pot Bouillon, Peber, Salt.

Løgene hakkes og brunes i Smør, Mel og Bouillon tilsættes, koges nogle Minuter; det fint hakkede Kjød krydres og tilsættes sammen med to piskede Æggeblommer, og det hele hældes op til Afkøling. Heraf formes derpaa aflange Boller, som rulles i revet Brød, dyppes i pisket Æg og paany rulles i revet Brød, steges lysebrune i kogende Friture, garneres med stegt Persille og serveres.

Anm. Disse Kroketter kunne ogsaa omgives med reven Kartoffel (Poteter), blandet med lidt Fløde, steges i Smør og bestrøs med lidt Salt.

Kroketter af Oxekjød, 2. *

Til 10 Personer.

1 Pund kogt eller stegt hakket Oxekjød, 2 Æg, Smør, revet Brød, 1 Pund Rug- eller Hvedebrød, Mel, Mælk, 2 Theskefulde hakket Løg, 1 Theskefuld Salt, ½ Theskefuld Peber, Muskat.

Al Skorpe af Brødet tages fra; dette blødes derpaa i Mælk og udtværes. Løgene bages i Smør, Brødet tilsættes, røres over Ilden, til det næsten er tørt; da tilsættes Kjød og Krydderier; det varmes altsammen, blandes med to godt piskede Æg, hældes op til Afkøling. Af dette formes derpaa aflange Boller, som dyppes i Mel, derpaa i pisket Æg og i revet Brød, steges i Smør samt serveres med stegt Persille.

Anm. Kunne paa samme Maade tilberedes af Kalvekjød, Høns, Fisk eller Vildt med Tilsætning af de Krydderier, man finder for godt at anvende.

Kroketter af Kalvesteg.

Croquettes de veau rôti.

Hachis af Kalvesteg, 4 Æggeblommer, Friture, revet Brød.

En god Hachis blandes med Æggeblommer. Tilberedes som Kroketter af Ris og Krebs, paneres med eller uden reven Ost. Steges i kogende Friture.

Kroketter af Kalvenyre.

Croquettes de rognon de veau.

Tilberedes som Kroketter af Oxekjød.

Kroketter af Kalvebrissel,

Croquettes de ris de veau.

20 Minuter.

Kalvebrissel, stegt i tillukket Gryde, revet Brød, Champignoner, tysk Sauce, Persille, Friture.

Kold stegt Kalvebrissel og lige meget Champignoner skjæres i smaa Tærninger og blandes i Saucen, der maa være godt indkogt; heraf formes smaa aflange Boller, som rulles i revet Brød, dyppes i pisket Æg, paany rulles i revet Brød samt steges i varm Friture; Bollerne lægges i et Sold til Afkøling, derefter paa en sammenfoldet Serviette og garneres med stegt Persille.

Anm. Kunne ogsaa serveres med Tomatsause.

Kroketter af Lammekjød,

Croquettes d'agneau rôti.

Tilberedes lige som Kroketter af Oxekjød 1, 2.

Kroketter af Kylling med Trøffer.

Croquettes de poulet aux truffes.

Kogt eller dampstegt Kylling, Hønse- eller Gaaselever, Trøfler, nogle Skefulde hvid Sauce, Jus, Muskat, piskede Æg, revet Brød, Friture.

Det kolde Kyllingekjød renses for Skind og Sener, skjæres i smaa Tærninger og blandes med en Trediedel kogt Trøffel og noget Lever. Hvid Sauce indkoges temmelig stærkt med Jus og blandes deri sammen med noget Muskat. Man lader Blandingen blive kold, og Kroketterne udrulles derpaa lige store paa et Bord, der er bestrøet med friskt, revet Hvedebrød. Paneres med Æg og revet Brød samt steges i Friture til de faa en smuk Farve. Man lader dem løbe af og lægger dem op i Pyramide.

Kroketter af Hønsekjød, 1,

Poule du pot-au-feu en croquettes.

1 kogt Høne, kogte Champignoner, hvid Sauce, ½ Pund Risengryn, ¼ Pund reven Parmesanost, piskede Æg, revet Brød, Friture, Bouillon.

Naar Hønen er bleven kold, skjæres Brystet ud, Skind og Sener fjernes, og Kjødet skjæres i smaa Tærninger, som blandes med stærkt kogte Champignoner og lidt hvid Sauce, hvorefter Massen udbredes paa et Fad til Afkøling. Risengrynene koges med Bouillon til en fast Grød, som krydres, saa at den faar en god Smag, blandes med Osten og hensættes til Afkøling. Kroketmassen deles derpaa i lige store Dele, som indrulles i Risengrynene og formes til lige store runde eller pæreformede Kroketter, der dyppes i piskede Æg, rulles i revet Brød og steges i Friture. Naar de have faaet en smuk Farve, lægges de i Stabel paa en sammenfoldet Serviette og serveres strax.

Anm. Dette er en god Anvendelse for Høns, hvorpaa man i Forvejen har kogt Suppe.

Kroketter af Hønsekjød, 2, *

Croquettes de volaille.

Til 12 Personer.

1 stegt eller kogt Høne, 2 Hønselevere, 5 Æg, Smør, revet Brød, Velouté.

Hønsekjødet tages fra Benene, Skind og Sener fjernes samt finhakkes sammen med Levrene. Veloutéen faar et Opkog, jevnes med Æggeblommer, hvorefter Kjødet tilsættes; stilles hen til Afkøling. Der formes deraf aflange Kroketter, som rulles i revet Brød, dyppes i pisket Æg, rulles i revet Brød, steges i kogende Smør eller Friture samt serveres med Tomatsauce.

Kroketter af Gaaselever.

Croquettes de foie gras.

20 Minuter.

Gaaselever, Trøfler, spansk Sauce.

Tilberedes som Kroketter af Kylling med Trøfler.

Kroketter af Fisk.

Kroketter af Gjedde, 1, *

Croquettes de brochet.

Til 20 Personer.

4 Pund Gjedde, 4 Æg, 20 Kvint Smør, revet Brød, 2 Skefulde Mel, Friture, Muskat, Salt, Fiskeafkog.

Smaa Gjedder koges, Skindet tages af, Kjødet skilles fra Benene og skjæres i Tærninger. Smør og Mel bages sammen, spædes med Fiskeafkog og Mælk, krydres og indkoges temmelig stærkt, tages af Ilden og jevnes under stadig Omrøring med 4 Æggeblommer. Fisken tilsættes og faar en svag Opvarmning, hvorefter den hældes op paa Kobberplader, bredes ud i et Lag af en Tommes Tykkelse og stilles to Timer paa et koldt Sted; af den stivnede Masse udtages og formes Kroketter, som rulles i Mel, dyppes i pisket Æg og tilsidst i revet Brød; man lader dem ligge 1 Time, til de blive noget haarde, hvorefter de steges gulbrune i Friture og lægges paa et Klæde for at udtrækkes.

Anm. Af de her nævnte Kvanta faas 30 Kroketter.

Kroketter af Kabliau.

Croquettes de morue.

Kabliau, Æg, Smør, Mel, Fløde, Laurbærblade, Peber, Salt.

Kogt Kabliau hakkes, bages med Smør, Krydderier og lidt Mel, spædes med Fløde, koges et Par Minuter og hensættes til Afkøling. Heraf

formes aflange Boller, som dyppes i pisket Æg, rulles i revet Brød og steges gulbrune i varm Friture. Garneres med stegt Persille.

Kroketter af Fiskefars, *

Quenelles de poisson, à la reine.

Fiskefars, 1 Æg, Smør, revet Brød, Mel, Friture, Muskatblomme, Salt, Sukker.

Af Farsen tages med en Ske store Boller, som lægges i svagt kogende Vand med lidt Salt; naar de ere gjennemkogte, lægges de paa et Sold til Afkøling og bestryges med en tyk Sauce af Smør og Mel, som bages og spædes med det Vand, hvori Bollerne ere kogte; der tilsættes lidt Fløde, Sukker og Muskatblomme. Kroketterne rulles derpaa forsigtigt i revet Brød, dyppes atter i pisket Æg, paany i revet Brød samt koges i Friture.

Anm. Fiskefarsen kan ogsaa rulles ud til Kroketter i Form af Sukkertoppe, som dyppes i pisket Æg og revet Brød, steges gulbrune i kogende Smør og garneres med stegt Persille.

Kroketter af Hummer,

Croquettes de homard.

Kogt Hummer, Hummersauce, Champignoner, Æg, revet Brød, stegt Persille, Friture.

Hummerkjødet skjæres i smaa Tærninger og det samme gjøres med lige saa meget Champignoner. Hummersauce indkoges og jevnes med Æg; Hummerkjødet tilsættes, udbredes paa en Plade og hensættes til Afkøling. Massen deles i lige Dele, som dyppes i pisket Æg og rulles i revet Brød, hvorefter de formes, som man ønsker, og steges i varm Friture. Naar Kroketterne ere stegte og smukt guldgule, lægges de til Udtrækning paa en Serviette. Opstables og garneres med stegt Persille.

Kroketter af Krebs og Ris, *

Croquettes d'écrevisses au riz.

Kogte Krebs, Fiskefars, Æg, revet Brød, Risengryn, reven Parmesanost. Bouillon, Friture.

Kjødet af Haler og Kløer renses og skjæres i smaa Tærninger; lige saa kogt Fiskefars; begge Dele blandes med stærkt indkogt Krebsesauce. Naar Massen er bleven kold, skjæres heraf Stykker, der ere 2 Tommer lange og 1 Tomme tykke; der formes smaa Pølser af dem. Risengrynene koges med god Bouillon og Krebsesmør til en haard Grød, Krebsekroketterne omgives med et tyndt Lag heraf, paneres med Æg, revet Brød og Ost og steges guldgule i hed Friture.

Kroketter af Grønsager.

Kroketter af Kartofler (Poteter), 1. *

Croquettes de pommes de terre.

Til 20 Personer.

1 Pund knuste Kartofler, 3 Æggeblommer, 15 Kvint Smør, 1 Theskefuld Sukker, Muskat.

Skrællede Kartofler halvkoges i Vand uden Salt; Vandet hældes fra, og Kartoflerne sættes ind i en varm Ovn for at blive helt færdige; de knuses derpaa med en Træske og blandes med Æggeblommer, Smør og Krydderier. Massen drives gjennem en fin Sigte ud paa et Bord, der er bestrøet med Mel, formes til Boller, der klappes med en Kniv til en Tommes Tykkelse og steges gulbrune med Smør i en flad Kobberkasserolle eller formes i alle Slags Figurer, der paneres og steges i Friture.

Anm. Kartoflerne maa knuses med en Træske, thi Massen bliver sejg, hvis Kartoflerne stødes. Kan ogsaa tilberedes uden Smør, men udrulles da blot i en halv Tommes Tykkelse paa et melbestrøet Bord, udhugges med Blikform og steges i Gryde.

Kroketter af Kartofler (Poteter), 2.

Croquettes de pommes de terre à la vanille.

Til 25 Personer.

1½ Pund knuste Kartofler, 6 Æg, ½ Pot Mælk, Vanille, ¼ Pund Smør, ¼ Pund Sukker, ¼ Pund bitre Makroner, lidt Salt.

Kartoflerne steges i varm Aske og skrælles; det yderste, haardstegte af Kartoflerne skjæres bort, det indre knuses med Træske, blandes med Sukker og Smør, sættes over Ilden med Mælk, Vanille og Makroner; Æggeblommerne tilsættes; Massen sættes hen til Afkøling og formes derpaa til smaa runde Boller, som dyppes i Frituredejg og steges i Friture. Se Fig. 42.

Anm. I Stedet for Vanille kan der anvendes Orange, Citron m. m.

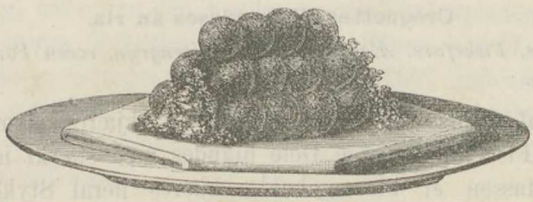


Fig. 42.

Kroketter af Kartofler (Poteter) à la duchesse.

Pommes de terre à la duchesse.

Kartofler, Smør, Æggeblommer, Fløde, Salt, Muskat.

Kartoflerne skjæres i fire Dele, skrælles og lægges i koldt Vand, hvorefter de koges med meget Vand og lidt Salt i en Kasserolle med

Laag. Naar de ere færdige, hældes Vandet fra; man lader dem staa og tørre lidt, hvorpaa man driver dem varme gjennem Sigte, nogle ad Gangen. Puréen lægges i en Kasserolle samt jevnes med Smør, Fløde, Æggeblommer, Salt og Muskat. Smaa Boller af Blandingen lægges dernæst paa et melbestrøet Bord, formes runde og udklappes derpaa med en Kniv til flade Kroketter af omtrent 4 Liniers Tykkelse. De steges i en Kasserolle med smeltet Smør over svag Ild, til de faa en smuk Farve paa begge Sider. Lægges dernæst op paa et Fad eller anvendes til Garnering.

Kroketter af Champignoner.

Croquettes de champignons.

Til 6 Personer.

1/4 Pund indkogte Champignoner, 4 Æg, Smør, 30 Kvint Mel, Fløde, Bouillon, 1 Skefuld Madera, Sukker, Salt, hvidt Peber.

Champignonerne skjæres i smaa Stykker. Melet bages med en Skefuld Smør, spædes med lidt Bouillon, helst af Høns eller Kalv, Fløde og Champignonafkoget; indkoges til en tyk Grød, blandes med Krydderier, Vin, lidt Sukker, Champignonerne og de vel piskede Æg. Er Massen for løs, tilsættes lidt revet Brød; den tages op og behandles som Kroketter af Gjedde.

Kroketter af Risengryn.

Croquettes de riz.

Til 10 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 1/4 Pund Smør, Mel, Bouillon, hvidt Peber, Salt, Æg.

Risengrynene skylles, faa et Opkog, lægges til Afløbning og koges derefter bløde i Bouillon. Smørret og Melet bages, lidt hvidt Peber sættes til. Grynene blandes deri og koge en Tidlang, hvorefter Massen tages op til Afkøling, naar Grøden er færdig, formes den til Kroketter, som rulles i Mel, pisket Æg og revet Brød, hvorefter de koges i Smør eller Friture, garneres med Persille og serveres til Hønse- og Kalvefrikassé.

Kroketter af Makaroni. *

Croquettes de macaroni.

Til 10 Personer.

1/4 Pund Makaroni, Smør, 12 Kvint reven Ost, revet Brød, Mel, pisket Æg, Fløde, kogende Friture, hvidt Peber, Sukker, Salt.

Makaronien brydes i smaa Stykker, koges blød med Vand og noget Smør samt lægges til Afløbning; 5 Kvint Smør bages med Mel uden at brunes; Makaronien stuves deri til en tyk Grød, tages op, blandes med Ost og Krydderi og stilles til Afkøling. Heraf laves nu Kroketter, som rulles i revet Brød, Æg, paany i revet Brød samt lægges i kogende Friture. Naar de ere gulbrune, lader man dem løbe af paa Filtrerpapir og serverer dem varme.

Søde Kroketter.

Æblekroketter, 1.

Croquettes de pommes aux amandes.

Gode Æbler, Sukker, reven Citronskal, 4 skoldede og stødte bitre Mandler, Smør, Æg, Mel, revet Brød, 2 Skefulde Mælk.

Æblerne skrælles, skjæres i fine Tærninger og blandes med alt det ovenfor nævnte, saa at det danner en fast Dejg. Heraf formes Kroketter, som rulles i Mel, pisket Æg og revet Brød samt steges med Smør eller Flotture.

Serveres særskilt med Flødeskum, Crème eller Vanillesauce; ogsaa til søde Supper.

Æblekroketter, 2.

Croquettes de pommes au riz.

Til 10 Personer.

Æblemos med Sukker, piskede Æg, 1/4 Pund Risengryn, revet Brød, Smør eller Flotture.

Risengrynene skylles og koges med Vand til en fast Grød, som derpaa blandes med dobbelt saa meget fast Æblemos. Heraf formes der Kroketter af et Ægs Størrelse; disse dyppes i revet Brød, pisket Æg og paany i revet Brød, hvorefter man lader dem ligge lidt. De koges derpaa gulbrune i smeltet Smør og serveres varme.

Kastaniekroketter.

Croquettes de marrons à la dauphine.

Til 16 Personer.

50 smukke Kastanier, 9 Æg, 1/4 Pund Smør, revet Brød, 15 Kvint stødt Sukker, 1/4 Pot Fløde, Flotture, Salt.

Kastanierne ristes, Skallen tages af, og alle de Steder, der ere blevne brændte, fjernes. Kastanierne skjæres over; Halvdelen af dem stødes sammen med 15 Kvint Smør, presses gjennem en Haarsigte, sættes over Ilden tillige med Fløde, Sukker, Salt og yderligere 10 Kvint Smør, røres 2 Minuter over ikke for stærk Ild; 6 Æggeblommer tilsættes, og Massen sættes en Minut over Ilden. Den bør da være tyk, men ikke fast, hældes op paa en Plade, der er smurt med Smør, bredes ud paa denne, dækkes med et Stykke Papir, der er dyppet i Smør og hensættes til Afkøling.

Heraf formes smaa runde Kroketter med en Kastaniehalvdel lagt ind i hver; de rulles derpaa i fint revet Brød. Tre hele Æg piskes med en Smule Salt; Kroketterne dyppes heri, afløbe, rulles paany i revet Brød og lægges i kogende Flotture, omrøres forsigtigt og tages op med Skummeske, naar de ere smukt lysebrune; man lægger dem til Afløbning paa en dobbelt Serviette; de stables saa i Pyramide, overstrøs med Sukker og serveres meget varme.

Anm. Man kan ogsaa af Kastaniemassen forme Kroketter i Form

af Oliven eller Pærer. Man skjærer dem i Firkanter eller Runddele, Ovaler eller Tærninger, som dyppes i Æg og revet Brød samt behandles som ovenstaaende. Naar de ere oversukrede, glaseres de enten i Ovn eller med et glødende Jærn.

Kroketter af Risengryn med Vanille.

Croquettes de riz à la vanille.

Risengryn, Sukker, Smør, Æg, revet Brød, Mælk, Vanille eller Kanel.

Grynene faa først et Opkog med Vand og koges derpaa med Mælken til en tyk Grød, som blandes med lidt Sukker og Vanille og udbredes i et Lag af en halv Tommes Tykkelse paa en Plade, som hensættes til Afkøling. Heraf skjæres derpaa aflange Stykker, der rulles til smaa Pølser, der trilles i revet Brød, dyppes i pisket Æg og derpaa atter i revet Brød samt steges i kogende Smør.

Anm. Grøden kan blandes med reven Chokolade, medens den er varm, eller med Rosiner og Korinther.

Kroketter af Risengryn med Syltetøj. *

Croquettes de riz aux confitures.

Til 16 Personer.

35 Kvint Risengryn, 1/4 Pund Sukker, 12 Kvint Smør, 3 Æggeblommer, revet Brød, 3/4 Pot Mælk, 10 Kvint stødte Mandler, Kanel, Citronskal, Aprikosmarmelade.

Grynene behandles som i foregaaende Recept og koges med Mælken, Krydderierne, Sukkeret og de stødte Mandler. Æggeblommerne tilsættes, naar Grøden er bleven kold; af Massen udklappes smaa runde Kager, der belægges med Syltetøjet, sammenrulles og derefter behandles efter foregaaende Recept.

Frikadeller. Queneller.

Quenelles.

Frikadeller var det tidligere Navn paa Boller af Fars eller kogt Kjød, navnlig af Kalv, Høns, Vildt, Fisk m. m., og anvendtes de saa vel i Ragoût som til Garnering af andre Retter, undertiden ogsaa i Supper, men de vare egentlig ikke andet end et Slags gode Kjødboller. Hvad der paa det moderne Køkkensprog kaldes Queneller er et Slags meget smaa Boller af forskjellige Bestanddele, som altid have passeret Sigten. De, som anvendes i Supper, bør fremfor alt være meget lette og fine samt ikke større end en Oliven eller et lille Fugleæg, thi deres Bestemmelse er kun at vække Appetiten, men derimod ikke at tilfredsstille den, hvad der jo mindst bør ske ved Begyndelsen af et Maaltid. Ved deres Beredning bør man derfor ikke anvende hele Æg; saadanne benyttes kun til de større Queneller; uden denne Forsigtighedsregel kunde man resikere, at Massen

opløste sig. De større Queneller anvendes baade som selvstændig Entrée og til Garnering af andre Retter.

Naar man skal forme Queneller, bør man staa paa et koldt Sted og have to Skeer samt en Kasserolle med varmt Vand. Den ene Ske fyldes med Fars, som glattes og jevnes godt ud med en lille Kniv, saa at den faar en smuk Form. Derpaa tages den anden Ske, der indtil nu har staaet i det varme Vand, og skydes med højre Haand ind under Quenellen (Se Fig. 43). Naar Quenellerne skulle gjøres færdige, overhældes de først med kogende salt Vand, og Kasserollen holdes over Ilden, til det koger op, hvorefter man lader Quenellerne løbe af paa en Sigte.

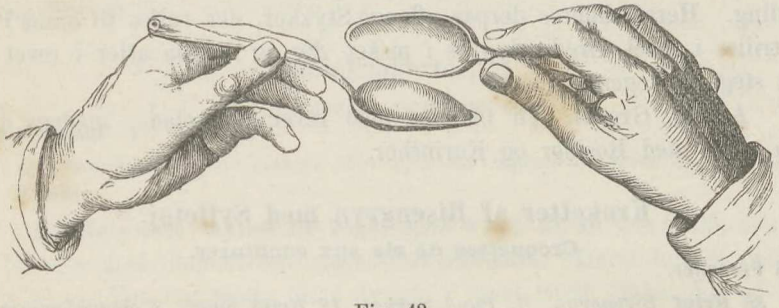


Fig. 43.

Dekorerede Queneller anvendes som Garnering til Relevéer eller ofte som selvstændige Entréer og tilberedes af Hønse-, Vildt- eller Fiskefars. Quenellerne lægges paa smaa Papirskiver, bestrøgne med Smør, formes smukke og glatte med et fint Knivsblad og dekoreres i Almindelighed med Trøfler eller salt Tunge. (Fig. 44). Dekoreringen med Trøflerne kan udføres enten før eller efter, at Quenellerne ere kogte. I første Tilfælde bestryges Quenellerne med Æggehvide, og Trøffelstrimlerne trykkes let ned i Farsen, hvorefter Quenellerne stadigt siddende paa Papiret, dyppes ned i det kogende Vand. I det andet Tilfælde fugtes Trøflelstrimlerne med lidt løs Fars paa den ene Side og fastgjøres til de færdige Queneller.

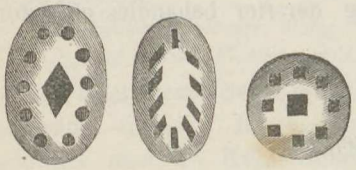


Fig. 44.

Til Dekorering kan der ogsaa anvendes Krebsehaler, Kapers m. m., og Farsen farves med Spinat eller Krebsesmør.

Queneller af Oxekjød, 1. *

Quenelles pour potages.

Til 20 Personer.

2 Pund Kjødfars, ½ Pund Flæsk, 5 Æg, lidt Fløde.

Flæsket hakkes meget fint og blandes i Kjødfarsen; Æg og Fløde tilsættes. Med to Skeer formes runde Queneller, der koges i Bouillon og serveres i Surkaal og Hvidkaal.

Queneller af Oxekjød, 2. *

Quenelles pour relevé.

Til 20 Personer.

1 Pund Kjødfars, 5 Æggeblommer, 1/2 Pot Fløde, 1/4 Pot revet Brød.

Kjødfarsen blandes med Æggeblommer, Fløde og Brød; heraf formes Queneller, der koges i Bouillon, som derpaa jevnes og anvendes som Sauce, naar det er nødvendigt.

Queneller af Marv.

Quenelles à la moelle pour potage.

Til 16 Personer.

1/2 Pund Oxemarv, 5 Æg, 20 Kvint Hvedebrød, Mel, Bouillon, Salt, 1 Skefuld hakket Persille, Muskat.

Hvedebrødet blødes i Bouillon, Marven smeltes, sies og blandes med Brødet, Æggene piskes og tilsættes sammen med Krydderierne; skulde Dejgen være for løs, tilsættes ogsaa lidt Hvedemel. Smaa Queneller heraf koges i Bouillon og serveres.

Queneller med Champignoner.

Boudins de volaille.

Hønsefars, stuvede, hakkede Champignoner, spansk Sauce, piskede Æg, Smør.

Farsen, Saucen og Champignonerne blandes, og smaa Dele af Massen lægges op paa et melbestrøet Bord, formes runde, udklappes derpaa med et Knivsblad og lægges i kogende, saltet Vand, til de blive faste.

Serveres paa sammenfoldet Serviette.

Queneller af Fisk. *

Quenelles de poisson.

Fiskefars.

Farsen lægges i en Papirstragt og trykkes ud for neden; formes i passende Størrelse i en flad Kasserolle, hvori Quenellerne derpaa koges i Bouillon.

Serveres i Supper.

Boller.

Et gammelt Navn og en gammel Anretning. De beredes i Almindelighed uden Kjød og adskille sig derved fra Queneller og Frikadeller. Man lagde i gamle Dage stor Vægt paa deres Tilberedning; Suppebollerne skulde være kunstnerisk lavede, fine og lette samt krydrede med Kardemomme, Muskatblomme, Citron eller andet. Der var mangen Husmoder, som betragtede dem som en Maalestok for det Trin, hvorpaa Madlavningen i vedkommende Hus stod, og enhver gjorde derfor sit bedste.

Skjøndt de ikke ere fuldt saa moderne som Quenellerne, benyttes de

dog endnu, og de kunne glæde sig ved at have ivrige Forsvarere. Vi meddele derfor Opskrifter paa forskjellige Tilberedningsmaader.

Brødboller. *

Quenelles à l'allemande.

5 Franskbrød, 5 Æg, 30 Kvint Smør, revet Brød, Mælk.

Al Skorpe og haarde Kanter fjernes af Brødet, som dyppes i Mælk og blandes med det smeltede Smør, Æggeblommerne og tilsidst Æggehviderne, der ere piskede til haardt Skum. Massen slaas op i en Form, der er strøget med Smør og bestrøet med revet Brød og koges i Vandbad i Ovnen. Naar den er færdig, tages den op, skjæres i Stykker og serveres i Supper.

Anm. Af samme Masse kan der laves smaa runde Boller, der lægges i kogende, saltet Vand og ere færdige, naar de flyde op.

Melboller.

Quenelles de pâte à choux.

Til 10 Personer.

5 Æg, 20 Kvint Smør, 40 Kvint Hvedemel, 5 Kvint Sukker, 5 bitre Mandler, 1/4 Pot Mælk.

Mælken faar et Opkog; Smør, Sukker, de stødte Mandler samt Smørret tilsættes. Grøden piskes til den slipper Kasserollen, slaas op og hensættes til Afkøling, hvorefter Æggene indarbejdes. En Ske dyppes i Vand; dermed tages Boller af Dejgen og de lægges i kogende Vand.

Serveres i kogt Mælk.

Anm. I Stedet for de bitre Mandler kan man, om man foretrækker det, tilsætte noget Muskat.

Korinthboller.

Eng. Currant dumplings.

45 Minuter.

Mel, Korinther, Vand, Salt.

Mel, Vand og Salt arbejdes til en Dejg, hvori der blandes en betydelig Del Korinther; heraf tages Boller af Størrelse som et Kalkunæg, der indsvøbes i Lærredsstykker og koges i Vand.

Serveres med Vinsauce.

Norfolkboller.

Eng. Norfolk dumplings.

2 Æg, Mel, 1/4 Pot Mælk, Salt.

Heraf beredes en temmelig haard Dejg, der behandles og koges som foregaaende. Bollerne lægges til Afløbning og serveres med smeltet Smør.

Anm. De kunne ogsaa fyldes med Syltetøj eller Frugtkompot.

Citronboller.

Eng. Lemon dumplings.

Til 10 Personer.

5 Æg, 60 Kvint revet Brød, 2 Skefulde Mel, 40 Kvint finthakket Nyretalg, 40 Kvint Puddersukker, Saft og Skal af 2 Citroner, 1 revet Æble, Salt.

Alt dette blandes vel og formes til runde Boller, der koges. Serveres med Vinsauce.

Anm. De kunne ogsaa koges i Kopper eller smaa Forme.

Risboller.

Quenelles de riz au citron.

Til 10 Personer.

½ Pund kogte Risengryn, kogte i Mælk og jevnede med 5 Æg, 15 Kvint Smør, 15 Kvint Sukker, 1 reven Citronskal.

Heraf gjøres Boller, som koges nogle Minuter i Mælk. Serveres med Vin eller Saftsauce eller anvendes i Supper.

Majsboller.

Eng. Passover-balls.

Til 6 Personer.

5 Spiseskefulde Majsmel eller fineste Hvedemel, lidt Salt og lidt revet Muskat lidt stødt Ingefær og fintskaaren Citronskal, 30 Kvint Nyrefedt, ½ Theskefuld finthakket Løg, 5 Æg.

Boller af et Slags Fars, der benyttes i Jødefamilier. De serveres til Supper og tilberedes paa følgende Maade. Mel og Krydderier blandes vel i et Porcelænsfad. Nyrefedtet og Løgene hakkes, blandes, og Nyrefedtet smeltes og hældes over Melet. Blandingen røres hurtigt 1 à 2 Minuter; de vel piskede Æg tilsættes. Smaa Boller formes heraf og koges særligt i Bouillon eller Suppe; naar de ere færdigkogte, tages de op, lægges til Afløbning paa en Sigte og derefter i Terrinen. Suppen hældes meget varm over dem, og de serveres strax.

Bøhmiske Svedskeboller.

Quenelles aux pruneaux à la Bohême.

Til 8 Personer.

Svedsker eller Kathrineblommer, 5 Æg, Smør, revet Brød, ½ Pund Mel, Mælk.

Af Melet, 5 Kvint revet Brød, 5 Kvint Smør, Æggene og Mælken beredes en fast Dejg, som arbejdes til en Rulle; denne skjæres i lige store Stykker eller Boller; en Svedske uden Sten lægges ind i hver af dem. De koges i saltet Vand, og der maa passes godt paa, at de ikke sætte sig fast ved Bunden; tages op med en gjennemhullet Ske, saa snart de ere færdige, steges derpaa i Smør, bestrøs med Sukker og serveres varme.

Makaroni. Nudler. Ravioli. Polenta. Ristet og bagt Brød.

Makaroni.

Macaroni.

Italien er Makaroniens Hjemland; den hører der til det daglige Brød, baade for fattige og rige. Alle Slags Mel, hvoraf der kan beredes Brød, kunne ogsaa anvendes til Makaroni; den bedste faas dog af det fineste Hvedemel, hvoraf der gjøres en Dejg, som tørres og males til Gryn *(semolina, semoule)*. Af disse Gryn, stødte eller revne, forarbejdes derpaa en tynd Dejg, som hældes i en Metalcylinder eller Sprøjte, der i Bunden er forsynet med mange smaa Huller, gjennem hvilke Massen trykkes ud i Form af lange Baand, hvis Kanter strax forenes til at danne hule Rør, saaledes som Makaronien derpaa bringes i Handelen. Undertiden fyldes disse Rør ved Hjælp af en Sprøjte med en kraftig Jus af Fisk eller Kjød.

Man bør ikke vælge de tykkeste, men dem, der omtrent ere saa store som grove Straa; de koges kun saa meget, at de svulme tilstrækkeligt op.

Makaroni, Nudler, Vermiceller og Stjernenudler ere af samme Masse; det er kun Formen, som er forskjellig.

Gratineret Makaroni. *

Macaroni aux gratins.

10 Personer.

½ Pund Makaroni, Smør, revet Brød, ½ Pund Ost, god Kalvebouillon, tyk Fløde, 1 Løg, Salt, Kayenne.

Makaronien skylles godt og koges langsomt med Løg, til den er opsvulmet og blød, men ikke saa meget, at den gaar itu. Vandet sies fra, og til Makaronien blandes nu et Par Skefulde Kalvebouillon, dobbelt saa meget Fløde, Salt og Kayenne. Osten, som bør være skarp, men fuldstændigt frisk, rives, og noget af den blandes med Makaronien; det øvrige strøs over den sammen med revet Brød; der lægges nogle Stykker Smør paa, og det hele sættes ind i Ovnen eller brunes foran Ilden.

Serveres til Kjødretter.

Anm. Makaroni er en fortræffelig Ret, naar den simpelt hen koges, sies og serveres med reven Ost særskilt. Osten blandes ved selve Bordet med Makaronien, og denne krydres efter enhvers egen Smag. Hertil kan kun Parmesanost anvendes.

Denne fortræffelige Ret ødelægges desværre ofte ved uforstandig Tillavning.

Al Ost, som anvendes til Makaroni, bør være skarp og pikant, men maa ikke være gammel eller have den mindste ubehagelige Lugt.

Stuvet Makaroni, 1. *

Macaroni au jus.

½ Time; 15 Personer.

1 Pund Makaroni, Smør, ¼ Pund reven Parmesanost, Bouillon, Peber, Salt.

Makaronien koges med Bouillon, Smør og Krydderier, til den er blød, men dog uden at gaa itu; Vandet sies fra, og Makaronien skjæres i Stykker; den stuves derpaa med Smør, Ost og lidt Peber og er færdig, naar Osten er smeltet. Findes der god Jus, kan man lige saa godt stuve Makaronien heri som i Smør.

Stuvet Makaroni, 2. *

Macaroni à la crème.

Makaroni, smeltet Smør, hvid Sauce, Salt.

Makaronien koges med saltet Vand, lægges til Afløbning paa en Sigte og stuves derpaa med hvid Sauce, Smør og lidt Salt.

Serveres til Kjød.

Makaroni paa italiensk.

Macaroni à l'italienne.

Til 12 Personer.

Makaroni, Parmesanost, 3 Pund Oxeskank, Skinke, Consommé, 5 Tomater, 5 spanske Løg, Hvidløg, spansk Peber, Peber, Salt.

Kjød, Løg og Tomater sættes over Ilden; Consommé, som er kogt 2 Dage i Forvejen, hældes derover; koger 3 Timer, sies. Skinken koges for sig og drives gjennem et Sold, hvorefter den blandes med Bouillonen. Makaronien koges i saltet Vand eller i Bouillon.

I en Terrin lægges et Lag Makaroni, hvorover der strøs et Lag reven Parmesanost; derover hældes noget af den ovennævnte blandede Bouillon samt Hvidløg og Krydderi; derover lægges paany et Lag Makaroni, et Lag Ost, paany Bouillon o. s. v. til Terrinen næsten er fuld; Resten af Bouillonen hældes da oven paa.

Denne Ret serveres i Neapel, som et Slags Suppe, og man lægger Vægt paa, at et Glas isblandet Vand hældes over det hele lige før Serveringen.

Engelsk Makaroni.

Macaroni à l'anglaise.

15 Minuter.

Makaroni, Smør, revet Brød, reven Parmesanost, Kalvebrissel, Hanekamme, spansk Sauce eller hvid Sauce, Salt.

Itubrækket Makaroni koges i saltet Vand, lægges til Afløbning, faar paany et Opkog med spansk Sauce, Smør, reven Ost og lidt Salt samt hældes op til Afkøling. Hanekamme og Kalvebrissel koges i usaltet Vand, og Brislen lægges derpaa i koldt Vand; Vandet sies fra, Brislen renses og skjæres i Skiver, som nu lægges i varmt Vand og sættes nær til Ilden for at blive gjennemvarmede, men de maa ikke koge. En Form smøres vel med Smør og bestrøs med revet Brød. Makaroni, Hanekamme og Brissel sammenblandes vel, lægges deri og bages i Ovn.

Serveres i Formen.

Anm. Beklædes Formen med Postejdejg, kan den vendes.

Makaroni med Skinke.

Jambon aux macaronis.

½ Time; til 10 Personer.

1 Pund Makaroni, 15 Kvint Smør, 1 Pund kogt, røget Skinke, 10 Æg, ½ Pot Fløde, Bouillon, Peber.

Makaronien faar et Opkog, lægges paa et Sold til Afløbning og skjæres i Stykker af 2 Tommers Længde; Smørret smeltes, Æggene og lidt Krydderi piskes deri. Derpaa tilsættes Makaronien og Skinken, skaaren i smaa Stykker. Tilsidst blandes Fløden deri. Slaas i Form og bages i Ovn.

Makaroni paa Fisk. *

Gratin milanais.

Makaroni, Smør, 40 Kvint reven Ost, kold, kogt Torsk.

Fisken hakkes fint og vejes; derpaa tages den dobbelte Vægt Makaroni og faar et Opkog. Fisken, Makaronien og Halvdelen af Osten blandes vel og lægges paa et Fad; derover lægges nogle Stykker Smør og et tykt Lag reven Ost. Brunes i Ovn.

Nudler.

Nouilles.

Samme Slags Dejg som Makaroni, men kortere end disse; de fineste kaldes fidilini og anvendes paa samme Maade som Makaroni og Vermiceller. De neapolitanske anses som de bedste, men komme sjeldent til os. De, der i Almindelighed forekomme i Handelen, ere ikke saa gode og beredes fordelagtigst af enhver selv, naar de skulle bruges.

Foruden disse har man ogsaa et Slags større Nudler, som gæres lige som andet Brød og paa visse Steder er en Yndlingsret, men de anvendes ikke i Supper saaledes som de foregaaende. I Sydtyskland forekomme begge Slags i en Mængde Retter, som varieres paa mangfoldig Maade; neden for give vi nogle Exempler herpaa.

Ved Anretningen af Nudler er Kogningen af stor Betydning baade for deres Udseende og Fordøjelighed; det samme gjælder iøvrigt med Hensyn til alle Mellemretter. De maa ikke lægges i Gryden, før end Vandet eller Mælken er i fuldt Kog, thi ellers miste de deres Sammenhold og kunne endog opløses til Grød.

Nudeldejg.

Pâte à nouilles.

Til 20 Personer.

1 Pund Mel, 5 Æggeblommer, 3 hele Æg, 10 Kvint Smør, lidt Salt.

Æggeblommerne samt de hele Æg og Saltet røres med Træske og blandes til Melet tillige med Smørret i smaa Stykker, æltes med Haanden til en glat og jevn Dejg, som hensættes 15 Minuter og derpaa deles i fire Dele, som hver for sig atter æltes og udrulles saa tyndt som Papir. Naar disse Plader ere blevne tørre paa Overfladen, rulles de forsigtigt sammen, hvorpaa man med en Kniv skjærer Strimler tværs over, saa fine som muligt, og de rystes, for at de ikke skulle fæste sig til hverandre.

Anvendes som Makaroni.

Skulle Nudlerne bruges til Mælkemad, sætter man lidt Sukker til Dejgen.

Den samme Dejg kan anvendes til Beklædning af Forme eller kan med Formjern dannes til forskjellige Figurer.

Nudler med Parmesanost.

Nouilles au gratin.

Nudler, Smør, Parmesanost, revet Brød, Salt, hvidt Peber, Muskat.

Nudlerne skjæres paa samme Maade som oven for angivet, koges i saltet Vand i 10 Minuter, lægges til Afløbning og rystes nogle Gange over Ilden med $^1/_4$ Pund smeltet Smør, noget Salt, hvidt Peber, Muskat og $^1/_4$ Pund reven Parmesanost. Anrettes derpaa i et smørbestrøget dybt Fad, som taaler at sættes i Ovnen, bestrøs med reven Ost, blandet med revet Brød, overstænkes med smeltet Smør og stilles i Ovn, til de have faaet en smuk gul Farve.

Synes man om det, kan der indblandes noget fintskaaren, kogt Skinke.

Nudler med Skinke.

Nouilles au jambon.

$^1/_2$ Time; til 8 Personer.

Nudeldejg, 1 Pund kogt, røget Skinke, 10 Æg, Smør, $^1/_2$ Pot sur Fløde, 1 hakket Løg, hakket Persille.

Nudlerne koges som oven for. Skinken, som bør være mager, skjæres i smaa Tærninger; Løget og Persillen bages i Smør, 10 Ægge-

blommer og 5 Hvider piskes vel med Fløden og blandes derpaa med Skinken, Nudlerne, Løget og Persillen, slaas i en Form, der er strøget med Smør og bestrøet med revet Brød; koges derpaa en halv Time i en varm Ovn.

Dampkogte Nudler. *

Tysk: Dampfnudeln.

Til 20 Personer.

1 Pund Mel, 5 Æg, 45 Kvint Smør, lidt Salt, 1 Dessertskefuld Sukker, 1/4 Pot Fløde og Mælk blandet sammen, 10 Kvint Pressegær.

Gæren opløses med Fløden og Smørret; Melet blandes dertil med 3 hele Æg og 2 Blommer, saa at det kommer til at danne en nogeniunde fast Dejg, der bearbejdes vel, dækkes til og hensættes til Gæring. Heraf formes runde Boller af et Hønseægs Størrelse; de dækkes til og stilles lidt hen til videre Gæring. I en Kasserolle faar noget Mælk et Opkog med 5 Kvint Smør og lidt Sukker. Bollerne bestryges nu med smeltet Smør, nedlægges, men ikke for tæt, i den kogende Mælk, der kun bør dække dem halvt; tæt sluttende Laag lægges over dem, for at ingen Damp skal slippe ud. Bollerne koges langsomt med Gløder ogsaa paa Laaget, indtil der høres en skrattende Lyd, der er Tegnet paa, at Mælken er indkogt, og at Nudlerne begynde at faa Farve; Kasserollen tages da hurtigt af Ilden, og, hvis Bollerne ere smukt brune under neden, tages de forsigtigt op og lægges paa Fadet med den brune Side opad.

Som Sauce hertil serveres kogt, varm Fløde, som er tilsat med lidt Sukker og Vanille samt en pisket Æggeblomme.

Ere Bollerne ikke godt gærede, bør man hellere lægge dem i lunken end i kogende Mælk.

Nudler med Krebsesmør.

Fr. Nouilles au lait au beurre d'écrevisses. Tysk: Dukatennudeln.

Nudeldejg, Krebsesmør, Sukker, Kanel, Mælk.

Nudelbollerne beredes af samme Dejg som oven for, men i Dejgen indarbejdes 10 Kvint Krebsesmør, og Nudlerne formes ikke større end en stor Nød og bestrøs med Sukker og Kanel, inden de koges i Mælken, hvori der er blandet 5 Kvint Krebsesmør. Iøvrigt er Behandlingen ganske som oven for.

Darmstädter Nudler. *

Nouilles de Darmstadt.

Til 20 Personer.

1 Pund Mannagryn, 1 1/2 Pot Mælk.

En Dejg eller tyk Grød koges af Nudler paa samme Maade og i samme Forhold som angivet ved Mannagrynsbudding (se Buddinger), men uden Æggehvider. Naar den er kold, udbredes den og formes i aflange, firkantede Stykker, som dyppes i Æg og revet Brød, steges i Smør og anrettes paa Fad. Garneres med Æblegelé og serveres med Vanillesauce.

En mere moderne Maade er at anrette Nudlerne i en Krans af Marængs; garneres med Æblegelé, serveres med Vanillesauce.

Nudler med Marængs.

Nouilles méringuées.

Til 8 à 10 Personer.

1/2 Pund gode Nudler, 1 1/2 Pot fed Mælk, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pund smeltet Smør, reven Citronskal, Kathrineblommer, Marængsdejg.

Nudlerne koges i Mælken sammen med Sukkeret og den revne Citronskal. Naar de ere færdigkogte, lægges de i en flad Kasserolle sammen med det smeltede Smør, sættes i varm Ovn til Bruning under Tilspædning af lidt god Fløde; løsnes fra Bunden med en bred og bøjelig Kniv, uden at sønderrives. Anrettes paa Fad og dækkes med Marængs, dekoreres og bages til lysegul Farvning; garneres med Kathrineblommer, kogte til sød Kompot.

Ravioli.

Ravioles à l'italienne.

Herved forstaas Boller, fyldte med Fars m. m.; de serveres som Garniture baade til Supper og til andre Retter, eller ogsaa som selvstændige Retter.

Nudeldejg. — Til Fars: kogt Hønsekjød, kogt, mager Skinke, Hjerne, Parmesanost, 2 Æggeblommer, Jus.

Nudeldejg anses for bedst til Ravioli, men man kan dog ogsaa anvende Dejg, der er tilberedt med Vand, saaledes som den anvendes til Smørdejg, inden Smørret er tilsat. Hønsekjød, Skinke, Hjerne, Parmesanost samt Æggeblommerne blandes til en Fars.

Til 10 Personer beregnes omtrent 100 Ravioli; hertil udkræves Dejg af 1 Pund Mel samt 1/2 Pund Fars. Dejgen deles i fire Dele, der udrulles til aflange, meget tynde Firkanter. Paa to af disse lægges smaa Boller af Fars, lige store og i 1 1/4 Tommes Afstand fra hinanden, i lige Linier samt med 1 1/4 Tommes Afstand mellem hver Række, se Fig. 45 a. Dejgen fugtes mellem Rækkerne med en Pensel og dækkes med en af de andre lige store Dejgfirkanter, der trykkes godt fast mellem Farsbollerne, hvorefter Ravioli udskjæres med det Instrument, der er afbildet i Fig. 45 b, den saakaldte Kagespore, hvorved de faa krusede Kanter; se Fig. 45 c. Naar de ere udskaarne, lægges de paa Papir og nedlægges nogle Minuter før Serveringen i en stor Kasserolle med kogende Vand eller Bouillon; koges 2 à 3 Minuter, hvorefter Kasserollen flyttes til Siden og bliver staaende 4 à 5 Minuter. De tages op med gjennemhullet Ske og lægges til Afløbning; serveres enten i Supper eller klar Bouillon med Parmesanost særskilt, eller ogsaa som Garnering til Kjødretter; der tilsættes

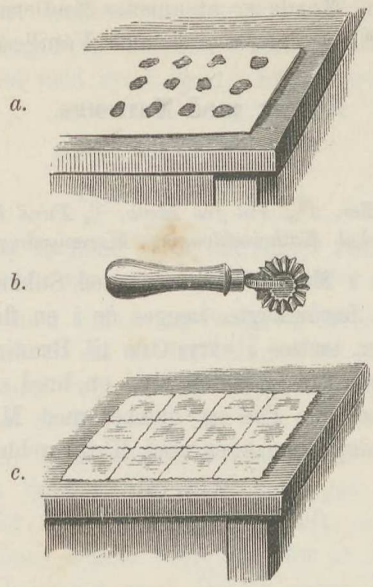


Fig. 45.

da Jus eller en kraftig brun Sauce. De kunne fyldes med ethvert Slags Ragoût eller Purée, men Puréen bør være blandet med noget Fars.

Færdigkogte Ravioli kunne ogsaa lægges lagvis paa et dybt Fad, bestrøs med Parmesanost og fugtes med lidt Jus, jevnet med Tomatsauce og brunet Smør. Fadet sættes nogle Minuter i Ovn, og Ravioli serveres enten som selvstændig Ret eller som Garnering til Kjødretter eller til god Bouillon (*ravioles à la génoise*).

Polenta.

Polente.

En italiensk Nationalret, som nu ogsaa spises meget i Tyskland. Den beredes egentlig af fineste Hvede- eller Majsmel, men ogsaa andre Slags Mel kunne anvendes. Paa Grund af de fede Stoffer, den indeholder, kan den være vanskelig at fordøje, hvis den ikke er tilberedt med stor Omhyggelighed. Den Polenta, der er tilberedt med Mælk, vil maaske være at foretrække.

Polenta, 1.

1 Time.

Majsmel, Smør, Ost, Salt.

Majsmel piskes i kogende saltet Vand til en tyk Dejg, som arbejdes, til den er jevn, og derpaa formes til en Kugle, der lægges i Serviette og

hensættes en Time; derpaa deles den med en Traad i tynde Skiver, som lægges i en Kasserolle, der er tykt bestrøgen med Smør og beklædt med reven Ost. Mellem hvert Lag Polentaskiver lægges der Smørstykker og reven Ost, og det øverste Lag bedækkes dermed. Polentaen bages i Ovn. Maar den er færdig, afhældes det fede, og den løsnes fra Kanterne med en Kniv, vendes og serveres varm.

Den bør være lysebrun og have en mørk Skorpe.

Anm. Polentastykkerne kunne ogsaa hver for sig steges med Smør, Trøfler og Parmesanost.

Polenta, 2.

Til 8 Personer.

35 Kvint Semouillegryn, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund Ost, 1 Pot Mælk, en ubetydelig Smule Kayenne, Salt.

Mælken faar et Opkog med lidt Salt, Grynene piskes dertil og koge under jevn Omrøring til en haard Grød, som slaas op i en rund Form, hvori man lader den afkøles; vendes og skjæres i runde Skiver med en fin Staaltraad.

Den Form, hvori Polentaen har været hensat til Afkøling, gjøres ren, Polentaen lægges deri og behandles som foregaaende. Osten samt Kayenne tilsættes. Bages 1/2 Time i en nogenlunde varm Ovn.

Quiches.

Majsmel, Smør, Æggeblommer, Mælk, Smørdejg, Salt, Muskat.

Majsmel koges til en Grød med Mælk, Smør og Krydderier. Naar Grøden er godt kogt, tilsættes nogle Æggeblommer, og den udbredes fingertykt paa en tyndt udrullet Smørdejg og bages i Ovn. Skjæres derpaa i Firkanter, saa store som et halvt Kortblad, og anvendes til Garnering af Kjød- og Fiskeretter.

Ristet Brød.

Ristet Brød (*croûtes*), Smaabrød, som kløves og ristes i Ovn eller paa Rist. Bagt Brød (*croûtons*), Brødskiver, som bages i Smør, efter at Kanterne ere skaarne fra. Begge Slags anvendes til Garnering, men Navnene forvexles ofte.

Ristet Brød til klare Kjødsupper.

Overskorpen af friskt Hvedebrød tages meget tynd og skjæres i fine Strimler af en halv Tommes Længde eller ogsaa i Form af smaa Tærninger; de haarde tørres eller ristes i Ovn.

Ristet Brød til Kaffe, The m. m. *

Brødet bør være friskbagt og skjæres i tynde Skiver, som ristes jevnt lysebrunt paa begge Sider men uden at brændes. Enten anvendes Rist eller Gaffel, men det bør altid udføres over stærk Kulild og i passende Afstand fra Ilden. Brødet bør ikke ristes, førend det skal benyttes, thi ellers bliver det sejgt. Skiverne stilles paa Kant enten i et Stativ, der er beregnet til det samme, eller ogsaa stilles de uden Stativ op ved Siden af hverandre, de maa ikke lægges oven paa hverandre.

Anvendes til Kaffe, The, klare Supper m. m.

Ristet Brød med Smør. *

Brødet kan være en Dag gammelt; tynde Skiver skjæres og ristes som oven for, Smør smøres derpaa, en ristet Brødskive lægges derover, og begge skjæres derpaa i to à tre lige store Dele og serveres varme. Naar Brødet er ristet saaledes, som det bør være, trænger Smørret let ind deri.

Anm. Anvender man Rist, maa den være særdeles omhyggelig renset.

Bagt Brød. *

Skorpen tages fra Brødskiver og disse skjæres derpaa i Tærninger, bages i Smør, saa at de faa en smuk, gul Farve og serveres til Supper, Ragoûter, Puréer og kogte Grønsager, men ikke til saadanne Kjødsupper som klar Bouillon og Consommé, da baade deres Udseende og Smag vilde lide ved det Fedt, der kom til paa denne Maade.

Bagt Brød i Ovn. *

Nybagte, bløde Tvebakker eller Hvedebrødsskiver ristes svagt, dyppes hurtigt i god Fløde, lægges i en Kasserolle, der er strøget svagt med Smør, og sættes i en varm Ovn, indtil de ere næsten tørre udvendigt.

Serveres varme.

Fisk.

Al Fisk, saa vel Hav- som Ferskvandsfisk er af uberegnelig Nytte og bringer en behagelig Afvexling i den daglige Madorden. Fisken egner sig fortræffeligt til de fineste Sammensætninger, da der findes saa uendeligt mange Slags og de have saa højst forskjellige Egenskaber, og Kogekunsten forstaar ogsaa at drage den størst mulige Nytte heraf.

Fisk kan anvendes til Supper, Hors-d'oeuvre, Relevéer, kolde og varme Entréer. Den kan kun undværes ved tarvelige Hverdagsmiddage. Der er al Grund til at vise Behandlingen af Fisken al den skyldige Opmærksomhed. Samtidigt med, at Smagen for Fisk er tiltagen, er ogsaa Prisen stegen betydeligt navnlig paa enkelte Forhandlingssteder og paa visse Aarstider; undertiden betales der mere end tre Gange saa meget for et Pund Fisk som for et Pund Kjød. Denne Lækkerhed er da en ren Luxusartikel, og den gamle Cato havde maaske ikke saa ganske Uret, da han i ædel Harme henvendte disse Ord til det overdaadige Rom: »Den Stat kan ikke existere længe, hvor en Fisk vurderes højere end en Oxe.«

Der er mange, som tro, at det er en let Sag at koge Fisk, og at det er nok, naar man sætter Fisken over Ilden i en Gryde med Vand og lader den koge, til den skal spises. De, der ønske baade en velsmagende og nærende Fisk, kunne ikke lade sig nøje med en saadan Beredning, og vi ville derfor i det følgende give nogle Anvisninger til at naa dette Maal.

De mest efterspurgte Fisk ere:

Havfisk. Pigvar, Tunge, Rødspætte, Helleflynder og almindelig Flynder. Jo hvidere disse Fisk ere paa den ene Side, desto bedre; er Farven blaalighvid, ere de ikke fuldstændigt friske. Man gjør bedst i at vælge de tykkeste. Helleflynderen er bedst, naar den vejer 13—14 Pund; er den større, er den grov i Kjødet; den kan opbevares flere Dage. Alle have hvidt, fast og særdeles velsmagende Kjød.

Fremdeles: Torsk, Kulle (Kolje) og Hvidling, samt Makrel, Rokke, Sild og Brisling, der ikke taale at opbevares saa længe. Torsk og Hvidling have et meget løst og behageligt Kjød. Lax forekommer baade i Kattegat og i Østersøen og gaar herfra op i alle Vandløb.

Ferskvandsfisk. Af de mest efterspurgte Ferskvandsfisk ville vi nævne Gjedden, Aborren, Brasenen, Karpen og Aalen.

Tungen af Brasenen, Leveren af Torsken og Gjedden samt Rognen af Aborren bliver anset som særlige Lækkerbidskener. Bugkjødet er paa alle Fisk det fineste og lækreste, men ogsaa det fedeste.

Naar der ikke udtrykkelig siges andet, bør al Fisk renses med den største Omhyggelighed, saa at der ikke bliver noget Blod tilbage ved Rygbenet, hvorved Fisken faar en mindre god Farve og et ubehageligt Udseende; Rensningen er af stor Betydning, da Fiskene ofte have Orm eller andre Parasiter i deres Tarme; rigtignok gjøres disse uskadelige ved tilstrækkelig Kogning, men der er noget uappetitligt ved Fisken, naar man ikke er sikker paa, at Rensningen er fuldstændig. Rogn, Mælke og Lever maa behandles med stor Forsigtighed for ikke at sønderrives. Man maa tage sig særlig i Agt for at beskadige Galdeblæren, thi, flyder Vædsken ud, faar Fisken en ubehagelig og bitter Smag. Bugaabningen gjøres ikke større end akkurat nødvendigt, for at Fisken kan bevare sit gode Udseende, naar den ligger paa Fadet. Ferskvandsfisk have ofte en mindre frisk Lugt, som dog taber sig, naar Fisken, inden den koges, lægges i stærkt saltet Vand.

Stor Fisk, som koges hel, lægges altid i koldt Vand; smaa Fisk eller Stykker af Fisk derimod altid i kogende Vand. I den ældre Madlavning var Fremgangsmaaden akkurat den modsatte. Er Fisken meget stor, bør det første Opkog ske nogenlunde hurtigt, men derpaa langsomt og med Grydens Laag ikke helt lagt over; herved opnaar man at hele Fisken bliver gjennemkogt, uden at Kjødet sprænges. Gjør man ikke dette, kan man risikere, at Fisken koger itu udvendigt, medens Kjødet kan være fuldstændig raat inden i. Er Fisken lille, bør den koges hurtigt; den beholder da bedre sin Saft og Kraft.

Der bør altid lægges en Fiskesi paa Bunden af Gryden (se Fig. 46).

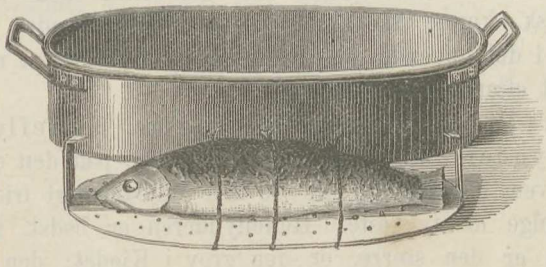


Fig. 46.

Fisken kommer derved til at koges i jevnere Varme og kan ogsaa let tages op uden at beskadiges. Har man ingen Si, kan man benytte en Tallerken eller et Fad, som knyttes ind i en stor Serviette, saa at Fadet eller Tallerkenen let kan tages op.

Til de fleste Slags Fisk tager man ikke mere Vand end nødvendigt til, at al Fiskesuppen efter endt Kogning kan anvendes til Beredning af Saucen. Lax og Helleflynder kræve dog saa meget Vand, at Fisken dækkes deraf. Med Undtagelse af Lax maa ingen kogt Fisk blive liggende i Afkoget, thi derved gaar der Saft og Kraft tabt. Al Fisk skal serveres, saa snart den er færdig, og Tiden for Kogningen bør derfor nøje rette sig efter Tiden for Serveringen.

Skulde Fisken være alt for løs i Kjødet, kan det være heldigt ved Kogningen at tilsætte en Smule Salpeter ($^1/_3$ Kvint pr. Pot Vand) eller ogsaa en Spiseskefuld Eddike. Man antager, at store Fisk blive fastere i Kjødet, naar der skjæres et Par dybe Snit i den nogle Timer før Kogningen.

Havfisk bør helst koges i Havvand; har man ikke saadant til sin Raadighed, maa Vandet saltes noget stærkere end i Almindelighed (1 Theskefuld Salt til hver $^1/_4$ Pot Vand). Der er dem, der mene, at Havfisk vinder i Smag ved at bestrøs med det Salt, der skal anvendes til Kogningen, og ved at ligge saaledes nogle Timer.

Fisken er kogt, naar Finnerne slippe. Man kan ogsaa skaffe sig Vished herom ved forsigtigt at stikke i Fisken med en Kvist; gaar den let igjennem, er Fisken færdig, og den bør da strax tages op og serveres. Fisk i Stykker prøves med en Kniv; naar Kjødet slipper Benene, er Fisken færdig; gaar det aldeles fra, er den for meget kogt.

Omtrentlig kan man beregne 6 Minuters Kogning for hvert Pund Fisk, men meget beror paa Fiskens Størrelse og øvrige Beskaffenhed, om den har løst eller fast Kjød o. s. v. Er man ikke sikker, bør man hellere koge lidt for meget end for lidt.*)

De forskjellige Fiskeslags ere her ikke ordnede efter noget gjennemført System; vi inddele dem for Letheds Skyld i:

1) **Havfisk** og

2) **Ferskvandsfisk**; Grænsen mellem dem er dog vanskelig at trække skarpt.

Hertil slutte sig endelig

3) **Skaldyr** m. m.

Havfisk.

Flynderfisk (lat. *Pleuronectes*). Hertil regne vi Pigvar og Havtunge, der begge høre til vore lækreste Saltvandsfisk med et fint, fast og hvidt Kjød. De vare kjendte og efterspurgte af de gamle Grækere og Romere. Fremdeles Rødspætten og de smaa almindelige Flyndere samt endelig den store Helleflynder.

*) Hvad Kvantiteten angaar, regnes omtrent $^1/_2$ Pund Fisk til hver Person, hvor andet ikke udtrykkelig er bemærket.

Alle disse Fisk bør nydes med Maade, da de kunne være temmeligt vanskelige at fordøje, navnlig naar der, som sædvanligt, serveres smeltet eller brunet Smør til dem.

De fleste Flyndere kunne iøvrigt anrettes paa samme Maade uden Hensyn til deres forskjellige Navne.

Pigvar.

Lat. Pleuronectes maximus. Fr. Turbot.

Den er bedst, naar den vejer 5—6 Pund og, hvad Tiden angaar, fra Juni—September; den spises dog hele Aaret rundt. Det er en af de lækreste Fisk, der kan vælges til et godt Bord; den kaldtes tidligere »Havets Fasan« paa Grund af sit fine, hvide og faste Kjød.

Kogt Pigvar, 1. *

Turbot bouilli.

25 à 30 Minuter, efter Vægten.

Pigvar, Salt, Citron.

Fisken gjøres ren, skylles i flere Sæt Vand, gnides forsigtigt udvendigt med lidt Salt, for at Slimen kan fjernes, og med Citron, hvorved den skal blive hvidere. Der hældes koldt Kildevand i en Kjedel, og til hver Pot tages 16 Kvint Salt, som opløses deri Der gjøres et Indsnit i den mørke Side af Fisken, næsten helt ind til Benet, for at forhindre, at det hvide Kjød sprænges. Finnerne pudses, men bortskjæres ikke, thi de betragtes som en Lækkerbidsken. Pigvaren lægges paa en Fiskesi med den hvide Side opad og sættes ned i Vandet, der netop bør staa over Sien. Saa snart Fisken har faaet et Opkog, flyttes den over paa svagere Ild, hvor den derpaa koges smaat med Laaget paa Kjedlen fra 25—30 Minuter i Forhold til Fiskens Størrelse; dette maa nøje iagttages, thi ved stærk Kogning og i for meget Vand taber den baade i Udseende og Smag.

Naar Fisken er færdig, løftes den op med Sien, og man lader den løbe af; man holder den meget varm, medens man udsmykker den med Hummerrogn, som drives gjennem en fin Haarsigte; derpaa lægges den forsigtigt paa et varmt Fad, hvorpaa man i Forvejen har lagt en sammenfoldet Serviette eller et smukt Fiskepapir, og serveres strax.

I Almindelighed serveres Pigvaren med den hvide Side opad, for at Modsætningen mellem det hvide Skind og Udsmykningerne med Hummerrognen kan træde desto bedre frem; der er imidlertid dem, der foretrække, at den mørke Side vendes opad, fordi de anse dennes Kjød for bedre.

Pigvaren garneres skiftevis med Citronskiver og Persille; serveres med smeltet Smør, Hummersauce, Ansjossauce eller hollandsk Sauce.

Pigvaren koges undertiden i Vin eller Mælk, men bedst bliver den dog ved Kogning i Vand, der er saltet; denne Fisks Smag er nemlig saa udmærket, at man fremfor alt bør stræbe at bevare dens naturlige Smag.

Levningerne kunne finde en udmærket Anvendelse til Smaaretter ved et følgende Maaltid.

Kold, kogt Pigvar med Olie, Eddike og en vel beredt Salad er fortræffelig.

Anm. I Holland pleje Fiskerne at dræbe Fisken, saa snart den er fanget, ved at gjennemskjære Benet nær ved Halen; samtidigt gjøre de Indsnit paa begge Sider af Fisken i hele dens Brede. Kjødet holder sig lettere paa denne Maade og bliver fastere end ellers, naar det koges; hvad Fisken taber i Udseende, vinder den herved i Godhed.

Kogt Pigvar, 2. *

Turbot à la Mazarine.

20 à 30 Minuter.

En stor Pigvar, 1/4 Pund Smør, 5 Kvint Hummerrogn, 2 Æggeblommer, 2 Spiseskefulde Citronsaft, 1 Theskefuld Salt, Peber, 1/4 Pot Smørsauce, 1 Theskefuld Ansjosessens.

Fisken koges som foregaaende. Hummerrognen stødes med 1/4 Pund Smør, passeres gjennem Haarsigte, stivner og sættes derpaa over Ilden med Æggeblommerne, Krydderierne og Citronsaften under jevn Omrøring; løftes nu og da af Ilden, for at Varmen ikke skal blive for stærk, thi da ødelægges Saucen. Man vedbliver at røre, indtil det bliver tykt; da tilsættes Smørsaucen og 1 Theskefuld Ansjosessens; sies gjennem Haarsigte i en lille Kasserolle, hvor den holdes varm. Fisken lægges op paa et Porcellænsfad uden Serviette. Saucen serveres særskilt eller hældes over Fisken.

Pigvar paa engelsk. *

Turbot à l'anglaise.

40 à 50 Minuter; til 25 Personer.

1 stor Pigvar (12 à 15 Pund), 1 Hummer, 2 Krebs, 1 Trøffel, Persille, Salt, Smørsauce.

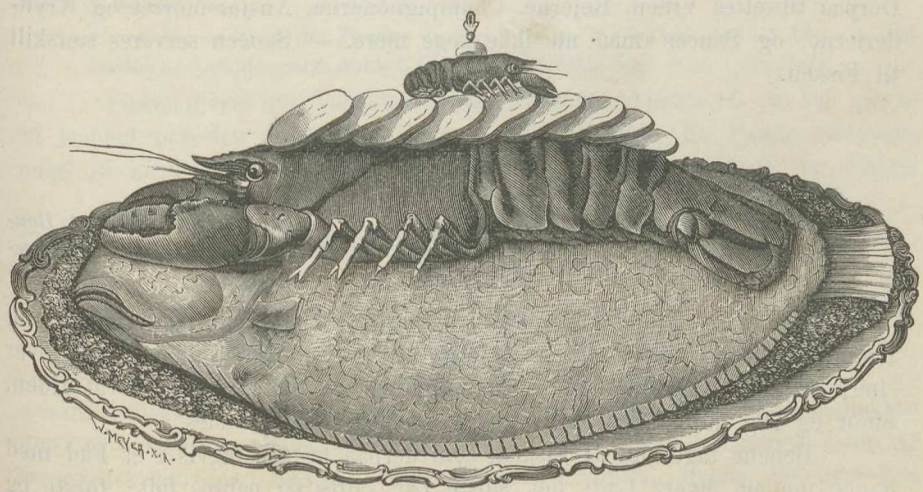


Fig. 47.

Naar Pigvaren er gjort vel ren, gjøres der et Indsnit paa den mørke Side langs ned ad Rygbenet, hvorefter Fisken vadskes i koldt Vand og lægges til Afløbning. Hovedet omvikles, og Fisken lægges med den mørke Side nedad i en Fiskekjedel med Si, behandles og koges som kogt Pigvar 1. Hummeren koges i saltet Vand, stilles til Afkøling, og alt Kjødet tages ud, uden at Skallen beskadiges. Kjødet af Halen skjæres i smukke Skiver, som lægges i en lille Kasserolle, fugtes og varmes; men Kløerne og det øvrige skjæres i smaa Tærninger, som blandes med Sauce i en særlig Kasserolle og holdes varm i Vandbad. Naar Pigvaren skal serveres, lægges den paa et stort Fad, hvis Bund er dækket med en Træplade, hvori smaa Huller og dækket med Serviette; Fiskens hvide Side opad. Hummerskallen lægges oven paa, og øverst lægges Hummerskiverne. En Hatelette med Krebs og Trøffel anbringes oven paa det hele; Pigvaren garneres med Persille (se Fig. 47). Saucen serveres særskilt.

Ovnstegt Pigvar.

Turbot à la poissonnière.

1½ Time; til 15 Personer.

8 à 10 Pund Pigvar, 15 Kvint Smør, 10 Kvint Ansjossmør, 30 rensede Rejer (Reker) eller Krebsehaler, 40 Smaaløg i Skiver, 20 smaa Champignoner, 5 Skefulde hakkede Champignoner, ½ Citronskal, ½ Flaske Portvin, 1 Pot spansk Sauce, 1 Skefuld Sukker, Kayenne.

Fisken koges kun halvt færdig. I en Kasserolle lægges Løgene, skaarne i Skiver, Smør, Citron, hakkede Champignoner og derpaa Fisken, som overhældes med spansk Sauce og indsættes en Time i en Ovn, der ikke er for varm. Anrettes og holdes varm.

Citronskallen tages fra, og Saucen indkoges til passende Tykkelse. Derpaa tilsættes Vinen, Rejerne, Champignonerne, Ansjossmørret og Krydderierne, og Saucen maa nu ikke koge mere. — Saucen serveres særskilt til Fisken.

Gratin paa Pigvar. *

Turbot à la crème gratiné.

Levninger af kogt Pigvar, ¼ Pund Mel, ¾ Pot Mælk, 2 Charlotteløg, 1 Bouket, Muskat, 1 Theskefuld Salt, ¼ Theskefuld Peber, ¼ Pund Smør, 2 Æggeblommer, reven Parmesanost, revet Brød.

Mælk og Mel blandes omhyggeligt, saa at der ikke danner sig Klumper; Løg, Bouket og Krydderier tilsættes, Kasserollen sættes over stærk Ild; røres, til der dannes en temmelig tyk Sauce; tages da af Ilden, Smør og Æg indblandes omhyggeligt, hvorefter Saucen sies.

Benene tages ud af Fisken, som derpaa lægges lagvis i et Fad med Sauce mellem hvert Lag; det sidste Lag saltes og pebres lidt; første og

sidste Lag bør være Sauce; det hele overstrøs med revet Brød og Parmesanost. Fadet stilles en halv Time ind i en jevn varm Ovn; man giver Anretningen en smuk Farve med et glødende Jern. — Serveres paa samme Fad.

Anm. Alle Slags Fisk kunne anrettes paa samme Maade, og i Stedet for ovennævnte Sauce kan der anvendes Kartoffelpurée.

Ristet Pigvar, 1.

Turbot grillé, sauce bordelaise.

Pigvar, Smør, Olie, Citronsaft, Salt, Persille, Æggeblommer. revet Brød.

Naar Pigvaren er renset og skyllet, skjæres Fileterne i smukke, temmeligt tykke Tærninger; disse marineres en halv Time med Salt, Olie, Citronsaft og Persille, afløbe, dyppes i smeltet Smør, hvori man har pisket nogle Æggeblommer, rulles i fint revet Brød, lægges ved Siden af hverandre paa en Rist, steges over ikke for stærk Ild, vendes og fugtes med Smør. — Lægges paa Fad, naar de skulle serveres; garneres med kogte Krebsehaler. — Særskilt serveres dertil Marvsauce og Kartofler.

Ristet Pigvar, 2.

Turbot à la Maintenon.

1 Pigvar af Mellemstørrelse, Sardelsauce, Østers, der have faaet et Opkog, kogte Queneller af Fisk.

Fileterne skjæres ud, krydres, marineres en Time, ristes over jevn Ild, lægges paa et aflangt Fad, dækkes med Sardelsauce og garneres med Østers og Queneller. Østersen dækkes med noget af samme Sauce.

Pigvar med Vin.

Turbot au vin.

Til 15 Personer.

1 fed Pigvar (paa 10 Pund), 1/4 Pund Smør, 2 Skefulde hakket Løg, 1/2 Pot hakkede Champignoner, hakket Persille, 1/2 Flaske hvid Vin, Citronsaft.

Fisken gjøres ren, vadskes, tørres, Finnerne skjæres af, og der gjøres et Indsnit paa den mørke Side langs med Rygbenet. En Pande bestryges med 10 Kvint Smør, bestrøs med Løgene og Champignonerne, og Fisken

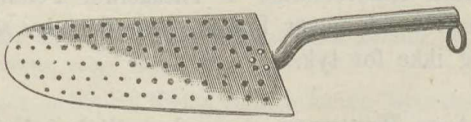


Fig. 48.

lægges derpaa med den hvide Side opad, krydres, overhældes medVinen, dækkes med et smørbestrøget Stykke Papir, steges sagte i Ovn omtrent 1 Time og overgydes ofte med Saucen. Naar Fisken er færdig, flyttes den over paa Fadet med en Fiskeske (se Fig. 48). Saucen spædes med lidt Bouillon eller Vin

og faar nogle Opkog, hvorefter der tilsættes lidt Citronsaft og hakket Persille samt 15 Kvint Smør. — Saucen hældes over Fisken.

Ragoût paa Pigvar.

Beredes lige som Ragoût paa Gjedde (se S. 241).

Havtunge.

Lat. Pleuronectes solea. Fr. Sole.

Er en af de fineste og lækreste Saltvandsfisk. En smuk, frisk, tyk Havtunge er næsten lige saa god som en Pigvar, Havtunge kan spises hele Aaret rundt, men er dog bedst i April og Maj.

Kogt Havtunge. *

Sole à la hollandaise.

Havtunge, Salt, Citron eller Persille.

Havtungen renses omhyggeligt; er den stor, gjøres der to dybe Indsnit tværs over; lægges i Gryden med en Haandfuld Salt og saa meget Vand, at det netop staar over Fisken; faar et Opkog og sættes derpaa ved Siden af Ilden; der skummes stadigt, og Kogningen fortsættes sagte omtrent 10 Minuter; noget længere, hvis Fisken er meget stor. Lægges paa Fad med Sigtebund, garneres med Persille eller Citronskiver eller Østers. Serveres med hollandsk Sauce tilsat med hakket Persille eller med kogt og finhakket Selleri.

Kogt Havtunge med fine Grønsager. *

Sole aux fines herbes.

Havtunge, Smør, Løg, Champignoner, spansk Sauce, Ansjosessens, Citron, Persille, Salt.

Havtungen koges i saltet Vand og anrettes uden Serviette. En Sauce beredes paa følgende Maade: 5 Theskefulde hakket Løg steges lysebrune med et Stykke Smør, 10 Spiseskefulde spansk Sauce tilsættes, og alt smaakoges 10 Minuter; derpaa tilsættes 1 Theskefuld hakkede Champignoner, 1 Theskefuld Ansjosessens, 1 Theskefuld Persille og Saften af en halv Citron; Saucen hældes over Fisken, naar den skal serveres. — Saucen bør være tyk, dog ikke for tyk.

At stege Havtunge og anden Fisk i Friture.

Havtunger, der veje 3 til 5 Pund, ere bedst hertil. De bør vadskes godt, aftørres og derpaa indsvøbes i en Serviette, saa at de fuldstændigt befries for vaadt; pisket Æg stryges jevnt paa med en Pensel over hele Fisken; thi ellers sætter det revne Brød sig ikke fast, og Fisken brændes. Hele Fisken bestrøs med revet Brød, og, hvis man vil give den et særdeles

fint Udseende, sigtes Brødet gjennem en Haarsigte. Fisken tages op ved Hovedet, de løse Brødkrummer afrystes, hvorpaa den er færdig til at lægges i kogende Friture.

Frituren maa helt dække Fisken. Ere Havtungerne meget store, skjæres de i jevnt store Stykker, der lægges saaledes paa Fadet, at det ser ud, som om Fisken var hel.

Stegepanden sættes over en frisk og stærk Ild, passes omhyggeligt, skummes og, naar den koger, d. v. s. ophører at syde, og der begynder at stige Røg op fra Overfladen, lægges Fisken i.

Er Frituren ikke meget hed, er det umuligt at stege Fisk saaledes at den faar et smukt Udseende. Man kan bedst undersøge, om Frituren er varm nok ved at lægge et Stykke Brød deri: er den varm nok, bliver Brødet strax brunt. Fisken lægges i, og den Side, som vender nedad, bliver brun og haard paa 4 à 5 Minuter; Fisken vendes ved at stikke en Gaffel ind i Hovedet og føre en Fiskeske (se Fig. 48) ind under Halen; derpaa steges Fisken lidt kortere Tid paa den anden Side. Naar Fisken er stegt, lægges den paa en Sigte, dækket med en Serviette; garneres med stegt Persille; serveres strax.

Paa denne Maade kan man med Fordel stege ogsaa al anden Fisk, naar den blot er stor nok. Den stærke Varme bevirker, at der strax danner sig en Skorpe paa Fisken, hvorved Fedtet hindres i at trænge ind; Stegningen foregaar ogsaa hurtigere paa denne Maade.

Marineret Havtunge. *

Filets de sole marinés à la Orly.

Havtunge, Friture, 2 Løg, grovt hakket Persille, Saft af 2 à 3 Citroner, Salt.

Fisken flaas, skjæres i Stykker, efter at Benene ere tagne fra, samt lægges fint bestrøede med Salt i Citronsaft, Persille og de sønderskaarne Løg; vendes. Efter 2 Timers Forløb optages de, tørres med et Klæde, dyppes i Mel og steges i varm Friture. Serveres med Tomatsauce.

Anm. Kunne ogsaa dyppes i Frituredejg og steges i Smør.

Ovnstegt Havtunge. *

Sole au gratin.

½ Time.

Havtunge, Smør, 1 Skefuld hakket Løg, hakket Persille, ¼ Pot Sherry, Harveysauce, Ansjosessens, revet Brød.

Løgene bages med 10 Kvint Smør, Vinen tilsættes, Fisken lægges i, bestrøs med hakket Persille og revet Brød, overhældes med smeltet Smør og indsættes i en Ovn, der ikke er altfor varm. Naar Fisken er tagen op, indkoges Saucen, tilsættes med Harveysauce og lidt Ansjosessens samt hældes over Havtungen.

Anm. De øvrige Arter Flynder lige som ogsaa Laxørred og anden Ferskvandsfisk kunne tilberedes paa samme Maade.

Havtunge à la Colbert.

Sole à la Colbert.

Havtunge, Smør, maître d'hôtel Smør, Æg, stegt Persille, ½ Citron.

Naar Fisken er gjort ren, gjøres et dybt Indsnit i den fra Hoved til Hale, og Rygbenet skjæres over for oven og for neden. Fisken vendes i Æg og revet Brød, steges i Smør. Naar den er færdig, udtages Rygbenet, og maître d'hôtel Smørret lægges ind i Aabningen. Garneres med Persille og serveres med ½ Citron.

Filet af Havtunge med Champignoner. *

Filets de soles aux champignons.

3 Havtunger, Fiskefars, Champignoner, Smør, Saften af 2 Citroner, Krebsekløer.

Havtungerne renses, Fileterne skjæres ud, krydres, udklappes med et Knivsblad, glattes, bestryges paa den ene Side med et tyndt Lag af Farsen og lægges dobbelt med den farserede Side indad. Nedlægges i en flad Kasserolle med smeltet Smør, fugtes med Citronsaften, steges; vendes,

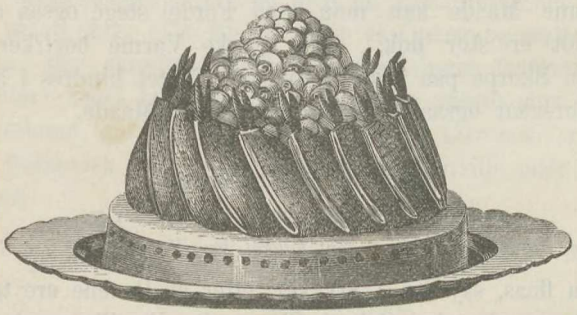


Fig. 49.

afløbe og pudses, hvorpaa Krebsekløerne indsættes som Benene i Koteletter. En Bund af Fiskefars dekoreres, bages og lægges paa et Fad; Fileterne stilles paa Kant i en Kreds omkring en Pyramide af Champignoner, hvorefter det hele overpensles med hvid Sauce, indkogt med Fiskeafkoget og tilsat med hakkede Champignoner. Den øvrige Sauce serveres dertil.

Ristet Havtunge. *

Sole grillée: sauce Colbert.

Havtunge, Smør, revet Brød, Salt, Peber, Colbertsauce.

Det mørke Skind paa en stor Havtunge flaas af, Fisken gjøres ren, skylles godt, krydres, dyppes i smeltet Smør, paneres, steges paa Rist ved jevn Ild og vendes. Serveres med Colbertsauce omkring Fisken eller i særlig Sauceskaal.

Havtunge i Aspic, 1.

Aspics de filets de soles.

Havtunge, Kjødgelé, Ravigotesauce, Citronsaft, Salt, Peber.

Havtungerne skjæres i smaa smukke Stykker, lægges paa et Fad med Krydderierne og Citronsaften, sættes nogle Minuter i Ovn; naar de ere færdige, lægges de i Presse, jevnes, dyppes i Ravigotesauce, spædt med opløst Gelé. En glat Cylinderform dækkes indvendig med Gelé, Bunden dekoreres, derpaa atter Gelé, hvorpaa Fisken lægges i Krans og overgydes med Gelé; paa denne Maade fortsætter man lagvis, til Formen er fuld; stilles paa Is; vendes paa en Sokkel af Risengryn. — Serveres med Ravigotesauce.

Anm. Kan tilberedes paa samme Maade af hvilken som helst andet Slags Fisk.

Havtunge i Aspic, 2. *

Salade de filets de soles.

4 Havtunger, Salad af kogte Grønsager, Æg, Salt, Citronsaft, Olie, Oliesauce, Kjødgelé, hvid Vin.

Havtungerne renses, Skindet flaas af, og de koges med Vand, hvid Vin og Salt. Man lader dem blive kolde i Gryden, lader dem derpaa løbe af, hvorefter Fileterne skjæres ud, formes jevne, lige lange, krydres og overhældes med Citronsaft og Olie. Grønsagerne, der bør være skaarne i smaa Tærninger, krydres, blandes med Kjødgelé og slaas i en glat, spids Form, som stilles paa Is, til Saladen bliver stiv. Formen dyppes da i varmt Vand og vendes paa en Sokkel eller direkte paa Fadet. Spidsen skjæres af, og Saladen bestryges med tyk Oliesauce, Fileterne anbringes der omkring og fastgjøres med halvstivnet Gelé, Øverst fastgjøres en Artiskokbund, garneret med smaa Grønsager, og Saladen omgives for neden med en Krans af halve Æg, fyldte med forskjellige Grønsager. — Oliesauce serveres dertil.

Rødspætter.

Lat. Pleuronectes platessa. Fr. Plie.

En Art Flynder, som har den mørke Side tæt besat med røde Pletter. Kjødet er fast, hvidt, saftigt og velsmagende. Den bør veje 3—4 Pund samt være fuldstændig frisk, hvad man kan overtyde sig om ved at lægge Mærke til, om Bugskindet er hvidt, ikke blaaligt, og om den er fyldig og fast.

Den er bedst fra Juni til September men spises iøvrigt hele Aaret rundt.

Flynder.

Lat. Pleuronectes flesus. Fr. Limande.

Kogt Flynder. *

10 Minuter.

5 Flyndere, Persille, reven Peberrod, 1/4 Pot Vand, Salt, Peber.

Vandet og Krydderierne faa et Opkog, Flynderne deles paa Midten i to Halvdele og lægges i. Koges 10 Minuter; naar de ere tagne op, indkoges Suppen og serveres til dem.

Anm. Man kan ogsaa koge Fisken i saltet Vand og servere den med Kartofler (Poteter), Smørsauce og reven Peberrod, eller garnere den med Krebs og servere den med Hummersauce. Den garneres ogsaa med Østers og serveres med hollandsk Sauce. Der er imidlertid mange, som foretrække at koge Flynderne uden Krydderier og at spise dem med smeltet Smør uden noget som helst andet, thi deres behagelige Smag bevares da bedst.

Stegt Flynder.

Tilberedes lige som stegt Havtunge.

Helleflynder.

Lat. Pleuronectes hippoglossus. Fr. Flétan.

En Fladfisk af usædvanlig Størrelse, undertiden indtil 3 Alen lang og vejende flere Hundrede Pund, men den er da grov og haard i Kjødet; den er bedst, naar den vejer 10 à 15 Pund; den sælges i Stykker lige som andet Kjød.

Et passende Stykke deraf kan koges som anden Havfisk og serveres med Fiskesauce efter Behag. Mange foretrække dog at anrette den saaledes som neden for angivet.

Kogt Helleflynder.

Tilberedes som kogt Torsk i Skiver og som Pigvar à l'anglaise.

Stegt Helleflynder.

1 Time.

5 Pund Helleflynder, Smør, Soya, Citronsaft.

Fisken lægges 2 Timer i saltet Vand, tørres vel, skjæres i Firkanter, steges i Ovn med Smør og overhældes ofte med smeltet Smør og varmt Vand. Den bør have en smuk og brun Farve og er færdig, naar den med Lethed kan gjennemstikkes med en Gaffel. Saucen spædes med Vand, Soya og Citronsaft. — Serveres med Kartofler (Poteter).

Anm. Om man saa vil, kan Fisken spækkes før Stegningen.

Stuvet Helleflynder.

5 Pund Helleflynder, Smør, piskede Æg, revet Brød, 1/4 Pot Vin, 1/8 Pot Fiskesuppe, Salt.

Af en mindre Helleflynder skjæres 1 1/2 Tomme tykke Stykker uden Ben; de tørres med et Klæde uden at skylles, dyppes i Æg og revet Brød, steges ganske langsomt i Smør paa sædvanlig Maade, til de ere lysebrune, og henlægges derpaa til Afkøling. De bør fremfor alt ikke steges for haardt, thi Saucen faar da en ubehagelig Smag. Benene m. m. koges, og af Suppen tages 1/8 Pot til 1/4 Pot Vin; i denne Blanding faar den stegte Fisk et hurtigt Opkog, og den lægges derefter op. Saucen, som bør være tyk, tilsættes med revet Brød og noget Salt, indkoges og hældes over Fisken.

Rokke.

Lat. Raja. Fr. Raie.

En Fisk, der ikke har noget behageligt Udseende, men hvis Kjød er velsmagende, skjøndt noget vanskeligt at fordøje. Den holder sig frisk bedre end de fleste andre Sorter Fisk.

Kogt Rokke.

1/2 Time.

3 Skiver Rokke, 1/4 Pot smeltet Smør, Kapers, Salt.

Skiverne sammenrulles, omvikles og lægges med et Stykke af Leveren i kogende, saltet Vand; naar de ere kogte, maa man lade dem løbe godt af. — Serveres med smeltet Smør med Kapers.

Rokke à la Sainte-Menehould.

Raie à la Sainte-Menehould.

1/2 Time.

1 Stykke Rokke, Smør, 1/2 Skefuld Mel, revet Brød, 2 Løg, Persille, Timian, Dragon, 1/2 Pot Mælk, Nelliker, Salt, Peber.

Naar Rokken er vadsket, aftrækkes Skindet, og Fisken skjæres i Skiver, der ere 2 Tommer brede, og koges i Mælken med Krydderierne, Løgene, Melet og lidt Smør; naar de ere blevne kolde, dyppes de i smeltet Smør og revet Brød, hvilket gjentages to Gange, hvorefter de steges paa Rist. — Serveres med Remouladesauce.

Rokke med brunet Smør.

Raie au beurre noir.

1 Stykke Rokke, Rokkeleveren, 1/4 Pot brunet Smør, 1/4 Pund Løg, 5 Kvint raa Persille, 10 Kvint stegt Persille, 1/8 Pot Eddike, 10 Kvint Salt, 1 1/2 Kvint Peber.

Finnerne bortskjæres, Fisken vaskes og lægges i en Kasserolle med Løg, Eddike, 5 Kvint Persille, 9 Kvint Salt og 1 Kvint Peber. Saa snart

Fisken har faaet et Opkog flyttes den over paa saa svag Ild, at den næppe mærkeligt koger, til den er færdig. Man lader den da afløbe og tager Skindet af; den lægges op, bestrøes med Salt og stødt Peber, garneres med stegt Persille, overhældes med brunet Smør og serveres.

Anm. Kan ogsaa serveres med Smørsauce, tilsat med Kapers.

Stegt Rokke, 1.

Skiver af Rokke, Smør, Rødløg, 1 Stykke Hvidløg, Eddike, Nelliker, Salt, Peber.

Skiverne lægges i Smør, Krydderier og Eddike og stilles saa nær Ilden, at Smørret smelter; blive liggende saaledes i 4 Timer, hvorefter de tages op og hurtigt steges i Smør. Serveres paa varmt Fad, garnerede med Persille.

Stegt Rokke, 2.

Rokke, Smør, Frituredeig, Eddike, Senop, Sukker.

Fisken lægges i kogende Vand, rulles i Frituredejg, steges i Friture eller Smør og serveres med smeltet Smør, Senop, Eddike og Sukker.

Torskefisk (lat. *Gadus*). Hertil regne vi Torsk, Kulle (Kolje) og Hvidling.

Middelstor Torskefisk med lille Hoved og tyk Hals er bedst; den bør helst være levende og nys slagtet. Skal den ligge fra Morgen til Aften, bør den skjæres tværs over, under Gjællen og over Halen, saa at Blodet løber af.

Torskefisk ere bedst fra September til Jul, bliver derpaa løsere i Kjødet, men atter god i April, Maj og Juni. Om Sommeren har den ofte Orm. Er den fanget i friskt Vand med sandet og stenet Bund, kan den dog spises hele Aaret rundt.

Torsk.

Lat. Gadus morrhua. Fr. Cabillaud.

Kogt Torsk.

Cabillaud entier à la bourgeoise.

1 Torsk, ½ Pund Smør, Salt, stødt, hvidt Peber, Citron, Kartofler (Poteter).

En slagtet og renset Fisk paa 6 à 8 Pund bestrøes med noget Salt og hensættes nogle Timer. I Gryden hældes 6 Potter kogende Vand og 1 Pund Salt. Fisken lægges i; den bør da ikke dækkes helt af Vandet og koges ganske smaat i 25 à 30 Minuter; en mindre Fisk fordrer kortere Tid. Tages op, løber af og lægges paa et Fad uden Serviette, gar-

neres med kogte, raaskrællede Kartofler (Poteter). Som Sauce smeltes ½ Pund friskt Smør, hvortil der sættes noget Salt og Peber samt Saften af 1 Citron; hældes over Fisken.

Kan ogsaa garneres med Rognen, Leveren og nogle store Østers.

Anm. Gjællerne, de geléagtige Dele omkring Kjæberne, Gummen og Tungen ere fortræffelige, og Torskehoved, saa vel kogt som stegt, er en Lækkerbisken, som Kjendere sætte Pris paa.

Leveren af en stor Torsk bør altid koges for sig, thi den Olie, den indeholder, meddeler ellers let Fisken en ubehagelig Smag; dette gjælder navnlig, naar Torsken skjæres i Stykker, før den koges.

Torsk med hollandsk Sauce. *

Darne de cabillaud à la sauce hollandaise.

Midtstykket af en stor Torsk, ¼ Pund Salt, 1 stor Gulerod, Persille.

Midtstykket udskjæres i en Længde af 10 til 12 Tommer; der gjøres Indsnit paa begge Sider, hvorefter Stykket bestrøs med Salt og hensættes 25 Minuter; skylles. Guleroden skydes ind i Fisken, som imidlertid løst og med Ryggen op ad lægges ned paa en Si i Fiskegryden, overhældes

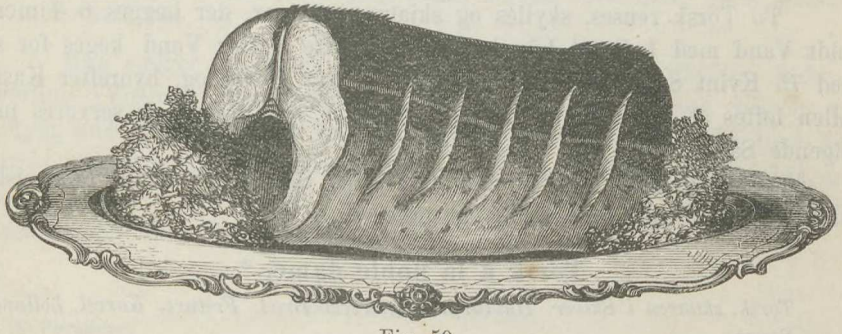


Fig. 50.

med koldt Vand, Salt og Persille tilsættes, Vandet faar et Opkog, Laaget lægges paa, Gryden flyttes over svagere Ild og bliver staaende her 25 à 30 Minuter. Man lader derpaa Vandet løbe fra og tager Omviklingen af. Lægges paa et varmt Fad og garneres med Persille. — Serveres med Kartofler (Poteter) og hollandsk Sauce.

Kogt Torsk i Skiver. *

Stor Torsk, skaaren i Skiver af 2 Tommers Tykkelse, Peberrod, Citronskiver, Salt.

Fiskeskiverne koges i Fiskegryde, hvor de lægges i kogende Vand, som bør staa over dem, og hvori der i Forvejen er blevet opløst tilstrækkeligt Salt (1 Pund til 7 Potter). Sættes over stærk Ild, skummes, naar det koger op, flyttes da paa svag Ild og koges ganske sagte omtrent 10 Minuter efter Stykkernes Størrelse. Naar Fisken er færdigkogt, tages den strax op, hvad man iøvrigt bør gjøre med al Fisk.

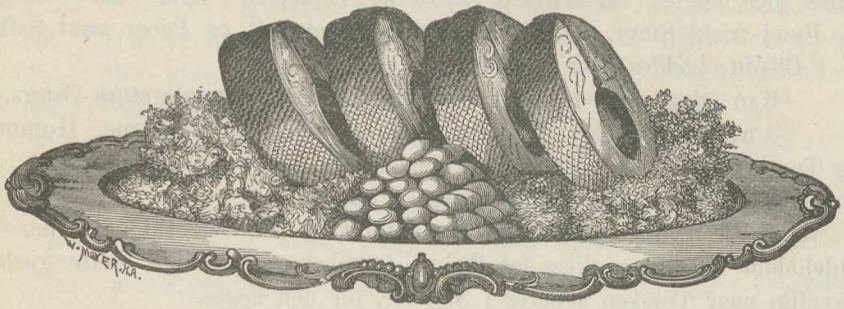


Fig. 51.

Garneres med Kartofler (Poteter) og Persille eller med reven Peberrod, Citronskiver og Leveren, kogt for sig og skaaren i Skiver, eller til Afvexling med Ansjos og hel Persille. — Serveres med Østerssauce eller med Smørsauce, hvori hakkede Æg.

Torsk paa norsk Vis. *

Cabillaud à la norvégienne.

2 Torsk, Salt. — Til Sauce: 3/4 Pot Fløde, 60 Kvint Smør. 10 Kvint Mel.

To Torsk renses, skylles og skjæres i Skiver, der lægges 6 Timer i koldt Vand med 1 Pund Lüneburgersalt. Otte Potter Vand koges for sig med 75 Kvint Salt, Fisken lægges deri og faar et Opkog, hvorefter Kasserollen løftes af Ilden og hensættes 5 Minuter. — Anrettes og serveres med følgende Sauce:

3/4 Pot sød (eller sur) Fløde, 60 Kvint Smør, 10 Kvint Mel piskes sammen under Opkogning, sies og serveres.

Torsk à la noble dame. *

Torsk, skaaren i Skiver, Havtunge, Æg, revet Brød, Friture, Kørvel, hollandsk Sauce.

Torskeskiverne koges lige som foregaaende, lægges paa Fad uden Serviette og overhældes med en god hollandsk Sauce. Garneres med Fileter af Havtunge, dyppede i Æg og revet Brød samt stegte i Friture; løse Kørvelkviste lægges derover.

Gratineret Torsk.

Cabillaud au gratin.

3/4 Time; til 4 à 6 Personer.

3 Skiver Torsk, 15 Kvint Smør, Mel, revet Brød, Æg, 40 Østers, Ansjosessens, 1/4 Pot Fløde, 5 Peberkorn, 5 Nelliker, Kayenne, Muskatblomme, Salt.

2 Tommer tykke Skiver af Torsk koges som foregaaende og oplægges til Afkøling. De 40 Østers skoldes i deres Saft, men uden at koge, tages op, naar de ere blevne faste, Skægget tages af, og de nedlægges atter i det samme Vand, tilsat med Krydderier, Smør og Mel; blandes vel og jevnes med Fløde og Æggeblommer. Benene tages ud af Fisken, som overhældes med denne Sauce, bestrøs tykt med revet Brød og indsættes 20 Minuter i varm Ovn.

Torsk à la Rachel. *

Cabillaud à la Rachel.

1¼ Time; til 10 Personer.

En Torsk paa 6 Pund, Smør, revet Brød, Æggeblommer, Persille, Løg, Madera eller Sherry, Salt, Peber.

En slagtet Torsk saltes, ligger nogle Timer og forsynes med Indsnit; disse fyldes med en Fars af Torskelever, revet Brød, 5 Æggeblommer, Peber og Salt. Fisken lægges i en lang Gryde, bestrøget med Smør; en halv Flaske Vin og 5 Spiseskefulde hakket Løg tilsættes. Fisken sættes ind i en nogenlunde varm Ovn, overøses ofte med den Saft, hvori den ligger; tages ud, naar den er halv færdig, overstryges med Æggeblomme, bestrøs med revet Brød og indsættes paany. Naar den er færdig, lægges den op uden Serviette, overhældes med sin egen Sauce og serveres uden Garnering.

Torsk paa italiensk Vis. *

Cabillaud à l'italienne.

Til 12 Personer.

En Torsk paa 6 Pund, Fiskefars, Smør, Persille, revet Brød, Parmesanost, ¼ Pot hvid Vin.

Man vælger en smuk Torsk, som fyldes med Fiskefars, helst af Hvidling (Vitting) eller Torsk og stødte Sardeller. Fisken lægges paa et dybt Fad sammen med Smør og hakket Persille, overhældes med Vin, bestrøs med revet Brød, blandet med reven Parmesanost, overgydes med smeltet Smør og sættes ind i Ovnen, til den har faaet en smuk Farve. Sauce vælges efter Behag.

Marineret Torsk.

Til 16 Personer.

En Torsk paa 6 Pund, Smør, revet Brød, Charlotteløg, hakket Persille, Citronsaft.

Fisken skjæres i 4 à 5 Stykker, Benene tages ud, Kjødet marineres med smeltet Smør, Citronsaft, Persille og Charlotteløg, nedlægges med Marinade over og under, bestrøs tykt med revet Brød, overgydes med varmt Smør og steges i Ovn. Serveres med en Sauce af hvid Vin, jevnet med Æggeblommer og krydret efter Behag.

Anm. Paa samme Maade kan ogsaa salt Torsk (morue) tilberedes.

Ovnstegt Torsk.

Cabillaud à la hambourgeoise.

1 Time; til 15 Personer.

En Torsk paa 8 Pund, 5 Dusin Østers, Smør, 5 Æggeblommer, revet Brød, hvid Sauce, ⅛ Pot hvid Vin, Salt, Peber, Hummersauce.

Hele Østers med Skæg lægges i kogende Fiskesuppe, tages op, afløbe og renses godt. Fiskesuppen og lige meget hvid Sauce indkoges

tykt, krydres, og Østersen lægges deri. Fisken fyldes hermed og sys sammen; man giver Fisken nogle smaa Indsnit paa Siderne og lægger den paa det Fad, hvorpaa den skal serveres.

$^1/_4$ Pund smeltet Smør, Æggeblommer, Salt og Peber blandes vel, Fisken bestryges hermed, bestrøs med revet Brød, overhældes med smeltet Smør og indsættes i varm Ovn, efter at Vinen er bleven tilsat.

Anm. Om man saa vil, kan Fisken fyldes med Fiskefars, og Østerssauce anvendes efter følgende Opskrift:

Den Saft, der ligger under Fisken, hældes i en lille Kasserolle og tilsættes med 35 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, $^1/_8$ Pot Vin, lidt hakket Kapers, Citronsaft og Ansjosessens samt 50 Stykker rensede Østers; røres sammen over Ilden til begyndende Kogning; Saucen hældes da over Fisken.

Salt Torsk.

Morue.

For alle Anretninger heraf, se Kabillo.

Saltede Torsketunger.

Langues de morues à la bretonne.

Saltede Torsketunger, Smør, 2—3 store Hvidløg, lidt Persille, Saft af 2 Citroner, hvid Sauce, 3 Skefulde Tomatsauce.

12 Torsketunger skylles og udvandes 24 Timer i Vand, som ofte skiftes. Derpaa lægges de i en Kasserolle, overhældes med koldt Vand og faa et Opkog over frisk Ild, hvorefter de flyttes hen over svagere Ild; Laag lægges over, og Kasserollen maa staa 15 Minuter uden at koge. Man lader dem afløbe paa en Serviette, pudser dem og bager dem to Minuter i Smør, Persille og Citronsaft. Løgene hakkes, bages med Smør over svag Ild, krydres, tilsættes med hvid Sauce og koges lidt hermed. Sidst tilsættes Tomatsaucen. Tungerne tages op med Skummeske, lægges paa et Fad og overhældes med Saucen.

Kabillo.

Morue salée.

Al salt Fisk er i Almindelighed for meget saltet og taber derpaa i Næringsværdi, naar den udvandes. Udvandingen maa sædvanligvis vare 24 Timer, og Vandet maa i den Tid skiftes 3 à 4 Gange; den bedste saltede Fisk, som ikke har været nedsaltet mere end 2 à 3 Uger, udkræver derimod mindre Udvandingstid.

For hvert Pund almindelig salt Kabillo beregnes der $1^1/_2$ Pot Vand og 1 Skefuld ren Aske, lagt i en lille Pose. Fisken bliver herved løsere og faar et smukkere Udseende. Vandet skiftes da ikke, men Fisken skylles kort før Kogningen.

Kogt Kabillo. *

Kabillo, Smørsauce med hakkede Æg.

Den udvandede Fisk lægges i koldt Vand, som bringes til at være koghedt, men ikke maa koge.

Serveres med Smørsauce og hakkede Æg. Garneres med kogte Æggeblommer eller Æg, skaarne i Fjerdedele.

Kabillo i Skaller.

Til 16 Personer.

4 Pund kogt Kabillo, 1/4 Pund Smør, revet Brød, 10 Kvint Mel, 3/8 Pot Fløde, hvidt Peber, Salt.

Smørret og Melet bages, spædes med Fløden, tilsættes med Salt og Peber og koges til en tyk Sauce. Kabilloen skjæres i smaa Stykker og lægges i. Blandingen fyldes i Skaller, bestrøs med revet Brød, bestryges med smeltet Smør og brunes i Ovn eller med glødende Jern.

Anm. I Stedet for Fløde kan man bruge Bouillon og lidt Sherry.

Stuvet Kabillo.

Brandade de morue.

Kabillo, Smør, Olie, Fløde, Persille, Løg.

Et Stykke Kabillo udvandes 24 Timer, hvorefter det koges. Smørret og Olien smeltes over sagte Ild sammen med Persillen og Løgene. Kabilloen skjæres i smaa Stykker, stødes og lægges til Smørret, omrøres vel og spædes med Fløden. Blandingen røres længe over svag Ild, til den er som tyk Crème; den maa ikke koge.

Anm. Denne Rets Godhed afhænger af, at der røres længe og omhyggeligt.

Stuvet Stokfisk eller Klipfisk.

Stokfisk, Smør, Mel, Mælk, Gulerødder, Sukker, Salt, Peber.

Fisken dyppes i Vand og bankes noget, lægges derefter 1 1/2 Døgn i Vand, tages op, plukkes fra Skindet, tages fra Benene og deles i smaa Stykker, som lægges lidt i kogende Vand og derpaa til Afløbning. Fisken bør tages op, saa snart man mærker, den er mør, ellers bliver den haard. Gulerødderne skrabes, skjæres i tynde Skiver og koges med lidt Vand. Smør og Mel bages sammen og spædes med Mælk til en tyk Sauce, Fisken og Gulerødderne tilsættes tilligemed Krydderier; koges ganske smaat. 1 Pund Stokfisk er nok til 6 à 8 Personer.

Anm. Stokfiskebudding, se Buddinger.

Kulle (Kolje).

Lat. Gadus æglefinus. Fr. Eglefin eller Aigrefin.

Denne Fisk er i Almindelighed $^1/_2$—$1^1/_2$ Alen lang. Kjødet er fint og kan anrettes paa alle de Maader, der ere angivne for Torsk; det er desuden fortræffeligt til Beredning af Fars. Man maa være ganske sikker paa. at Fisken er nyfanget, thi den faar meget let en fordærvet Smag. Findes i Nordsøen, men ikke i Østersøen. Er bedst fra September til Januar.

Kogt Kulle (Kolje).

Eglefin à l'eau de sel.

Til 6 à 8 Personer.

Fisken skylles godt og anrettes som kogt Torsk. En vel renset Kulle paa 3 à 4 Pund lægges i kogende Vand med det nødvendige Salt og er færdig omtrent 10 Minuter efter, at Kjedlen er kommen i Kog. Serveres med Æggesauce, hollandsk Sauce, maître d'hôtel Sauce eller Sauce af Rejer (Reker).

Anm. Kuller, som have ligget 10 à 12 Timer i Salt, ere gode, naar de koges som oven for beskrevet og serveres med samme Slags Sauce. De ere ogsaa meget gode, naar de ristes og serveres med koldt Smør.

Kulle (Kolje) à la Walter Scott. *

Til 6 Personer.

En Kulle paa 4 Pund, 2 Spiseskefulde finthakkede Løg, 20 Spiseskefulde smeltet Smør, 1 Spiseskefuld Harveysauce, 1 Spiseskefuld Sherry, 1 Spiseskefuld Sherry, 1 Spiseskefuld Soya, Ansjosessens, Sukker.

Fiskemælken anses som en Lækkerhed og bør bevares. Løgene, Smørret, Harveysaucen, Sherryen og Champignonsaucen sættes i en Kasserolle over Ilden og koges i 15 Minuter under Omrøring. Fisken skjæres i 3 Dele, lægges deri sammen med sin Mælke, sættes 20 Minuter eller, hvis det er nødvendigt, længere Tid over sagte Ild og oplægges uden Serviette. Saucen indkoges, Sukker og Ansjosessens tilsættes, og Saucen hældes over Fisken, som serveres.

Stegt Kulle (Kolje). *

15 à 18 Minuter.

Kulle, Friture, revet Brød, Æg, Persille, lidt Timian, nogle Stilke Græsløg, Peber, Salt.

Halvstore Kuller, renses, bestryges med Æg, dyppes i revet Brød, blandet med de finthakkede grønne Krydderier, Peber og Salt, samt steges i hed Friture.

Ovnstegt Kulle (Kolje). *

½ à 1 Time; til 8 Personer.

En Kulle paa 4 Pund, Smør, Fiskefars.

Fiskens Bug fyldes med Fars, sys sammen, og Fisken indgnides med Smør, bøjes sammen paa en Pande og steges i nogenlunde varm Ovn. Oplægges og serveres med Sauce med Krebsesmør eller anden Fiskesauce.

Anm. Kan ogsaa fyldes med hakket Persille, sammenæltet med noget Smør.

Kulle (Kolje) med Røgsmag. *

Kulle, Træeddike (faas paa Apotheket), Salt.

Fisken gjøres godt ren, lægges 2 Timer i Salt, afløber og bestryges derpaa med Træeddike, hvilket gjentages 1 à 2 Gange. Fiskene kunne være hele eller flækkede. De maa derfor hænges op paa et tørt Sted en eller flere Dage efter Aarstiden; de ristes og serveres.

Anm. Naar Fisken behandles paa denne Maade, faar den samme Smag og kan opbevares lige saa godt som, naar den er røget paa sædvanlig Maade.

Ristet Kulle (Kolje).

Beredes som Gjedde à la maître d'hôtel.

Hvidling (Vitting).

Lat. Gadus merlangus. Fr. Merlan.

Denne Fisk har et usædvanligt løst, fint og let fordøjeligt Kjød. Den taaler kun ringe Kogning, kan vanskelig transporteres en længere Vej og bør anvendes saa frisk som mulig.

Hvidling er bedst fra September til Februar.

Det bedste Skjelnemærke mellem Hvidling og Torsk — som af Fiskehandlere ofte udgives for Hvidling — er, at Torsken har et hængende Skæg, Hvidlingen ikke. Ofte bortskjæres dette for at narre Kunderne, men man vil dog let kunne se Mærket efter en saadan Operation.

Kogt Hvidling (Vitting).

Hvidling, Persille, Græsløg, 1 Laurbærblad, Salt.

Fisken renses, sættes over Ilden og koges ganske smaat med Krydderier og Vand. Naar Fisken er anrettet, garneres den med Persille og serveres med Smørsauce.

Hvidling (Vitting) à la Cherbourg.

Merlan à la Cherbourg.

Til 6 Personer.

En Hvidling paa 2 Pund, 1/4 Pund friskt Smør, 5 Dusin Østers, 2 Citroner, 1/2 Flaske hvid Vin, Champignoner, Persille, Mel, Bouillon.

Man tager Halvdelen (Halestykket) af en stor Hvidling, fjerner Skællene og afskjærer Finnerne; den skylles i Vand, tørres i en Serviette og skjæres i tykke Skiver. Bunden af en Kasserolle bestryges med Smør og bestrøs med 1/4 Pot sønderskaarne Champignoner; Hvidlingskiverne stilles tæt op ad hinanden, saltes ganske lidt; en Bouket Persille lægges paa; hvid Vin, Saften af Citronerne og Østersvandet tilsættes, saa at Fisken dækkes heraf. Laag lægges paa, Kasserollen sættes over stærk Ild, og Fisken koges 8 à 10 Minuter. Den lægges op, Persillen tages bort og hvis Saucen er for tynd, jevnes den med et Stykke Smør, æltet sammen med lidt Mel; lidt Bouillon og 23 Kvint Smør tilsættes lidt efter lidt. Saucen sies, Østerserne lægges i, og Saucen hældes over Fisken, som dækkes af den.

Stegt Hvidling (Vitting).

Merlan frit.

7 Minuter.

Hvidling, Smør (eller Friture), Mel, Mælk, Citron, stegt Persille, Salt.

Naar Fisken er renset, gjøres der Indsnit i den, den dyppes i Mælk, rulles i Mel og steges i Friture 4 Minuter over svag, derpaa 3 Minuter over stærk Ild, hvorved den bliver lysebrun og tør. Den bestrøs med lidt fint Salt og serveres med stegt Persille og Citron, skaaren i Skiver.

Anm. Fisken bliver maaske endnu bedre, hvis den paneres i Stedet for at rulles i Mel.

Stor Hvidling bliver ogsaa god, naar den vel renset fyldes med Smør og meget Persille samt steges i Ovn. En Serviette lægges paa Anretningsfadet.

Gratineret Hvidling (Vitting).

Merlan au gratin.

1/4 Time; til 6 Personer.

2 Hvidlinger tilsammen 3 à 4 Pund, 1/4 Pund Smør, 1 Pund friske, hakkede Champignoner, revet Brød, 1 Skefuld hakket Persille, 1/8 Pot hvid Vin, Salt.

Naar Fisken er renset, gjøres der Indsnit i den, og den lægges med noget Smør paa et Fad, der kan taale Ovnvarme; Salt, Vin og Champignoner lægges oven paa Fisken, som bestrøs med revet Brød og Persille samt overgydes med Resten af Smørret, der i Forvejen er blevet smeltet og steges i Ovn eller i Stegegryde.

Hvidling (Vitting) à l'anglaise.

Til 16 Personer.

6 Hvidlinger, Smør, Æg, revet Brød, 1/4 Pot spansk Sauce, 15 Kvint maître d'hôtel Smør.

Fileterne skjæres fra Rygbenet, dyppes i Æg, bestrøs med revet Brød, steges i Smør og serveres med spansk Sauce, tilsat med maître d'hôtel Smør. — Der kan ogsaa anvendes Ravigotesauce eller skarp Sauce.

Makrel.

Lat. Scomber scombrus. Fr. Maquereau.

Makrelen er god i Maj og Juni, inden den har sluppet sin Rogn, der bliver anset som en Lækkerhed. Fisken bliver derefter mager og daarlig. Sent paa Efteraaret kommer den dog atter til Kræfter, og dens Kjød er maaske da allerbedst.

Kogt Makrel. 1.

Maquereau à l'eau de sel.

25 Minuter.

Makrelen koges i saltet Vand, afløber og serveres med grøn Stikkelsbærsauce eller ogsaa med Smørsauce, tilsat med Kapers eller Senop.

Fisken maa tages op af Vandet i samme Øjeblik, den er færdigkogt, ellers gaar den itu. Rognen kan taale lidt længere Kogning og bør derfor ligge løs ved Siden af Fisken.

Makrelen anses i Almindelighed for bedst, naar den er mest fuld af Rogn; den spises da for Rognens Skyld, thi Kjødet selv har da saa godt som ingen Smag.

Kogt Makrel, 2.

25 Minuter; til 4 Personer.

En Makrel, 1/4 Pund Smør, 1 Skefuld hakket Persille, Saft af 1 Citron, 1/4 Pund Salt.

Indvoldene tages ud af en saa lille Aabning som muligt; man lader Leveren blive tilbage i Fisken, som opskjæres langs Ryggen, skylles og afløber. Vand sættes paa Ilden med Saltet og, naar det koger, lægges Fisken deri. Smørret blandes koldt med en Skefuld Mel; 1/8 Pot Vand, Krydderier og Citron tilsættes, og alt røres over Ilden, til det koger. Med denne Sauce serveres Fisken.

Filet af Makrel.

Filets de maquereau sautés à la bourgeoise.

Til 10 Personer.

5 Makreler, 30 Kvint Smør, 5 Skefulde fin Olie, 5 hakkede Charlotteløg, 1 Skefuld hakket Persille, 1/4 Pot Bouillon, 1 Spiseskefuld Vineddike, Peber, Salt.

Makrelerne gjøres rene, skylles, og hver Fisk deles i 2 Fileter. Fileterne lægges i en Kasserolle med Skindsiden nedad; 15 Kvint smeltet

Smør, og Olien hældes over; Kasserollen sættes paa stærk Ild, Fileterne vendes. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af. Man hælder Vineddiken og Bouillonen i Kasserollen sammen med de hakkede Grønsager samt tilstrækkeligt Peber og Salt. Saucen indkoges, Fileterne lægges paa Fad; 15 Kvint Smør sættes til Saucen, som hældes over.

Ved finere Anretninger tages til Sauce: 5 Spiseskefulde Velouté, 5 dito Tomatsauce og 3 dito Bouillon, hvori der koges 20 ituskaarne Champignoner; naar disse ere færdige, og Saucen er tilstrækkeligt indkogt, tilsættes 30 Kvint Smør, og Saucen hældes varm over Fileterne.

Man vælger helst Makrel med Rogn; Rognen steges hel og ordnes som Garnering omkring Fileterne sammen med Champignonerne.

Makrel i Ovn.

Makrel, Smør, Salt, Peber.

Hoved og Hale afskjæres, Fisken krydres og steges med Smør i en ikke alt for varm Ovn. — Serveres med Kartofler (Poteter) og en passende Sauce.

Anm. Fisken kan ogsaa under Stegningen fugtes med Portvin eller Eddike. Om man vil, kan den serveres kold med Eddike eller skarp Sauce.

Orly af Makrel.

Filets de Maquereau en Orly.

Til 4 Personer.

En Makrel, Smør, Olie, Løgskiver, Persille, Tomatsauce, Peber, Salt, Frituredejg.

Fileterne skjæres paa langs i Strimler af 2 Tommers Brede, marineres med Olie, Grønsager og Krydderier, afløbe, dyppes i Frituredejg og steges i Smør. Lægges højt og garneres med Persille. Serveres med Tomatsauce.

Røget Makrel.

Se Konserver.

Grilleret Makrel.

Maquereau grillé à la maître d'hôtel.

Fisken skjæres op i Ryggen; Benet og Indvoldene fjernes, Fisken tørres og marineres med Salt, Peber, Olie og nogle Citronskiver. Efter en Timestid kan den ristes og serveres med brun maître d'hôtel Sauce eller brunet Smør (*beurre noir*) med stegt Persille.

Stegt Makrelmælke.

Laitances de maquereau frites.

4 à 6 Personer.

12 Stykker Makrelmælke, Salt, Peber, Persille, Citronsaft, Æg, revet Brød, Friture.

Mælken lægges i kogende saltet og lidt syrnet Vand, til den bliver fast, afløber, aftørres, krydres med Salt, Peber, Persille, dyppes i pisket

Æg, hvorefter den bestrøs med revet Brød og steges i hed Friture, til den faar en smuk Farve; den er da færdig. Optages med Fiskeske, afløber og serveres paa sammenfoldet Serviette, garneret med stegt Persille eller skaarne Citroner.

Sild (lat. *Clupea*). Hertil høre vor almindelige Sild, Sardiner eller Sardeller samt den Fisk, der i Handelen gaar under Navn af Ansjos.

Sild.

Lat. Clupea harengus. Fr. Hareng.

Den bedste og fedeste Sild er Sommer- og Høstsilden. Vaarsilden er tør og mager. Den lækreste Sild kommer fra Holland og Irland under Navn af »Yarmouthsild«.

Fersk Sild (fr. *Hareng frais*). Fersk Sild er bedst i Slutningen af August og hele September og er frisk, naar Øjnene ere klare, Gjællerne røde og Skællene glindsende.

Kogt fersk Sild, 1. *

¼ Time; til 6 Personer.

6 à 8 Sild, ½ Pund Salt.

2½ Pot Vand sættes over Ilden med Saltet; naar det koger, lægges Sildene i og koges smaat ¼ Time; de afløbe og lægges paa Serviette. Serveres med Sauce af Ansjos eller Rejer (Reker), eller med hollandsk Sauce. Sildene maa serveres strax, naar de ere anrettede, ellers blive de tunge og vanskelige at fordøje.

Kogt fersk Sild, 2. *

Hareng frais, sauce moutarde.

Fersk Sild, Smør, Mel, Æggeblommer, Fløde, Eddike, Senop, Salt, Allehaande, Laurbærblade.

Silden renses, det halve Hoved borttages, skylles, afløber og nedlægges tæt i en Kasserolle med de oven for anførte Krydderier, undtagen Senop; lidt Vand og en Skefuld Eddike tilsættes, og Silden koges med Laag over. Smør og Mel bages, lidt Eddike og Senop piskes dertil, Saucen jevnes med Æggeblomme og Fløde og serveres til Silden.

Fersk Sild à la crème.

Fersk Sild, 15 Kvint Smør, 6 Spiseskefulde god Fløde, ½ Citron, Peber, Salt.

Fiskene koges som kogt fersk Sild 1. og kunne anrettes uden Serviette. Fløden sættes over Ilden med lidt Peber og Salt; naar den er ved at koge, tilsættes Smørret og Saften af ½ Citron; piskes stærkt og hældes over Fisken.

Stegt fersk Sild.

Sild, Smør, revet Brød, Æg, Salt.

Silden renses, skylles, saltes, tørres, dyppes i Æg og revet Brød samt steges med Smør.

Ristet fersk Sild, 1. *

Hareng frais, sauce Digon.

Fersk Sild, Smør, Mel, Persille, fransk Senop, Salt, Peber.

Den tilberedes bedst paa følgende Maade: Sildene tørres vel; der gjøres tre Indsnit paa hver Side; de dyppes i Mel og ristes over svag Ild. Naar de ere færdige, strøs lidt Salt over dem; de lægges paa Serviette, garneres med Persille og serveres med følgende Sauce (*sauce Digon*): 8 Skefulde smeltet Smør sættes over Ilden i Kasserolle med 2 Theskefulde fransk Senop og lidt Peber og Salt; naar det koger, løftes Kasserollen af, og der tilsættes et Stykke koldt Smør; naar dette er smeltet, hældes Saucen op og serveres.

Ristet fersk Sild, 2. *

Til 3 à 4 Personer.

4 Sild, 2 Skefulde Olie, 1 Skefuld Senop, 2 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, $^1/_2$ Pot hvid Sauce.

Sildene renses og skrabes; der gjøres Indsnit i dem, og de lægges paa et Fad med Olie og Krydderier; $^1/_4$ Time før Serveringen ristes de 4 Minuter paa hver Side over frisk Ild. Senopen lægges i den hvide Sauce, som serveres til Silden.

Marineret fersk Sild. *

Hareng mariné.

Sild, Olie, Eddike, Citronskal, Dragon, Peber, Laurbærblad, Nelliker, Timian.

Silden gjøres ren, skylles, tørres, bestryges med Olie, krydres, ristes paa begge Sider, nedlægges i en Glaskrukke lagvis med Krydderierne og overhældes med Eddike, der i Forvejen har faaet et Opkog og er afkølet. Overbindes godt og opbevares paa et koldt Sted.

Salt Sild. Herved forstaa vi fed hollandsk Sild og Yarmouthsild. Den Sild er bedst, som har ligget kortest i Salt, hvad man let kan se paa det mere eller mindre hvide Kjød.

Kogt salt Sild. *

Sild, Laurbærblade, Peber.

Silden skylles godt og lægges 6 à 8 Timer i Vand. Den skjæres i 2 à 3 Dele og koges med Krydderierne i Vand. — Serveres med kogte Kartofler (Poteter) og Græsløgsauce.

Indbagt Sild.

Salt, Sild, Mælk, Fiskefars, Friture, Frituredejg.

Silden lægges nogle Timer i Mælk, skylles derpaa i koldt Vand, flækkes, Ryg- og Sideben fjernes, Fiskefars lægges mellem de to Halvdele, som trykkes godt sammen, dyppes i Frituredejg og steges lysebrune i Friture.

Marineret Sild, 1. *

Fed Sild, Løg, Æbler, sort Peber, Allehaande, Nellike, Laurbærblade, Dragon, Eddike.

Til Nedlægning i Eddike steges eller ristes Fisken sædvanligvis. Hovedet, Gjællerne, Mavesækken og Halen bortskjæres, men Rogn og Mælke lades tilbage; derpaa lægges Silden 1 Time i stærk Saltlage, lægges til Afløbning og nedlægges derpaa i en Krukke eller Stenfad, som taaler Ovnvarme, lagvis med Løg og Æbler, skaarne i Skiver, hel, sort Peber og Allehaaande, et Par Nelliker, itubrækkede Laurbærblade, lidt Dragon eller andre Krydderurter. Silden overhældes med Eddike; til 24 fede Sild tages $^3/_8$ Pot; er Silden lille og mager, tages mindre Eddike. Vand tilsættes ikke. Krukken eller Stenfadet sættes ind i en nogenlunde varm Ovn eller i en Gryde med kogende Vand og koges, til Kjødet slipper Benene.

Ved Nedlægning af større Mængde kan man spare Krydderier ved at støde dem fint og lægge dem i en lille Pose mellem Fiskene.

Marineret Sild, 2. *

$^1/_2$ Time.

Salt fed Sild, fint skaarne Charlotteløg, Allehaande, sort Peber, Sukker, Olie og Eddike.

Silden udvandes 6 à 8 Timer, klappes i Serviette, flækkes; Benene tages bort; derpaa skjæres de paa skraa i fine Strimler og nedlægges lagvis med Krydderierne; staa $^1/_2$ Time og ere da færdige til Servering.

Sardiner og Sardeller.

Lat. Clupea pilchardus. Fr. Sardines. Anchois.

Sardiner forekomme i Handelen kogte i Olie og opbevares i Olien i hermetisk lukkede Blikdaaser; de ere kun svagt saltede. De komme fra Frankrigs Vestkyst.

Sardellerne sælges raa og nedlagte lige som Sild i smaa Trætønder, men uden Krydderier. De have en ganske ejendommelig Smag og bør derfor ikke kunne forvexles med de almindelige Ansjoser. De bedste Sardeller komme fra Middelhavshavnene. Fisken er lille og tyk med hvide Skæl paa Ryggen. Saltlagen, hvori den ligger, har en rød Teglstensfarve. Naar de nydes med Maade, have de en pirrende Virkning og lette Fordøjelsen.

Ferskvandsfisk.

Laxen frembyder under sin Udvikling store Forskjelligheder, baade hvad Udseende og Skabning angaar, efter dens Alder og Opholdssted. Videnskabsmændene have derfor troet at kunne skjælne en Mængde forskjellige Arter. Man skjælner i Almindelighed mellem Havlax, Laxørred og Fjeldørred.

Hvorvel Havlax anses som den bedste, ere dog alle Arter højt skattede i den finere Madlavning, og den levende, nylig fangede Lax eller Laxørred ere uden Sammenligning finest i Smag. Som kogt bibeholder den endnu mellem Kjødets Blade den flødelignende Vædske, som gjør den saa tiltalende i Smagen, hvilken Nydelse er ukjendt for de Epikuræere, som bo i Byer, der ligge langt fra Havet.

Havlax.

Lat. Salmo salar. Fr. saumon.

Denne Laxeart lever navnlig i salt Vand og gaar om Foraaret og Sommeren op i de fleste Floder, der falde i Østersøen og Kattegattet, svømmer op i disse, indtil den møder naturlige eller kunstige Hindringer, og lægger sine Æg, hvorpaa den begiver sig tilbage til Havet. Den er den største og tillige den højst skattede af alle Laxearter; den er den fedeste og har det løseste Kjød.

Kogt Lax. *

Saumon au naturel. Tranches de saumon.

Skællene tages af, og Fisken rengjøres uden at manipulere den unødvendigt og uden at skjære den for meget op.

Fisken lægges paa en Fiskesi i koldt Vand med 50 Kvint Salt til godt 3 Potter Vand. Naar den har faaet et Kog, flyttes den hen paa svag Ild for at koge smaat og skummes. Kogetiden beror paa Fiskens Størrelse: en paa 5 Pund maa koge $^3/_4$ Time, en paa 8 en Time o. s. v.; man maa her tage mere Hensyn til Fiskens Tykkelse end til dens Vægt. Serveres med hollandsk Sauce, Hummer- eller Kaperssauce.

Man regner omtrent $^1/_4$ Pund Lax til hver Person.

Hvis man ikke har en tilstrækkelig stor Kjedel, kan Fisken skjæres i Skiver paa 3 Tommers Tykkelse og koges i godt saltet Vand, som bør være i fuldt Kog, naar Fisken lægges deri. En Fiskekjedel som den, der er afbildet i Fig. 57, kan anvendes hertil. Hoved og Hale koges særskilt. Fiskestykkerne lægges paa et Fad, belagt med Serviet, saaledes, at det faar Udseendet af en hel Fisk, og pensles med Hummersmør kort førend Serveringen. Enderne af Fadet belægges med frisk Persille og garneres med stuvede, gratinerede Hummer i smaa Skaller eller i Kroustader.

Fisken kan ogsaa skjæres i Skiver paa 2 Tommers Tykkelse, koges derpaa 15—20 Minuter i godt saltet Vand, tages op og serveres med Sauce efter egen Smag og garneres med Persille og Kartofler, som Fig. 51 viser.

Anm. Alt, hvad der efter Serveringen bliver tilbage af Fisken, bevares omhyggeligt, thi da Lax er en lige saa fin som kostbar Fisk, kan der til et eventuelt Maaltid tilberedes adskillige fine Anretninger deraf, saaledes: Salad af Lax med eller uden Grønsager, gratineret Lax o. s. v.

Laxen bør, naar den er kogt færdig, altid blive 15—20 Minuter liggende i Suppen, inden den serveres.

Farseret Lax.

Saumon farci à la régence.

Tilberedes ligesom Karpe à la régence.

Laxekoteletter à la Victoria. *

Côtelettes de saumon à la Victoria.

Fersk Lax, Fiskefars, Krebsesmør, Trøfler, 3/8 Pot Bouillon.

Af fersk Lax udskjæres Stykker paa 1/2 Tommes Tykkelse i Form af Koteletter; de glattes og afpudses godt; Fiskefars farves gult med Krebsesmør; Koteletterne belægges paa den ene Side med Farsen, som overstryges med Æggehvide. Af Trøflerne udtages med Formejern smaa, tynde, halvmaaneformede Skæl, med hvilke Koteletterne garneres langs Yderkanten.

En stor flad Kasserolle smøres med koldt Smør. Koteletterne lægges ned deri ved Siden af hverandre, dog ikke for tæt, sættes over en svag Ild og overhældes med kogende Bouillon, hvorved dog nøje maa iagttages, at den ikke kommer til at staa over Koteletterne, som nu tildækkes med Papir, der er besmurt med Smør, og sættes 1/2 Time ind i en passende varm Ovn. De lægges i Krands paa et Fad og serveres med hollandsk Sauce og dampkogte Kartofler.

Anm. Pladsen indenfor Krandsen kan ogsaa fyldes med Østers, som have faaet et Opkog, eller stuvede Champignoner; serveres da med samme Slags Sauce som Fyldningen.

Matelote paa Lax.

Matelote de saumon.

3 Pund Lax i Skiver paa to Tommers Tykkelse, 25 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 20 smaa skrællede Løg, 20 kogte Champignoner, 20 Fiskequeneller, Ansjosessens, Champignonsoya, 1 Theskefuld af hver, 3/4 Pot Bouillon, 1/8 Pot Sherry, en Theskefuld Sukker, Peber, Salt.

Laxen koges ligesom Pigvar 2.

Til Sauce: Sukkeret smeltes over en rask Ild; naar det har faaet Farve, lægges Smør og Løg deri og brunes svagt, medens Mel, Vin og Bouillon tilsættes lidt efter lidt; koger sagte og skummes godt; naar Løgene ere kogte, krydres Saucen, Soyaen og Essensen tilsættes, og naar Saucen skal serveres, lægges Champignonerne og Quenellerne deri for at varmes, hvorpaa den hældes over Laxen.

Hel stegt Lax. *

En Lax paa 3—4 Pund, Eddike, Olie, Salt, hvid Peber, Æg, revet Brød, Smør.

Skællene tages af, Laxen skjæres op, saa lidt som muligt, renses, skylles godt, løber af, klappes i et Klæde og skjæres paa begge Sider med en Tomme mellem hver Snit. Fisken lægges paa et fladt Fad, overhældes med Eddike og lidt Olie, krydres med Salt og hvid Peber og ligger nogle Timer, vendes, overøses hyppigt i denne Tid, tages da op, bestryges med pisket Æg og bestrøs med revet Brød. Laxen steges i Smør, enten i Ovn eller paa Pande, og overhældes hyppigt med Saften. Naar den er færdig og har en smuk brun Farve, serveres den med Kapers- eller Colbertsauce.

Stegt Laxefilet.

Filets de saumon sautés.

Lax, Smør, revet Brød, Æg.

Lige store Laxeskiver dyppes i Æg og revet Brød og steges i Smør eller Friture. Serveres med gul skarp Sauce.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes salt Lax, naar den nogle Timer lægges i Mælk og tørres godt med et Klæde.

Stegt salt Laxeryg. *

Saltet Laxeryg, Æg, revet Brød, Friture.

Laxeryggen hugges i Stykker, skylles omhyggeligt og lades liggende i 24 Timer i Vand, som ombyttes nogle Gange; den optages da og klappes i et rent Klæde, dyppes i pisket Æg og revet Brød og steges i Smør eller Friture. Alt som Stykkerne ere stegte, lægges de paa Trækpapir, for at det overflødige Fedt kan opsuges. Serveres med Korinthesauce og Kartofler.

Kolde Retter af Lax.

Lax i Gelé.

Darne de saumon au beurre de Montpellier.

En Skive Lax, 5 à 6 Tommer tyk, en Hummer, Smør, Montpelliersmør, syltede Agurker, Kapers, Ansjos, haardkogte Æg, Bouillon, hvid Vin, Kjødgelé, Oliesauce.

Laxeskiven vadskes godt, lægges i en Kasserolle, overhældes med lunken Bouillon, tilsat med hvid Vin, og koges paa sædvanlig Maade; den afkjøles i Suppen, løber af, aftørres forsigtigt, og Skindet tages af. Den lægges derpaa paa en Sokkel og overstryges med Montpelliersmør, saa at



Fig. 52.

den bliver fuldkommen glat og jevn, dekoreres med hvidt Smør, der presses gjennem en fin Tragt, med Tærninger af Agurker, Ansjosfileter, Kapers og Æggehvide. Den kogte Hummer anbringes i Laxeskiven, som Fig. 52 viser, og der garneres rundt om med hakket Gelé. Omkring Sokkelen lægges smukke Gelétærninger. Oliesauce serveres hertil.

Mayonnaise paa Lax.

Se Salader.

Laxesalad.

Se Salader.

Røget Lax. *

Saumon fumé.

Man skjærer den i smukke Skiver og serverer den om Foraaret, medens Lax endnu er en Raritet, med Spinat og forlorne Æg. Man beregner omtrent $^1/_4$ Pund Lax til hver Person.

Laxørred.

Lat. Salmo trutta. Fr. Truite.

Laxørreden, der forekommer temmelig hyppigt i Norge og Sverig, er i de senere Aar Gjenstand for den kunstige Fiskeavl.

Kogt Laxørred.

Truite au bleu.

30 Minuter.

Laxørred, Eddike, et Løg, 3 Laurbærblade, Peber, Salt, en Skefuld syltede, fint hakkede Agurker.

Fisken tages ud, skylles i koldt Vand, lægges paa et Fad, overhældes med varm Eddike og staar, godt tildækket, en halv Time. Salt og Vand faar først et Opkog, hvorpaa Fisken lægges i med Eddiken og Krydderierne og staar paa Ilden under Laag, i 6 Minuter; derpaa sættes den til Side for at beholde samme Varmegrad uden at koge. Serveres varm med smeltet Smør og fint skaarne syltede Agurker, eller kold med Olie og Eddike. Se Fig. 53.

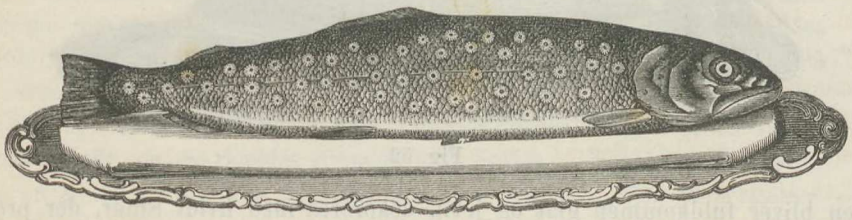


Fig. 53.

Anm. Laxørredens Skæl maa ikke tages af, og ved Udtagningen berører man den saa lidt som muligt, for ikke at forstyrre Slimen om Skællene, der netop fremkalder den blaa Farve. Denne Fisk kræver meget Salt. Hvad der levnes fra et Maaltid gjemmes og anvendes som omtalt ved Lax.

Laxørred à la maître d'hôtel.

Tilberedes som Aborre à la maître d'hôtel og serveres med samme Sauce.

Laxørred med Kartofler. *

Truite saumonée, sauce crevette.

Laxørred, skaarne Gulerødder, et Knippe Persille, Salt, Vin, kogte Kartofler, Sauce af Rejer (Reker) eller Krebsehaler.

Fisken udtages ved Gjællerne, afskælles, Hale og Finner afklippes, lægges paa Fiskesien i Kjedlen, rød Vin hældes paa, saa at den dækker Fisken, og Grønsagerne lægges i; faar et Opkog og stilles derpaa til Siden for at holdes paa en høj Varmegrad uden at koge, indtil den er færdig. Dette kan godt opnaas i en Jernovn. Hvorlænge den skal koge, afhænger

af Fiskens Størrelse. Den tages op for at løbe af, anrettes paa Serviet og garneres med Persille. Serveres med Reje- eller Krebsehalesauce og kogte Kartofler.

Anm. Undertiden koges Fisken, uden at Skællene tages af, men den udtages dog.

Laxørred à la Chambord.

Truite à la Chambord.

1 à 1¼ Time.

En stor Laxørred, Fiskefars, Flæsk, hakkede Grønsager, Champignoner, Queneller, hvid Vin, Trøfler.

Laxørred à la Chambord regnes til de fineste Relevéer, men Fisken maa være stor og fuldkommen frisk, da dens fine Kjød ikke taaler at gjemmes, idet den i Amatørers Øjne saa anses for uden Værdi.

Fisken afskælles, udtages ved Gjællerne uden at aabnes og fyldes med Fiskefars, hvorpaa Hovedet ombindes; Fisken svøbes i Flæsk, der bindes med Snore, lægges i en Kasserolle paa hakkede Grønsager, overhældes med hvid Vin, faar et Opkog og flyttes derpaa hen paa en svagere Ild. Den koger omtrent en Time, vendes efter ½ Times Kog og overøses hyppigt med Suppen. Naar Fisken er færdig, lader man den løbe af, Snorene løsnes forsigtigt, og man lægger den med Rygsiden opad paa et stort Fad, hvorpaa den i 10—12 Minuter sættes ved en svag Varme. Den Saft, som da har dannet sig, hældes fra, og Fisken garnes med adskilte smaa Dynger af Champignoner, smaa Queneller og Østers og mellem hver Dynge en større dekoreret Quenelle og Trøfler. Serveres med Champignonssauce.

Grilleret Laxørred med Maître d'hôtel Sauce.

Truite grillée, sauce maître d'hôtel.

Laxørred, Salt, Olie, hakket Løg, Persilleblade, Citronsaft.

En stor Laxørred renses, skjæres i Skiver og marineres i en Skaal med Salt, Olie, hakket Løg og Persilleblade. Efter en Times Forløb lægges den paa en godt aftørret, olieret og svagt opvarmet Rist, hvorpaa Fisken ristes paa begge Sider (12 à 15 Minuter), alt medens den fugtes med Olie. Skiverne lægges derpaa paa et Fad og fugtes med Olie, blandet med hakket Persille og Citronsaft. Serveres med Maître d'hôtel Sauce og Kartofler.

Anm. Laxørred kan ogsaa ristes hel, naar den skjæres paa begge Sider; men man maa da have en meget rolig Ild. Serveres med Rémouladesauce.

Ristet Laxørred.

Truite grillée.

2 mellemstore Laxørreder, Krydderier, Olie, Maître d'hôtel Smør.

Laxørrederne, som maa være fuldkommen friske, udtages gjennem Gjællerne, skjæres paa begge Sider, som Fig. 54 udviser, krydres, bestryges

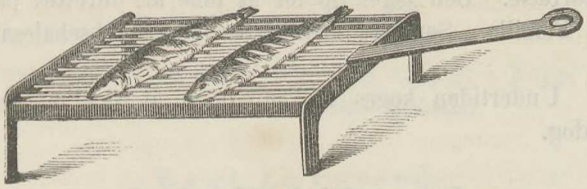


Fig. 54.

med Olie, lægges ved Siden af hinanden paa Risten, steges og vendes over en jevn Ild. De serveres paa et varmt Fad med Maître d'hôtel Smør. Undertiden bruger man at strø knuste Enebær paa Kullene.

Smaa Laxørreder à l'hôtelière.

Petites truites à l'hôtelière.

Skællene tages af smaa Laxørreder, der opskjæres langs Ryggen, hvorpaa de tages ud, aftørres, saltes, sammenlægges, bestryges med smeltet Smør og lægges ved Siden af hinanden paa en Pande, der er godt indsmurt i Smør; de dækkes med indsmurt Papir og sættes ind i en varm Ovn. Efter 5 Minuters Forløb vendes de og tages efter atter nogle Minuters Forløb ud af Ovnen, anrettes paa et Fad, og et Stykke Maître d'hôtel Smør lægges ind i hver. — Serveres med Colbertsauce og Kartofler.

Laxørred med Sardelsmør.

Truite au beurre d'anchois.

2¼ Time.

Laxørred, Smør, Sardelsmør, Olie, Æg, revet Brød, hakket Persille, Dragon, Græsløg, Løg, 2 Laurbærblade, Salt, Peber.

Efterat Fiskene ere udtagne, lægges de to Timer i Olien med de grønne Krydderier samt Peber og Salt; de rulles derpaa i revet Brød, dyppes i pisket Æg, atter i revet Brød og steges i Ovn. Serveres med Sardelsmør.

Filet af Laxørred.

Kan anrettes paa alle de Maader, som foran ere beskrevne ved Filet af andre Fiskearter.

Kolde Retter af Laxørred.

Nedlagt Laxørred.

Levninger af Laxørred, 15 Kvint Smør, 1 Gulerod, 3 Løg, Persille, Timian, 1 Laurbærblad, ¼ Pot Eddike, ¼ Pot Vand.

Guleroden og Løgene skjæres i Skiver og steges 5 Minuter med Smørret og Krydderierne; Vandet og Eddiken sættes til, og det hele koges, indtil Løgene ere bløde, hvorpaa Suppen sies over Fisken.

Anm. Marinaden kan holde sig nogle Dage og kan anvendes flere Gange, hvis den koges om.

Laxørred med Oliesauce.

Tronçons de truites à la mayonnaise.

Smaa Laxørreder, Bouillon, Kjødgelé, en Gelérand, Oliesauce.

Hovederne og Halerne skjæres af Fiskene, som tørres godt, hvorpaa de lægges i kogende Bouillon, som strax flyttes til Side; Kasserollen dækkes med Laag, og holdes i smaat Kog, løftes af, og Fiskene afkjøles i Suppen; man lader dem løbe af, stiller dem $^1/_2$ Time paa Is og bestryger dem med halvt stivnet Gelé. En Gelérand vendes paa et Fad, og Fiskene lægges deri paa et Underlag af hakket Gelé. Oliesauce serveres hertil. Fig. 55 viser Prøver af Randforme. *a* og *b* ere ovale Form med flade Bunde

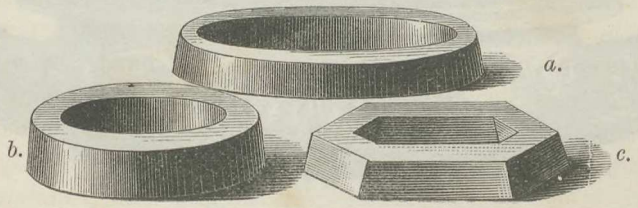


Fig. 55.

og benyttes til Panader for saa vel varme som kolde Retter. Til de først nævnte anvendes Risengryn, Kartofler, Fars m. m. og til de sidste Gelé. *c*, som er sexkantet, kan ogsaa anvendes til Bagning af Kager. Foruden de her fremstillede glatte Forme haves ogsaa andre med alleslags Ornamenter, der kunne benyttes paa samme Maade.

Karpe.

Lat. Cyprinus carpio. Fr. Carpe.

Karpen er i Slægt med Brasen og har ogsaa meget tilfælles med den i Smagen. I tidligere Tid havde man mange Steder Karpedamme, hvori denne Fisk blev opfødt og underholdt; nu, da man let kan faa store Brasener, der kunne benyttes paa alle de samme Maader som Karpen, er det gaaet mere og mere af Brug. Legetiden er i Juni.

Kogt Karpe, 1.

Carpe au bleu.

En Karpe, Fars, Persille, Krebs eller store Rejer, Rødvin, Bouillon.

Karpen renses, Hovedet ombindes, og Fisken fyldes med Fars; lægges i en Fiskekjedel med Si og dækkes med Bouillon, tilsat med Rød-

vin, som giver Fisken en blaalig Farve (*au bleu*). Efter det første Opkog flyttes den til Siden og dækkes godt, saa at der holdes samme Varmegrad men uden Kog. En Time efter tages Karpen op, løber af og lægges med

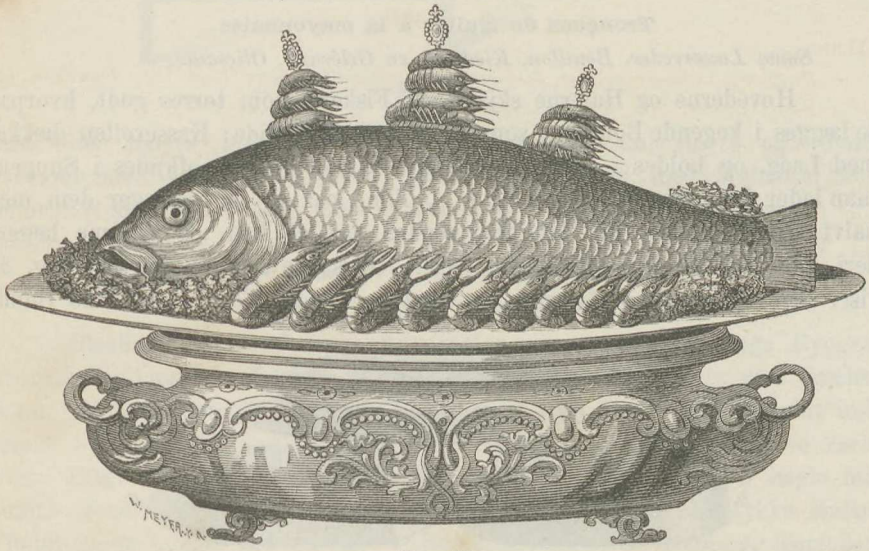


Fig. 56.

Ryggen opad paa et Fad, bedækket med Serviet. Ombindingen tages af, og Karpen garneres med friske Blade af Kruspersille samt Krebs med afskallede Haler. Tre Hateletter med Krebs eller store Rejer sættes ovenpaa. Serveres med dampkogte Kartofler og Marvsauce. Anretningen sættes paa en Madvarmer (*chauffeuse*). Fig. 56.

Kogt Karpe, 2.

Carpe à la bourgeoise.

Karpe, Eddike, Smør, ½ Flaske rød eller hvid Vin, hvidt Øl, revet Rugbrød, Løg, Citron, Nelliker, Peber, Sukker, Salt.

Fisken slagtes og Blodet opfanges i lidt Eddike; den afskælles og udtages; Rogn og Mælke bevares. Fisken flækkes langs Ryggen, Hovedet tages af, og de to Halvdele, hele eller i Stykker, lægges i en Kasserolle med Bensiden nedad tilligemed Rognen og Mælken samt en Del smaa hvide Løg, Citronskal, hvidt Peber og Allehaande, nogle Nelliker og fornødent Salt. Sødt — ikke bittert — Øl hældes paa tilligemed ½ Flaske Vin; lidt revet Rugbrød tilsættes for at gjøre Saucen jevn; det koges. Naar Saucen er nogenlunde indkogt, tilsætter man et Stykke Smør og lidt Citronsaft eller nogle Skiver Citron, hvor man har fjernet Kjernerne. Fisken tages forsigtigt op, lægges paa et Fad og garneres med de smaa Løg. Saucen, hvortil man har sat lidt Sukker, jevnes med Blodet og hældes over Fisken gjennem en Haarsigte.

Anm. Skal Saucen have en rigtig god Smag, tilsættes et Stykke Kjødglace eller noget kraftig Bouillon.

Stuvet Karpe. *

Carpe à l'étuvée au blanc.

1 Time.

En Karpe, Champignoner, 12 smaa Løg, Persille, Smør, hvid Vin, Bouillon, en Buket, Peber, Salt, Fløde, Æggeblommer.

Fisken skjæres i Stykker og marineres med Vin, Salt og Peber. Ituskaarne Champignoner, Løg, Persille og Buketten bages i Smør, spædes med Bouillon, og, naar Løgene ere halvkogte, lægges Fisken deri tilligemed sin Marinade. Naar den er kogt, tages Persillen og Buketten bort, og Saucen jevnes med Æggeblommer og lidt Fløde.

Karpe à la Chambord.

Carpe à la chambord.

Anrettes ligesom Gjedde à la Chambord.

Farseret Karpe.

Carpe farcie à la régence.

1 Time.

En stor Karpe, 2 Aal, Fiskeragoût, Krebs, 3 Æg, Smør, Trøfler, Champignoner, Kronartiskokker.

Paa en stor Karpe renses alt Kjødet fra Benene og ved Hovedet og Halen lades 3 Tommer af Rygbenet siddende. Af dette Kjød, Aalene og 2 Æg laves en fin Fars, som fingertykt udbredes paa et Fad, der kan stilles i en Ovn. Paa dette lægges det vel rensede Hoved og Halen og der imellem en Ragoût af Fisk eller Karpemælke, som dækkes med Fars, der gives Form af en Fisk og trykkes tæt til overalt, saa at den deri liggende Ragoût ikke bliver synlig. Et Æg piskes godt, Fisken bestryges her med, man danner Skæl ved Hjælp af Knivsodden, Hoved og Hale bestryges med Smør, svøbes i Papir, og Fadet sættes i en jevnt varm Ovn, saa at Fisken faar Farve. Papiret tages af, Fadet tørres, Fisken garneres med Trøfler, Champignoner, Artiskokbunde, Krebs eller Karpemælke og serveres med en Fiskesauce, tilsat med Vin.

Store Brasen tilberedes paa samme Maade.

Stegt Karpe.

Carpe frite.

Til 4 Personer.

En Karpe paa 2 Pund, Smør eller Friture, Mel, Mælk, stegt Persille, Citron, Salt.

Gjællerne tages bort, Fisken afskælles, udtages, Mælken bevares, Fisken flækkes og aabnes i Ryggen, uden at Halvdelen skilles helt, udblødes

5 Minuter i Mælk, bestrøs med Salt, vendes i Mel og steges 8 à 10 Minuter i Smør, til den er fast og lysebrun. Serveres med stegt Persille og en ituskaaren Citron. Fiskens Mælke dyppes i Mælk og Mel, steges og lægges oven paa Fisken.

Marineret og grilleret Karpe.

Karpe, Olie eller Smør, Vineddike, Løg. Persille, Salt, Krydderier, Kjødjus.

Efter at Karpen er renset og Skællene aftagne, gjennemstikkes den paa begge Sider med en Spækkenaal og lægges Dagen, før den skal benyttes, i en Marinade af Vineddike, Salt, forskjellige Krydderier og Løg, der ere skaarne i Skiver. Derpaa aftørres Fisken med et rent Klæde, ophænges i nogen Afstand fra Ilden for at tørres, bestryges derpaa med fin Madolie eller friskt Smør, lægges paa Risten og steges langsomt mør over Gløder, i det man ofte bestryger den med Olie. Naar Karpen er færdig, serveres den paa et Fad garneret med Persille og med en Sauce af stærk Jus, hvortil er sat lidt Vineddike og Peber.

Anm. Om man saa vil, kan man, efter at Karpen er behandlet og tørret som ovenfor, fylde den med en ikke for fast Farce, bestaaende af Kalvelever, Krydderier bagte i Smør, revet Brød, Mælk, Sardelsmør, nogle Æggeblommer og et helt Æg, stødt hvidt Peber og Salt. Karpen bestryges med smeltet Smør, paneres og ristes som ovenfor. Den serveres med gul skarp Sauce eller med Colbertsauce.

Karpemælke til Garniture.

Laitances de carpe.

Karpemælke, Bouillon, Eddike, Salt.

De smaa Blodaarer borttages, og Mælken lægges i Vand. Naar den er bleven hvid, koges den med salt Vand og Eddike; naar den er færdig, faar den et Opkog i Bouillon.

Karpemælke i Skaller.

Coquilles de laitance de carpe.

Karpemælke, Smør, Velouté, Champignonessens, revet Brød.

Mælken koges ligesom i foregaaende Ret, skjæres smaat, stuves med Velouté og Champignonessens, jevnes med Smør og behandles ligesom Østers i Skaller.

Brasen.

Lat. Cyprinus brama. Fr. Brème.

Brasenen er en af vore bedste Ferskvandsfisk. I Søerne i det østlige Sverig forekommer den saa rigeligt, at der, navnlig i Legetiden, fanges

umaadelige Masser. Den kan veje 6—12 Pund og er da fed, omtrent som Karpen.

Til store eller brede Fisk, saa som Brasen, store Flyndere o. lign. benyttes en egen Fiskekjedel (Fig. 57). Den kan ogsaa bruges til Kogning

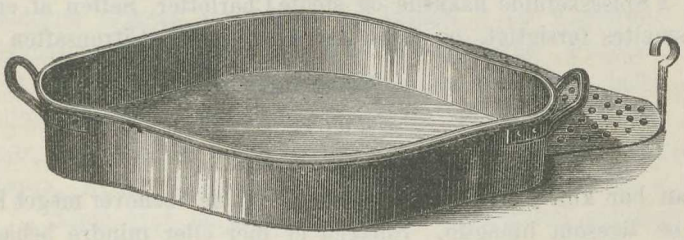


Fig. 57.

af Grønsager, som ikke taale at ligge oven paa hverandre, saaledes Asparges, Artiskokker o. s. v.

De store Brasener kunne tilberedes paa alle de samme Maader som Karper.

Kogt Brasen. *

Brasen, hel eller skaaren i Stykker, Peberrod, Eddike, Fløde, Laurbærblade, Peber, Salt.

Fisken renses, tørres godt af saa vel ind- som udvendigt, koges i saltet Vand tilligemed Krydderierne; den kan serveres enten varm eller kold med kold Peberrodsauce.

Brasen med Vin.

Til 6 Personer.

1 stor Brasen paa 4 Pund, Smør, revet Brød, Æggeblommer, hvid Vin, Sukker, Salt.

Fisken renses for Skæl, skylles, nedlægges med passende Smør i en Fiskekjedel uden Si og bestrøs med revet Brød; der spædes med hvid Vin, krydres med lidt Salt og Sukker og koges over en svag Ild; man maa passe godt paa, da den hurtigt er kogt. Naar den er færdig, sies Saucen fra og jevnes med Æggeblommer.

Brasen stegt i Ovn. *

Brème au four.

Brasen, Smør, Persille, Løg, Champignoner, Æg, revet Brød, Salt, Bouillon, hvid Vin.

En stor og smuk Brasen renses for Skællene, skylles, aftørres med et Klæde, lægges paa en lang Stegepande, der er besmurt med Smør; den pensles med pidsket Æg, bestrøs med de meget fint hakkede Grønsager, Salt og revet Brød samt nogle smaa Stykker Smør og sættes ind i en temmelig varm Ovn; der tilsættes Vin og Bouillon. Den dryppes hvert tiende Minut, steges gulbrun og serveres med Champignon- eller Kaperssauce.

Ristet Brasen.

Brème grillée, sauce échalotte.

Ristes ligesom Karpe. Serveres med følgende *sauce échalotte:* 45 Kvint friskt Smør, Salt, hakket Persille, 4 haardkogte, hakkede Æggeblommer, 2 Spiseskefulde hakkede og stegte Charlotter, Saften af en Citron. Smørret smeltes forsigtigt, og ovenstaaende tilsættes, Citronsaften til sidst.

Suder.

Lat. Tinca. Fr. Tanche.

Man bør kun bruge unge og fede Fisk; den behøver meget Krydderi, thi den er ligesom limagtig. Smagen er mer eller mindre behagelig, alt som det Vand, hvor Fisken er fangen, har været klart og rent. Naar Huden renses godt for Slim, bliver Fisken lettere fordøjelig.

Suder à la poulette.

Tanche à la poulette.

Til 10 Personer.

5 Pund Suder, 25 Kvint Smør, 15 Krebs, 5 Æggeblommer, 1 Haandfuld smaa Løg, Champignoner, Persille, Grœsløg, 1/4 Pot hvid Vin, Peber, Salt.

For bedre at kunne vaske disse Fisk og fjerne Skællene, dyppes de et Par Minuter i kogende Vand. De renses, skjæres i Stykker, lægges 1/2 Time i koldt Vand, tages op og lægges paa et Klæde for at løbe af og koges derpaa langsomt med Løg, Champignoner, de grønne og tørre Krydderier, samt Smørret, saa at Fisken bliver godt gjennemtrukken hermed; derpaa spædes med Vinen. Fisken serveres, garneret med Løgene, Champignonerne og Krebsene; Saucen jevnes med Æggeblommerne og hældes der over.

Anm. Mindre Sudere koges hele.

Suder med Matelote-Sauce. *

Tanche à la matelote.

Til 10 Personer.

5 Pund Suder, 1 Roe, 1 Gulerod, 5 Løg, Persille, Timian, Sherry og Vand, 1/4 Pot af hver, 3 Laurbærblade, 5 Nelliker, Muskatblomme, Salt.

Grønsagerne, der ere skaarne i Skiver, Krydderierne, Vandet og Vinen faa et Opkog; Fisken, enten hel eller skaaren i Stykker, lægges deri, Laaget lægges paa, og det hele koges over en sagte Ild. Naar Fisken er kogt færdig, lader man den løbe af og serverer den med Matelote-Sauce.

Stuvet Suder. *

Til 6 à 8 Personer.

4 Pund Suder, 10 Kvint Smør, 5 Kvint revet Brød, 1 Løg, hakket Persille, Citronskal, Muskatblomme, 1/8 Pot Vineddike, 1/2 Pot Bouillon, Salt.

Fiskene koges i Vineddike og Bouillon; revet Brød, Smør, Krydderier tilsættes. Denne Sauce sies godt, naar Fisken er tagen op og serveres dertil.

Suder med Løgpurée. *

Tanches à la Soubise.

Til 6 à 8 Personer.

4 Pund Sudere, 1/4 Pot hvid Vin, 5 store Løg, 20 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Salt, Sukker, Persille, 2 Æggeblommer.

Suderne skjæres i Stykker og lægges i en Kasserolle tilligemed nogle Grønsager, der ere skaarne i tynde Skiver, Persille, lidt Salt, Vin og Vand; de koges i 10 Minuter, hvorpaa man lader dem løbe af; Bouillonen sies. Løgene faa et Opkog, lægges derpaa i en Kasserolle med Smør, Salt og en Ubetydelighed Sukker og steges lysebrune; Melet strøs derpaa, hvorpaa de spædes med Fiskebouillonen, faa et Opkog og sættes i 1/2 Time over en svag Ild; de drives derefter gjennem en Sigte, faa atter et Opkog og jevnes med Æggeblommerne. Stykkerne af Fisken, der ere befriede for Skind og Ben, lægges deri og serveres.

Stegte Sudere.

Tanches frites.

Til 4 Personer.

4—5 smaa Sudere, Mel, Friture, Salt, Peber.

Fiskene dyppes flere Gange i varmt Vand, hvorved det tykke Skind lettere kan skrabes rent; derpaa bestrøs de med Krydderier, dyppes i Mel, lægges to og to i Friture og steges 10—12 Minuter over en jevn Ild. Man lader dem løbe af og lægger dem derpaa paa et varmt Fad; de serveres med Smørsauce eller Citronskiver.

Grillerede Sudere.

Tanches grillées à la diable.

Til 6 Personer.

2—3 Pund Sudere, Salt, Olie, 5—6 Skefulde Eddike, spansk Sauce, 2 hakkede Charlotteløg, 1/2 Hvidløg, nogle Korn Peber, 1 Buket, Persille.

Fiskene renses, skjæres itu, saltes, rulles i Olie eller smeltet Smør, paneres og steges over svag Ild paa en opvarmet Rist, der er besmurt med Olie. De dyppes, vendes og lægges paa Fad, hvorpaa de overhældes med følgende Sauce: Eddiken koges med Løgene, Peberet og Buketten ind til det halve; der tilsættes 3 Gange saa megen spansk Sauce, hvorpaa det hele faar et Opkog og staar da 12 Minuter i Nærheden af Ilden; det fede skummes af, Saucen sies, og der lægges lidt hakket Persille deri.

Gjedde.

Lat. Esox lucius. Fr. Brochet.

Gjedden er en Ferskvandsfisk med hvidt og fast Kjød og er dertil en af vore bedste og almindeligste Fisk. Den forekommer ogsaa i Østersøen, men ikke i Kattegat eller Nordsøen. Velsmagen af dens Kjød beror

paa dens Føde og dens bestandige Bevægelse paa Jagt efter andre Fisk, som den sluger med en uhyre Glubskhed. Den skaaner end ikke sin egen Art, ja tager endog Vandfuglenes Unger, Rotter o. s. v., hvorfor den ogsaa har faaet Navn af »Indsøernes Haj«. Den kan blive meget gammel og opnaa en anselig Vægt. Aulagnier angiver i sin *Dictionaire des aliments et des boissons*, at der i Aaret 1749 i Kaiserslautern blev fanget en Gjedde, som var 9 Alen lang og vejede 350 Pund; dens Skelet blev opbevaret i Mannheim. Kejser Frederik II siges d. 5. Oktober 1230 at have sat en Gjedde i en Fiskedam, som blev fanget sammesteds 267 Aar senere. Gjedder paa 26 Pund ere ikke sjældne hos os, men deres Kjød er haardt og grovt, og deres Værdi svarer ikke til, hvad de have kostet at opføde; man beregner nemlig, at en Gjedde i de sex Aar, som den behøver for at naa denne Vægt, har ædt 500 Pund anden Fisk; den skulde herefter have en Værdi af omtrent 100 Kroner. Man foretrækker at benytte Gjedder som veje mellem 4—10 Pund; de, som fanges ved Vintertid, ere de bedste. Medens Bugen paa Karper og Brasen anses for det bedste Stykke, saa er Ryggen og Halen bedst paa Gjedder.

Gjeddens Legetid er April—Maj, og dens Rogn antages da at være skadelig. Den bør i al Fald kun spises med Forsigtighed.

Kogt Gjedde. *

Brochet à l'eau de sel.

Til 12 Personer.

Gjedder, som ikke ere alt for store, omtrent 5 Pund, ere bedst egnede her til. De tages ud, vaskes godt med Eddikevand og tørres med et Klæde. En Pot Vand med tilstrækkeligt Salt hældes i en Fiskekjedel, Gjedden lægges krum deri, saa at Hoved og Hale støde sammen, og faar et hurtigt Opkog, hvorpaa den flyttes hen paa svagere Ild. Naar Finnerne let lade sig løsne, er den færdig. Den serveres med dampkogte Kartofler og smeltet Smør samt reven Peberrod eller med Kaperssauce eller Smørsauce tilsat med japanesisk Soya.

Anm. Leveren anses for en Lækkerbidsken, men Mælken spises ikke og Rognen kun med Forsigtighed. Gjedde kan ogsaa serveres kold med Oliesauce, Ravigotesauce eller ganske simpelt med Olie og Eddike.

Gjedde med Kapers. *

Brochet, sauce aux câpres.

Til 8 Personer.

3 Pund Gjedde, court-bouillon, ½ Pot hvid Sauce, 2 Skefulde Kapers, Persille.

Gjedden tages ud, Finnerne afklippes, Hovedet ombindes, og den koges 40 Minuter i *court-bouillon* paa meget svag Ild, saa at Suppen knapt bobler. Den lægges paa en Serviet, garneres med en Persillerand og serveres med Smørsauce, tilsat med hakkede Kapers.

Anm. Hvis Gjedden koges 10 à 12 Timer førend den anvendes, siges den at blive mere velsmagende; den maa da blive liggende i sin Suppe og opvarmes men i et andet Kogekar 10 Minuter, inden den serveres.

Gjedde med Ansjossauce. *

Til 6 Personer.

2 Pund Gjedde, Smør, 10 Kvint Mel, 1 Gulerod, 5 Æggeblommer, ¼ Pot Fløde, 3 Skefulde Ansjosessens.

Gjedden renses, tørres paa et Klæde, koges med Guleroden i lidt Vand og tages derpaa op for at afkjøles, hvorefter alle Ben og Skæl borttages. Smørret og Melet bages sammen og spædes med Fiskesuppen, som bør være temmelig stærk, jevnes med Æg og Fløde under stærk Piskning, men maa ikke koge. Tilsidst tilsættes Ansjosessensen, og den for Benene befriede Fisk, som rystes over Ilden, lægges pas Fad og serveres hurtigst muligt.

Anm. Fisk, der er bleven tilovers fra et foregaaende Maaltid, passer fortræffeligt her til.

Gjedde à la Chambord. *

Brochet à la chambord.

Til 14 Personer.

1 Gjedde paa 5 Pund, Spækkeflæsk, salt Tunge, Fiskefars, Krebsehaler, Champignoner, 1 Flaske hvid Vin, Æggehvide.

Gjedden udtages gjennem en saa lille Aabning som muligt; den flaas uden at skade Kjødet, fyldes med Fiskefars og spækkes midt paa Ryggen omtrent i en Længde af 6 Tommer i fire Rader paa hver Side. Halen krummes, og de Dele, der ikke ere spækkede, belægges med Fiskefars; den smøres med Æggehvide og garneres med salt Tunge, der med Formejern er tildannet i smukke Konturer. Fisken koges i hvid Vin, anrettes og garneres med Queneller af Fiskefars og Krebsehaler. Serveres med hvid Champignonsauce.

Anm. Endnu smukkere kan Fisken anrettes paa et højt Underlag af kogte Risengryn, omkring hvilket man garnerer med Queneller af Fiskefars, Gjeddelever, Champignoner, Trøfler m. m., der ere lagte i smaa Grupper, mellem hvilke der lægges store hele Krebs med afskallede Haler; det hele overhældes med lidt Schweitsersauce. Hateletter med Krebs, Champignoner og Trøfler fæstes i Fisken.

Gjedde med Muslingsauce (Skjæl).

Brochet à l'eau de sel, sauces aux moules.

En stor Gjedde, Salt, Persille, kogte Kartofler, Muslingsauce tilberedt ligesom Østerssauce.

Skællene tages forsigtigt af, Finner og Hale afklippes, og Fisken udtages gjennem Gjællerne, efter at man først har løsnet Indvoldene gjennem

et lille Indsnit forneden i Bugen. Hvis Gjedden skal koges i Stykker, bliver den, inden den udtages, skaaren i tykke Stykker, som derefter renses. Fisken lægges i et Fad med 1/4 Pot Vand og 25 Kvint Salt, hvor den bliver 1 Time. 15 Minuter inden Fisken skal serveres, skylles den af, lægges paa Sien og sættes ned i en Fiskekjedel med kogende Vand, som er stærkt saltet; den koger 4 à 5 Minuter, løftes af og staar med Laaget paa i 10 à 12 Minuter. Derefter tages Fisken op paa Sien, løber af, lægges paa en Serviet og garneres med frisk Persille. Den serveres med dampkogte Kartofler og Muslingsauce.

Stuvet Gjedde. *

Til 12 Personer.

5 Pund Gjedde, 25 Kvint Smør, Mel, Pastinakker, 1 Rødløg, 1 Skefuld Eddike, Salt, Peber, 1 Selleri.

Skællene tages af, Gjedden flækkes, og Benene tages ud. Pastinakkerne og Sellerien vadskes, skrabes, vadskes igjen, skjæres tilligemed Løget i Skiver og lægges sammen med dette lagvis med den ituskaarne Fisk i en Kasserolle; mellem hvert Lag lægges noget Krydderi; der tilsættes 3/4 Pot Vand, og man lader det koge. Naar Fisken er færdig, anrettes den; Saucen jevnes med Smør og Mel, koges og hældes over gjennem en Si.

Gjedde som Fricandeau. *

Brochet au jus.

Til 10 Personer.

En Gjedde paa 4 Pund, Flæsk, Kalvekjød, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon, 1 Buket, Muskat, brændt Sukker, Peber, Salt.

Naar Gjedden er tagen ud, flaas Skindet med Skællene af, og den koges hel. Hvis den er stor, skjæres den i Stykker. Den spækkes med Flæsk, lægges i en Kasserolle paa Skiver af Flæsk og Kalvekjød sammen med Vin, Bouillon og Krydderier. Naar Fisken er kogt, sies Saucen, som derpaa koges næsten helt ind, og Fisken koges deri for at blive glaceret, hvad der lettere sker, naar der tilsættes noget brændt Sukker. Resten af Saucen i Kasserollen spædes op med nogen Bouillon og serveres til Fisken.

Gjeddefilet, 1.

Filet de brochet à la Béchamel.

Kogt Gjedde, Smør, Brødcroûtons, Æg, hvid Sauce.

Levninger af kogt Gjedde stuves med hvid Sauce, lægges paa et Fad og overhældes med smeltet Smør. Garneres med pæreformede Brødcroûtons, som dyppes i piskede Æg, hvorpaa Fadet sættes ind i en Ovn, indtil Retten faar en smuk Farve.

Gjeddefilet, 2. *

Til 10 Personer.

4 Pund Gjedde, Smør, Fiskefars, Tunge, Bouillon, Champignoner, Champignon- eller Krebsesauce, Æggehvide.

Halve Gjedder, hvor Benene ere tagne fra, skjæres som Koteletter, belægges med Fars paa begge Sider, overpensles med Æggehvide, garneres med udhugget Tunge paa den øverste Side, steges med Smør uden at vendes og overhældes med lidt Bouillon. Lægges i en Rand af Risengryn eller Fiskefars, som fyldes med fint stuvede Champignoner eller Krebsehaler. Kan ogsaa serveres med Champignon- eller Krebsesauce.

Fyldt stegt Gjedde. *

Brochet farci et rôti à la broche.

Til 12 Personer.

4 Pund Gjedde, Fiskefars, Persille, Grœsløg, Agurk, Ansjoser, Peber, Salt, Smør.

Gjedden vadskes, Skællene tages af, og den tages ud gjennem en saa lille Aabning som muligt; den fyldes med Fiskefars, spækkes paa den ene Side med Ansjos og paa den anden med Agurker, bestrøs med Krydderier og lægges paa et Papir, der er bestrøget med Smør; ogsaa dette bestrøs med Krydderier, hel Persille og Græsløg; i dette Papir indsvøbes Fisken, der steges paa Spid eller i Mangel deraf i Ovn og dryppes hyppigt under Stegningen med smeltet friskt Smør. Den serveres med pikant Sauce.

Den kan ogsaa spækkes med Strimler af Aal eller fint Flæsk.

Ristet Gjedde.

Brochet à la Clermont.

Til 18 Personer.

En stor Gjedde paa 8 Pund, Østers, Salt, hakket Løg, Persille, Olie, Citronsaft, fint hvidtrevet Brød, Maître d'hôtel-Sauce.

Skællene tages af en stor Gjedde; den renses, skjæres i Skiver, saltes og marineres med Olie, Citronsaft, hakket Løg og Persille. $^1/_2$ Time før Fisken skal serveres, tages Skiverne op af Marinaden, rulles i revet Brød, lægges paa en varm Rist, besmurt med Olie, steges over en sagte Ild, vendes og dryppes med Olie eller Smør. Saa snart de ere færdige, lader man dem løbe af og lægger dem paa et langt Fad, der er dækket med en Serviet, saa at Fisken ser ud, som den var hel. Ved Enderne af Fadet arrangeres den stegte og ituskaarne Gjeddelever, og ved Siderne anbringes 12 Skaller, fyldte med gratinerede Østers. Serveres med Maître d'hotel-Sauce.

Gjedde à la maître d'hôtel. *

Brochet à la maître d'hôtel.

Til 4 à 6 Personer.

2 Gjedder, hver paa et Pund, 25 Kvint Maître d'hôtel-Smør.

Gjedderne vaskes, afskælles og udtages; indsvøbes i smurt Papir og steges paa Rist. Naar de ere færdige, lægges de paa et varmt Fad, Pa-

piret tages af, og de fyldes med Maître d'hôtel-Smør. Det er af Vigtighed, at Papiret tages af, førend Fisken er lagt paa Fadet, for at der ikke skal gaa noget tabt af den Saft, som har dannet sig, og som med Rette anses for at have særligt Værd.

Denne Maade at anrette smaa Gjedder paa er særlig at anbefale. Den kan ogsaa benyttes til andre Fisk, naar de ikke ere for store.

Koteletter af Gjeddefars. *

Côtelettes de brochet à la crème.

Gjeddefars, Smør, pisket Æg, revet Brød, stuvede Champignoner.

Fiskefarsen deles i lige store Dele, som rulles til Koteletter paa et Bord, bestrøet med Mel; de dyppes i revet Brød, fugtes med smeltet Smør og ristes paa begge Sider over en jevn Ild. Naar de ere færdige, indsættes smaa Makaroni, omgivne med kruset Papir, og Koteletterne lægges i en Kreds, hvori de stuvede Champignoner anbringes. Serveres med en god Fiskesauce.

At tørre Gjedder.

Store Gjedder flækkes i Ryggen, Benet udtages, Hovedet kløves, saa at Gjællerne blive ved Fisken; de aftørres godt med Papir, gnides med Salt og lægges i en Ballie; efter et Par Dages Forløb tages de op. Fugtigheden aftørres, og Fiskene spiles ud med spidse Træpinde, som sættes tværs over Kjødsiden. Gjennem Gjællerne stikkes lange Pinde, paa hvilke Gjedderne ophænges for at tørre i fri Luft. Naar de ere tørre, tages Pindene ud, og Fiskene gjemmes paa et tørt Sted.

Kogt tørret Gjedde.

Til 16 à 18 Personer.

5 Pund tørret Gjedde, 5 Kvint Potaske, Salt.

Potasken opløses i en Spand Vand og sies; Gjedden skjæres i Stykker, lægges deri med lidt Salt, vendes nogle Gange, optages efter 24 Timers Forløb, skylles, sættes paa Ilden i koldt Vand, som er saltet lidt, og koges færdig. Serveres med stuvede Gulerødder.

Kolde Retter af Gjedde.

Gjedde med Kaviar.

Brochet en rémoulade.

En Gjedde, Kaviar, ristet Brød, Rémoulade-Sauce, Salt.

Gjedden afskælles, tages ud og lægges i kogende saltet Vand. Naar den er kogt og afkjølet, plukkes den i smaa Stykker, befries for Ben og Skind, blandes med kold Rémoulade-Sauce og serveres kold, garneret med smaa ristede Brødskiver, tykt belagte med Kaviar.

Gjedde nedlagt som Thunfisk.

Gjedde, Smør, hvid Vin, fin Madolie, Laurbærblade, Timian, Persille, Dragon, Nelliker, Muskat, spansk Peber, Salt.

Gjedden koges i Court-Bouillon med 1 à 2 Flasker Vin, lidt Smør, Salt, Laurbærblade, Persille og Timian. Naar Fisken er færdig, tages den op, lægges paa et Klæde for at afkjøles, renses for Skind og Ben, skjæres i Stykker, som lagvis lægges ned i en Glaskrukke; mellem hvert Lag strøs der dygtigt med Dragon, Timian, Laurbærblade, Nelliker, Muskat og lidt spansk Peber. Krukken fyldes med god Madolie. Efter 2 à 3 Ugers Forløb er Gjedden færdig. Den serveres til Smørrebrød eller som en særlig Ret med Olie og Eddike.

Aborren.

Lat. Perca fluviatilis. Fr. Perche.

Aborren forekommer almindeligt i vore Indsøer og større rindende Vand. Saltvandsaborren og den, der træffes i klart og dybt Vand med Strøm og stenig eller sandet Bund, er den bedste. Den svenske Indsø Vettern er særligt bekjendt for sine Aborrer. I Vand med leret Bund faar Kjødet let en dyndet Smag, hvilken Ulæmpe dog til Dels kan hæves, hvis den rengjorte Fisk lægges i salt Vand. Om disse fine Nuanceringer siger Montesquieu skæmtende: »Gourmanderne finde en overordentlig Forskjel i Smagen mellem en Aborre fra Havet og en fra Floden, mellem en gammel Vin af en vis Høst og en anden fra samme Høst. Hvor mange Nydelser gaa ikke tabte for os, almindelige Spisere!«

Aborren bør nydes jo friskere des bedre, thi dens fine Smag taber sig snart. Heraf følger ogsaa, at Aborren ikke egner sig til Indsaltning eller Tørring. Rognen, stegt paa Rist, efter at den først er kogt i Jus med noget Krydderi, anses som en Lækkerbidsken.

Aborren er sejglivet og kan leve længe i et Hyttefad, der er anbragt i rindende Vand; indpakket i vaadt Græs kan den ogsaa transporteres en længere Vej. Dens Kjød er baade sundt og velsmagende og har den noget usædvanlige Egenskab, at man ikke bliver kjed deraf.

Aborren kan spises hele Aaret rundt, men holdes for at være bedst i Februar Maaned eller før end Legetiden, som indtræffer i Marts og varer Maj Maaned ud.

Blaa Ports*) Aborrer. *

Perches à la suédoise.

Til hvert Pund Fisk: 15 Kvint Smør, en Haandfuld grovt hakket Persille, to Kviste hakket grøn Dil, ½ Theskefuld Mel, ½ Spiseskefuld Vand.

En Kasserolle belægges med Smør, Persille og derpaa de godt rensede, afskællede og skyllede Fisk, der stilles tæt ved hverandre; derpaa

*) Efter et i sin Tid berømt Værtshus af dette Navn i Djurgården ved Stockholm.

igjen Persille, Smør, Dil, Mel og tilsidst Vand, men ikke mere end en halv Spiseskefuld til hvert Pund Fisk; koges under Laag og over ikke for stærk Ild, hvorved Saften beholdes. Naar Fisken er kogt, lægges den paa Fad; Saucen piskes i Kasserollen og slaas over Fisken uden at spædes eller blive siet. Man regner 2 Pund Fisk til 5 Personer.

Kogte Aborrer. *

3 Fisk, hver paa 1 Pund, 15 Kvint Smørsauce, 3 Spiseskefulde Kapers, 5 Kvint Salt, Persille.

Aborrerne afskælles, udtages og koges i Vand med Salt; man lader dem løbe af, garnerer med Persille og serverer dem med Smørsauce i en egen Skaal.

Vand-Aborrer. *

Perches à la Watervisch.

3 store Aborrer, Gulerødder, Løg, Purløg, Selleri, Persille, Smør, Bouillon, 1 Laurbærblad, Brød.

Skællene aftages med Rivejern eller Kniv; derefter afpudses Fiskene og udtages uden at skjære dem op. Grønsagerne skjæres i fine Strimler, svitses med Smør i en Kasserolle og spædes med $^1/_4$ Pot Bouillon, som man lader koge ind næsten til Glace. Grønsagerne ere da færdige og tages af Ilden. Fisken lægges i en Kasserolle med Persille og Laurbærblad; der tilsættes Bouillon eller Vand saaledes, at det netop staar over Fisken; det koges stærkt, indtil det er kogt ind til det halve; Fisken skal da være færdig; man lader den løbe af, lægger den paa et Fad og garnerer med Grønsagerne. Vandet, hvori den er kogt, løftes af Ilden, jevnes med et Stykke Smør og hældes over Fisken. Skiver af grovt Rugbrød besmøres med Smør og serveres særskilt hertil. Flyndere og Lax kunne tilberedes paa samme Maade.

En anden Maade: Grønsagerne koges hele med lidt Salt, og naar Afkoget er tilstrækkeligt kraftigt, tages de ud med Undtagelse af Persillen. Levende Aborrer lægges deri uden at være afskællede eller udtagne; de koges, lægges paa et dybt Fad, garneres med Persillen og Rødderne, der ere skaarne i Skiver; serveres med eller uden Persillesauce.

Man kan let med Kniv paa en Gang løsne baade Skindet og Skællene fra Fisken, som antages bedre at kunne holde sin Saft, naar den ikke afskælles, forinden den koges.

Aborrer med Østers.

Til 8 à 10 Personer.

4 Pund Aborrer, Østers, Smør, Mel, Citron, Salt.

Fiskene renses, skylles og nedlægges tæt ved hverandre i en Kasserolle sammen med friskt Smør. Østerserne renses, Skæggene og den iværende Saft faar et Afkog med Vand og lidt Salt og sies over Aborren, som koges heri. Fisken tages op, Afkoget jevnes med sammenæltet Smør og Mel og koges, indtil Saucen er passende tyk, hvorpaa de rengjorte Østers

tilsættes sammen med lidt Citronsaft og Salt. Fisken serveres med denne Sauce.

Aborrer med Vin. *

Til 10 Personer.

5 Pund Aborrer, 20 Kvint Smør, 1/2 Spiskefuld Mel, 1/4 Pot fransk Vin, 1/4 Pot Bouillon, 5 Æggeblommer, Fløde, hvidt Peber, Sukker, Salt.

Smør og Mel bages i en Kasserolle; Vin, Bouillon og Krydderier tilsættes. Naar denne Sauce koger, lægges den godt rensede og skyllede Fisk deri og koges under Laag, idet Kasserollen rystes engang imellem. Naar Aborrerne ere færdige og lagte paa Fad, jevnes Saucen med Æggeblommerne og lidt Fløde; Saucen piskes godt men maa ikke koge; den afsmages og sies varm over Fisken, som serveres hurtigst muligt.

Aborrer à la maître d'hôtel. *

Til 10 Personer.

5 Pund Aborrer, 20 Kvint Smør, 10 Kvint maître d'hôtel-Smør, 1 Gulerod, 2 Løg skaarne i Skiver, Persille, 1/8 Pot Eddike, 5 Nelliker, 10 Kvint Salt, Peber, Muskatblomme.

Løg, Gulerod og Krydderier svitses i Smørret 5 Minuter, Eddiken, spædt med 1/8 Pot Vand, tilsættes, koges i 15 Minuter og sies; man lægger Fisken deri og lader den koge, til den er færdig. Serveres med en Blanding af Smør og Maître d'hôtel-Smør eller, om man vil, med hollandsk Sauce.

Stegte Aborrer. *

Aborrer, Smør eller Friture, revet Brød, Æg, Salt.

Fisken renses, aftørres, gnides med Salt og ligger 1/2 Time. Æggene piskes, Fisken dyppes deri, rulles i revet Brød og steges i Smør eller god Friture; den anrettes og serveres med Korinthsauce og dampkogte Kartofler eller brune Bønner eller stuvet Spinat.

Stegt Aborre paa engelsk. *

Eng. Perch, Hampton court fashion.

En stor Aborre, 5 Kvint Smør, 1 Æggeblomme, 1 Skefuld Fløde, Persille, Citronsaft, Salt.

Fisken renses og aftørres; der gjøres et Snit langs begge Sider; den steges i Smør over svag Ild og vendes, for at den ikke skal blive for mørk.

Sauce: 6 Skefulde Smør, Skallen samt noget af Saften af en Citron blandes og varmes til henimod Kogning; Æggeblommen og Fløden tilsættes da under Piskning, men den maa ikke koge. Fint hakket Persille sættes til Saucen, som hældes over Fisken, der serveres.

Horken eller Sandarten.

Lat. Lucioperca sandra. Fr. Sandre.

Horken er en meget anset Fisk med hvidt, fast og finttraadet Kjød ligesom Aborrens, med hvilken den ogsaa er i nær Slægt, endskjøndt den er betydeligt større. I de svenske Indsøer naar den ikke sjældent en Vægt af 10 Pund, men holdes dog for at være bedst, naar den vejer 4 à 5 Pund. Den lever af Rov og æder, i Modsætning til Gjedden og Aborren, døde Fisk. Den kaldes i Sverig *Gøs*, i Tyskland *Zander* og i Frankrig *Sandre*.

Kogt Hork. *

Sandre à la berlinoise.

$^3/_4$ Time.

Horken afskælles, udtages, vaskes, og Finnerne bortskjæres. Fisken lægges i koldt, saltet Vand, som skummes godt, naar det koger op; saa snart som muligt flyttes den til Side for at faa et sagte Kog, optages forsigtigt og garneres med Persille. Den serveres med Østers- eller Krebse-

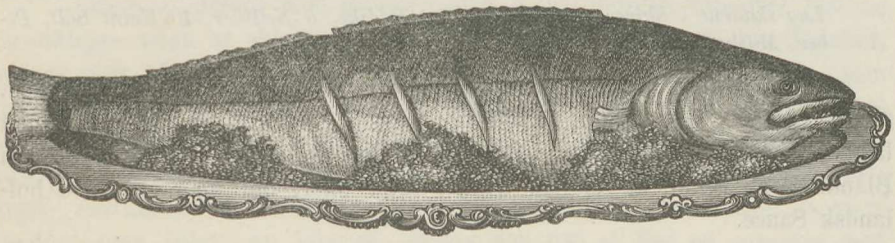


Fig. 58.

sauce, ogsaa med hollandsk Sauce ligesom med smeltet Smør med haardkogte og hakkede Æg. Fig. 58.

Anm. Den kan anrettes paa alle de samme Maader som Pigvar. Man regner omtrent $^1/_2$ Pund for hver Person.

Hork à la Danzig.

Sandre à la mode de Danzig.

2 store Horker, 3 Dusin Østers, Persille, Smør, 2 Æggeblommer, Saften af en Citron, hvid Vin, Champignoner.

Efter at Skællene ere tagne fra og Finnerne afklippede, udtages Fisken gjennem Gjellerne. Østerserne faa et Opkog med $^1/_4$ Pot hvid Vin, skylles, pudses, og Afkoget sies. Fiskene skjæres i Stykker, som tilligemed Hovederne lægges i en Kasserolle med Laag; de belægges med Persille, og der tilsættes hvid Vin og Østersafkoget; en Haandfuld friske Champignoner samt smaa Stykker Smør lægges paa. Kasserollen lukkes tæt, og Fisken koges (uden at saltes) 10 Minuter, indtil Suppen er kogt ind til det halve, og Fisken er færdig. Stykkerne tages op og lægges paa et varmt Fad. Suppen faar atter et Opkog, sies i en anden Kasserolle, og Østerserne til-

sættes; den jevnes med de piskede Æggeblommer og et Stykke Smør foruden Citronsaften, hvorpaa Saucen hældes over Fisken.

Hork à la Homburg. *

Sandre à la Homburg.

Hork, Smør, Krebsesmør, Æg, revet Brød, reven Parmesanost, 1/2 Pot tyk, sød Fløde, Champignonsauce, Salt.

Fisken flækkes paa langs; Skind og Ben tages bort; den bestrøs med Salt, og man lader den ligge nogle Timer; derpaa tørres den godt med et Klæde, bestryges med smeltet Smør og Æggeblomme, der ere rørte sammen, og bestrøs paa begge Sider med reven Ost og revet Brød. Den lægges paa en med Smør besmurt Pande og overhældes med Krebsesmør; Fløden tilsættes, og Fisken steges hurtigt i en varm Ovn, indtil den faar en lys Farve. Under Stegningen overhældes den stadigt med sin Sauce. Den serveres med Champignonsauce, som faar et Opkog med den Kraft, der er trukket af Horken.

Denne Ret kan tilfredsstille den fineste Gourmand.

Hork à la Chambord. *

En stor Hork bliver ofte ved festlige Lejligheder tilberedt paa denne Vis, og Behandlingen er da den samme som af Gjedde à la Chambord.

Gratineret Hork. *

Sandre à la crème.

Hork, Fiskefars, Smør, reven Parmesanost, 1/2 Flaske hvid Vin, 3/8 Pot hvid Sauce, Salt.

Fileterne skjæres ud, glattes, saltes, lægges i en med Smør bestrøget Kasserolle, overhældes med Vinen og koges over en svag Ild, hvorefter man lader dem løbe af. Afkoget sies i et andet Kar, koges ind til det halve, tilsættes med hvid Sauce, hvorefter det atter koges; tages af Ilden, tilsættes 30 Kvint godt Smør. Paa det Fad, som skal benyttes, udbredes et Lag Fars, som bages lidt i en Ovn; en Del af Fileterne lægges der paa, overhældes med Sauce, og Resten lægges oven paa. Sauce hældes over, det hele bestrøs med reven Ost og sættes i Ovnen for at faa Farve.

Naar Fisken tages ud af Ovnen, bør Fadet forinden Serveringen sættes paa et andet Fad.

Hork stegt i Ovn. *

1 Time.

En Hork, Smør, Sardelsmør, revet Brød, 2 Æggeblommer, hvid Vin, hakket Løg og Persille, af hver en Spiseskefuld, en Theskefuld Salt.

En Kasserolle bestryges med Smør. Horken skjæres paa begge Sider, lægges 1 Time i Salt, løber af, belægges med en Blanding af lige

Dele Smør og Sardelsmør, 2 Æggeblommer, Løg, Persille og Salt, bestrøs med revet Brød, steges i varm Ovn og overhældes fra Tid til anden med lidt Vin. Serveres med sin egen Sauce; ogsaa med Østers- eller Kaperssauce.

Filet af Hork. *

Tilberedes ligesom Gjeddefilet.

Hork à la Soto Major. *

Sandre à la Soto Major.

Til 6 à 7 Personer.

En Hork, Olie, et Løg, 1/4 Citron skaaren i Skiver, Salt, Peber, 1 Spiseskefuld Fløde, Mel, Friture, Persille, Sauce.

Fiske paa 3 Pund ere bedst her til; Fiskene afskælles, aftørres, opskjæres i Ryggen, Indvoldene og Benene udtages, men saaledes, at Hoved og Hale holdes hele. Fisken marineres med Olien og Krydderierne i nogle Timer; Krydderierne borttages, Fisken dyppes i Fløde, derpaa i Melet samt steges i Friture. Den lægges paa et Klæde eller Papir, for at det fede kan udtrækkes, anrettes paa stegt Brød eller Serviet og garneres med stegt Persille. Serveres saa varm som muligt med Tomate- eller italiensk Sauce eller med en temmelig tyk Champignonsauce.

Pirog paa Hork.

Pirogue à la russe.

Til 12 Personer.

5 Pund Hork, Champignoner, 1 Pund Smørdejg, 3/4 Pot hvid Sauce indkogt med Fiskebouillonen og Champignonsaften, 30 Kvint Smør, Salt, Peber, Æg.

Ben og Skind skjæres fra Fisken, Kjødet lægges paa en Plade med Smør, Salt og Peber, sættes i Ovnen, indtil det er færdigt, hvorpaa det skjæres i Stykker, som lægges i en flad Kasserolle tilligemed Champignonerne, der ere skaarne i Skiver; Halvdelen af Saucen hældes paa, og man lader Fisken koge dermed, uden at noget koges itu. Afkjøles, Smørdejgen rulles ud til en Tykkelse af 2 Linier, og heraf udskjæres en Bund i Form af en Fisk, som er tilstrækkeligt stor til Anretningen; den øvrige Smørdejg rulles atter, og heraf udskjæres en lige saa stor Bund af samme Skikkelse. Kanterne pensles med Vand eller pisket Æg, og Bunden lægges paa en Plade. Af den tiloversblevne Dejg dannes Strimler af 1/2 Tommes Brede, som fæstnes paa Kanterne af Bunden. Den stuvede Fisk lægges derpaa, dækkes med den første Bund, Kanterne pensles og trykkes godt sammen. Det smøres med pisket Æg, og Fiskehovedet stilles ovenpaa; bages i en ikke for varm Ovn. Serveres med Resten af Saucen i egen Skaal.

Ristet Hork.

Filets de sandre à la maréchal.

Begge Fileterne tages af en godt renset og vadsket Hork paa 4 Pund; de skjæres i Stykker af to Fingres Bredde, bestrøs med Peber og

Salt, dyppes i smeltet Smør, rulles i revet Brød, lægges paa Rist og steges paa begge Sider over Gløder. Anrettes paa et varmt Fad og overgydes med nogen god Kjødjus, der er tilsat med nogle Draaber Citronsaft.

Kold Ret af Hork.

Mayonnaise paa Hork. *

Sandre en mayonnaise à la ravigote.

Hork, Smør, Krebsehaler, haardkogte Æg, Citronsaft, hvid Vin, grøn Oliesauce, Salt.

Horken renses for Skind og Ben, skjæres i Skiver, som bages i Smør, hvid Vin, Citronsaft og Salt, indtil de ere færdige, men uden at de brunes; afkjøles. De anbringes om en grøn Oliesauce og garneres med Krebsehaler og haardkogte Æg.

Aal.

Lat. Muræna. Fr. Anguille.

Naar Hoved og Hale ere skaarne af, lægges Aalen et Par Minuter paa en Rist over en stærk Ild og vendes ofte. Herved løsnes Skindet og kan let tages af, naar man fatter det med et grovt Klæde. Man undgaar saaledes den barbariske Fremgangsmaade at flaa Aalen levende, og man opnaar, at noget af det olieagtige Fedt, som findes lige under Huden, gaar bort. Aalens fede Kjød er temmelig haardt fordøjeligt, men taales bedst, naar den er ristet og krydret. Den spises hele Aaret rundt.

Kogt Aal. *

Anguille à la minute.

1/4 Time.

Aalen flaas, skjæres i Stykker paa 4 Tommers Længde, som koges i saltet Vand; man lader dem løbe af og serverer dem med stegte Kartofler og Maître d'hôtel-Smør, tilsat med lidt Citron.

Matelote af Aal.

Se Matelote Side 329.

Grilleret Aal.

Anguille à la tartare.

1/2 Time; til 8 Personer.

3 Pund Aal, smeltet Smør, revet Brød, Æg, Salt, Peber, Rémouladesauce.

Aalen flaas, skjæres i Stykker paa 5 Tommers Længde, koges ligesom »kogt Aal«, løber af, afkjøles, dyppes i smeltet Smør, revet Brød,

pisket Æg og atter i revet Brød, krydres med Salt og Peber, samt steges paa begge Sider. Serveres med Rémouladesauce.

Stegt Aal.

Anguille à la broche.

¾ Time.

To store Aal, Smør, revet Brød, Gulerødder, Løg, Græsløg, Persille, 1 Flaske Madeira, Laurbærblade, Peber, Salt, 1 Pot Vand.

Fiskene bindes udstrakte til en lang Pind og koges ½ Time med Vinen, 1 Pot Vand, Grønsagerne og Krydderierne, afkjøles, smøres med Smør, rulles i revet Brød og steges paa Rist. Saucen tilberedes af Afkoget, hvortil sættes mere Madeira.

Anm. Aalene kunne ogsaa rulles sammen og ombindes med en Snor, inden de koges, hvilken maa blive paa, lige til de ere færdige til at serveres.

Ristet Aal.

To Aal, 10 Kvint Smør, revet Brød, 2 Æg, fint hakkede Charlotter, Persille, Peber og Salt.

Naar Fisken er gjort godt ren og flaaet, skjæres den i 3 Tommer lange Stykker, der tørres paa et Klæde. Smørret smeltes sammen med Grønsagerne og Krydderierne og tages af Ilden; 2 Æggeblommer blandes deri; Aalen dyppes deri og rulles derpaa i revet Brød. Risten smøres, stilles højt over klare Gløder, og Aalen ristes brun paa begge Sider. Garneres med stegt Persille og serveres.

Anm. Salt Aal lægges først nogle Timer i Blød og behandles derpaa paa samme Maade.

Stuvet Aal med Champignoner.

Etuvée d'anguille aux champignons.

En stor Aal, Smør, Salt, Eddike, Olie, Løg, Champignoner, hakket Persille, Kayenne, Citronsaft, hvid Vin, 4—5 Skefulde Kognak.

Aalen flaas og vadskes, Hovedet skjæres af, og den skjæres i Stykker, som marineres 1 Time med Salt og Eddike, hvorpaa de vadskes, aftørres, nedlægges i et Kogekar af Ler, belagt med tykke Skiver Løg; de fugtes med Olie, krydres, blandes med de rensede Champignoner og sættes over en svag Ild, indtil Løgene farves. Fisken overhældes med hvid Vin, hvortil er sat nogle Skefulde Kognak, faar et Opkog og bedækkes med et rundt Papir, hvorpaa en almindelig Tallerken, fyldt med Vand, sættes over Kogekarret, der stilles paa varm Aske og omgives hermed temmelig højt op. Aalen koges sagte 1 Time, det fede skummes af, og Saucen tillaves med en kogt Jevning eller rørt Smør og hældes efter nogle Minuter over Fisken, som faar et Opkog med samme. Tilsidst tilsættes Citronsaft, en

Ubetydelighed Kayenne og hakket Persille, hvorefter Anretningen serveres paa et varmt Fad.

Kolde Retter af Aal.

Henkogt Aal. *

Tilberedes ligesom »Henkogt Lax«. (Se Side 300).

Aal i Gelé. *

Aal, Peber, Salt, Eddike, Æggehvide, Husblas.

Aalen flaas, Finner og Hoved fjærnes; derpaa skylles den, skjæres i Stykker, krydres, koges og tages op. Det fede skummes af Suppen, som faar et Opkog med lidt Eddike, Æggehvide og Husblas, hvis det haves. Den piskes godt, sies gjennem en Serviet og slaas over Fisken. Aalen lægges paa et Fad, garneres med sin egen Gelé og Dild samt serveres med skarp Sauce eller Eddike.

Pressesylte af Aal. *

En stor Aal, 1/4 Pund udvandet Ansjos med udtagne Ben, Gulerødder, Løg, Persille, hvid Vin, Laurbærblade, Nelliker, Salt, Peber, 1 Pund Fiskefars.

Aalen flaas, skoldes i kogende Vand; det andet Skind tages af; Fisken flækkes, Rygben og Finner tages bort. Den skjæres let paa Ydersiden og lægges i et Fad med lidt Kjøkkensalt og Krydderier; Farsen blandes med Ansjosfileterne. Aalen aftørres godt, bredes ud og belægges med Farsen, hvorpaa den sammenlægges paa langs, en Serviet vikles fast om og bindes med Sejlgarn; den koges en Time i Fiskekjedel med halvt Vand og halvt Vin, Grønsager og Krydderier; den afkjøles i Suppen, Servietten tages af, skylles og vikles atter om, hvorpaa Aalen hænges paa et svalt og luftigt Sted for at blive kold.

Farseret Aal.

Anguille farcie.

En Aal, Fiskefars, Court-bouillon, Sardelsmør, haardkogte Æg, Gelé, Oliesauce, Smør, Krydderier, Croûtons.

Hovedet og Halen skjæres af; Aalen flækkes paa langs, saa at Rygbenet kan tages bort. En Del af Kjødet skjæres bort; Aalen krydres, fyldes med Fiskefars, der, hvis man vil, kan blandes med en Stuvning af Trøfler, Gaaselever og Pistacier, sys sammen, svøbes i et Klæde, der bindes fast, og koges 2 Timer i Court-bouillon. Man lader den løbe af, den glattes, skjæres og rulles i Spiral om en rund, kubelignende Form; naar den er bleven kold, tages Traadene bort, og Aalen flyttes hen paa en Brødsokkel, der er dekoreret og besmurt med Smør samt har en kubelignende Forhøjning paa Midten. Hovedet, som er kogt for sig, fæstes paa

Aalen, som dekoreres med Sardelsmør, presset gjennem et Kræmmerhus, og garneres forneden med en tyk Krands af Gelé samt med Æg, der ere



Fig. 59.

skaarne i Fjerdedele. Nede omkring Sokkelen sættes Croûtons af Gelé. Serveres med Oliesauce. Se Fig. 59.

Galantin paa Aal, 1.

Galantine d'anguille à la gelée.

Aal, tilberedt som foregaaende, nogle Snese Krebs, Salad af Grønsager, Kørvel eller Dragon, Agurker, Gelé, Oliesauce.

Naar Aalen er bleven kold, skjæres den i temmelig tykke Skiver paa tværs, der bestryges med Gelé, dekoreres med Kørvelblade, glattes og lægges paa Is. Krebsene koges, og Halerne tages af. En Randform sættes paa Is og dekoreres med udskaarne Agurkeskiver, fyldes med Gelé og staar saa en Time; Formen dyppes derpaa i varmt Vand og vendes paa et rundt Fad. Saladen blandes med lidt Oliesauce, lægges pyramidalsk deri og beklædes med Krebsehalerne, som gjøres fast med halvt stivnet Gelé. Skiverne af Aalene lægges paa Kant derom. Serveres med Oliesauce.

Galantin paa Aal, 2.

Anguille à la commodore.

Aal, Fiskefars, Mirepoix, Salad, Oliesauce, Gelé.

Benet tages ud af Aalen, Farsen udbredes derpaa; Fisken lægges sammen, indsys i et Klæde, koges i Mirepoix; man lader den løbe af og lægger den derpaa paa et Porcellænsfad med en lille Vægt paa. Naar den er bleven kold, skjæres der ens store Skiver deraf. En Forhøjning af et stegt Brød i oval Form lægges midt paa Fadet; her paa lægges en Pyramide af Hummer- eller Krebsesalad, dækket med Oliesauce eller Gelé og derom Aaleskiverne i en Krands; fint hakket Gelé lægges der omkring.

Røget Aal.

Se Konserver.

Diverse Fiskeretter.

Fisk med Karry. *

½ Time.

Kogt eller stegt Fisk, 20 Kvint Smør, 1 Skefuld Mel, 1 Spiseskefuld Karry, 1 Løg, ¼ Pot Bouillon.

Karryen koges et Kvarter i Bouillonen og sies; Løget skjæres itu, steges lysebrunt sammen med Smørret og Melet, den ituskaarne Fisk lægges deri, og Bouillonen hældes over; rystes lidt og koges langsomt et Kvarter. Fisken anrettes forsigtigt, og Saucen hældes derover.

Matelote. *

¾ Time; til 10 Personer.

4 Pund Fisk af flere Slags, 15 Kvint Smør, Krebs, 10 Kvint Mel, Croûtons, 1 Pot Vin, Bouillon, 25 smaa Løg, 2 overskaarne Hvidløg, Champignoner, Persille, 2 Laurbærblade, 2 Nelliker, Peber, 2 Kvint Salt.

Til en Matelote tages altid flere Slags Fisk og der imellem Aal; Fisken renses, skjæres i Stykker og vadskes godt; de Sorter, som behøve længere Tid til at koge, saa som Aal og Gjedde, lægges i Kasserollen 5 Minuter før de andre; paa Bunden af denne lægges Hvidløg, Krydderier og Persille. Fisken lægges derpaa, og der hældes saa megen rød Vin og Bouillon paa, at det staar over den. Naar Fisken er kogt i 20 Minuter, løftes den af og holdes varm. Suppen sies fra; 25 smaa Løg brunes med Smør og Mel, Suppen og Champignonerne tilsættes, og det hele faar et

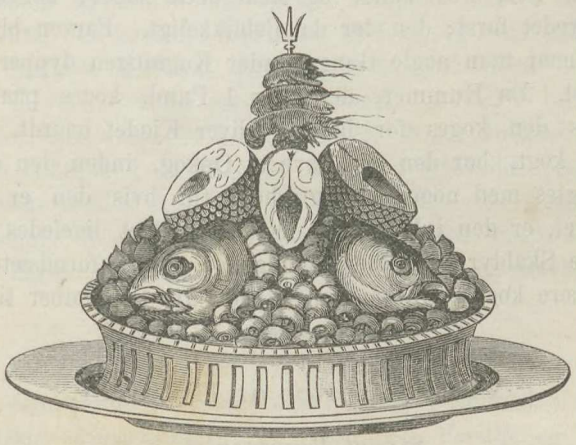


Fig. 60.

Kog over en rask Ild. Fisken anrettes højt i en Croustade, garneres med Krebs, Croûtons, Champignoner og Løg (se Fig. 60). Saucen serveres særskilt.

Anm. De Fisk, der passe bedst hertil foruden Aal ere: Gjedder, Suder, Kvabber, Horker og Ørreder.

Fiskeboller. *

15 Minuter.

50 Kvint salt og udvandet Torsk, 15 Kvint Smør, Mel, 3 Æg, 50 Kvint revne Kartofler, 1/4 Pot Mælk, Peber, Friture.

Fisken lægges 10 Minuter i kogende Vand, hakkes, blandes med lige meget Kartofler, pisket Æg, Mælk, Smør og Peber; heraf laves smaa runde Boller, som dyppes i Mel og steges lysebrun i Friture. Anrettes paa Serviet, garneres med Persille og serveres.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes ethvert andet Slags saltet og udvandet Fisk.

Skaldyr.

Hummer.

Lat. Homarus vulgaris. Fr. Homard.

Hummeren skatteres højest blandt Krebsearterne. Den har en blaasort Farve, som ved Kogning forandres til en smuk rød. De middelstore, som veje fra 1 til 4 Pund, ere de bedste. Hannens Kjød er finere end Hunnens, som dog skattes for Rognens Skyld.

Baade Hummer og Krebs ere nærende hvorvel ikke i saa høj Grad, som man har troet; de indeholde en fed balsamisk Olie, som til en vis Grad gjør dem tungt fordøjelige, endog hidsende for enkelte Mennesker, der ved Nydelsen af dem kunne faa et Nældeudslet, og de bør derfor nydes med en vis Forsigtighed. Naar Hummer skal koges, tager man 10 Kvint Salt til hver Pot Vand, og naar dette koger, lægges Hummeren deri med Hovedet først; den dør da øjeblikkeligt. Farven bliver mere intensiv rød, naar man nogle Gange under Kogningen dypper et glødende Jern i Vandet. En Hummer, der vejer 1 Pund, koges paa 15 Minuter o. s. v. Hvis den koges for længe, bliver Kjødet haardt. Naar Hummeren kjøbes kogt, bør den dog have et Opkog, inden den anvendes, og selv da betragtes med nogen Forsigtighed, thi hvis den er selv i ringe Grad fordærvet, er den i høj Grad usund, hvilket ligeledes er Tilfældet med de andre Skaldyr. I alle de følgende Retter forudsættes, at Hummeren skal være kogt. Hummeren er bedst fra September til April.

Varme Retter af Hummer.

Stuvet Hummer, 1. *

1/2 Time.

Hummer, 10 Kvint Hummersmør, 10 Kvint Mel, 1/4 Pot Fløde, Sukker, Salt, fint stødt hvidt Peber.

Det røde Hummersmør bages med Mel, spædes med Fløde, krydres, og Hummerkjødet lægges deri; faar et Opkog og serveres.

Hvis Saucen skulde være for tyk, spædes den med det Afkog, man faar ved Tilberedning af Hummersmørret (se Side 197).

Hummer med Karry.

Homard à l'indienne.

Til 10 Personer.

5 kogte Hummere, 3/4 Pund Risengryn, 15 Kvint Smør blandet med 5 Kvint Karry, 1 Pot Bouillon, 5/8 Pot Madeira, nogle Korn Kayenne, 2 hakkede Trøfler, 5/8 Pot Sauce à la poulette, tilsat med 25 Kvint Hummersmør, 25 smaa Champignoner.

Hummerkjødet tages ud af Skallen, Halerne skjæres efter Længden; det hele lægges i en flad Kasserolle, og der tilsættes 1/4 Pot Madeira foruden lidt Kayenne.

Risengrynene koges i Bouillonen; 3/8 Pot Madeira indkoges til det halve og hældes paa Risengrynene; derpaa arbejdes ogsaa Karrysmørret deri. En Cylinderform smøres og bestrøes med de hakkede Trøfler, Risengrynene pakkes deri, Formen vendes, og Hummerkjødet, som er blevet opvarmet i Madeira anrettes i Midten. Champignonerne lægges derom, en Del af Saucen hældes over Anretningen, og Resten serveres særskilt.

Hummer paa amerikansk Maner.

Homard à l'américaine.

Til 6 Personer.

3 smaa Hummere, Bouillon, Madeira, Velouté, 2 Spiseskefulde Tomatesauce, Kayenne, Smør, kogte Risengryn, Fiskefars, Fløde, Salt.

Hummerne koges med Bouillon, hvortil er sat Vin og Salt; man lader dem løbe af og holder dem varme. Suppen faar et Opkog, blandes med lidt Velouté, der ligeledes har faaet et Kog, og naar det er jevnt, tilsættes nogle Skefulde Madeira, Tomatesaucen, Indmaden af Hummerne, som forud er bleven stødt og presset gjennem en Sigte, lidt Kayenne og et Stykke Smør, som iblandes lidt efter lidt. Naar Hummerne skulle serveres, skjæres Halerne i Stykker og lægges i Pyramide paa en Bund af Fiskefars, Saucen hældes derover. Kløerne, hvis Skaller slaas itu men beholdes paa, lægges derom. Risengrynene koges med Vand, løbe af, tilberedes med et Stykke Smør og nogle Skefulde Fløde og serveres for sig.

Hummer à la bordelaise. *

Homard à la bordelaise.

Hummer, Løg, Persille, Gulerødder, hvid Vin, spansk Sauce, Salt, Smør, Kayenne.

Hummerne vadskes godt, koges med Løg, Persille og Krydderierne, optages og afskalles. Gulerødder og Løg skjæres i smaa Tærninger, bages med Smør under Tilgydning af Vin; man lader det koge, indtil Rødderne ere glaserede, hvorpaa tilsættes lige meget spansk Sauce og Vin; det hele faar et Opkog, krydres med Persille og Kayenne og slaas over Hummerkjødet.

Anm. Anretningen maa have en stærk Smag, men man maa paa ingen Maade bruge saa megen Kayenne, at Smagen bliver brændende.

Gratin paa Hummer.

Homard au gratin.

15 Minuter. Til 4 Personer.

En stor Hummer, 2 Skefulde Smør, 1 Skefuld Mel, 1 Æggeblomme, revet Brød, hakket Persille, hakkede Charlotter, 1/4 Pot Mælk, Ansjosessens, Kayenne, Salt.

Hummerne skjæres i 4 Dele, men Skallen bevares. Kjødet udtages og skjæres i tynde Skiver; Løg og Smør bages nogle Minuter under Omrøring; derpaa tilsættes Mel og Mælk; det bringes i Kog, Hummerkjødet lægges deri, krydres, flyttes fra Ilden og jevnes med Æggeblommen. Derpaa fyldes det i Skallen, bestrøes med revet Brød og sættes 10 Minuter i Ovnen for at faa Farve. Serveres garneret med Persille.

Hummer i Skaller.

Coquilles de homard.

Hummer, Hummersmør eller Smør, Champignoner, stegt revet Brød, Velouté.

Ligemeget Hummer og Champignoner stuves med Smør og Velouté, lægges i Sølvskaller eller i Mangel deraf i godt rensede Muslingskaller, bestrøes med stegt revet Brød og sættes nogle Minuter i Ovnen.

Hummerkoteletter. *

Côtelettes de homard.

Til 10 Personer.

3 kogte Hunhummere, Smør, 3 Æg, revet Brød, 2 Skefulde Ansjosessens, Muskatblomme, Sukker, Peber, Salt, lidt Mel.

Hummerkjødet plukkes og stødes i en Morter med en Del af Rognen, 2 godt piskede Æggeblommer, 1 Hvide, en Skefuld Ansjosessens og Krydderierne; det blandes godt og rulles med lidt Mel ud til en tyk Plade, hvoraf udskjæres Koteletter, som dyppes i pisket Æg, bestrøes med revet Brød og steges lysebrune i Smør. Saucen laves af 1/8 Pot smeltet Smør, en Skefuld Ansjosessens og den resterende Hummerrogn. Koteletterne lægges i en Krans paa et Fad; Saucen hældes i Midten; serveres.

Anm. Denne Ret fortjener Opmærksomhed.

Hummerkoteletter à la Victoria.

Côtelettes de homard.

Til 8 à 10 Personer.

2 kogte Hummere, Champignoner, en Smule Persille, revet Brød, piskede Æg, Smør, Bouillon, hvid Sauce, Karrysauce.

Hummerkjødet tages ud af Skallen; Halerne bevares hele, pudses og lægges i en Kasserolle; Kløerne og det øvrige skjæres smaat og lægges i en anden Kasserolle med halvt saa meget ituskaarne Champignoner,

Persillen og lidt hvid Sauce og koges sammen med Bouillon. Naar Blandingen er afkjølet, deles den i 18 lige store Dele, som rulles ud paa et Bord, der er bestrøet med revet Brød; de formes som Koteletter, dyppes i pisket Æg, paneres og steges i Friture; man lader dem løbe af, pryder dem med smaa krusede Papirmanchetter og lægger dem i Krands paa en Forhøjning af stegt Brød. Hummerhalerne skjæres i Skiver, som varmes i lidt klaret Smør, lægges højt indenfor Koteletterne og overhældes med lidt Karrysauce. Samme Sauce serveres dertil.

Budding, Kroketter, Postej, Sauce og Salad af Hummer.

Se de respektive Steder.

Kolde Retter af Hummer.

Kold Hummer. *

Homard bouilli à la sauce rouge.

Hummer, Salt, grøn Salad. — Til Sauce: Olie, Eddike, Peber eller den nedenstaaende Sauce.

Levende Hummer lægges i stærkt saltet Vand, som er i fuldt Kog, og som bør staa over Hummeren, da den ellers bliver plettet. Naar de lange fine Ben med Lethed kunne løsnes, anses den for at være kogt; den tages op og lægges hen for at blive kold. Naar den skal serveres, kløves den paa langs i to Halvdele, efterat Kløerne ere tagne bort. Den sorte Streng, som sidder langs Ryggen, tages bort, og Skallen paa Kløerne knæk-

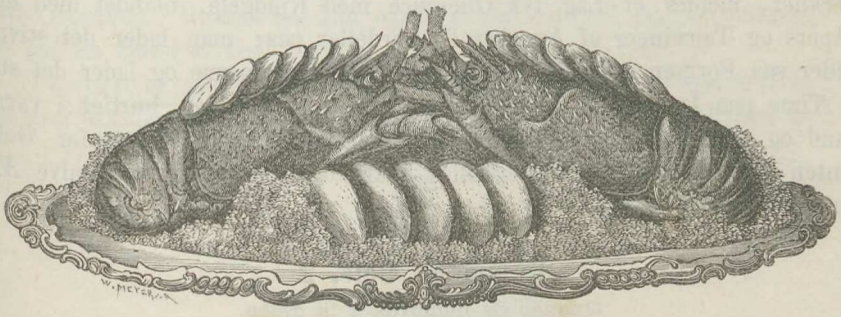


Fig. 61.

kes forsigtigt. De halve Hummere lægges paa et Fad og Kløerne derom. Garneres smukt med grøn Salad eller i Mangel deraf med Persille. Serveres med Olie, Eddike og Peber eller med følgende Sauce (*sauce rouge*);

4 Spiseskeer Hummerrogn, Indmaden og 6 raa Æggeblommer stødes i en Morter, lægges i en Skaal, tilsættes 1 lille Pæl fin Madolie, en Spiseskefuld Vineddike, 2 Spiseskefulde fransk Senop, krydres med Salt og nogle Korn Kayenne, Peber og hakket Charlotteløg, Persille og Dragon, i det hele en Spiseskefuld; blandes godt og serveres kold i en Sauceskaal.

Franskmændene koge helst Hummer i Havvand med Tilsætning af en Smule Løg og Peber samt ved Slutningen af Koget $^1/_8$ Pot Madeira, hvorpaa man lader Hummeren afkjøle i Suppen, tager den op, aabner den paa nedre Side og tager Kjødet ud, saa at Skallen bevares hel; den bestryges med Olie, hvorved den røde Farve fremtræder klarere. Skallen lægges paa Fadet paa et Underlag af grøn Persille; ovenpaa og omkring samme lægges Hummerkjødet, skaaret i nette Skiver saaledes, som Fig. 61 udviser. Dette er en Maade at servere paa, som baade er smuk og bekvem for Gæsterne.

Hummer i Mayonnaise.

Hummer, haardkogte Æg, Aspic, Oliesauce, Salad.

Hummeren lægges, skaaren i store Skiver, paa Saladen, overhældes med Oliesauce og garneres med Skiver af Aspic, skaaret i Snipper.

Hummer i Gelé, 1.

Hummer, haardkogte Æg, Agurker, Kapers, Sardeller, Gelé, Oliesauce, Salt, Olie, Eddike.

Kjødet af Kløerne og Halen udtages; dette sidste skjæres i Skiver, nedlægges i 15 Minuter med Salt, Olie og Eddike, hvorpaa man lader det løbe af. En glat Cylinderform sættes paa Is, dekoreres med Skiver af Agurk og Æggehvide og beklædes med et temmelig tykt Lag Gelé, som man lader stivne. Der lægges derover en Krands af de smukkeste Hummerskiver, som derpaa atter dækkes med et Lag Gelé. Naar Geléen er størknet, hældes et Lag tyk Oliesauce med Kjødgelé, blandet med hele Kapers og Tærninger af Agurker og Sardeller paa; man lader det stivne, fylder saa Formen med Resten af Geléen og Hummerne og lader det staa en Time paa Is. Lige før Serveringen dyppes Formen hurtigt i varmt Vand og vendes paa en Sokkel. Hummerkløerne lægges indenfor Gelékanten og udenom samme opstilles haardkogte og dekorerede halve Æg. Serveres med Oliesauce.

Hummer i Gelé, 2.

Queues de homards à la gelée.

6 Hummere, Krebs, Kjødgelé, Oliesauce, Persille.

For at kunne anbringe Hummere paa den her fremstillede Maade bør de serveres paa to Fade, saa at alle de venstre Halvdele af de flækkede Haler lægges paa det ene og alle de højre paa det andet Fad. Har man kun et Fad, maa man lade Halvdelene danne to Grupper. Hummerne koges i saltet Vand og lægges hen til Afkøling med udrettede Haler; disse skjæres derpaa fra tilligemed de store Kløer, paa hvilke Skallen borttages paa den ene Side, saa at man kan komme til Kjødet; dette tages ud, bestryges med Gelé og lægges tilbage paa sin Plads. Halerne skjæres over

paa langs, Kjødet tages ud, Skallen aftørres; der lægges deri hakket Gelé og derpaa Hummerkjødet med den røde Side nedad, hvorpaa det overpensles med halv størknet Gelé. En dekoreret Sokkel (se nedenfor) med en Søjle i Midten stilles paa et Fad; paa Sokkelen lægges en Ring af Smør eller Persille for at kunne understøtte Hummerhalerne; de 6 Hummerhalvdele, som krumme sig til samme Side, stilles oprejst derimod med Spidsen nedad. Ovenover Halvdelene lægges de smukkeste Kløer paa et

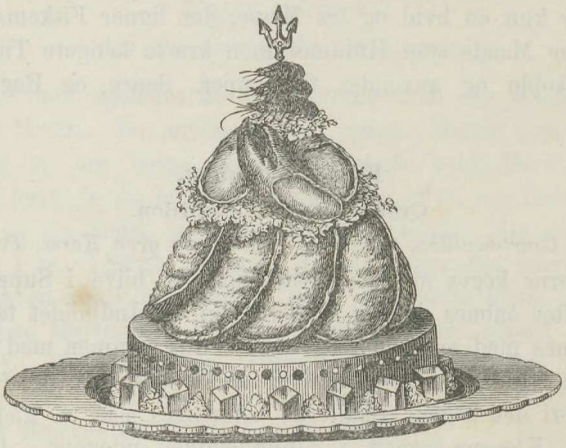


Fig. 62.

Leje af Persille og understøttes med hakket Gelé; en Hatelette, pyntet med Krebs fæstes øverst paa Søjlen. Omkring Sokkelen garneres der med Gelé i Firkanter og der imellem med hakket Gelé. Se Fig. 62. Serveres med Oliesauce. Hummeren kan ogsaa ganske simpelt lægges omkring Søjlen paa en Bund af Gelé.

Da Sokkeler (*pains verts*) ofte anvendes, afbildes her en saadan (Fig. 63); den er i Almindelighed af Træ, bestrøget overalt med Fedt og belagt med en

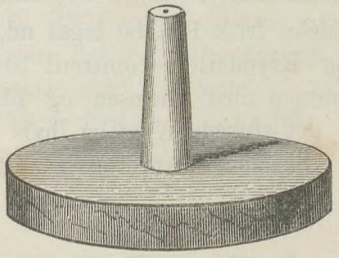


Fig. 63.

rund Plade hvidt Papir. Den lille Søjle i Midten bør være forsynet med et Hul helt igjennem og dannes af Fedt eller Træ. I sidste Tilfælde beklædes den med Fedt, Smør eller Papir.

Hummer Salad.

Se Salader.

Krabber.

Lat. Cancer pagurus. Fr. Crabe.

Krabberne forekomme ligesom Hummerne navnlig ved Vestkysten. De have en næsten rund Form og bør, hvad enten de ere levende eller døde, have en frisk, rød Farve og stive Ledde. De største Krabber anses for de bedste, hvorvel de middelstore ere behageligst, naar de ere fuldkomment friske. Det egentlige Kjød findes kun i Kløerne, thi selve Skallen indeholder kun en hvid og løs Masse, der ligner Fiskemælke. De koges paa samme Maade som Hummer men kræve længere Tid, spises i Almindelighed kolde og anvendes til Supper, Sauce og Ragoûter ligesom Hummer.

Kogte Krabber.

Crabes au court-bouillon.

Krabber, Court-bouillon, Olivenolie, Eddike, fin grøn Karse, Persille.

Krabberne koges med Court-bouillon og blive i Suppen, til de ere kolde. Derefter aabnes de paa Underfladen, og Indholdet tages ud. Det løse Kjød løsnes med en Gaffel og hakkes fint sammen med lige saa meget fin Karse; lidt Olie og nogle Draaber Eddike tilsættes, og det hele lægges i Skallen, hvori det bages; Skallerne anbringes paa et Fad og garneres med Persille. Kløerne lægges i Almindelighed udenom. Denne Ret bør have en kraftig Smag og serveres uden særlig Sauce. Kun de største Krabber anrettes paa denne Maade. Da Anretningen har et mindre fordelagtigt Udseende, behager den ikke alle, endskjøndt den baade smager godt og er sund.

Stuvede Krabber.

Crabe en ragôut.

1 Krabbe, 1 1/2 Spiseskefuld hvid Vin, Salad, Peber, Muskat, Kayenne, 1 1/2 Spiseskefuld Eddike, 15 Kvint Smør, 1 Ansjos, Æggeblommer, revet Brød, Persille.

Kjødet af en aldeles frisk Krabbe tages ud, hakkes fint og stuves med Vinen, Eddiken og Krydderierne omtrent 10 Minuter over en rask Ild, Smørret smeltes sammen med Ansjosen og blandes med de to godt piskede Æggeblommer, det stuvede Kjød og, hvis det behøves, lidt revet Brød; Ragoûten fyldes i Skaalen. Anrettes paa et Fad og garneres med Kløerne samt Persille.

Gratineret Krabbe.

Crabe au gratin.

1 Time.

En stor Krabbe, revet Brød, lidt Persille, 20 Kvint Smør, Salt, Peber, Kayenne, Saften af en Citron.

Krabben koges, Kjødet tages ud af Skallen, skjæres i smaa Stykker og blandes med revet Brød og hakket Persille, omtrent 1/3 af hvad der er

af Kjød. Der tilsættes lidt Smør, fordelt i smaa Stykker, og Krydderier, og Blandingen lægges tilbage i Skallen og fugtes med Citronsaften eller en Theskefuld Eddike. Der strøs et tykt Lag revet Brød derpaa, lægges et lille Stykke Smør derover; bages i Ovnen.

Rejer (Reker).

Lat. Palæmon squilla. Fr. Crevette.

Rejerne høre ligeledes til Krebsdyrene men ere meget mindre end de sædvanlige Krebs. De anvendes paa samme Maade som disse til Supper og Sauce og ere ogsaa en yndet Ret til koldt Bord. Naar de ere ganske friske, have de en behagelig Lugt, ere stive og faste med indadbøjede Haler og ere bedst, naar de ikke have Rogn. De kunne ikke opbevares længe i raa Tilstand, hvorfor de bør koges, saa snart som muligt, hvorved de faa en smuk rød Farve; naar de kjøbes kogte og ere slimede eller have slappe Haler, ere de ikke længere gode. Naar Rejerne koges levende, trække Musklerne sig sammen, og Halen bøjer sig ind under Kroppen, men ere de døde, inden de koges, holder Halen sig lige efter Kogningen, og Rejerne ere bløde og ubrugelige.

Hvorvel Pilningen af Rejer kunde anses for en Smaating for dem, som kjende Maaden, er der dog en rigtig og en urigtig Maade, og det kunde dog nok lønne sig at anvende den første. Man tager Rejens Hoved mellem Tommel- og Pegefinger paa højre Haand og Halen mellem de samme Fingre paa venstre; man løfter Skallen paa Halen nærmest Hovedet, og Halen klemmes med det samme, hvorved Skallen løsnes og Kjødet bliver siddende. Hvis Rejerne ikke ere friske, lade de sig ikke pille. Ved Honfleur og andre Steder paa Normandiets Kyst, hvor der er Rigdom paa Rejer, udvælges de smukkeste og serveres som hors-d'oeuvre, men de mindre pilles og anvendes til Postejer, vol-au-vent o. s. v. De Kvinder, som udrette dette Arbejde, gjøre det meget hurtigt og med en stor Færdighed. De sidde paa lange Bænke med Fødderne i en Ballie for at holde dem varme, og de pillede Rejer flyde som i en jevn Strøm fra deres Fingre ligesom fra en Maskine.

Kogte Rejer (Reker).

Rejer, Salt, Vand.

8 Minuter.

Til hver Pot Vand tages 5 Kvint Salt. Rejerne lægges deri, naar Vandet koger (helst i en Kurv med Haandtag, saa at de kunne tages op paa en Gang); de koge 8 Minuter, medens Skummet fjernes, alt som det kommer op. Man lader dem løbe af paa en Sigte og lægger dem paa et Fad for at blive kolde. Paa en stor Citron skjærer man en Skive af for

neden, saa at den kan staa sikkert; den sættes paa et Fad, og Rejerne fæstes derpaa i saa tætte Rader som muligt og garneres med frisk Persille. Man kan ogsaa anvende et Franskbrød paa samme Maade som Citron.

Anm. Rejerne kunne stødes til en Mos, der drives gjennem Sigten, og kunne med stor Fordel anvendes til at sætte Smag paa Fiskesupper og Sauce. Af Skallerne kan man lave Smør paa samme Maade som Krebsesmør.

Rejer i Skaller.

Crevettes eu coquilles.

Rejer, Smør, Rejesmør, hvid Sauce, revet Brød, Persille.

Muslingeskaller eller smaa Skaller af Sølv eller Porcellæn bestryges tykt med Smør. Rejerne renses, skjæres itu og blandes med lidt tyk hvid Sauce, der er tilsat med Rejesmør; det fyldes i Skallerne, bestrøs med bagt revet Brød og varmes i Ovn eller foran Ilden i nogle Minuter. Skallerne serveres paa et varmt Fad og garneres med Persille.

Rejer med Asparges.

Crevettes aux asperges.

Til 4 Personer.

1/2 Pot kogte Rejer, 25 Asparger, Smør, 7 Kvint Mel, 1 Theskefuld Sukker, Salt, ristet Brød, Queneller af Fiskefars.

Aspargerne, som bør være af Middelstørrelse, skjæres i tommelange Stykker, som koges med 1/4 Pot Vand og lidt Salt, indtil de ere møre, hvorpaa man lader dem løbe af. Rejerne renses; Skallerne stødes med lidt Smør, bages over Ilden og spædes lidt efter lidt med 1/4 Pot varmt Vand eller svag Bouillon og til sidst med Aspargesuppen; koger en lille halv Time, sies og jevnes under Piskning af Melet, som forud er blandet med Smørret. Efter et lille Kog lægges Rejerne og Aspargerne deri med Salt, Sukker og, hvis man vil, lidt Muskat. Naar Ragoûten har faaet et Opkog, serveres den paa et Fad, der er belagt med tynde, ristede Brødskiver, og garneres med Queneller og Fiskefars.

Anm. Hummer og Krabber kunne anrettes paa samme Maade eller ogsaa med Blomkaal i Stedet for Asparger; de lægges i en Rand af Risengryn.

Rejer i Bægere.

Pots d'Espagne aux crevettes.

Friskkogte Rejer, 1/2 Theskefuld Salt, 1/2 Theskefuld hvidt Peber, en Ubetydelighed reven Muskatnød, Smør, hvid Sauce.

Rejerne pilles og lægges paa et Fad tilligemed Krydderierne samt 10 Kvint Smør til hver 1/2 Pot Rejer; det sættes ind i en Ovn, indtil Smørret er smeltet; naar det er afkjølet, hakkes Rejerne med en skarp Kniv og stødes til en jevn Masse med Smørret. Farsen pakkes derpaa i smaa Bægerforme, der varmes i Ovnen og vendes paa et Fad, naar de

skulle serveres; god hvid Sauce hældes omkring dem. Hvis man saa synes, kan Saucen farves med lidt Hummer- eller Rejesmør.

Krebs.

Lat. Astacus fluviatilis. Fr. Écrevisse.

Dette nyttige Skaldyr har fra Arilds Tid af hørt hjemme i vore ferske Vande. Krebsen har mange naturlige Fjender, hvoriblandt Aalen er den farligste, men Mennesket er dog her, ligesom altid, den mest glubske og tillige den uforstandigste Fjende, thi største Delen af de Krebs, som nu fanges, ere spæde og mindre anvendelige til Føde, medens de efterstræbes som en Luxusartikel til Pryd og Dekorering af andre Retter. Denne fordærvelige Skik er saa meget uheldigere, som den hverken kan tilfredsstille Smagens eller Fornuftens Fordringer. Da Krebsene forplante sig langsommere end Fisk, vil den ufornuftige og hensynsløse Fangst af dem let føre til deres fuldkomne Udryddelse.

Krebs, nydte i større Mængde, anses for at være tungt fordøjelige og hidsende; som Næringsmiddel have de de samme Egenskaber som Hummer.

Kogte Krebs. *

12 à 15 Minuter.

Levende Krebs, Salt, Dil.

En Kasserolle sættes paa Ilden med omtrent lige saa meget Vand, som Krebsene fylde i Maal. Naar Vandet koger, lægges Krebsene deri med omtrent 10 Kvint Salt for hver Snes, efter Størrelsen, samt Dil efter



Fig. 64.

Behag. De koge i 12 à 15 Minuter, optages med en hullet Ske og løbe af; anbringes højt, garnerede med Kviste af Dil og serveres saavel varme som kolde.

Anm. Med to smaa Hummere og nogle Dusin Krebs og Rejer kan man danne en Opstilling, som, anbragt paa Bordet ved en Familiemiddag, tillige er en Prydelse.

Af Pap dannes et kræmmerhusformigt, temmelig højt Stillads, som bestryges med lidt Fedt og beklædes med Persillekviste. For at Hummerkjødet kan serveres, uden at Opstillingen skades, bør man tage Kjødet ud af Haler og Kløer og servere det særskilt eller anbringe det udenom Opstillingen. Krebsene opstilles hele imod Stilladset og Rejerne derover. De hele Hummerskaller fæstes foroven med to Naale og i Midten anbringes en Kotelette med en Trøffel og en Krebs eller med større og mindre Rejer der ende i en Spids ligesom en Pyramide (se Fig. 64). Man serverer Olie- eller Ravigotesauce dertil.

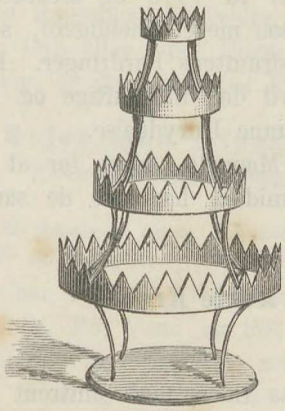


Fig. 65.

Man kan ogsaa ganske simpelt hænge Krebsene op paa et lille Stel af Staaltraad og Blik, som da danner en Pyramide af omtrent hosstaaende Form (se Fig. 65).

Krebs à la bordelaise. *

Tilberedes ligesom Hummer à la bordelaise.

Stuvede Krebsehaler.

Écrevisses à la créme.

½ Time; til 4 Personer.

Krebsehaler og Kløer af 25 Krebs, 30 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 3 Æggeblommer, ¼ Pot Fløde, Salt.

Smør og Mel bages over Ilden uden at brunes, Fløden tilsættes under Omrøring, faar et Opkog, jevnes med Æggeblommerne, og Krebsehalerne lægges deri for at varmes; saltes og serveres.

Anm. Hvis Krebsehalerne have været saltede, maa de først lægges i Vand eller faa et Kog.

Krebs i Skaller.

Coquilles de queues d'écrevisses.

Ituskaarne Krebsehaler, lige saa meget ituskaarne Champignoner, Krebsesmør, Champignonessens, Velouté, hakket Persille, Citron.

Alt dette stuves sammen, jevnes med Krebsesmør; Persille og nogle Draaber Citronsaft tilsættes sidst. Behandles ligesom Hummer i Skaller.

Kolde Retter af Krebs.

Smaa à la dauber paa Krebs. *

Petits pains d'écrevisses à la gelée.

3 Dusin kogte Krebs, 4 Ansjoser, 2 Spiseskefulde Kapers, syltede Agurker, Oliesauce med Kjødgelé, Figurer af stiv Gelé.

Til 10 Personer.

Krebsehalerne og Kløerne samt Ansjosfileterne skjæres i smaa Tærninger og blandes med Kapers samt lidt Oliesauce, tilsat med Kjødgelé; 10 à 12 Bægerforme (se Timbaler) stilles paa en Plade og omgives med stødt Is; enhver dekoreres med en Skive Agurk i Bunden, og Figurer af Agurk fæstes med halvt stivnet Gelé paa Siderne og beklædes derpaa med

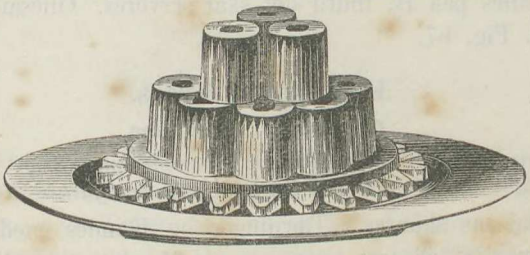


Fig. 66.

Kjødgelé. Formene fyldes med den ovenstaaende Blanding, som dækkes med et Lag Oliesauce, tilsat med Kjødgelé; man lader dem staa en Time. Formene vendes, naar de skulle serveres, og stilles paa en Sokkel af Træ, beklædt med Papir, som omgives med Figurer af Gelé. S. Fig. 66.

Krebsehaler i Mayonnaise.

Salade d'écrevisses.

Krebsehaler, haardkogte Æg, forskjellige Grønsager, Kjødgelé, Oliesauce.

En Randform stilles paa Is, overhældes indvendigt med Gelè, som man lader størkne, og Formens Sider belægges med halve haardkogte Æg, afvexlende med smukt anbragte Grønsager. Formen fyldes med Gelé, og man lader den staa, indtil den er stivnet. Naar Anretningen skal serveres, vendes Randen paa et Fad, og midt deri fæstes en lille Figur paa en Søjle, der saa omgives med en Salad af kogte fine Grønsager, skaarne i Tærninger og blandede med Oliesause med Kjødgelé. Saladen oplægges i

Pyramide, glattes med en Kniv og bestryges med Gelé, hvorefter kogte, røde, godt rensede Krebsehaler lægges i Rader derpaa og bestryges med



Fig. 67.

Gelé. Fadet stilles paa Is, indtil det skal serveres. Oliesauce serveres særskilt hertil. S. Fig. 67.

Kold Ret af Krebs.

Célestine d'écrevisses.

Nogle Dusin kogte Krebs, 3 Flyndere, Champignoner, Smør, fin Sauce til kolde Retter, hvid Vin, Oliesauce med Kjødgelé, syltede Agurker, Kjødgelé, Grønsager.

Krebsehalerne skjæres i Tærninger og blandes med lige saa meget kogte Champignoner, skaarne paa samme Maade, samt lidt fin Sauce til kolde Retter. Flynderne koges med Smør og hvid Vin, afkjøles, hvorpaa Fileterne udskjæres og deles hver i to tynde aflange Skiver, som bør være lige store. Disse bestryges paa den ene Side med den ovennævnte stuvede Blanding og afkjøles paa Is, bestryges siden med Oliesaucen, afkjøles og dekoreres med udskaarne syltede Agurker. Tilsidst bedækkes Fiskeskiverne med et tyndt Lag af Gelé og lægges i en Krands paa Fadet paa en Rand af Gelé. Der indeni lægges en Blanding af Grønsager, og udenom garneres med Gelétærninger.

Østers.

Lat. Ostrea edulis. Fr. Huîtres.

Der gives faa Fødemidler, der paa en Gang ere saa let fordøjelige og saa nærende som Østers. De vække Appetiten, og deres Saft befordrer Fordøjelsen, ligesom de ogsaa egne sig for Konvalescenter og svage Indi-

vider. Kogte og stegte ere de tungt fordøjelige. De smaa grønne tyndskallede Østers (*natives*) ere de fedeste og anses for de værdifuldeste. De smaa og middelstore Østers ere bedst at spise *au naturel*, hvilken Maade er den, der bedst passer for sygelige Personer, og som altid maa gives Fortrinet, naar man vil nyde denne fortræffelige Føde med dens fulde Smag. De bør da spises, lige saa snart de ere aabnede, og med den Saft, hvori de ligge. Hvis de ikke ere rigtigt levende, er deres fineste Smag gaaet tabt; først naar de løsnes fra den nedre Skal, ophøre de at leve. Rigtige Østerselskere lade derfor ikke Østers servere aabnede, men forbeholde sig selv dette vigtige Hverv. Det er betegnende for dette Fødemiddel, at Følelsen af Mæthed kommer saa sent, at en øvet Østersspiser med Lethed sætter 12 Dusin til Livs, førend han med ubesværet Mave tager fat paa det egentlige, efterfølgende Maaltid.

Østers serveres i Almindelighed med nogle Skiver Citron, hvilket ogsaa er rigtigt, da det Kvantum Æggehvide, som findes i Østersen, lettest fordøjes i Forbindelse med lidt Syre. Østers opløses hurtigt af reven Parmesanost, hvorfor et Par Spiseskefulde heraf virksomt bidrage til at hæve Indigestion som Følge af for rigelig Nydelse af Østers. Alkohol gjør derimod Østers uopløselige og bør derfor ikke nydes dertil.

Østers ere bedst fra September til Udgangen af April.

Østers i Skal. 1. *

Huîtres au naturel.

Østerserne aabnes forsigtigt, og Skægget tages bort. Et Fad dækkes med en sammenlagt Serviet, Østerserne lægges derpaa og serveres strax med friskt Smør, stødt Peber, Salt og en halv Citron.

Anm. Aabningen af en Østers fordrer en øvet Haand, saa at den ikke beskadiges, eller at Saften løber ud, eller at der kommer Splinter af Skallen derind. En fin Østerselsker lægger stor Vægt her paa. I Huse, hvor der bruges mange Østers, bør man gjemme Skæggene, som koges i lidt Vand, sies og opbevares paa en Flaske, for at kunne sætte Smag paa Sauce dermed. De kunne ogsaa tørres i Ovn, stødes fint og gjemmes i samme Øjemed eller for at lave Østerssuppe deraf.

Amatører sætte Pris paa at faa Østers serverede paa den dybe Skal hvorved de beholde rigeligere Saft.

Østers i Skal. 2.

Coquilles aux huîtres.

Østers, Rémouladesauce.

Østerserne tages ud af Skallen, faa et Opkog, og Skæggene borttages, hvorpaa de lægges i smaa Porcellænskaller, der ligne Østersskaller, 4 à 5 i hver, og overhældes med lidt af Saucen, lige før de skulle serveres. Skallerne lægges paa Serviet.

Stuvede Østers.

Garniture d'huîtres.

Til 4 Personer.

36 Østers, 3 Æggeblommer, Citronsaft, 3/8 Pot Sauce å la poulette eller Smørsauce.

Saucen faar et Afkog, tages af Ilden; Æggeblommerne piskes deri med lidt Citronsaft, hvorefter Østerserne lægges deri, rystes og opvarmes uden at koge. Anrettes strax.

Ristede Østers.

Skallerne vadskes, tørres godt og lægges paa Risten over en rask Ild med den største Skal mod Ilden. Naar de aabne sig og Østerserne ere hvide, lægges de paa et stort Fad, dækket med Serviet, og serveres varme. Man maa nøje passe paa, at Saften ikke spildes.

Østers med Champignoner.

Huîtres aux champignons.

Østers, Champignoner, Smør, Persille, grovt stødte Krydderier, Mel, Bouillon, hvid Vin, Citronsaft.

Friske Champignoner bages med Smør, Persille og Krydderier, bestrøs med lidt Mel og koges bløde med Bouillon og hvid Vin, hvorpaa man lægger de friske, lige aabnede Østers deri tilligemed deres Saft og giver dem et Opkog. Lidt Citronsaft tilsættes.

Gratinerede Østers i Skal.

Coquilles aux huîtres.

4 Dusin Østers, 12 dybe Østersskaller, Smør, revet Brød, en Theskefuld hakket Charlotteløg, hakket Persille, 2 Æggeblommer, 3/4 Pot Østerssauce, Ansjosessens, Salt, Peber.

12 af de dybeste Østersskaller renses godt, bestryges med lidt Smør og bestrøs med saa meget revet Brød, som vil klæbe ved Smørret; Østerserne faa et Opkog, renses og lægges hen for at løbe af; Løget og et lille Stykke Smør sættes nogle Minuter over Ilden, en Theskefuld Mel og Østerssaucen tilsættes og koges ind til to Trediedele, og Østerserne lægges deri; krydres med lidt Peber, Salt, hakket Persille og Ansjosessens. Det hele røres langsomt over Ilden, og naar det er varmt, blive Æggeblommerne arbejdede ind deri; det røres over Ilden, indtil det bliver jevnt tykt, men maa ikke koge. Østersskallerne fyldes hermed, overpensles med Æg, bestrøs med revet Brød, gives en smuk Farve med en saakaldt »Salamander« (se Fig. 68), lægges i Pyramide og garneres med stegt Persille.

»Salamander« kaldes en rund og glat Jernplade, der er fæstet til et Skaft af Jern; den glødes og benyttes til at give Form til eller glasere forskjellige Anretninger, efter at de først ere blevne bestrøede med revet Brød eller Sukker. Har man ingen Salamander, kan man bruge en Ild-



Fig. 68.

skuffe eller et andet passende Jern. Hovedsagen er, at det har den fornødne Tykkelse for at kunne holde Varmen.

Gratinerede Østers med Champignoner.

Gratin aux huîtres.

Til 8 Personer.

100 Østers, ½ Pund Smør, Æg, fine Krydderier, Ansjos, Champignoner, Gjeddelever, revet Brød.

50 à 60 af de smukkeste Østers tages fra, og Skæget tages bort. De mindre Østers, Champignonerne og Gjeddeleverne hakkes fint. Smørret røres til Skum med nogle hele Æg og 6 Æggeblommer samt tilsættes med de hakkede Østers, Ansjos, Krydderier, revet Brød og Hachis af Champignoner, Gjeddelever og Østerssaften. Blandingen lægges i store Østers eller Muslingeskaller; de store Østers lægges ovenpaa, bestrøs med revet Brød og brunes med Salamander.

Muslinger.

Lat. Mytilus edulis. Fr. Moule.

Muslingerne forekomme temmelig hyppigt og anvendes kogte til forskjellige Anretninger paa samme Maade som Østers. Man har undertiden ment, at de kunde frembringe skadelige Virkninger efter Nydelsen, og rimeligt nok er det, at Muslingerne forandre sig, naar de f. Ex. findes i Nærheden af Kloakers Udløb eller lignende. I saa Tilfælde ere de underkastede en hurtigere Forraadnelse og kunne lettere blive skadelige, end naar de leve i ganske friskt Vand. Den bedste Maade at undgaa slige Ubehageligheder paa er kun at anvende ganske friske Muslinger og slet ikke at benytte dem i den varme Aarstid. Under alle Omstændigheder kunne de gjøres uskadelige, naar man, førend de anvendes, lægger dem nogle Timer i Vand, hvortil er sat lidt Eddike.

Stuvede Muslinger, 1.

Moules à la marinière.

4 à 5 Dusin Muslinger, ¼ Pot hvid Vin, en Buket, en Skive Hvidløg, et Løg, Smør, Bouillon, Peber, Mel, hakket Persille.

Muslingerne renses for Tang og lignende, efter at de aabne eller beskadigede ere tagne fra, skylles i syrligt Vand flere Gange og løbe endelig af paa en Sigte. Muslingerne sættes paa Ilden i tildækket Kasserolle til-

ligemed Buketten og Vinen; de faa et Kog, rystes, indtil de aabne sig, hvorpaa Kasserollen tages af, og Suppen sies gjennem en Sigte. Undertiden hakkes Løget og bages med Smør uden at brunes samt spædes med Suppen, hvori Muslingerne ere kogte; lidt Vin og Bouillon tilsættes samt noget Peber og et Stykke Smør, hvori i Forvejen er indarbejdet lidt Mel, hvilket jevner Saucen noget. Muslingerne lægges i, efter at man har borttaget den største Del af Skallen, og man rører en Smule Smør deri tilligemed en Ubetydelighed hakket Persille.

Stuvede Muslinger, 2.

Moules à la poulette.

Muslinger, Smør, Mel, Peber, 3 Æg, Saften af en Citron, fine Urter.

Muslingerne renses omhyggeligt med en Børste, skylles i flere Hold Vand og lægges tørre i en Kasserolle over Ilden, for at de skulle aabne sig. Saften, som de give fra sig, sies og bevares; den Skal, hvorved Muslingen ikke er fæstet, tages bort. Muslingerne med den fastsiddende Skal lægges i en Kasserolle med et Stykke Smør og en Spiseskefuld hakkede fine Urter, sættes paa Ilden, og, naar Smørret er smeltet, tilsættes en Del af den siede Muslingesaft. Muslingerne bestrøs med Mel og lidt Peber og faa et Kog; man passer, at Saucen ikke bliver for tynd. Naar de skulle serveres, jevnes Saucen med 2 eller 3 Æggeblommer og Saften af en Citron.

Til et tarveligere Bord er denne Maade at tillave Muslinger den mest brugelige.

Indbagte Muslinger.

Moules à la Villeroi.

Muslinger, hvid Sauce med Fløde, $^1/_4$ Pot hvid Vin, revet Brød, Friture, stegt Persille, pisket Æg.

Smukke friske Muslinger vadskes i 5 à 6 Sæt Vand, pudses godt, lægges tilligemed Vinen i en Kasserolle, sættes over Ilden og rystes, indtil de aabne sig. Man lader dem løbe af paa en Sigte; tages ud af Skallen, afkjøles, dyppes i den hvide Sauce og lægges paa en Tallerken. Naar Saucen er bleven kold, rulles de i revet Brød, dyppes i pisket Æg og derpaa atter i revet Brød, steges i Friture, indtil de faa en smuk Farve, løbe af, anrettes paa Serviet og garneres med stegt Persille.

Suppe paa Muslinger.

Se Side 166.

Skildpadde.

Lat. Chelonia. Fr. Tortue.

Dette Fødemiddel, som hos os er saa begjæret og kostbart, er hverken attraaet eller dyrt i de tropiske Lande, hvor det forekommer.

Antallet af Skildpadder, der ligge paa Sandbankerne, hvor de lægge deres Æg, eller som svømme i de grundede Havbugter, er næsten uberegneligt, og de kunde godt udgjøre det eneste dyriske Næringsmiddel for alle Beboerne i disse Egne, men hverken de Indfødte eller Rejsende, som fra Tid til anden komme der, kunne længe holde ud med denne Føde.

En rejsende Naturforsker siger: »Kjødet er mørt, smager godt og er sundt, men det er meget mættende, og tidligere eller senere bliver man kjed deraf; i Løbet af to Aar blev jeg saa led og kjed af Skildpadde, at jeg ikke kunde taale Lugten deraf, endskjøndt jeg ikke kunde faa andet, og virkelig led Hunger.«

Vi kunne ikke forklare, hvorfor Skildpadde hos alle civiliserede Nationer er saa begjæret og Prisen saa høj, hvis ikke Maaden, hvorpaa den tillaves til Bordet bidrager hertil. Kjødet bliver hos os aldrig serveret særskilt men som Suppe eller Ragoût med en Mangfoldighed af Krydderier, fine Vine og meget andet kostbart Tilbehør, hertil kommer den store Duelighed, som udkræves for at kunne tillave den. Disse Retter ere uden al Tvivl udsøgte og appetitvækkende, selv om de ikke alle ere lige let fordøjelige; men hvis de, i Stedet for at være sjældne og kostbare, vare hverdagsagtige og billige, saaledes som de ere i de tropiske Lande, vilde man snart blive kjed af dem, og Utilpashed vilde blive Følgen af deres Nydelse i Stedet for Velbefindende. De Indfødte tillave Skildpadden paa en Mængde Maader, hvoraf en er en Suppe paa selve Indvoldene, der kaldes »Sarapatel«, og som i Almindelighed koges i Dyrets egen Skal, der benyttes som et Kogekar.

Der gives mangfoldige Variationer af Skildpadder, men den, der anses for at have den bedste Smag og udelukkende importeres til England, hvorfra den kommer til os, er den grønne *Chelonia mydas*, som i Mængde findes ved de vestindiske Øer.

Æggene af denne Skildpadde ere meget søgte og udgjøre, naar de ere friske, et meget godt Næringsmiddel, men da Dyrene altid lægge dem i det varme Sand, tabe de snart deres Friskhed og kunne saa ikke anvendes til Næringsmiddel.

Skildpaddesuppe.

Se Side 139.

Skildpadderagoût.

Se Side 242.

Kjød.

Alle Dyrs Kjød bestaar af fedt og magert uden at regne det olieagtige Stof, der er blandet saaledes i Kjødets Saft og Væv, at det ikke kan opdages af det ubevæbnede Øje.

Jo videre Dyrets Fedning drives, desto mere mindskes Kjødets Vandholdighed og desto mere forøges Fedtholdigheden, men det vigtigste, Kjødholdigheden, forøges derimod ikke, men mindskes endog undertiden, og heraf følger altsaa, at for stærk Fedning ikke er absolut fordelagtig.

De mørke Kjødslags, Oxe, Faar m. m., give en mørk Saft af dyb og kraftig Farve. De ere de mest nærende, men stille ogsaa de største Krav til Fordøjelsesevnen.

De lyse Kjødslags, Kalv, Svin, give en blegere Saft, og deres nærende og styrkende Virkninger, der ganske vist kunne forhøje noget af Kogekunsten, bero dog væsenligst paa Kjødets Alder og øvrige Egenskaber.

De lim- og slimholdige Kjødslags saa som af Pattegrise og Spædekalve, ere mindre nærende, behøve nødvendigt at steges og bør ikke nydes paa anden Maade.

Benenes Næringsværdi er meget større, end man i Almindelighed antager. Sex Pund Ben have omtrent samme Næringsværdi som et Pund Kjød; som fedtdannende Næringsstof svare tre Pund Kjød omtrent til et Pund Fedt. Marven er navnlig af stor Værdi som et behageligt Fedtstof, og et Pund heraf kan sættes lig med et halvt Pund Smør. Benene ere rigere paa Gelatin end enhver Del af Dyret, og Hovedets Kjød indeholder den største Mængde olieagtigt Fedt, og derfor ere disse Dele bedst egnede til Supper, navnlig naar man ikke bryder sig om, at de skulle være klare.

Ethvert Slags Kjød har en Smag, der er ejendommeligt for det, og det samme gjælder om hver enkelt Del af Dyret.

Mortifikation. Til Kogning anvendes det Kjød, der er friskt og nyslagtet, til Stegning hellere Kjød, der har hængt noget. Naar Kjød er nogle Dage gammelt, har det gjennemgaaet en ejendommelig Forvandling — Mortifikation. Ved denne Proces, der i Grunden ikke er andet end den første Indledning til Forraadnelse, danner der sig Mælkesyre i Kjødet.

Denne Syre gjør samme Tjeneste som Eddiken, naar man anvender denne til at marinere Kjød: den opløser Kalken i Kjødfibrene og gjør herved Kjødet mørt. Vil man servere mørt og godt Kjød, er det derfor ganske nødvendigt, at det har hængt nogen Tid, inden det steges; denne Tid maa naturligvis rette sig efter Aarstiden og Kjødstykkets Størrelse.

Mortifikation af Høns eller Vildt til Steg kan betragtes som en stor Forbedring; Kjødet bliver saftigere og mørere samt faar en bedre Smag; dette gjælder navnlig om Vildt, men naturligvis maa Mortifikationen holdes indenfor de rette Grænser.

Mortifikationen indtræder ikke lige hurtigt ved alle Slags Kjød, og kun ved en Temperatur, som er over 0 Grader. Frosset Kjød, som optøs, mortificeres hurtigere end ellers; det mister sine Safter og bliver tørt og haardt. Kjødet af forskjellige Slags Søfugle bliver mørt paa nogle Timer. Oxekjødet fordrer hertil om Sommeren en eller flere Dage, om Vinteren i à 2 Uger.

Et Flueskab til Opbevaring af Kjød om Sommeren er et aldeles uundværligt Møbel. Saadanne Skabe kunne forfærdiges meget billigt af Træ med Fyldninger af Haardug. De bør anbringes mod Nord, og hvor der er frit Lufttræk. Kjødet bør ikke ligge men hænge frit og ikke røre ved Haardugen, thi Fluerne gjennemstikke denne og skade Kjødet. Har man ikke Lejlighed til at anskaffe sig et saadant Skab, bør Kjødet ophænges i Skyggen, indsyt i Lærred.

Kjød, der indeholder meget Blod, overgaar lettere til Forvandling end det, som indeholder mindre, og derfor gjør Slagteren sig Umage for at lade Dyret rigtigt forbløde, for at det skal kunne holde sig længere. Man maa dog ikke glemme, at Blod indeholder meget Næringsstof, men at det paa den anden Side i sig kan optage og forplante de Sygdomsstoffer, som muligvis kunne findes hos Dyret.

Kogning af Kjød. Kogningen er den simpleste af alle Beredningsmaader; den udkræver ikke saa megen Opmærksomhed som Stegningen, men dog udføres den kun sjeldent fuldkomment vel. Næsten hele Kunsten bestaar i at holde Gryden i uafbrudt, jevn og sagte Kogning, jo sagtere, desto bedre, og at skumme omhyggeligt, samt i at tage Kjødet op i rette Øjeblik, naar det er tilstrækkeligt kogt.

Ved Kogning af Oxekjød kan man beregne omtrent 30 Minuter for hvert Pund Kjød, for at det skal blive fuldstændigt kogt, at regne fra det Øjeblik Vandet kommer i Kog; denne Angivelse maa dog læmpe sig noget efter Kjødstykkets Størrelse. Den langsomme Kogning er Hovedprincipet for den fortræffelige saakaldte Høkogningsmethode.

Ved Kogning af Kjød i almindelige Gryder danner der sig Skum

paa Overfladen, dels hidrørende fra Vandet, dels fra Kjødet og Æggehviden i dets Safter. Det maa da fjernes med største Omhu; heraf afhænger det kogtes mere eller mindre fordelagtige Udseende. Naar man har skummet godt, hældes der lidt koldt Vand i Gryden, thi herved drives det Skum, der endnu er tilbage op paa Overfladen; jo klarere Vandets Overflade holdes, desto smukkere bliver det kogte.

Kogt Kjød uden Suppen, hvori det er kogt, er altid mindre nærende end stegt Kjød, men det kan behandles saaledes, at det bibeholder i det mindste endel af sin Saft og Kraft, naar man enten koger det i Bouillon eller i lidt Vand, idet nemlig Vandet mister sin Evne til at opløse Kjødet, efterhaanden som det optager mere Kjødsaft og mættes heraf.

Der er mange, som holde af Oxe- og Bedekjød, der ikke er kogt altfor stærkt; Kjød af Lam, Svin og Kalv er derimod uspiseligt, hvis det ikke er fuldstændigt gjennemkogt. Lader man kogt Kjød ligge i Suppen, bliver det løst og mister sin Smag.

Grydens Størrelse bør afpasses efter Kjødstykkets; Laaget paa Gryden maa slutte fuldstændigt godt, ikke blot for at hindre Vandets Fordampning til ingen Nytte, men ogsaa for at hindre Røg i at trænge ind i Gryden og give Maden en ubehagelig Smag.

Ethvert Slags Kjød taber ved Kogning noget af sin Vægt, og dette Svind er forskjelligt efter Kjødets Natur og den Maade, hvorpaa det tilberedes.

Kogt Kjød taber desto mere i Vægt, jo flere nærende Bestanddele det afgiver til Suppen, men tilsyneladende er dette Tab ikke saa betydeligt, idet Kjødet nemlig optager Vand i sig i Stedet for den Saft og Kraft, som det afgiver. Jo bedre Suppen er, desto mindre Næringsstof er der da tilbage i Kjødet.

Stegt Kjød taber i Vægt ved Udskillelse af Fedtstoffer og ved Fordampning af Vandet i dets Safter; men da de nærende Bestanddele egentlig kun blive koncentrerede, er Tabet i Virkeligheden mindre, end det synes.

Stegning af Kjød. Stegning er den ældste og tillige den bedste Beredning af Kjød; thi dette beholder paa denne Maade alle sine nærende Egenskaber.

Stegning kræver større Opmærksomhed end Kogning, dels fordi den foregaar ved større Varme, dels fordi de vandholdige Partikler i Kjødet fordampe under Stegningen og stadig maa erstattes ved Paagydning af den Saft, der drypper ud af Stegen.

Det er vanskeligt at angive en bestemt Tidslængde for Stegningen, og den Regel, at der maa steges 25 à 30 Minuter for hvert Pund, Kjødet vejer, vil ikke altid holde Stik. Bedst kan man skaffe sig Sikkerhed for,

at Kjødet er tilstrækkeligt stegt ved at trykke en Finger mod den kjødfuldeste Del af Stykket (ved Fjerkræ og Vildt dog mod Laaret); naar Stegningen er færdig, gjør Kjødet kun ringe Modstand mod Fingerens Tryk.

Mørke Kjødslags (Oxe, Faar) bør, naar de steges i aaben Pande i Ovn, indvendigt vedblive at være lidt lyse, for at de kunne beholde al deres Saft (Roastbeaf), men dampsteges Kjødet i lukket Kasserolle, kan det antage en brunlig Farve helt igjennem og dog vedligeholde al sin Saftighed (Grydesteg).

Kjødet bør skjæres ved Bordet i ikke for tynde Skiver og strax fordeles mellem Gæsterne, eftersom alt stegt Kjød ved at skjæres afgiver endel af sin nærende Saft.

Lyse Kjødslags (Kalv, Lam og Svin) kræve mere Gjennemstegning; al lyserød Farve bør forsvinde, men længere bør man heller ikke gaa, thi Kjødet kan da let blive for tørt. Iøvrigt udkræves der kun nogen Erfaring for at kunne stege de lyse Kjødslags, hvorimod de mørke Kjødslags fordre langvarig Øvelse og virkelig Dygtighed.

Her skal blot nævnes, at hvert enkelt Kjødstykke forlanger en egen Behandling efter dets Natur, Størrelse o. s. v.

To Ting maa fremfor alt andet iagttages med den største Nøjagtighed: Ilden maa passes omhyggeligt, saa at Varmen bestandig er jevn og netop saa stærk som den bør være; der maa gjøres den rette Forskjel mellem mørke og lyse Kjødslags.

Apparater til Kogning og Stegning af Kjød.

Kogning af Kjød kan foregaa i alle Slags Kjedler og Kasseroller. Kasserollen er den nyttigste af alle Køkkensager; den kan bruges baade til Kogning og Stegning, baade paa Ildstedet og i Ovnen, og hvis den er

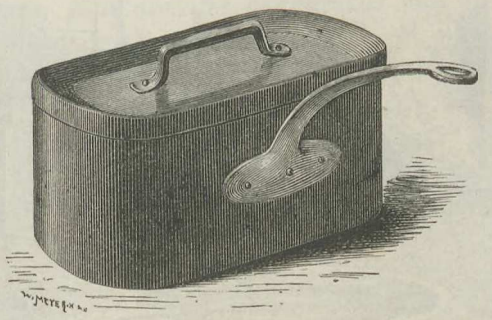
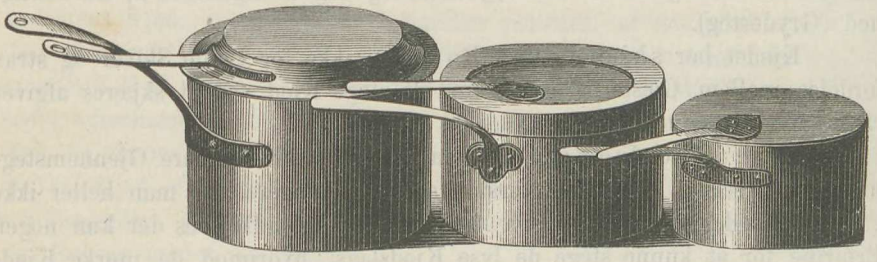


Fig. 69.

indrettet saaledes, som fremstillet i Fig. 69 (den franske Kasserolle) med et Laag, der udvendigt slutter tæt til overalt, og indvendigt er forsynet

med en nedgaaende Kant eller Fordybning, hvorfra den Damp, der fortættes under Laaget, drypper ned i Kasserollen, lader dette fortræffelige Apparat aldeles intet gaa tabt hverken af Saft eller Kraft. Ved den fuldstændige Tillukning foregaar der en Slags Dampkogning eller Dampstegning, som gjør Kjødet behageligt, let fordøjeligt og nærende.

Fig. 70 *a* *b* og *c* vise Kasseroller, der ere bestemte til Kogning.



a. *b.* *c.*

Fig. 70.

Den første er høj og med krumt Haandtag; baade paa Kasserollen og Laaget findes der Huller, saa at de kunne hænges op; Laaget er indrettet saaledes, at det kan benyttes som Stegepande, naar det vendes om. Laaget til Fig. *b* har en Fordybning, hvori der kan lægges glødende Kul; det anvendes ved Beredning af Kjødretter, som skulle koges eller steges i Damp. Fig. 70 *c* har et fladt Laag.

Stegning sker enten paa Spid eller i Ovn, i Kasserolle, paa Rist eller paa Stegepande.

Stegning paa Spid (Fig. 71). Dette er en ældgammel men dog fortræffelig Methode, der endnu bestandig anvendes i den finere franske og engelske Madlavning.

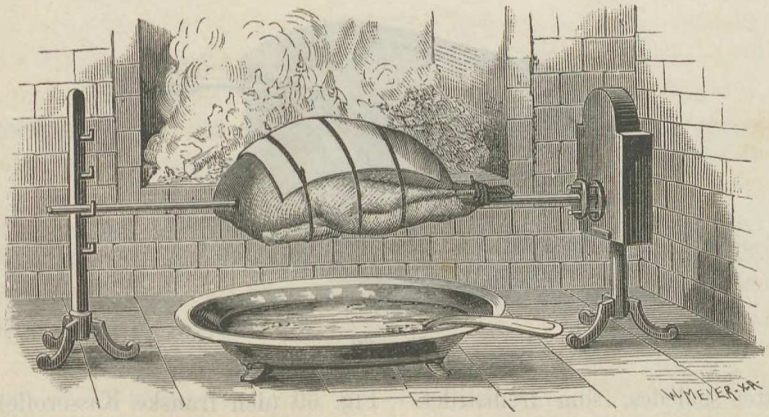


Fig. 71.

Naar Stegen beredes paa denne Maade, bliver den saftig, let fordøjelig og nærende, Duften af den er overordentlig appetitlig, og der er derfor mange, der foretrække en Steg tilberedt paa denne Maade fremfor enhver anden Steg. Safterne fordeles mere jevnt i et Kjødstykke, der bestandigt drejes omkring, end i et, der ligger stille paa samme Side, thi her samle de sig paa det laveste Punkt, hvorimod de højere liggende Dele af Kjødet blive mere tørre.

Denne simple Stegningsmaade bestaar i at opstille et Jernspid med det faststukne Kjød foran en livligt brændende Ild. Da Spidet stadigt drejes, bliver Kjødet gjennemstegt overalt uden at faa nogen haard Skorpe. I en Skaal, der opstilles under Stegen, opfanger man den neddryppende Saft, hvormed Kjødstykket jevnlig overgydes. Stegningen bør begynde ganske langsomt ved at opstille Kjødet i længere Afstand fra Ilden. Efterhaanden flyttes det nærmere, indtil det er gjennemstegt indvendigt og brunt udvendigt. For i Begyndelsen at beskytte Kjødet mod for stærk Ild, overbindes det med Smørpapir, der aftages, naar Kjødet er halvstegt. I Almindelighed kan man antage, at Stegen er færdig, naar smaa Blærer begynde at vise sig paa dens Overflade, og naar der opstiger Damp af disse ved deres Bristning. Dette viser sig navnlig tydeligt ved Vildt eller Fugle. Spidet bør da flyttes fra Ilden og ikke staa nærmere, end at Kjødet holder sig godt varmt.

Naar Rygstykke, Laar, Bryst og Steg af Kalv eller Faar skulle steges paa Spid, stikkes dette paa langs gjennem dem; Fugle spiddes fra Gumpen til Halsen, Kanin og Hare paa samme Maade, Kramsfugle tværs igjennem Kroppen. Stykker af større Vildt, saa som Elsdyr (Elg) og Raa, spiddes ganske som andet Kjød, men Fugle og Kjødstykker, som man vil undgaa at gjennemstikke, lægges i et særligt Apparat — Englændernes *cradle spit* —, som er fremstillet i Fig. 72.

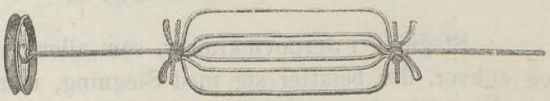


Fig. 72.

Skjøndt man, som oven for nævnt, ikke med Bestemthed kan opgive den Tid, der udkræves til Stegning af hvert enkelt Slags Kjød, vil man dog omtrent kunne sætte 25 Minuter for hvert Pund Kjød, naar Kjødstykket vejer 10 Pund, ligegyldigt om der steges paa Spid eller Pande. Ved mindre Kjødstykker beregnes der lidt længere Tid, ved større lidt kortere Tid pr. Pund.

Naar man vil, at Stegen skal spises, naar den er bedst, maa man beregne Tiden, ikke til Maaltidets Begyndelse men til Stegens Servering. Skal der f. Ex. serveres Suppe og Fisk før Stegen, og man kan beregne, at hver af disse to Retter omtrent vil kræve 15 Minuter, har man en halv Time til sin Raadighed, og i denne Tid kan der ske Underværker.

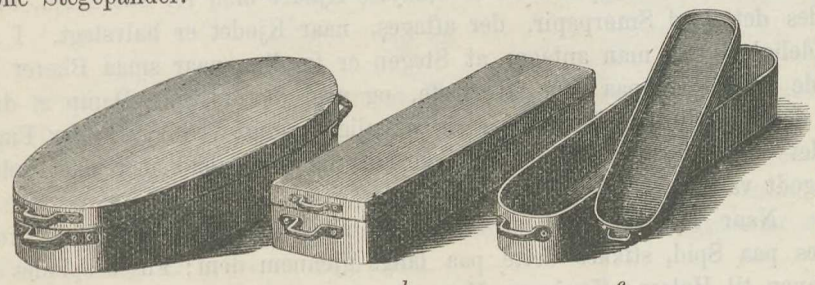
Til mekanisk Omdrejning af Spidet har man smaa Uhrværker.

Til Stegning anvender man bedst Koakes eller Kul.

Stegning i Ovn. Kjødet lægges paa en Stegepande, som bør være stærkt ophedet og forsynet med Smør. Herved opnaar man, at Kjødet bliver brunt eller overtrukket med en Skorpe, der hindrer Safterne i at trænge ud. Efter 5 à 10 Minuters Forløb tilsættes noget koghedt Vand eller Bouillon for at mindske Heden, hindre at Kjødet brænder i og forøge den Sauce, som dannes, og hvormed Kjødet gjentagne Gange maa overgydes under Stegningens Løb; herved beskyttes den øvre Side mod altfor stærk Hede og faar samtidigt Del med i den Saft, der er sivet ud af Kjødet.

Stegepander af Kobber, der ere fortinnede indvendigt, maa anses for de bedste; for det første kunne de lettere gjøres rene; for det andet brænder Kjødet ikke saa let i.

Fig. 73 *a—c* viser tre Stegepander af forskjellig Form. Til dem alle hører der tætsluttende Laag, der ved at vendes kunne benyttes som aabne Stegepander.



a. *b.* *c.*

Fig. 73.

Stegning i Jernovn kræver, som allerede nævnt, stor Opmærksomhed, og enhver, der befatter sig med Stegning, maa derfor nøje kjende sin Ovn og dens Ejendommeligheder. Er Overvarmen for stærk, hvad der i Almindelighed er Tilfældet, maa Stegen beskyttes med oversmurt Papir; er Undervarmen for stærk, maa der skydes en løs Jernplade ind under Stegepanden.

En alt for stor Dampudvikling og for stærk Varme mindskes ved at aabne Ovnklappen mere eller mindre.

Hvad selve Stegene angaar, gjælder det for dem, der steges i Ovn, for en stor Del ganske det samme, som er sagt om dem, der steges paa Spid.

Stegning i Kasserolle (se Fig. 70, Side 352) er en Maade, der er meget anvendt i den moderne Kogekunst, og som ogsaa tilvejebringer temmelig Mørhed af Kjødet. I denne Henseende nærmer det sig Stegning i Damp (*braise*), hvorom nedenfor særligt skal tales.

Naar Kjød skal steges i Kasserolle eller Gryde, bliver det i Almindelighed forud brunet af samme Grund, som man ved Kogning lægger det i kogende Vand, nemlig for at Kjødstykket kan trække sig sammen

og faa en tæt Overflade, der kan holde paa de Safter, som udgjøre Kjødets Kraft. Kjødet lægges i en forud opvarmet Kasserolle uden Laag og brunes paa alle Sider ved en stærk Ild og temmelig hurtigt, hvorefter det smeltede Fedt hældes fra. Denne forberedende Behandling er af sær Betydning, hvorfor den ogsaa bør ske med Omhyggelighed; Stegningen foretages derefter i det samme Kar. Naar nu Stegningen af det brunede Kjød skal ske, flyttes Kasserollen med Laaget paa hen paa en mindre livlig Ild. Nytten af en langsom Kogning er forhen omtalt, men en sagte og jevn Stegning er lige saa vigtig. Ingen Kunst kan dog faa Kjød mørt, der savner de Egenskaber, som udkræves dertil.

Stegning i damptæt Kar. Ved Ordet *braise* (Glød) forstaa Franskmændene ogsaa en Maade, hvorpaa man kan stege Kjød i tæt tillukket Kar. Dette Kar eller Kasserolle (*braisière*) bør have et Laag, der gaar

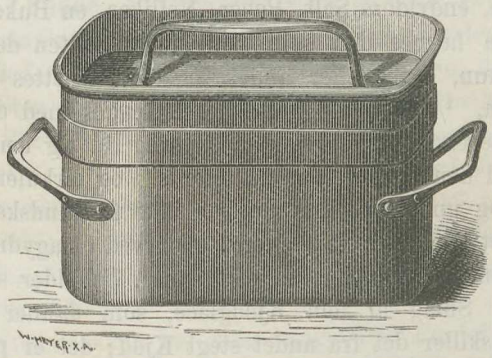
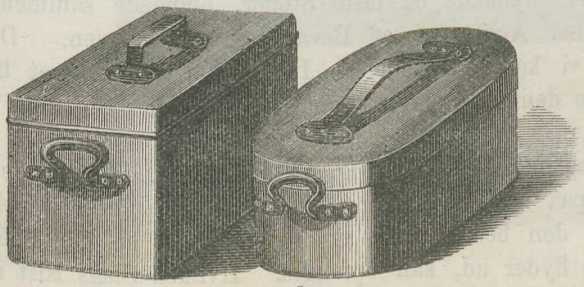


Fig. 74.

udenom Karret, slutter aldeles tæt og er forsynet med en opstaaende Kant, saa at der kan lægges Gløder paa Laaget; desuden maa der være et passende Haandtag, saa at Laaget bekvemt kan løftes af (Fig. 74). Da Karret



a. *b.*

Fig. 75.

ikke bør være større end Kjødstykket, for at der ikke skal behøves for meget Vand, burde man egentlig have flere Størrelser, men da dette ikke kan opnaas af alle, kan man ogsaa bruge dybe Kasseroller, naar de blot

ere forsynede med tætte Laag, om muligt med en Fordybning til Gløderne, saaledes som det i Almindelighed er Tilfældet med alle franske Kasseroller (se Fig. 70). Da man ikke behøver Gløder paa Laaget, naar man vil sætte Kasserollen i Ovnen, hvad der kan gjøre samme Nytte, bruger man ogsaa plane Laag, som Fig. 75 *a*, *b* udviser. Den i Fig. 75 *a* afbildede Kasserolle passer blandt andet ogsaa godt til Kogning af Skinke eller salt Kjød, og, da den er tæt tillukket, kan Kogningen vedligeholdes længe uden at kræve stærk Ild. Fig. 75 *b* viser en lav Kasserolle, der er afrundet ved Enderne, ligeledes med et Laag, som gaar udenpaa. Dens Form gjør den vel egnet til Dampstegning af Kalkuner, Gjæs og store Kapuner. Har man ingen Ovn, er Hovedsagen dog altid, at Stegningen sker paa meget svag Ild, i Almindelighed Glødild over og under.

Kjødets Nedlægning: En *braisière* belægges med Flæskeskiver, en ituskaaren Kalvefod eller et Stykke Flæskesvær for at gjøre Saucen sammenhængende, endvidere Salt, Peber, Nelliker, en Buket, Løg og Gulerødder. Her paa lægges det, som skal steges, enten det nu er Oxekjød (10 Pund), Kalkun, Gaas eller andet, og der tilsættes $^1/_4$ Pot Bouillon, $^1/_4$ Pot hvid Vin, $^1/_8$ Pot Kognak; det belægges med et med Smør bestrøget Papir og steges i flere Timer paa en svag Ild og under tæt Laag. Kjødet steges da i den Damp, som udvikler sig og cirkulerer i det lukkede Kar; man bør dog undersøge, om Suppen ikke formindskes, thi Kjød, der en Gang er blevet tørt, kan ikke gjøres godt ved Paagydning. Kjød, der er tillavet paa denne Maade, har en god Sauce, beholder sin Kraft og faar en ejendommelig Smag af den Kjødglace, som danner sig paa Karrets Bund, og som adskiller det fra andet stegt Kjød; det er paa en Gang velsmagende, saftigt, nærende og let fordøjeligt, og er fremfor alt at anbefale til ældre Personer, svage Maver og daarlige Tænder.

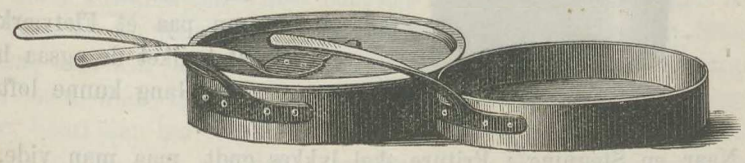
Al Kogning og Stegning er egentlig blot en Hjælp for Fordøjelsen, og af alle de dertil anvendte Redskaber er Kasserollen det, som i sine Operationer kommer Mavens Virksomhed nærmest; thi Maven er en lukket Sæk, i hvilken flydende og faste Stoffer, blandede sammen, opløses af Mavesaften med Assistance af Bevægelsen og Varmen. Det er denne Virksomhed, vi kalde Fordøjelse. Ingen anden Maade at tilberede Mad paa ligner dog denne saa meget som Stuvning eller Stegning i Damp.

Stegning paa Rist. (Se Fig. 54, Side 306). Af alle de Opfindelser, der gaa ud paa en Forbedring af dette Redskab, er vist nok den opretstaaende Rist den bedste, som er forsynet med en lille Beholder, hvori den Saft, der flyder ud, kan opfanges. Hvilken Slags Rist man end benytter, bør den imidlertid opvarmes ved Ilden, førend Kjødet lægges derpaa, ellers blive de Dele af Kjødet, som ligge paa Tværstykkerne, ikke lige saa hurtigt stegte som de, der ligge der imellem. Ilden bør være en rask Kulild; Varmen danner snart en Skorpe over Kjødet, som holder paa Saften, hvorfor man ogsaa bør undgaa at stikke med en Gaffel deri.

Risten er et udmærket Redskab, naar man vil, at Kjødet skal beholde al sin Saft, og vil undgaa Brugen af Fedt; det er navnlig anvendeligt, naar man hurtigt skal tilberede noget, saa som Smaaretter til Frokost- eller Aftensbordet o. s. v.; hvad der tillaves paa denne Maade bør dog øjeblikkeligt anrettes, thi ristede Retter bevare ikke deres gode Egenskaber, naar de ere blevne kolde. Den vigtigste Betingelse ved Ristning er, at man véd, hvor lang Tid Kjødet behøver for at blive færdigt, og fremfor alt, at man véd, hvilken Varmegrad der kræves. Jo tykkere et Stykke Kjød er, desto længere Tid behøves der, for at det kan blive gjennemstegt, og desto mere maa der holdes Maade med Ilden. Med tynde Stykker er det modsatte Tilfældet; de bør ristes over en rask Ild. Det er vanskeligt at bestemme nogen Tid, da det saa meget beror paa Kjødstykkets Tykkelse og paa Varmegraden. Kjød, som ristes, bør kun vendes en Gang.

Stegning i Pande. Stegepanden er paa en Gang et støjende og fedtet Hjælpemiddel; paa Grund af den stærke Hede, som udvikles deri, kræver den stor Paapasselighed, for at ikke baade Kjødet og Saften, der flyder ud deraf, skal tørres hen; Stegepanden danner nemlig ikke ligesaa hurtigt som Risten en beskyttende Skorpe paa Kjødet. Inden dette lægges deri, bør Panden være gjennemvarm og indvendigt godt dækket med Fedt. Godheden af det stegte beror her, ligesom altid, for en stor Del paa det Smør eller Fedt, der anvendes. Pladeblikpanden giver en heftigere Varme end den støbte Jernpande, hvorfor den ogsaa navnlig kun anvendes i de bestemte Øjemed, hvor den passer.

I det finere Kjøkken har man længe med Fordel benyttet en Slags Stegepande (*Sautoire*) eller flad Kasserolle af Kobber, som nu begynder at blive almindelig. Den har enten en tyk Bund og er forsynet med Laag,



a. *b.*

Fig. 76.

som Fig. 76 *a* viser, eller den er af tyndere Metal og uden Laag som Fig. 76 *b* antyder. De ere bestemte til Stegning af Kjød i Skiver, Koteletter m. m.; de ere lette at holde rene og ere særdeles anvendelige; de haves til Salgs i allehaande Størrelser.

Stegning i Friture (*friture*). Alle flydende Stoffer have ikke den samme Evne til at optage og holde paa Varmen. Sprit f. Ex. fordamper allerede ved 60 Grader, Vand forvandles til Damp ved 100 Grader; men Olie og Fedt kunne opvarmes til omtrent 300 Grader, inden de koge eller der gaar

Ild i dem. Denne høje Varmegrad gjør, at Overfladen paa det Kjød, som dyppes i kogende Fedt, øjeblikkeligt overtrækkes med en Skorpe, som paa en Gang forhindrer Kjødsaften i at flyde ud og det kogende Fedt i at trænge ind.

De Fødemidler, som behandles i kogende Vand, blive bløde, opløses og blive til en løs Masse: saaledes Suppe, Sauce. De derimod, som behandles med kogende Fedt, blive tætte, antage hurtigt en mørkere Farve og ende med at blive forkullede.

Paa den førstnævnte Maade opløser Vandet de Fødestoffer, som lægges deri, og uddrager deres Saft; paa den sidste Maade bibeholdes Saften, som ved den fortsatte Varme ligesom koger inde i Kjødet og giver dette al den Kraft og Smag, som det er den muligt at give.

Disse tvende Fremgangsmaader have forskjellige Navne, den første med Vand kaldes at koge, den sidste med Fedt kaldes at stege eller hvad vi ogsaa kalde Stegning i Friture.

Fordelene ved Stegning i Friture er, at de stegte Sager beholde deres oprindelige Smag og faa et behageligt Udseende, hvilket ogsaa kan være en god Hjælp, naar f. Ex. det, som er blevet tilovers fra den foregaaende Dag, ved Hjælp af denne Fremgangsmaade hurtigt kan præsenteres i en anden Form, der da hurtigst bør serveres, eftersom Sager, der ere stegte paa denne Maade, hurtigt tabe sig.



Fig. 77.

Til Stegning i Friture anvendes en særlig lille Kjedel eller Pande med noget højere Sider end sædvanligt for at forhindre, at Frituren koger over. Naar mindre Gjenstande skulle steges, f. Ex. Kartofler m. m., sænkes de i Frituren paa et Fletværk, ved Hjælp af hvilket de ogsaa hurtigt og paa en Gang kunne løftes op. Se Fig. 77.

Naar en Stegning i Friture skal lykkes godt, maa man vide, naar Fedtet har faaet netop den Varmegrad, som kræves. Det sikreste Tegn her paa er, at Sprutningen i Panden hører op; den bør da flyttes fra Ilden, thi Frituren bliver ellers saa varm, at den forkuller Sagerne, og selv taber den siden i Godhed, hvis den skal gjemmes. For at være sikker bør man gjøre en Prøve med et Stykke blødt Brød, som kastes i Karret og atter tages op efter nogle Øjeblikkes Forløb; naar det da er blevet stegt skørt, er Varmen passende, hvis ikke forstærkes Ilden, og Prøven gjentages.

Ilden under Panden maa være klar og frisk, ellers varer det for længe, inden det fede bliver tilstrækkeligt varmt, men da der kræves en særdeles Opmærksomhed for at forebygge, at der gaar Ild i det, kunde det vel hænde, at Kogerskens Taalmodighed blev udtømt, og at hun af

Utaalmodighed eller maaske Ukyndighed lægger det, der skal steges, i Frituren, inden den er halvt varm. Hvad der steges paa denne Maade bliver blegt og uden Smag, lige saa modbydeligt for Øjne som for Gane og Mave.

Alle Sager, som ere stegte i Friture, bør lægges paa Trækpapir eller paa en varm Serviet, der lægges paa en omvendt Haarsigte, som tillader Dampen at slippe ud, hvilken ellers gjør deres Overflade blød. Af samme Grund bør de ikke sættes ind i Ovnen, men serveres hurtigst muligt.

En god Friture kan faas af forskjellige fede Stoffer men navnlig af:

Suppefedt eller Stegefedt af Oxekjød, som smeltes, klares og gjemmes paa den Maade, som vil blive omtalt længere fremme. Denne Friture gjør Skorpen paa det stegte mere tør og fri for Fedt og passer saaledes lige godt for Kjød og Fisk som for sukrede Retter.

Nyrefedt af Oxe. Jo fastere det er, desto bedre er det ogsaa. Efter at det er blevet renset for Hinderne og skaaret i Smaastykker, lægges det et Døgn i Vand, i hvilken Tid Vandet ombyttes 1 à 2 Gange. Fedtet hakkes fint; til 1 Pund heraf sættes et Par Spiseskefulde Mælk og en Theskefuld Salt, og dette koges sagte i et støbt Jernkar paa meget svag Ild eller i en Ovn, indtil Fedtet ser klart ud; det sies og gjemmes i en Krukke. Det er af Vigtighed, at Smeltningen ikke sker hurtigt, thi ved stærk Varme faar Fedtet en branket Smag, som det siden beholder. Da friskt tillavet Fedt altid er bedst, plejer man ikke at tilberede mere, end man faar Brug for i nogle Dage. Fedt, som er skummet af Bouillon, samles i en Skaal; naar det er størknet, tages Fedtkagen af, koges sagte og forsigtigt, skummes omhyggeligt og faar Tid til at sætte sig; derefter hældes det op for at stivne; man passer blot paa, at der ikke følger Vand med. Fedt fra Steg af Oxe, Kalv og Lam behandles paa samme Maade, hvorvel dette sidste ikke er saa anvendeligt til alle Ting som Oxefedt.

Naar Frituren har været benyttet til Stegning, lader man den staa nogle Minuter for at synke og hælder den derpaa gjennem en Haarsigte i Krukken; hvis den ikke er bleven brændt, kan den endnu benyttes 1 à 2 Gange, naar man iagttager at rense den omhyggeligt hver Gang. Den Friture, hvori man har stegt Fisk, bør dog ikke anvendes til andet end Fisk.

Ister benyttes ved den noget tarveligere Madlavning, men hvis det ikke er fuldkomment rent og godt tilberedt, gjør det Skorpen paa det stegte blød og efterlader en ubehagelig Fedthinde, som bibringer det en Fedtsmag; det har Tilbøjelighed til at koge over, hvilket kan medføre Fare; hvis det er friskt tilberedt og har en ren Smag, kan det dog godt anvendes. Saa vel Ister som al Slags Svinefedt skjæres eller hakkes, lægges 2 à 3 Dage i Vand, der ombyttes, smeltes over en meget svag Ild eller endnu bedre i kogende Vandbad, sies gjennem Haarsigte og omrøres under Afkjølingen, for at det ikke skal blive grynet; det hældes derpaa op i en Krukke og gjemmes paa et svalt Sted.

Madolie anvendes, hvis den er af udsøgt Godhed, men den er dyr og har samme Tilbøjelighed til at koge over som foregaaende; den

giver en fast og god Skorpe, taaler dog ikke langvarig Kogning men forandrer sin Smag og anvendes derfor særligt til Sager, som kunne steges hurtigt. Denne Stegemaade er meget fin.

Fremdeles benyttes friskt smeltet Smør, som er frit for Kjærnemælk og Ost, hvis Tilstedeværelse giver en blød Skorpe og hindrer det stegte i at antage en smuk Farve. Smeltet Smør, som gjemmes fra den ene Gang til den anden, bliver hurtigt harskt. Smør bliver hurtigere varmt end andet Fedt og kræver derfor en mindre stærk Ild, hvilket bør erindres.

Frituredejg til Kjød m. m.

Pâte à frire.

Koteletter, Fisk m. m., som skulle steges i Friture, bør først dyppes i en tynd Dejg eller klæbrig Masse, paa hvis nøjagtige Tilberedning Anretningens Godhed for en stor Del beror. Melet her til maa være af bedste Beskaffenhed.

Frituredejg, 1. *

Pâte à frire.

1 Pund Mel, lidt Salt, 4 Spiskefulde Olie, 4 à 5 Æggehvider, 1/4 Pot lunkent Vand.

Melet, som bør være fint sigtet, lægges i et Fad tilligemed Saltet og Olien, samt spædes med Vandet under jevn Omrøring med en Træske, saa at det bliver en smidig Dejg uden Klumper og fremfor alt ikke sejg. Den bør være saa tyk som Kræm og dække Skeen. Dejgen bliver staaende et Kvarter; inden den skal benyttes, tilblandes de stærkt piskede Æggehvider. Hvis den skal benyttes til varme, søde Mellemretter, tilsættes nogle Skefulde Kognak, inden man rører Hviderne i.

Frituredejg kan ogsaa tilberedes med lunkent Vand og hvid Vin, halvt af hver, ligesom smeltet Smør kan benyttes i Stedet for Olie. Dejgens Godhed afhænger meget af, at den gjennemarbejdes godt, thi den bør være fuldstændig jevn og dertil hverken for tyk eller for tynd.

Frituredejg, 2. *

Pâte à frire.

30 Kvint Mel, en Spiseskefuld Olie, 2 Æg, 3/4 Kvint Salt, 1/8 Pot koldt Vand.

Melet lægges i et Fad; midt i det dannes en Fordybning, hvori slaas Vand, Salt, 2 Æggeblommer og til sidst Olien; det røres, indtil det er fuldstændigt jevnt og tykt nok til at dække Skeen. Er Dejgen for tyk, tilsættes lidt mere Vand. Naar den skal benyttes, piskes Æggehviderne til stiv Skum og tilblandes. Benyttes saavel til Kjød som Fisk.

Italiensk Frituredejg.

Pâte à frire à l'italienne.

35 Kvint Mel, 1½ Spiseskefuld Olie, 6 Æg, 1 Spiseskefuld hvid Vin, lidt Salt.

Æggene slaas ud i en Skaal, blandes med Melet og spædes med Olien og Vinen; Saltet tilsættes, og Blandingen gjennemarbejdes i 7 à 8 Minuter kraftigt med en Staal-Æggepisker.

Panering.

Panure.

Naar Stoffer, som skulle steges, belægges med en tynd Dejg eller blot dyppes i pisket Æg og derpaa bestrøs med revet Brød, baade for at forbedre Smagen og for under Stegningen at beskytte dem mod Varmens alt for stærke Indvirkning, kaldes dette at panere. Det maa ikke forvexles med »Panade«, en Dejg, som anvendes ved Tilberedning af Farser.

Brød til Panering. *

Fint Hvedebrød, et Par Dage gammelt, paa hvilket Skorpen er aftagen, brækkes itu, lægges i et hvidt Klæde, gnides i Smulder, sigtes gjennem et Dørslag og gjemmes i en Blikæske med et Hul i Laaget. Med dette Brød bestrøs finere Sager, som steges i Smør eller Friture; det bruges ogsaa til engelsk Panering.

Stødt Brød. Revet Brød. *

Chapelure.

Til »stødt Brød« tørres Skorperne af saavel Hvede- som Rugbrød i Ovnen, indtil de blive lysebrune; de stødes og sigtes.

Til saakaldet »revet Brød« anvendes al Slags Hvedebrød, som er blevet noget haardt uden at være gjennemtørt; det rives paa Rivejern og sigtes gjennem Dørslag.

Æg til Panering. *

Hele Æg piskes, og heri dyppes ved Hjælp af en Gaffel den Fisk eller det Kjød, som skal steges; det bestrøs derefter med en eller anden Slags af oven omtalte Brød, ligger i 5 à 10 Minuter for at tørre og behandles som omtalt ved Stegning i Friture.

Eller: 3 Æg piskes, blandes med en Spiseskefuld Olie, en Spiseskefuld Vand, en Ubetydelighed Salt og en Smule Peber. Det, der skal steges, dyppes i denne Blanding, bestrøs med Brød og behandles som omtalt ved Stegning i Friture.

Engelsk Panering. *

Panure à l'anglaise.

I Stedet for Olie anvendes smeltet Smør og i Stedet for hele Æg Æggeblommer, men altid friskt, smuldret Hvedebrød, som strøs paa de paagjældende Sager, der i Forvejen ere dyppede i Æg og Smør.

At spække større Stykker Kjød. Til en god Spækning udkræves kun Øvelse og lidt Smag samt derhos godt Spæk, som er hvidt, fast og haardt. Inden det skjæres i Strimler, bør det, navnlig om Sommeren, lægges paa Is for at faa større Fasthed. Strimlernes Længde og Tykkelse beror paa enhvers Smag, men de bør alle være lige lange og saa firkantede som muligt. Til store Stykker Kjød tages der naturligvis større og tykkere end til de mindre, men Hovedsagen er, at de blive ensformige. Man tager en aflang Firkant af Spæk, glatter den og skjærer den paa tværs i lige store Skiver (se Fig. 78). Disse lægges ovenpaa hverandre og afskjæres til firkantede, lige tykke Strimler. Spækkenaalens Størrelse vælges efter Strimlernes Tykkelse. Naalene gjemmes i en Skede (se Fig. 79).

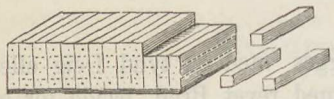


Fig. 78.



Fig. 79.

Naar man skal spække, bør man sætte sig bekvemt tilrette og lægge Kjødstykket paa et rent Klæde over venstre Knæ. Spækkenaalen stikkes ind i Kjødet fra højre til venstre (ikke fremad), saa at man kan overse Spækkerækkerne i deres Helhed, og Kjødstykket bør lægges i den Stilling for den arbejdende, som ses i Fig. 80. Hvor dybt Spækkenaalen bør stikkes ind i Kjødet, beror paa Strimmelens Længde, men den trækkes saa langt ud, at der ses lige lange Ender af Spækket, hvilket ikke er ganske let for Begyndere.

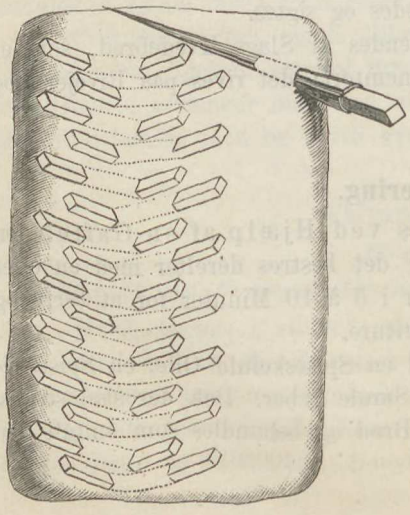


Fig. 80.

Naar første Rade Strimler er færdig, indskydes den anden der imellem, saaledes at disse sidste komme frem midt under de første, saaledes som vist i Fig. 80. Hvis Spækningen skal fortsættes, brgynder man paa en ny første og anden Rad, som slutte sig tæt til de foregaaende. Ved Hjælp af de hosføjede Figurer maa denne lille Beskrivelse af Spækning være fuldkommen tydelig.

Oxekjød.

Boeuf.

En stor Naturforsker siger, at »uden Oxen vilde man næppe kunne leve: Jorden vilde blive uden Grøde, Markerne tørre og ufrugtbare. Oxen er Landbrugets Tjener, den landlige Husholdnings Støtte og saa at sige Agerbrugets Grundvold, hvorfor de gamle ogsaa ansaa det for en Brøde at spise dens Kjød.« Romerske Forfattere omtalte, at Borgere stundom ere blevne forviste, fordi de havde dræbt en Oxe. De nyere Grækere spiste ikke Oxekjød af Agtelse for dette Dyr som Arbejder. Hinduerne anse dem for æreløse, som spise Oxekjød, og de gamle Ægyptere tilbade jo Oxen Apis. Den yngre Slægt tager ikke de Hensyn som dens Fædre. Den moderne Civilisation, der stadigt voxer og stedse er sulten, opæder selve Guderne.

Ved Opdagelsen af Amerika fandtes Oxen ikke der, men den blev indført af Spanierne og formerede sig hurtigt; dens Kjød blev hos Amerikanerne ligesom hos Englænderne en af de mest søgte Retter, og overalt og for alle forkyndes Oxekjødets Overlegenhed over alle andre Sorter Kjød. Det er ogsaa det mest anvendelige af dem alle. Det giver ikke blot en større Nydelse, men et mindre Stykke deraf mætter ogsaa mere. Fordøjelsen heraf kræver omtrent 3 Timer. Naar det er af en god Beskaffenhed, er det let fordøjeligt og nærende, dog ikke lige godt i alle Lande; thi dets Godhed beror lige saa vel paa Græsgangenes Godhed som paa Dyrets Alder og øvrige Værdi. Vi ville derfor ikke tale om det usle Produkt, der bydes os af gamle Trækdyr, der ere opblæste og fordrukne ved en fordærvelig Opfodring med Mæsk.

Naar Kreaturet er ungt og fedt, er ogsaa Kjødet fortræffeligt og passer saa at sige for alle, men, da det er vel kraftigt og undertiden hidsende, bedst for dem, som have en god Fordøjelse, passende Beskjæftigelse og Trang til kraftig Føde. Stillesiddende Personer, Rekonvalescenter og svage Maver i Almindelighed gjøre klogest i kun at nyde det med stort Maadehold.

Om Indkjøb heraf og Beregning af, hvormeget der kræves til hver Person se Side 108.

Oxekjød anses over hele Verden for at være den mest nærende Kjødsort, og endskjøndt denne Opinion har dannet sig uden Videnskabens Hjælp, er den dog for saa vidt rigtig, som der i Oxens Legeme findes en større Proportion af Kjød eller kjøddannende Stoffer end f. Ex. i Faarets eller Svinets; det har et tættere Væv end de fleste andre Sorter Kjød, og regnet efter Størrelsen indeholder et Stykke heraf mere Næringsstof end de andre og er rigest paa røde, blodblandede Safter. Da Byron saa Moore spise en halv raa Beefsteg, spurgte han denne, om han ikke var bange for at begaa Mord efter et saadant Maaltid, og den store Skuespiller Kean plejede at vælge de Kjødretter, han spiste, efter de Roller, han skulde udføre: han

valgte da Lammekjød til Elsker-, Oxekjød til Morder- og Svinekjød til Tyranroller.

Kogt Oxekjød eller Suppekjød.

Bouilli.

Det i Hverdagslivet saa godt kjendte Suppekjød har maattet døje Forhaanelse for sin ensformige Smag og sit tarvelige Udseende; man har spøgende sagt, at det er med det ligesom med en Honning, hvoraf kun Voxet er tilbage. Det er da ogsaa tydeligt, at Kjød som har leveret en god Bouillon, ikke kan have mange af sine nærende Egenskaber tilbage. Det er Kjød, hvoraf Kraften er trukken ud.

En at Kogekunstens sindrigste Forfattere har ment at kunne inddele de Personer, som spise Suppekjød, i 4 Kategorier:

»1) De, som spise det, fordi deres Forældre have spist det, og som derfor i from Ydmyghed haabe, at deres Børn ogsaa skulle gjøre det samme.

2) De utaalmodige, som hade Uvirksomhed ved Bordet, og som have vænnet sig til med Begjærlighed at kaste sig over det første det bedste, som bydes dem.

3) De uopmærksomme, som ikke af Himmelen have faaet den hellige Ilds Gave men betragte Maaltidet som et nødtvungent Arbejde og sætte lige store Pris paa alt, hvad der kan tjene dem som Føde — med et Ord — som ved Bordet ere at ligne med Østersen paa dens Banke.

4) De glubske, der ere begavede med en Appetit, hvis hele Udstrækning de forgjæves søge at skjule, som skynde sig at tilkaste deres Mave et første Offer for at slukke den Brand, som fortærer dem, og som skal tjene som Grundlag for diverse andre Sendinger, som de haabe at kunne forsende til det samme Bestemmelsessted.«

Hvordan imidlertid Suppekjød end er, vil det dog altid finde Anvendelse i den tarvelige Husholdning. Det har sin Nytte og kan ogsaa have sin Behagelighed; Kunsten er blot at fremstille det paa en tiltalende Maade og at drage den største Fordel deraf som muligt. Se Kroketter, Salad m. m.

Kartofler, stegte Løg, Gulerødder, smaa Roer, Champignoner, Blomkaal, Brüsselerkaal m. m., anvendte paa en passende Maade, ville kunne forhøje Smagen paa en Anretning, som længe har været miskjendt.

Kogt ferskt Oxebryst. *

Boeuf bouilli, sauce raifort chaude.

Til 20 Personer.

12 Pund Tyk- eller Spidsbryst, Salt, Persille, dampkogte Kartofler (Poteter), Gulerødder.

Brystet bindes med Seglgarn (Hyssing) i en net Form, lægges i koldt Vand, koges langsomt, medens der skummes godt. Naar det er tre fjerdedels kogt, tages Seglgarnet af, Salt lægges i Suppen, og Brystet koges nu færdigt; anrettes paa et Fad, overstrøs med lidt fint Salt. Garneres

med varme Kartofler og kogte Gulerødder, der ere skaarne efter Smag og Behag. Serveres med Sauce af Peberrod, Kapers eller Oliven.

Kogt røget Hamborger Oxebryst. *

Boeuf salé de Hamboug.

Et Stykke røget Oxebryst eller Laarstykke (se Konserver) lægges i koldt Vand i 24 Timer; det skrabes med en Kniv og befries for alle de sort røgede Dele; sættes derpaa over Ilden i en Kasserolle med Vand og skummes godt under Kogningen, som fortsættes i 4 à 5 Timer. Man lader det derefter staa $^1/_2$ Time i dets egen Suppe under Laag, hvorved det bliver mere mørt. Anrettes skaaret i Skiver og garneret med grøn Persille; der serveres her til med Puré af Kartofler eller Ærter eller med brunet Surkaal.

Kogt salt Oxebryst. *

Poitrine de boeuf salée.

Saltet Bryst, revet Brød, Persille, Grønsager.

Naar man skal anvende Oxebryst, som er saltet og har ligget længere Tid i Salt (se Konserver), maa man først lægge det 12 à 24 Timer i Vand; man giver det derpaa et net Udseende og lægger det i Kogekarret med tilstrækkeligt koldt Vand, som faar et raskt Opkog og skummes godt; Laaget lægges paa, og Kogningen fortsættes sagte i Lighed med, hvad ovenfor er sagt.

Det anrettes overstrøet med revet Brød og lidt hakket Persille og serveres med alle Slags Grønsager.

Anm. At Kjødet ikke vinder hverken i Næringsværdi eller i Smag ved at ligge saa længe i Saltet, og at det nødvendigvis maa udvandes for at kunne benyttes, fremgaar tydeligt af, hvad der siges om Indsaltning af Kjød (se Konserver).

En god Maade, hvorpaa tilovers blevet salt Kjød kan opvarmes, er at skjære det i Skiver og lægge det i en Kasserolle med saa meget Vand, at det netop staar over det. Det opvarmes, og der tilsættes 8 Kvint Smør, blandet med lidt Mel, samt Harveysauce eller Soya og, hvis man har det, et Stykke Kjødglace af en Valnøds Størrelse.

Kogt salt Rundbeef, 1.

Eng. Roundbeef. Fr. Rond de boeuf à l'anglaise.

Om Kjødets Saltning se Konserver. Naar det skal bruges, afvadskes Saltet, og Kjødet skjæres glat, ombindes haardt med Seglgarn, saa at det faar en smuk rund Form med Benpiben i Midten; det lægges i Kogekarret med koldt Vand, som staar over Kjødet, faar først et rask Opkog men senere et sagte og langt (6 Timer) Kog. Man maa nøje agte paa, at der ikke sker nogen Afbrydelse i det langsomme Kog. Da denne Slags

Kjød i Almindelighed spises koldt, lægges det tilligemed Suppen i et dybt Stenkar og afkjøles; det bør aldrig blive liggende i Kogekarret.

Serveres med kogte Gulerødder, brunede Roer, stuvet Kaal m. m.

Til Sauce anvendes undertiden Peberrod med smeltet Smør, men Peberroden koges da først 10 Minuter i Eddike og Vand samt trykkes godt ud, inden den blandes i Smørret.

Kogt salt Rundbeef, 2.

Noix de boeuf salée, à l'allemande.

6 à 7 Timer.

Inderlaar af Oxe, Saltlage, Jus, Madeirasauce, brunet Surkaal, Kartoffelpuré, Gulerødder, Løg.

Kjødet henligger i Saltlagen 10 à 12 Dage og vendes hver Dag. Derefter lader man det løbe af, ombinder det, lægger det i en Kasserolle med nogle Gulerødder og Løg, hælder koldt Vand derpaa og lader det faa et Kog. Efter det første Opkog flyttes Kasserollen over paa en svagere Ild og smaakoger 6 à 7 Timer. Naar Kjødet er færdigt, lader man det løbe af, glatter det paa Undersiden, saa at det kan ligge fast, og en Del deraf skjæres i tynde Skiver, som atter anbringes paa deres Plads. Det glaseres og anrettes paa et Fad, hvorpaa hældes lidt god Jus. Madeirasaucen samt Surkaalen og Kartoffelpuréen serveres dertil.

Kogt Lændestykke med Makaroni.

Pièce de boeuf au macaroni.

Lændestykke, der har hængt sin Tid, Salt, 4 store Gulerødder, 2 à 3 Løg med en Nellike i hvert, en Selleri, Makaroni paa italiensk Vis, Tomatesauce.

Benet tages ud af Lændestykket, som bør være dækket med et tykt Lag Fedt; det afpudses til en jevn Firkant, rulles sammen, ombindes og lægges i Kasserollen med lidt Salt samt Benet og det afskaarne Kjød, hvorefter koldt Vand tilsættes. Det faar et Opkog over en rask Ild, skummes godt og flyttes paa svagere Ild, saa at det kun koger ved den ene Side. Efter to Timers Forløb lægges Grønsagerne i. Hvis Kjødstykket er stort, behøver det i Almindelighed 6 à 7 Timers langsomt Kog men under Laag; det er særdeles vigtigt at beregne Tiden saaledes, at det er færdigt netop, naar det skal serveres; det lægges da op for at løbe af, pudses, saa at det faar et smukt Udseende og kan ligge fast; den spidse Del, som er mest saftig, skjæres i Skiver, som atter lægges paa deres Plads. Garneres med Makaroni og serveres med Tomatesauce.

Anm. Kogt Kjød kan ganske vist ikke svare til luxuriøse Fordringer ved en stor Middag, men hvis dette Kjød er godt valgt og godt kogt, kan det dog trods sin Tarvelighed tilfredsstille endog Gourmander.

Stuvet Oxekjød med Kartofler (Poteter). *

Eng. Lobscouse.

40 Minuter; til 6 Personer.

1 Pund kogt Oxekjød, 1 Pund magert Flæsk, 5 Kvint Smør, Salt, Peber, et Laurbærblad, Persille, et Løg, 70 Kvint Kartofler, 1 Pot Vand.

Kjødet skjæres i Tærninger paa 2 Tommer. Flæsket, i Skiver paa 2 Tommer, steges lysebrunt med Smørret, spædes med Vandet, hvorpaa der lægges deri raa skrællede Kartofler, Løg, Persille og Krydderier; koger sagte 15 Minuter. Kjødet lægges i og koger sagte 10 Minuter, hvorefter Løg og Krydderier tages op. Man forvisser sig om, at Kartoflerne ere fuldt kogte, inden det tages af Ilden, og at det har en passende salt Smag, inden det serveres.

Stuvet Oxekjød med pikant Sauce. *

Bouilli à la sauce piquante.

15 Minuter; til 8 Personer.

2 Pund kogt Oxekjød, 1/4 Pot Bouillon, 1/4 Pot pikant Sauce.

Kjødet skjæres i meget tynde Skiver, overhældes med Bouillonen og staar 15 Minuter tildækket paa et varmt Sted. Derefter hældes den kogende pikante Sauce derover, og det serveres.

Anm. I Stedet for pikant Sauce kan ogsaa anvendes almindelig Stegesauce.

Stuvet Oxekjød med Løg. *

Miroton.

45 Minuter; til 8 Personer.

2 Pund tilovers blevet eller friskt kogt Kjød, 20 Kvint Smør, 6 Kvint Mel, 2 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, en Theskefuld fransk Senop, 1/2 Theskefuld Sukkerkulør, 80 Kvint Løg, 3/4 Pot Bouillon.

Kjødet skjæres i Skiver af 1/5 Tommes Tykkelse; alt fedt eller saadant, som er blevet tørt, skjæres bort, og Skiverne lægges paa et Fad, som kan stilles i en Ovn eller i et Kogekar med Laag.

Løgene skrælles, skjæres i tynde Skiver, brunes med Smør over en rask Ild; Mel tilsættes, samt Salt og Peber; steges nogle Minuter, spædes med Bouillon, blandes godt, koges 20 Minuter, hvorpaa Senop og Sukkerkulør tilsættes; det hele slaas over Kjødet, som sættes ind i Ovnen eller stilles paa Skorstenen i 20 Minuter med Ild over og under for at blive godt varmt; det maa ikke koge. Denne Ret kan særlig anbefales.

Matelote paa Oxekjød. *

Boeuf bouilli en matelote.

1/2 Time.

Tynde Skiver kogt eller stegt Kjød, 20 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, Salt, Peber, 1/2 Laurbærblad, 5 Kvint smaa Løg, 1/2 Pot Bouillon, 10 Champignoner, 1/4 Pot rød Vin.

Løgene brunes i Smør, bestrøs med Mel, spædes med Bouillon og Vin. Kjødet lægges i et Fad, som taaler at sættes i en Ovn, og den nys

omtalte Sauce hældes derover; det hele koges sagte $^1/_2$ Time; da tilsættes de forud kogte, ituskaarne Champignoner samt ovennævnte Krydderier. Kjødet, som bør være gjennemtrængt af Sauce, serveres paa det samme Fad, hvori det er kogt.

Boeuf à la mode, 1. *

5 $^1/_2$ Time; til 15 Personer.

10 Pund Oxekjød af Laaret, 1 Pund Flæsk tilligemed Sværen, 2 Kalvefødder, 10 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, 3 Nelliker, 1 Buket, 5 Løg, 5 store Gulerødder, $^1/_2$ Pot hvid Vin, 4 Spiseskefulde Kognak, 1 $^1/_2$ Pot Bouillon, 1 Pot Vand, 10 store glaserede Løg.

Kjødet spækkes, efter at være rullet i Salt og Peber, ombindes med Seglgarn og lægges i en Kasserolle tilligemed Flæskesværen og Kalvefødderne, hvilket alt har faaet et Opkog, Halvdelen af Saltet, Vin, Kognak, Bouillon og Vand efter ovenstaaende Maal; faar et Opkog og skummes. Derpaa lægges Grønsagerne deri, Resten af Saltet og Krydderierne; et tæt Laag lægges paa, og Kasserollen koger sagte.

Naar Kjødet er mørt, tages det op, og Seglgarnet tages af; det anrettes paa et Fad og garneres med de ituskaarne Gulerødder, de glaserede Løg og Kalvefødderne, som ere skaarne i nette Stykker. Suppen slaas gjennem en Si, koges, afsmages, og alt fedt afskummes omhyggeligt. Serveres til Kjødet; hvad der ikke bruges, gjemmes for at anvendes til Levningerne en følgende Dag.

Anm. Denne Ret er saa nyttig og yndet, at de givne Forskrifter fortjene nøjagtig Opmærksomhed, hvis man vil have Held med Tillavningen. Den første Betingelse, næst efter Valget af Kjødet, er, at Kogningen sker sagte. En Boeuf à la mode, som er kogt hurtigt, giver uundgaaeligt en grumset og smagløs Jus, medens den bør være rødlig, saftig og med den kraftige Smag, som skal udmærke denne Ret. Gulerødderne bør koge sammen med Kjødet; begge Dele vinde i Smag derved. Til saadanne Kjødretter, som behøve lang Kogetid, er det altid bedre at tage større Stykker end mindre og saa en følgende Dag servere, hvad der er bleven tilovers, med nogen Forandring af Sauce m. m. Hvis Kjødstykkerne ere smaa, blive de let udkogte og tørre. Det er bedre to Dage i Rad at spise af samme Kjød, som er godt, end at spise to Gange forskjelligt Kjød, som er daarligt.

Om Boeuf à la mode som kold Ret, se længere nede.

Boeuf à la mode, 2.

Lændestykke, Kalvefars, Østers, Champignoner, Hvedebrød dyppet i Mælk, et stort Løg med nogle indstukne Nelliker, 2 Gulerødder, $^1/_4$ Pot Madeira, Sherry eller anden Vin, ristet Brød, 2 $^1/_4$ Pot Bouillon.

Benet skjæres ud af Lændestykket, og den derved frembragte Hulhed fyldes med Fars, der er lavet af Kalvekjød, Østers og Hvedebrød

dyppet i Mælk. Kjødet ristes eller steges halvt, lægges derpaa i en Kasserolle, men forinden fyldes alle Aabninger med Champignoner eller Champignonspulver. Bouillonen, som kan være kogt af Benene og det fraskaarne Kjød, tilsættes tilligemed Løget og Gulerødderne, skaarne i Skiver. Kjødet stuves hermed i et lukket Kar, indtil det er fuldstændigt mørt. Saucen sies, tilsættes med Vin, Champignoner, Østers og nogle Skiver ristet Brød, faar et Opkog, afsmages, om den trænger til Salt eller andet Krydderi. Serveres til Kjødet saa varm som muligt.

Anm. Den, som foretrækker Kjødets Smag ren og ublandet, kan udelade baade Østers og Champignoner.

Kold Boeuf à la mode.

Boeuf à la mode froid.

Tilberedes ligesom Boeuf à la mode 1. Kjødet lægges op i et dybt Fad, garneres pynteligt med Gulerødder, Løg og Kalvefødder. Suppen koges saa stærkt ind, at den kan stivne, slaas derover og afkjøles. Vendes paa et Fad, naar det skal serveres og bør da ogsaa have en tiltalende Form.

Oxelaar med Kjødgelé, 1.

Culotte de boeuf à la gelée.

6 Timer; til 16 Personer.

8 Pund Oxekjød af Lændestykket, 2 Oxe- eller 4 Kalvefødder, Flæsk, Salt, Peber, Nelliker, Laurbærblade, Ingefær, Eddike, Bouillon.

Kjødet, som bør være af det tykkeste Inderlaar, spækkes fint med fine Flæskestrimler, der ere rullede i Krydderier og Salt, og som bør stikkes godt ind i Kjødet, saa at de ikke ses udvendigt. Det lægges derpaa et Døgn i Eddike og Vand ($^3/_8$ Pot Eddike til 1 Pot Vand); paa Bunden af en godt fortinnet Kobberkjedel lægges derefter først Oxefødderne, derpaa Kjødet, Krydderierne og saa megen Bouillon og Vand, at det staar godt over Kjødet. Eddike tilsættes, saa at Suppen bliver svagt sur. Laaget sættes paa og klines godt med Dejg, ligesom der paalægges en Vægt, for at ingen Damp kan dunste bort. Koges sagte i 6 Timer og bør i denne Tid ikke flyttes; derefter tages Laaget af, og hvis Kjødet er mørt, lægges det i en Krukke eller Porcellænsskaal; Suppen sies gjennem en Serviet og hældes derover. Det fede maa ikke skummes af, thi det danner, naar det størkner, et Laag over Kjødet, hvorved det længe kan gjemmes.

Naar det skal serveres, tages Fedtkagen af, og Kjødet skjæres i tynde Skiver, som anrettes midt paa Fadet og garneres med den Gelé, hvori det har ligget. Rødbeder, spansk Løg, Lageagurk, haardkogte Æg og et Par Ansjoser, hvor Benet er taget ud, blandes med lidt Olie og Eddike, og denne Salad lægges som Garnering omkring Kjødet, afvexlende med forlorne Æg. Serveres med skarp Sauce.

Oxelaar med Kjødgelé, 2.

Pièce de boeuf à la gelée.

Et Stykke Inderlaar, Spæk, Flæskeskiver, røget Skinke, Bouillon, Kjødgelé.

Benet tages ud, Kjødet spækkes dybt og fint med Spækkeflæsk og røget Skinke og indsvøbes i tynde Flæskeskiver undtagen paa de Steder, hvor Kjødet er bedækket med Fedt. Koges i Bouillon i et lukket Kar over en sagte Ild; afkjøles i Suppen, hvorpaa man lader det løbe af. Kjødet renses, skjæres glat, glaseres med Kjødgelé og omgives med Tærninger eller Skiver af Kjødgelé.

Anm. Det bør serveres, saa snart det er afkjølet.

A la daube paa Oxekjød.

Noix de boeuf à la daube provençale.

Til 20 Personer.

10 Pund Inderlaar, Spæk, Salt, hel Peber og Allehaande, 15 Korn af hver, 2 Laurbærblade, 5 Løg, 2 Skiver Hvidløg, et Stykke tør Pomeransskal, 1/8 Pot Eddike, 1/4 Pot rød Vin, 1/4 Pot Kognak, en kløvet Svinefod.

Kjødet spækkes paa Indsiden, marineres med Salt, Krydderierne, Løgene og Eddiken, dækkes med Papir og bliver staaende paa et køligt Sted i 12 Timer. Derpaa bindes det i en smuk Façon, indsvøbes i Flæskeskiver, som bindes paa, steges i en Lergryde eller emailleret Jerngryde 20 Minuter over Ilden, idet man vender det flittigt, hvorefter Svinefoden, Marinaden, Hvidløget, Pomeransskallen, Vin og Kognak tilsættes; man lader Kjødet koge 10 Minuter, flytter det derpaa hen paa varm Aske, hvormed det ogsaa omgives, saa at det gaar op til en Fjerdedel af Grydens Højde. (Se Fig. 30 Side 120). Gryden bør koge næsten umærkeligt, og den samme Varmegrad bør nøjagtigt holdes under hele Koget, hvorfor ogsaa Laaget lægges paa og tilkittes med Dejg, saa at ingen Damp kan trænge ud. Efter 4 Timers Forløb vendes Kjødet, Laaget tilkittes paa ny, og Kogningen fortsættes ligesaa sagte 3—4 Timer.

Naar Kjødet er færdigt, lader man det afkjøle i Suppen; det lægges paa Fad, afpudses, skjæres og lægges sammen, som om det var helt, glaseres og pyntes med Hateletter. Suppen afskummes godt, sies, og man lader den størkne til Gelé, hvormed Kjødet sluttelig garneres og serveres som en god Souper-Ret.

Vil man servere det varmt, lader man Kjødet løbe af og lægger det paa et Fad; Suppen skummes godt og sies derover; serveres med stuvede Makaroni, bestrøede med Parmesanost.

Kallops (Fr. *Escalopes*. Eng. *Collops*). Benævnelsen er engelsk og betyder smaa Kjødskiver, men Retten er hos os baade gammel og godt kjendt. Den nyere Kogekunst, som stiller større Fordringer til Udseendet, kræver dog, at Kjødskiverne gives en smuk Form, og man gjør sig Umage

for, at denne bibeholdes, for at de kunne anrettes smagfuldt paa Fadet. Saaledes ere de baade smukke og fine Entréer, hvorfor her ogsaa skal gives nogle Exempler paa saadanne.

Kallops, 1. *

(Paa gammel Maner).

4 Timer; til 8 Personer.

4 Pund Oxekjød, Smør, Mel, Salt, hel Allehaande, Laurbærblade, nogle Rødløg, skaarne i Snitter.

Kjødet skjæres i Skiver paa $^1/_2$ Tommes Tykkelse, som bankes tynde med en Trækølle. I en Kasserolle med tæt sluttende Laag lægges Smør og ituskaaret Fedt, som har siddet paa Kjødet, Mel og et Lag Kjød, som overstrøs med Krydderierne og derpaa Mel; herpaa lægges atter et Lag Kjød og saaledes fortsættes, indtil alt Kjødet er anvendt. Det sættes under tæt sluttende Laag paa en sagte Ild for at koge smaat omtrent 4 Timer. Det efterses en Gang imellem, om Saften er kogt bort, hvilket beror paa, om Laaget er mer eller mindre tæt; hvis saa er Tilfældet, tilspædes nogen varm Bouillon eller i Mangel heraf Vand; man undgaar helst begge Dele, hvis Retten skal beholde sin kraftige Sauce og fulde Saft. Naar Kjødet er mørt, serveres det med kogte Kartofler og Gulerødder.

Anm. Paa denne Maade kan ogsaa mindre mørt Kjød, som af gamle Kreaturer, blive ganske godt. Denne Ret kan ogsaa tillaves i en Kasserolle med tynd Bund over Spirituslampe eller lignende, naar den kun skal bruges til 2—3 Personer.

Kallops, 2.

Til 8 Personer.

4 Pund Kjød, et Løg, Peber, Salt, $^1/_8$ Pot Portvin, en Spiseskefuld Eddike, grønne Ærter, Smør, Mel, branket Sukker.

Kjødet, som er overhængt, skjæres da i tynde Skiver, som lægges i en Kasserolle sammen med Krydderier og Grønsager samt saa meget Vand, at det knebent staar over det; Laaget lægges tæt paa, og Kjødet stuves, indtil det er mørt, hvorpaa Vin og Eddike tilsættes. Naar det altsammen har faaet et Opkog, slaas Saucen gjennem en Si for at befri den for Grønsagerne, hældes derpaa tilbage i Kasserollen paa Kjødet, jevnes med Smør, hvori der er arbejdet lidt Mel. Farve gives med nogen Soya eller branket Sukker.

Dette er en meget anvendelig Ret, der kan tillaves af det, som mulig er skaaret fra større Stykker Kjød.

Spansk Fricco.

Til 8 Personer.

4 Pund Oxefilet, Smør, Salt, Kayenne, Løg, Kartofler, en Skefuld fint Mel, $^3/_8$ Pot rød Vin, 3 Spiseskefulde tyk, sur Fløde.

Kjødet bankes langsomt mørt, skjæres i Tærninger af 3 Kvints Vægt og krydres med Salt og Kayenne. Kartoflerne koges, saltes tilbørligt

og skjæres i temmelig store Skiver, som holdes godt varme. Til en Trediedel Kjød tages to Trediedele Kartofler. Man lægger rigeligt Smør i en Kasserolle med tæt sluttende Laag, derpaa et Lag Kartofler, atter Smør, saa et Lag Kjød og et Lag fint skaarne Løg, som man i Forvejen har bagt i Smør, og saaledes vedbliver man Lag for Lag. Laaget lægges paa, og Kasserollen sættes over en jevn Ild. Saa snart det begynder at stege, omrøres det forsigtigt, Kasserollen flyttes over paa stærkere Ild, og det omrøres forsigtigt nogle Gange.

Imidlertid røres Melet sammen med Vinen og Fløden, og dette tilsættes, naar Kjødet har faaet en brunlig Farve. Naar det alt er godt gjennemkogt, hældes det op paa et varmt Fad og serveres uden nogen Tilsætning.

Olla potrida.

(En spansk Ret).

Til 16 Personer.

6 Pund Oxekjød, Flæsk, kogt, salt Svinehovede, kogt Kjødpølse, 2 Kyllinger, 2 Løg, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 1 Skive Græskar, ½ Hvidkaalshovede, graa Ærter, Bouillon.

Denne Ret skal helst koges i et Lerkar. Kjødet og Flæsket koges først en Tid, derpaa lægges Kyllingerne og Ærterne deri. De øvrige Grønsager koges særskilt i Bouillon, tages op, eftersom de blive færdige, og faa siden paa en Gang et Opkog, strax inden de skulle serveres. De lægges op midt paa et Fad, og derom lægges Kjødet, Flæsket, Svinehovedet, Kyllingerne og Pølsen, alt skaaret i smukke Skiver. Noget af Suppen slaas derover, og Anretningen er færdig til at serveres.

Steg i Gryde. *

Hvis denne Fremgangsmaade sker rigtigt, er det en af de bedste Maader, hvorpaa Oxekjød kan steges. Herved er følgende at bemærke. Kjødet brunes i den aabne Gryde, for at dets Overflade kan faa en Skorpe, der holder paa Safterne. Dette gjøres hurtigst og sikrest ved Hjælp af det smeltede, kogende Fedt, uden Vand, thi dette kan ikke faa en højere Varmegrad end 100° C., medens kogende Fedt har 300°. Den derpaa følgende Spædning med Vædske og Paalæggelsen af Laaget har til Opgave at mindske Heden og udvikle Dampe, hvis fugtige Varme under hele den fortsatte Stegning langsomt gjør Kjødet mørt. Under Beskyttelse af den paa Overfladen dannede Skorpe, beholder Kjødet sin Aroma, og kun de yderste Dele afgive lidt Kjødglace og smeltet Fedt til Saucen. Denne Stegemethode udgjør saaledes en Mellemting mellem Kogning og Stegning og nærmer sig de nyere Tiders Dampstegning eller *braise*.

5 à 6 Timer; til 20 à 24 Personer.

10 à 15 Pund Oxekjød, Smør eller Nyrefedt, hel Peber, et Laurbærblad, Salt, 5 Kvint Mel, Bouillon eller Vand.

Et Stykke Kjød af Inderlaaret bankes noget, lægges i en ikke for stor Jerngryde, som i Forvejen er varmet, tilligemed lidt Smør eller

Nyrefedt, brunes 45 Minuter ved en jevn og frisk Ild og vendes flere Gange med en Ske, uden at stikke i det med en Gaffel. Naar Kjødet er godt brunt, bestrøs det paa begge Sider med Melet; der tilsættes saa meget kogende Bouillon eller Vand, at det staar halvt op paa Kjødet; Salt og Krydderier tilsættes, Laaget lægges tæt paa; Kjødet steges sagte 5 à 6 Timer over en jevn Kulild og vendes en Gang imellem. Kjødet bør tilsidst være aldeles mørt og have en gjennemgaaende brun Farve. Man bør undgaa at spæde, men hvis det nødvendigt behøves, maa det i al Fald ikke ske i den sidste halve Time, thi Saucen taber da sin rene Kjødsmag. Kjødet lægges paa et varmt Fad; Saucen i Gryden skummes omhyggeligt for alt Fedt, hvorpaa den piskes op med nogle Spiseskeskeer god Bouillon eller Fløde, faar et Opkog, sies og serveres varm til Kjødet tilligemed Grønsager og Makaroni som Garniture.

Hvis Kjødet er tilstrækkeligt fedt, kan Bruningen ske uden Tilsætning af Smør eller Nyrefedt.

Anm. Ben af saavel denne som andre Slags Stege bør omhyggeligt gjemmes. Ved Kogning give de en Bouillon, som er en fortrinlig Hjælp ved Tilberedning af Supper og Sauce; kun den, der ikke kjender deres Værdi, kan tankeløst kaste dem bort, og man kan derfor ikke nok som holde dem denne Sandhed for Øje.

Sursteg. *

Tysk. Sauerbraten.

Til 16 Personer.

8 Pund Inderlaar, Spækkeflæsk, Smør, Mel, Bouillon, 1¼ Pot tyndt Øl, ¼ Pot Eddike, hvidt eller sort Peber, Salt, 3 à 4 Laurbærblade, lidt Fløde, 4 Kvint Sukker, Enebær.

Kjødet befries for Ben og indgnides med Salt og stødt Peber. Øllet og Eddiken blandes, nogle Korn Peber, Laurbærblade og Salt tilsættes tilligemed 50 Enebær. Kjødet lægges i denne Lage og bliver staaende deri 2 à 3 Dage.

Naar Kjødet skal steges, skylles det i friskt Vand, spækkes med Flæskestrimler, der ere rullede i Salt og Peber. I Stegegryden bages et Stykke Smør, hvori Kjødet brunes godt; spædes med Bouillon og steges under Laag; Sukker og Fløde tilsættes af og til, og Stegen overhældes en Gang imellem med sin Sauce. Saucen jevnes med lidt Mel, faar et Opkog, sies, afsmages og serveres.

Anm. Vil man gjemme Sursteg, indgnides Kjødet først med Saltet og Krydderierne, lægges derpaa nogle Minuter i kogende Nyrefedt, tages op, afkjøles; derefter lægges det, som det er, ned i Eddikelagen paa den Maade, som er omtalt. Fedtet holder Kjødet længe friskt og tillader ikke saa megen Syre som ellers at trænge ind deri.

Roastbeef. (Fr. *Aloyau.* Eng. *Sirloin of beef.*) Den engelske Benævnelse *roastbeef* betyder egentlig stegt Oxekjød, men nu forstaas herved kun Rygstykket mellem Lænd og Reb (se Fig. 26 Side 108). Foruden Ben bestaar Roastbeefen af et ydre Stykke Kjød og et indre, som er betydeligt mindre (Se Fig. 26). Skilt fra Benet kaldes det første Yderfilet og det sidste Filet. Naar det sidder paa Benet kaldes det hele Roastbeef og svarer til den halve Sadel hos Kalv og Faar. Dette Stykke kan efter Dyrets Størrelse vexle mellem 10 og 30 Punds Vægt. Man vælger derfor selv efter, hvad man behøver.

I England er Roastbeef en Nationalret og steges der i Almindelighed kun til Dels, saa at den indvendig er rød og fuld af Saft. Denne Steg behagede ved en glædelig Lejlighed Kong Karl II saa godt, at han, da han havde faaet at vide, at Kjødstykkets Navn var *loin of beef*, drog sit Sværd og adlede det til *Sir Loin*, under hvilken Benævnelse det endnu gaar. Det er saaledes allerede af gammel Adel og er stadigt Gjenstand for hele Nationens respektfulde Appetit. Den livsglade Monark har maaske med mindre Tilfredsstillelse adlet mangen en, der maaske nok var af lige saa god Herkomst men dog besad færre Meriter.

Roastbeef paa Spid.

Aloyau à l'anglaise.

Et Stykke Roastbeef, som man har ladet hænge i nogen Tid, gjøres fast paa et saakaldet engelsk Spid, saa at man ikke behøver at stikke gjennem Kjødet (se Fig. 72); olieret Papir svøbes om, og det steges uden noget Krydderi ved en jevn Kulild. Pasningen af Ilden kræver stor Opmærksomhed, endog Erfaring og Øvelse. Ilden bør være stærk og jevn. I Begyndelsen holdes Kjødet længere borte derfra men nærmes lidt efter lidt, saa at det langsomt gjennemtrænges af Varmen. Henimod Slutningen mindskes Ilden, og Papiret tages af, inden Stegen er færdig. Endskjøndt en Steg paa Spid fugter sig selv ved Omdrejningen og menes derved at faa en lysere Overflade, bør den dog for Sikkerheds Skyld under hele Stegningen overgydes med Fedtet, der drypper fra Kjødet. Tiden, der medgaar, beror paa Kjødstykkets Størrelse, 2 à 4 Timer. Naar Stegen er færdig, lægges den paa en lang Stegepande, bestrøs med lidt Salt og sættes $^1/_2$ Time ind i en varm Ovn, hvilket bidrager til yderligere at mørne alt Oxekjød, som steges paa denne Maade. Det anrettes paa et passende Fad, pensles med Kjødglace og serveres med Stegens egen Jus, der i Forvejen er siet og har faaet et Opkog. Som Garniture anvendes forskjellige Grønsager: Blomkaal, Gulerødder, Kartofler, tyrkiske Bønner, kogte hver for sig i saltet Vand og serverede paa eget Fad, arrangerede i Grupper.

I England serveres der til denne meget ansete Ret i Almindelighed ogsaa Yorkshirebudding, skaaren i Skiver samt kold Peberrodsauce med Fløde.

Om Forskjæringen se Side 45.

Roastbeef i Ovn, 1.

Roastbeefstykket, et Pund Nyrefedt, Smør, Salt.

Kjødet, som man har ladet hænge, til det er blevet mørt, bestrøs med fint Salt og dækkes til med Nyrefedtet, men trykkes fast og bindes paa; det lægges med den indvendige Side opad paa en lang Stegepande med lidt Smør og sættes ind i en meget varm Ovn, hvorfor man undertiden maa lægge et olieret Papir over Kjødet; det dryppes hyppigt med det smeltede Fedt.

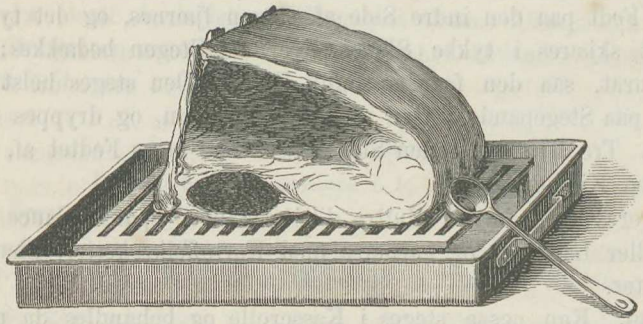


Fig. 81.

Anm. Man beregner, at Roastbeef maa staa i Ovnen lige saa mange Kvarter, som den vejer Pund. Er Kjødet meget fedt, kan Nyrefedtet udelades. Undertiden lægges det paa en Rist, som stilles paa Stegepanden og bør staa saa højt, at det kogende Fedt ikke kommer i Berøring med Kjødet; dette bliver da i Almindelighed fortrinligt. (Se Fig. 81).

Roastbeef i Ovn, 2. *

Aloyan de boeuf à la nivernaise.

2 à 2½ Time; til 18 Personer.

10 Pund Roastbeefstykke af en ung, fed Oxe, Smør. Mel, 2 à 3 ituskaarne Løg, Bouillon, Madeira, ¾ til 1½ Pot Vand, grov Rugbrødsdejg.

Roastbeefen, som først har hængt en passende Tid, bankes let og lægges paa en lang Stegepande tilligemed Løg og Vand, dækkes med et Papir, bestrøget med Smør og derpaa et rigtig godt rullet, tommetykt Lag Dejg, som bør række godt ud over Pandens Kant og trykkes tæt til; Panden sættes ind i en varm Ovn; skulde der opstaa nogen Revne, maa den snarest muligt nøjagtigt tilklines med Dejg. En kort Tid førend, Stegen skal anrettes, tages Dejgen og Papiret af, Kjødet overøses med Saucen, saltes og sættes atter i Ovnen for at faa Farve. Man bør ikke stikke i den, da der saa gaar Saft tabt. Hvis Saucen trænger til at spædes, bruges hertil Bouillon eller varmt Vand; den jevnes med sammenæltet Smør og Mel, koges, til den faar en passende Konsistens, og lidt Madeira tilsættes. Naar Stegen skjæres for, samles den udflydende Kjødsaft og serveres sammen med Saucen.

Rebsteg (*Côte de boeuf*). Rebet (se Fig. 26, Side 108) svarer til Karbonadestykket hos Kalv og Lam og er tilligemed Benet det Stykke Kjød, som ligger ovenpaa Ribbenene nærmest Rygraden. Det er et fortrinligt Stykke Kjød, hvorvel maaske ikke fuldt saa saftigt som Roastbeefen.

Rebsteg. *

Côte de boeuf rôtie.

Rebstykke, som har hængt nogle Dage.

Rygbenet saves bort, Ribbenene knækkes med smaa Mellemrum, det overflødige Fedt paa den indre Side af Stegen fjærnes, og det tynde rulles op. Fedtet skjæres i tykke Skiver, hvormed Stegen bedækkes; den ombindes akkurat, saa den faar en smuk Form. Den steges helst paa Spid, men ogsaa paa Stegepande i Ovn med lidt Bouillon, og dryppes ofte under Stegningen. Tre Minuter, inden Stegen serveres, tages Fedtet af, og Stegen glaseres med Kjødglace.

Serveres med jevnet Maître d'hôtel-Sauce, spansk Sauce og Champignoner eller Løgsauce og garneres med Kartoffelkroketter, Champignoner eller Tomater.

Anm. Kan ogsaa steges i Kasserolle og behandles da paa samme Maade, dækkes med besmurt Papir men tilsættes ikke med nogen Slags Grønsager eller Krydderier; der spædes kun med Bouillon og Vin. Undertiden marinerer man Kjødet Aftenen i Forvejen med Peber, Salt, Olie, Persille, Løg i Skiver og $^1/_8$ Pot hvid Vin.

Rebsteg i Vin. *

Côte de boeuf braisée au vin de Malaga.

Til 18 à 20 Personer.

12 Pund Rebstykke med 3 Ribben, $^1/_2$ Pot Bouillon, $^1/_4$ Pot spansk Sauce, mager røget Skinke, $^1/_2$ Flaske Malaga eller Madeira, Kartoffelkroketter (Potetes-).

Rygbenet og et Ribben paa hver Side af det midterste borttages, Kjødet spækkes med Skinken, ombindes med Seglgarn, saa at det faar en smuk Form, og steges sagte i Bouillonen og Vinen i et lukket Kar, indtil det er færdigt; det glaseres og anrettes med en Garnering af Kartoffelkroketter eller med glaserede Roer m. m.

Det fede tages omhyggeligt fra Saucen, som faar et Opkog tilligemed den spanske Sauce; sies og serveres til Kjødet.

Karbonade.

Carbonnade.

Rebstykke, revet Brød, $^1/_4$ Pot Bouillon, Salt, en Smule Allehaande.

Af Rebstykket udskjæres store, temmelig tykke Koteletter med et 4 Tommer langt Ben i hver, hvoraf den øverste Ende skrabes ren i en Tommes Længde. Koteletterne jevnes, pudses, bankes let, bestrøs med revet Brød paa begge Sider og lægges i en Kasserolle tilligemed Salt og

Peber; Bouillonen hældes paa, et tætsluttende Laag paalægges, og Kasserollen sættes paa Ilden; Koteletterne stege sagte, indtil de ere fuldkomment møre, hvorpaa de anrettes paa et varmt Fad. Saucen, som har dannet sig, piskes over Ilden, spædes, hvis den er for tyk, med Bouillon, faar et Opkog, afsmages og hældes over Kjødet, som serveres med nogle passende Grønsager.

Lændesteg. (Fr. *Culotte.* Eng. *Rump*). Lændestykket (se Fig. 26, Side 108) er et af de bedste Stykker paa Oxen. Dampstegt afgiver det fortrinlige Retter, og paa Grund af sin Saftighed anvendes det til Beefsteg, som skattes højt.

Lændesteg i Damp.

Pièce de boeuf braisée à la parisienne.

Til 20 à 24 Personer.

10 Pund Lændestykke, Spæk, Gulerødder, hakket Løg, Salt, Artiskokbunde, Kartoffelkroketter, smaa Timbals med Grønsager, 1/4 Pot Vin, Bouillon, Tomatsauce.

Kjødstykket udskjæres i en smuk aflang Skikkelse, ombindes, lægges i en *braisière* eller i en aflang Kasserolle, belagt med Flæskeskiver, Gulerødder og hakket Løg, saltes lidt og spædes med 1/2 Pot Bouillon, som indkoges fuldstændigt. Da tilsættes der atter 1/2 Pot Bouillon eller Vand; faar et Opkog og flyttes paa svagere Ild for at stege sagte i 6 à 7 Timer under tæt Laag. Mod Slutningen af denne Tid, naar Suppen begynder at blive meget tyk, spædes med lidt Bouillon. Naar Kjødet næsten er færdigt, tilsættes Vinen. Kjødet, som overøses med Saucen og steges færdigt, tages

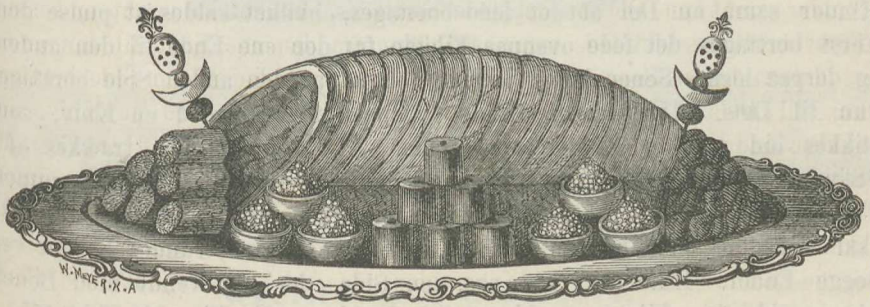


Fig. 82.

op, løber af, glattes og skjæres i Skiver paa tværs. Derefter lægges det paa en Sokkel af Brød eller Risengryn og garneres paa begge Sider med aflange og runde Kartoffelkroketter, Artiskokbunde og smaa Timbals med Grønsager; ved Enderne anbringes et Par pyntede Hateletter. Kjødet glaseres og serveres meget varmt; Saucen sies, skummes godt, faar et Opkog, og nogle Skefulde Tomatsauce tilsættes. Se Fig. 82.

Hvis man vil, kan man udelukke den finere Garnering og med Fordel anvende glaserede portugisiske Løg.

Lændesteg med Løgsauce.

Rumsteck à la béarnaise.

Lændestykke, Salt, Peber, smeltet Smør, Kartoffelkroketter, Løgsauce, 2.

Kjødet hertil maa være ungt og fedt og overordentligt godt. Skiverne skjæres $^2/_3$ à 1 Tomme tykke tværs over Lændestykket, krydres, rulles i Smørret og ristes paa begge Sider, saa at de blive røde indvendig. Anrettes, glaseres og garneres med Kartoffelkroketter. Særskilt serveres Løgsauce 2.

Oxefilet (*Filet de boeuf*). Filet kaldes det lange, smalle Kjødstykke, som ligger paa den indre Side af Roastbeefen, altsaa inde i Dyret. Dette Stykke forvexles ofte med det saa kaldte »Højreb«, der ligger paa den ydre Side, altsaa udvendig paa Dyret. Højrebet er ganske vist et godt Stykke Kjød, velsmagende og nærende, som ved en Familiemiddag kan gjøre stor Tjeneste, men det kan dog ikke sammenlignes med Fileten. Imidlertid benævnes begge disse Stykker i Køkkensproget snart »Filet«, snart »Højreb , snart »indre og ydre Filet« eller »indre og ydre Højreb«. »Det mesopotamiske Sprog er et underligt Sprog« siger Holberg. Men hvorvel Begreberne ere noget uklare, bør dog ikke de smaa Fejltagelser, som kunne fremkomme herved, virke forstyrrende paa en Kjenders Fordøjelse og endnu mindre forstyrre Glæden hos den, som er saa lykkelig at tro, at han kjender Smagen af en Filet, medens han tygger paa Højreb.

At pudse og spække en Oxefilet.

Naar en Oxefilet skal anrettes hel, er det nødvendigt, at de senede Hinder samt en Del af det fede borttages, hvilket kaldes at pudse den. Først borttages det fede ovenpaa Fileten fra den ene Ende til den anden, og derpaa løsnes Senen langs Siden. Fedtet paa den anden Side borttages kun til Dels. Den senede Hinde ovenpaa tages af med en Kniv, som stikkes ind mellem Kjødet og Hinden, saa at denne kan trækkes af i Strimler fra den ene Ende til den anden. Dette er et ganske simpelt Foretagende, som dog kræver megen Opmærksomhed, for at Kjødet ikke skal beskadiges med Kniven. Naar Hinden er fjærnet, rundes Kjødet ved begge Ender. Kun det fede paa den Side, der har vendt mod Benet, bliver siddende. Fileten spækkes i lige Rækker. (Se Fig. 10, Side 45).

Spækket Filet.

Filet de boeuf à l'andalouse.

Til 18 Personer.

1 Oxefilet paa 10 Pund, Spækkeflæsk, 5 Løg, 2 Gulerødder, 2 Roer, 1 Selleri, 1 Haandfuld Persille, nogle Kviste Timian, 1 Laurbærblad, 1 Spiseskefuld Olie.

Hinden tages af Kjødet, som spækkes paa langs (nærmere beskrevet Side 362) med Spækkestrimler, der ere 2 Tommer lange og af en Gaasepens

Tykkelse. Imidlertid skjæres Rødderne og Urterne itu og fugtes med en Spiseskefuld Olie. Fileten lægges paa et stort Fad, bedækkes med Grønsagerne og staar hen Natten over.

Naar den skal steges, sker det enten paa Spid eller i en Kasserolle, der sættes ind i Ovnen.

I første Tilfælde gjennemstikkes Fileten paa langs med et lille Fuglespid. Grønsagerne lægges paa adskillige Lag Papir og ovenpaa dem Kjødet; det hele rulles sammen og ombindes godt. For at forhindre, at Papiret brænder, maa man flittigt dryppe Stegen, navnlig i Begyndelsen; naar den er færdig, tages Grønsagerne bort, den spækkede Side glaseres lysebrun med Salamander (se Fig. 68), bestryges med noget af sin Sauce og serveres med Resten deraf særskilt.

Oxefilet med Madeira. *

Filet de boeuf à la milanaise.

Til 18 Personer.

1 Oxefilet paa 10 Pund, Spæk eller Trøfler, 1/2 Flaske Madeira, grov Dejg, Ragoût paa Tunge med Makaroni.

Fileten spækkes paa sædvanlig Maade eller med Trøfler, saaledes som fremstillet i Fig. 84 og dækkes først med et Lag Dejg af 1/2 Tommes Tykkelse og derpaa med nogle Ark Papir, der ere bestrøgne med Smør. Naar Stegningen begynder, aabnes Dejgen, Madeiraen hældes i og Aabningen

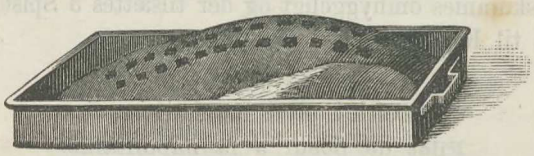


Fig. 83.

tillukkes omhyggeligt. Stegen overgydes med Saucen, som har dannet sig, og brunes svagt med et glødende Jern.

Anrettes, garneres med Ragoût paa Tunge med Makaroni (*Ragoût à la milanaise*).

Serveres med sin egen Sauce.

Oxefilet med Grønsager. *

Filet de boeuf à la moderne.

3 Timer.

En mør Oxefilet, 1 1/2 Pot Bouillon, 1/2 Flaske Madeira, Nudler, Gulerødder, Blomkaal, Artiskokke, Salad, Asparger.

Fileten spækkes fint, steges i Ovn i lukket Pande med Bouillon og Vin og overhældes ofte med sin egen Sauce.

Anrettes paa et varmt Fad, garneres med en Krans af Nudler, hvorefter Grønsagerne, der i Forvejen ere tillavede, anbringes i smaa Pyramider, hvert Slags for sig. Gulerødderne bør være formede runde med

Formjern, og de øvrige Grønsager smukt skaarne. Tre smukke Hateletter, garnerede med Grønsager, anbringes i Stegen.

Serveres med sin egen Sauce.

Anm. Vil man give denne Ret et smukkere Udseende ved at bringe Kjødet til at ligge højere, lægger man under det en Bund af fast Kartoffelpurée eller kogte Risengryn, omkring hvilken Grønsagerne ordnes. Fileten serveres da med Tomatsauce.

En Oxefilet kan ogsaa med Fordel serveres med brunet Surkaal, Flæskeskiver og Pølse, og man kan paa denne Maade tilvejebringe en behagelig Afvexling.

Oxefilet med Makaroni. *

Filet de boeuf à la romaine.

Oxefilet, kogt salt Oxetunge, 2 Løg, 2 Laurbærblade, 3/4 Pot Bouillon, 3 Spiseskefulde Tomatpurée, gratinerede Makaroni, 10 Peberkorn.

Filetens tykkeste Del spækkes med kogt Tunge og Spæk, 10 Strimler af hvert Slags og omvikles med et Baand. Kjødet lægges i en stor Kasserolle sammen med Løgene, Laurbærbladene og Peberet, sættes over stærk Ild, og naar det hele begynder at blive brunt og danne Jus, tilsættes Sherry og Bouillon. Kasserollen sættes derpaa over svag Ild, Kjødet steges færdigt og vendes nu og da med en Træske.

Anrettes og serveres med gratinerede Makaroni.

Saucen skummes omhyggeligt og der tilsættes 3 Spiseskefulde Tomatpurée; serveres til Kjødet.

Oxefilet med Korinther. *

Filet de boeuf à la napolitaine.

2 Timer.

1 Oxefilet, 1 Pot Mirepoix, 1 Pot Malaga, 1/2 Pund skyllede og rensede Korinther.

Fileten spækkes fint, lægges paa Si i en Fiskekjedel med tæt sluttende Laag sammen med Mirepoix og Vin og koges svagt i to Timer; 1/2 Time før Serveringen tilsættes Korintherne. Kjødet glaseres og anrettes. Fileten garneres med brunede Agurker, farserede Tomater og Kroketter af Makaroni. Det fede skummes omhyggeligt af Saucen, som derpaa serveres til Kjødet.

Oxefilet à la Savarin.

Filet de boeuf à la Savarin.

2 à 3 Timer.

1 Oxefilet, der har hængt nogle Dage, Spæk, Trøfler, kogt Marinade, Lammebrissel, stegt Oxemarv, farserede Løg, 1/2 Flaske hvid Vin, Kayenne, hvid Sauce.

Kjødet spækkes paa Indersiden med Trøfler og dækkes med kogt Marinade; derpaa lægges Skiver af Nyrefedt eller af Spæk; ombindes med

Smør og lægges i en Kasserolle, hvorefter Vinen tilsættes; steges ikke for stærkt i en Ovn, indtil Fileten er færdig, og overøses hyppigt. Naar Fileten er færdig, lader man den afløbe, skjærer den, lægger den paa et varmt Fad og garnerer den med spækket og stegt Lammebrissel, Oxemarv og farserede Løg. Fileten bestryges med lidt indkogt Sauce, hvortil der er sat lidt Kayenne. Marven bestryges med lidt hvid Sauce, Lammebrislen og Løgene glaseres. Til Fileten serveres Stegens egen Sauce.

Oxefilet à la Godard.

Filet de boeuf à la Godard.

2 mindre Fileter, Spæk, Skinke, Grønsager, 1 Bouket, Champignoner, Trøfler, Queneller af Hønsefars, ½ Flaske Madeira, Bouillon, Salt.

Fileterne pudses, saa at der bliver lidt Fedt tilbage ved Siden, spækkes fint oven paa, lægges i en Kasserolle, belagt med Spæk, Skinke og Grønsager og overhældes med Madeira og Bouillon, der ikke er afskummet. Der strøs lidt Salt derpaa og Fileterne dækkes med et Stykke Papir, hvorpaa der er strøget Smør. Bouketten samt lidt Champignoner lægges i Kasserollen, hvorpaa man først giver Fileterne et Opkog over jevn stærk Ild, derpaa lader dem stege langsomt med Gløder paa Kasserollens Laag, indtil de ere færdige; under Stegningen overgydes de jevnligt med Saucen.

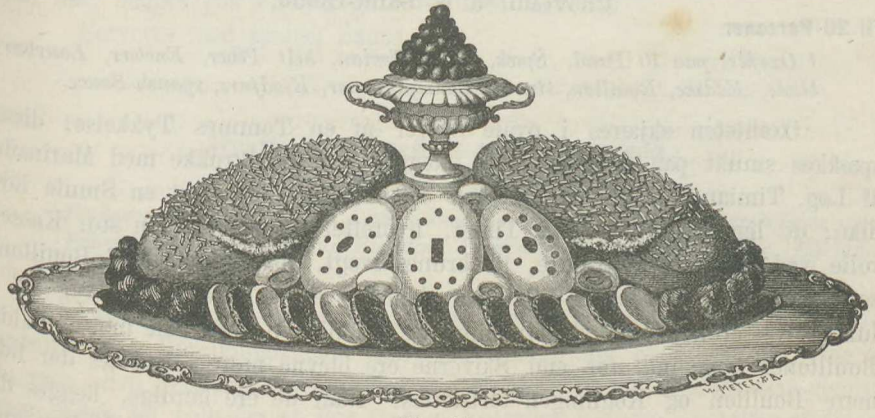


Fig. 84.

Et stort Stykke Brød tilskjæres og lægges paa et Fad. Midt paa Brødet anbringes en lille Opsats. Naar de færdigstegte Fileter have været lagte til Afløbning, ere afpudsede og skaarne i Skiver, der atter lægges sammen, saa at Fileterne beholde deres Form, anbringes de paa Sokkelen med de spidse Ender opad mod hinanden. Ved de nedre Ender af Fileterne lægges nogle runde Trøfler eller Champignoner og paa Siderne smaa Queneller af Hønsefars, af hvilke endel ere kogte med svag Bouillon og de andre bestrøede med hakkede Trøfler og stegte med Smør. Paa Brødet

indenfor denne Rand lægge tre store ovale Queneller, dekorerede med Trøfler og imellem dem nogle smukke Champignoner. Den lille Opsats fyldes med en Pyramide af smaa runde Trøfler eller Champignoner, og saavel disse som Fileterne glaseres. De smaa Queneller overpensles med lidt af Saucen, der er siet og kogt med, hvad der er skaaret af Trøflerne.

Lignende Sauce serveres særskilt. (Fig. 84).

Farseret Oxefilet. *

Filet de boeuf farci.

1½ à 2 Timer; til 20 Personer.

10 Pund Oxefilet, Levninger af Vildt, Flæsk, Gaaselever, hakket Løg, Salt, Peber, Mavehinde af Kalv.

Fileten skjæres i tynde Skiver, som dog ikke maa skjæres helt igjennem, men hænge sammen paa Undersiden. En Fars tilberedes af Flæsk, Levninger af Vildt, Gaaselever, Krydderier og Løg, udbredes mellem hver Skive, hvorefter Fileten atter lægges sammen og indvikles godt i den udblødte Hinde. Omkring det hele lægges et Stykke Papir, der er bestrøget med Smør, og omvikles med Seglgarn. Fileten steges paa Spid eller i Ovn.

Serveres med Tomatsauce.

Oxefilet som Raadyr. *

Chevreuil à la Saint-Cloud.

Til 20 Personer.

1 Oxefilet paa 10 Pund, Spæk, Løg, Timian, helt Peber, Enebær, Laurbærblade, Eddike, Bouillon, stuvede Champignoner, Kjødfars, spansk Sauce.

Oxefileten skjæres i ovale Skiver af en Tommes Tykkelse; disse spækkes smukt paa den ene Side, lægges i en Stenkrukke med Marinade af Løg, Timian, helt Peber, Enebær og Laurbærblade samt en Smule Eddike; de ligge heri 10 à 12 Timer, hvorefter de lægges i en stor Kasserolle ved Siden af hverandre, de brunes svagt, fugtes godt med Bouillon, som dog ikke maa staa helt over dem og koges smaat ved svag Ild i lukket Kasserolle, indtil de ere møre og Bouillonen kogt helt ind. Skulde Bouillonen koge ind, før end Skiverne ere blevne møre, tilsættes der lidt mere Bouillon og Kogningen fortsættes. Naar de ere færdige, lægges de omkring en dekoreret Sokkel af Fars, der er bagt i Ovn. I Midten anbringes Champignoner eller andre fine Grønsager. Spansk Sauce, hvori lidt Madeira, serveres særskilt eller hældes over Kjødet.

Oxefilet med stegt Brød.

Filet de boeuf aux croûtons.

Stegt Oxefilet fra et foregaaende Maaltid, Smør, Bouillon. — Til Sauce: 2 à 3 Spiskefulde Stegesauce, 15 Kvint friskt Smør, hakket Persille, Citronsaft eller lidt Eddike.

Kjødet skjæres tværs over i Skiver af samme Form og Størrelse. Opvarmes i noget Bouillon, men maa ikke koge, og lægges paa et varmt

Fad i en Krans, skiftevis med lige saa store og lige saa mange Brødskiver, der ere blevne stegte i Smør, indtil de have faaet en smuk lysebrun Farve.

Den Bouillon, hvori Kjødskiverne ere blevne opvarmede, blandes med Stegesauce og indkoges, hvis det skulde være nødvendigt; Smørret blandes med Persille og lægges i Saucen sammen med lidt Citronsaft eller Eddike, og Saucen hældes da op midt i Kredsen af Kjød- og Brødskiver. — Denne Ret maa serveres saa varm som vel muligt.

Gratineret Oxefilet med Champignoner.

Filet de boeuf à la lithuanienne.

Stegt Oxefilet, nogle Snese Champignoner, 1 hakket Løg, hakket Persille, Kayenne, Smør, Kjødjus, sur Fløde, spansk Sauce, revet Brød, Bouillon, Rissoler.

Champignonerne renses, hakkes og bages med Smør og Løg, indtil al Fugtighed er fordampet; de jevnes da med lidt indkogt spansk Sauce, lidt Kjødjus og lidt sur Fløde samt krydres med Kayenne og Persille. Fileten skjæres i Skiver og lægges atter sammen paa en Pande med lidt af Stuvningen mellem hver Skive, overdækkes med et Lag deraf og bestrøs med revet Brød. Omtrent $^1/_4$ Pot Bouillon hældes paa Panden, hvorefter den sættes ind i en temmeligt varm Ovn. Fileten overøses ofte med sin Sauce. Efter 25 Minuters Forløb tages den ud, løftes af Panden med en flad Ske, lægges paa Fad og garneres med Rissoler.

Serveres med spansk Sauce.

Gratineret Oxefilet med Peberrod.

Filet de boeuf à la hussarde.

En dampstegt Oxefilet, 4 à 5 store Løg, Smør, revet Brød, 3 Spiseskefulde reven Peberrod, 10 Spiseskefulde Bouillon, 15 Spiseskefulde spansk Sauce, Kartoffelkroketter.

Løgene hakkes, bages med Smør, indtil de faa en smuk Farve, og spædes med Bouillonen, som man lader koge ind over svag Ild, saa at Løgene blive færdigkogte samtidigt. Derpaa tilsættes den spanske Sauce; man lader det hele faa et Par Opkog, hvorefter Kasserollen løftes af Ilden. Man sætter Blandingen hen til Afkøling nogle Øjeblikke og tilsætter derpaa Peberrod og en Skefuld revet Brød. Fileten skjæres i tynde Skiver, som lægges paa et Fad med lidt af Saucen mellem hver, dækkes med Sauce og bestrøs med revet Brød. Fadet sættes ind i en temmelig varm Ovn; Fileten overhældes nu og da med lidt spansk Sauce. Naar den har faaet en smuk Farve, tages Fadet ud, og Fileten serveres, garneret med Kartoffelkroketter.

Spansk Sauce serveres dertil.

Grenadiner af Oxefilet. *

Grenadins de filet de boeuf.

Oxefilet, Flæsk, Kjødjus, 1/8 Pot Madeira, 1/2 Pot Bouillon.

Kjødet skjæres i smalle Skiver af 1/2 Tommes Tykkelse; disse spækkes smukt paa den ene Side, lægges i en Kasserolle med tætsluttende Laag sammen med Vin og Bouillon og steges langsomt; naar de ere møre, glaseres de med Kjødjus, lægges i Krans paa et Fad og sættes lidt ind i en Ovn. Midt paa Fadet lægges enten Financière-Ragoût, stuvede Champignoner eller Kartoffelkroketter; i sidste Tilfælde serveres særskilt dertil den Sauce, hvori Grenadinerne have kogt, efter at der dog først er tilsat lidt Jevning.

Oliven kunde ligeledes anvendes til Sauce eller som Garnering.

Oxefilet i Skiver med Trøfler.

Escalopes de filet de boeuf aux truffes.

Oxefilet, Smør, Trøfler, spansk Sauce eller Jus, Bouillon.

Kjødet, der enten kan være raa eller stegt Filet, skjæres i smaa Skiver, der formes runde eller ovale, bages i Smør og derpaa koges langsomt i lidt Bouillon over svag Ild og med tætsluttende Laag. Naar de ere færdige, anrettes de i Krans paa et varmt Fad.

Følgende Sauce maa være færdig samtidigt: nogle store Trøfler skjæres i Skiver, koges med Bouillon og Madeira og blandes med nogle Skefulde spansk Sauce eller ogsaa Jus, der er aldeles fri for Fedt. Anrettes midt i Fadet.

Anm. I Stedet for Trøfler kan der anvendes Champignoner, behandlede paa samme Maade eller ogsaa en Financière-Ragoût, der anrettes midt paa Fadet. Man har da *Filet de boeuf à la financière.*

Oxefilet i Skiver med Østers.

Escalopes de filet de boeuf aux huîtres.

Oxefilet, Smør, 12 Østers, Citronsaft, Harveysauce, 1 Theskefuld Ansjosessens, Peber, spansk Sauce.

Af et Stykke tilstrækkelig mørt Kjød skjæres Skiver, 2 1/2 Tomme i Diameter; de steges med Smør, hvorefter de 12 Østers, Harveysaucen og den spanske Sauce tilsættes tillige med Krydderier; koges 2 Minuter og er færdig til at serveres.

Anm. I Stedet for Østers kan man anvende Oliven, Agurker og Champignoner, men der maa da sættes lidt Sherry eller Madeira til Saucen.

Oxefilet i Skiver med Kastanier. *

Escalopes de filet de boeuf à la purée de marrons.

Oxefilet, Smør, Salt, Peber, Kastaniepurée, spansk Sauce.

Kjødet skjæres i Skiver af 1/2 Tommes Tykkelse; de bankes lidt, formes runde, pebres, saltes, bages paa Pande med Smør og anrettes i

rettes i Krands. Midt paa Fadet lægges Kastaniepuré eller stuvede Kastanier.

Serveres med Saucen særskilt.

Anm. Filet, der er beredt paa denne Maade, kan serveres med hvilket som helst Slags Grønsager, f. Ex. med stuvede Agurker, Ragoût paa Oliven, eller anrettet paa et Underlag af Karse, bestænket med Estragoneddike.

Yderfilet (Rebet), fr. *Entre-côte*, er den kjødrige Del af Roastbeafen. Den er et af de bedste Stykker af Oxen, men dog ikke saa fin som Fileten.

Spækket Yderfilet. *

Côte de boeuf désossée.

Et Stykke Reb, der har hængt nogle Dage, Spæk, Smør.

Rebet skjæres forsigtigt fra Benene, spækkes i flere Rækker og brunes i en Kasserolle; Laaget lægges paa; flyttes over svagere Ild, hvor det steges 3 à 4 Timer. Hvis det er nødvendigt, tilsættes der lidt Bouillon, og Kjødet vendes under Stegningen. Naar Kjødet er færdigstegt, tages det op, skjæres i Skiver, som atter samles, garneres med farserede Tomater,



Fig. 85.

Salat, Champignoner og smaa stegte Kaalhoveder (Fig. 85). Saucen sies og serveres dertil. Der kan ogsaa anvendes pikant Sauce eller Tomatsauce.

Anm. Da det er nødvendigt, at Kjødet beholder sin rene og naturlige Smag ublandet, tilsætter man ikke Løg eller Krydderier under Stegningen. Hovedsagen er, at Kjødet bliver stegt netop tilpas, og at det serveres, saa snart det er færdigt.

Yderfilet à l'italienne.

Côte de boeuf braisée à l'italienne.

Til 20 Personer.

10 Pund Oxereb, der har hængt nogle Dage, Spæk, 3/4 Pot Bouillon, 1/4 Pot Madeira eller god hvid Vin, Makaroni, reven Parmesanost.

Rebet løsnes forsigtigt fra Benene, sammenrulles, spækkes og steges med Bouillon og Vin; krydres temmelig stærkt. Kjødet tages op efter 3 à 5 Timers Stegning over svag Ild; Saucen sies og indkoges til det halve.

Makaroni koges meget bløde i Bouillon, bestrøs stærkt med reven

Parmesanost og lægges paa et Fad. Kjødet skjæres og lægges derover; den indkogte Sauce hældes over det hele.

Yderfilet i Skiver med Makaroni.

Entre-côtes sautés au macaroni.

Til 18 à 20 Personer.

10 Pund Oxereb, skaaret i Skiver, Smør, 15 Kvint Skinke, Makaroni, 15 Kvint Trøfler, Bouillon, 1/8 Pot Madeira, Stegesauce.

Kjødet brunes i Smør og steges færdigt enten i Bouillon, blandet med Stegesauce eller i spansk Sauce. Skinke og Trøfler skjæres i Tærninger og koges i Madeira og Bouillon. Makaroni koges i Bouillon, skjæres i Smaastykker og blandes godt med Skinken og Trøflerne. Oxekjødet anrettes i Krands paa et varmt Fad; midt paa dette anbringes det øvrige.

Yderfilet i Skiver med Madeira. *

Entre-côtes braisés au madère.

Oxereb, 1 Gulerod, 1 Løg skaaren i Skiver, 1 Bouket, Flæskeskiver, Spæk, 1/4 Pot Madeira, 1 1/2 Pot Bouillon, Salt, Risengryn eller Kartoffelpuré,

Af Oxerebet, der bør have hængt nogle Dage, skjæres 12 Skiver af en passende Størrelse; de pudses, spækkes med grovt Spæk men ikke helt igjennem, da de ellers blive tørre (se Fig. 86), og lægges i en Gryde tillige med Flæskeskiver, afskaarne Smaastykker Kjød, Grønsagerne, Bouketten, Madeiraen, Bouillonen og Saltet; dampsteges smaat henved 3 Timer i en Kasserolle med tætsluttende Laag. Glaseres og anrettes paa et Underlag af Risengryn eller Kartoffelpuré, og i Midten af Fadet lægges Puré af Løg, Blomkaal, Bønner, Champignoner eller andet.



Fig. 86.

Saucen, hvori Kjødet er stegt, sies, skummes og serveres hertil.

Yderfilet som Vildt. *

4 Timer.

Oxereb, der har hængt nogle Dage, Spæk, Salt, Smør, 3/4 Pot Fløde.

Oxerebet skjæres forsigtigt fra Benene, bankes lidt, spækkes i tre Rækker, bestrøs med Salt, bestryges med Smør paa alle Sider, brunes godt og spædes derpaa med 1/4 Pot Fløde, hvilket gjentages, hvis Saucen, der bør have en gulbrun Farve, er kogt ind under Stegningen. Gryden bør have et tæt sluttende Laag og Stegningen foregaa langsomt.

Serveres med sin Sauce.

Marineret Yderfilet. *

Entre-côtes de boeuf à la polonaise.

Oxereb, Flæsk, Smør, Mel, Sardeller eller Ansjoser, Løg, Vin, Eddike, Nelliker, Salt, Laurbærblade, Basilikum, Citronskiver, Enebær, Timian, Ingefær, Kapers. Fløde, Sukker.

Kjødet gnides med Salt og henlægges 2 Timer. En Marinade tilberedes af lige Dele Eddike, Vin og Vand, tillige med Løgene med Nelliker

i samt de ovennævnte Krydderier; blandes og hældes over Kjødet, som maa ligge deri to Dage og vendes hver Dag. Kjødet, som derefter tages op, spækkes med Sardeller og lægges paa Flæskeskiver i en Kasserolle. Lidt Marinade tilsættes, Kjødet dækkes med Flæskeskiver og Papir, brunes, fugtes ofte men kun svagt med Marinade og Fløde. Naar det er færdigt, jevnes Saucen med lidt Mel og spædes med Fløde og lidt Sukker. Saucen koges og sies, hvorpaa der tilsættes Kapers. Serveres til Kjødet.

Beefsteak fr. *bifsteck*. Det er kun faa, der forstaa at tilberede en Beefsteak saaledes, som den bør være. Maaske ligger det i, at man hverken har gjort sig rede for, hvorledes en saadan bør være beskaffet, eller hvorledes den bør beredes.

Fileten og Rebet egne sig bedst til Beefsteak.

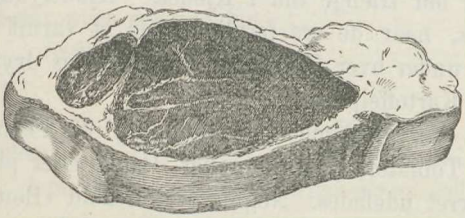


Fig. 87.



Fig. 88.

Som nødvendig Betingelse for at kunne faa en mør og god Beefsteak maa nævnes, at Kjødet har hængt saa længe, at det er blevet tilstrækkelig mørt, og fremdeles at Kjødet ikke skjæres fra Benene førend det skal anvendes. Fig. 87 og 88 vise Beefsteaken før og efter, den er bleven afpudset.

Ristet Beefsteak, 1. *

Bifteck grillé.

Risten smøres med Fedt, for at Kjødet ikke skal brænde i, sættes over en stærk Kulild og, naar den er ophedet, lægges Kjødet derpaa, skaaret i Skiver af $^3/_4$ à 1 Tommes Tykkelse; Skiverne steges først 4 à 5 Minuter paa den ene Side og vendes derpaa, ikke med Gaffel, men derimod helst med en Tang, og steges derpaa lige saa længe paa den anden Side. Saa snart Beefsteaken er færdig, bestrøs den med noget Salt og Peber og serveres saa hurtigt som muligt paa varmt Fad og varme Tallerkener.

Man bør ikke vende Kjødet mere end en Gang og ikke salte det, førend det er færdigt.

Som Sauce benyttes Kjødets egen Saft. En fortræffelig Sauce faar man ved at lægge et godt Stykke Maître-d'hôtel Smør paa det færdigstegte Kjød og hurtigt vende det nogle Gange paa Fadet. Kartofler, der ere stegte i Friture, lægges omkring Kjødet.

Anm. I Stedet for Maître-d'hôtel Smør kan ogsaa anvendes Sardelsmør eller Smør med Charlotteløg.

Ristet Beefsteak, 2. *

Entre-côtes grillés à la maître d'hôtel.

Reb, Smør, Maître-d'hôtel Smør, Jus.

Rebets Hinde fjernes, og Kjødet skjæres derpaa tværs over i tommetykke Skiver, der stilles paa Kant, bankes flade med en Kølle, formes smukt med en Kniv og hakkes lidt paa kryds og tværs. Smør smeltes, og naar det begynder at stivne, dyppes Kjødstykkerne deri; dette bør gjøres om Morgenen, saa at Smørret kan trænge godt ind i Kjødet, inden det skal benyttes til Middagen. Derpaa steges Kjødstykkerne paa Rist over stærk Kulild, som ikke maa skiftes, da det Smør, der drypper ned paa Kullene fremkalder en Røg, der bør trænge ind i Kjødet. Kjødstykkerne vendes kun en Gang og lægges, naar de ere færdige, paa et varmt Fad med noget Maître-d'hôtel Smør under hver Beefsteak. Smeltet Jus dryppes over dem. Serveres strax med Kartoffelpuré.

Anm. De kunne ogsaa serveres med en Blanding af Peberrod og Smør eller med en Sauce af Tomater, Champignoner, Østers eller pikant Sauce, naar Maître-d'hôtel Smørret udelades. Nogle Stykker kold »Bouillon de poche« lagte paa hver Beefsteak gjøre en særdeles god Virkning.

Chateaubriand. *

Chateaubriand er ikke andet end en meget tyk ristet Beefsteak. Den, som beskrives nedenfor, er den, som den store Forfatter foretrak, og som bærer hans Navn.

En god Oxefilet, ½ Pund Oxemarv i et Stykke, hakkede Charlotteløg, Salt, Kayenne, Olie. Til Sauce: 4 Spiseskefulde smeltet Jus, Saft af 1 Citron, ½ Spiseskefuld Estragon, 2 Spiseskefulde kogt Marv, skaaren i Tærninger.

Nogle Beefsteaks, ½ Tomme tykke, udskjæres af Midtstykket paa Fileten, pudses lidt, bankes let, kløves horisontalt, uden at Delene skilles, blot saaledes, at der fremkommer en Aabning. Oxemarven skylles og faar et Opkog, hvorefter man lægger den til Afløbning paa en Sigte, skjærer den i Skiver, som krydres, glaseres med Pensel og overstrøs med lidt hakket og svagt bagt Charlotteløg. Disse Skiver anbringes i de aabnede Kjødstykker, som derpaa trykkes til og krydres paa begge Sider, fugtes med Olie og ristes over livlig Ild, 6 à 7 Minuter paa hver Side. Man maa iagttage, at Risten kommer til at staa lidt højere paa den Side, hvor Aabningen findes, for at Marven ikke skal flyde ud. Naar de ere færdige, lægges de paa et varmt Fad, overhældes med Jusen, blandet med Citronsaft, Estragon og Marvtærningerne.

Chateaubriand à l'impératrice. *

Anrettes som den foregaaende uden Marv men med spansk Sauce, tilsat med Pickles.

Dampstegt Beefsteak. *

Biftecks à la Nelson.

25 Minuter.

Beefsteakkjød, 5 Kvint Smør, 2 hakkede Løg og 2 Spiseskefulde Bouillon til hver Beefsteak, raa Kartofler, Salt og Peber.

Dette er egentlig en Frokostret, og for at berede den maa man have en lille lav Kobberform med hermetisk sluttende Laag. Smørret lægges i Formen, Løgene strøs derpaa og derpaa et Lag af de skrællede og hakkede Kartofler, der krydres med Salt og Peber. Bouillonen hældes derover, og øverst lægges Kjødstykkerne, der ere krydrede med Salt og Peber. Laaget sættes paa, og Formen stilles 5 Minuter over livlig Ild; flyttes derpaa 20 Minuter over svagere Ild.

Serveres i Formen.

Roulader. *

1¼ Time.

1 Stykke Oxekjød, tynde Flæskeskiver, Salt, Peber, Mel, Smør.

Kjødet skjæres i tynde Skiver, som bankes, krydres, belægges med Flæskeskiverne, rulles haardt sammen, omvikles (se Fig. 89), bestrøs med lidt Mel, og pakkes tæt sammen med noget Smør, de brunes 10 Minuter under Omrystning, spædes med varmt Vand, der dog ikke maa dække dem helt, og steges derpaa over svag Ild i Kasserollen, hvis Laag maa slutte fuldstændigt. Naar de ere færdige, tages de op, Traadene skjæres bort og Rouladerne stables højt op (se Fig. 90).

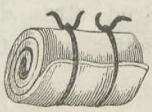


Fig. 89.

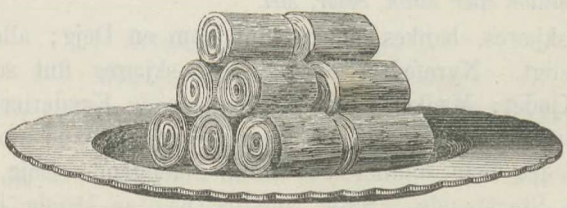


Fig. 90.

De serveres med deres egen Sauce.

Hachis. Anretninger af hakket Kjød kunne anvendes med stor Nytte i den daglige Husholdning.

Den bedste Hachis bereder man af Faarekjød, navnlig naar man

anvender Levninger af et Faarelaar, der er stegt Dagen i Forvejen, og hakker det fint sammen med et Stykke Hvidløg. Kogt eller stegt Oxekjød kan ligeledes anvendes, men er ikke saa godt. Det kan dog i høj Grad forbedres, naar man tilsætter magert Flæsk eller Levninger af Kjød, der er finere end Oxekjød. Den Hachis, der tilberedes af Oxekjød, bør desuden være stærkere krydret, f. Ex. med Salt, Peber og nogle hakkede Charlotteløg.

Hachis. *

Stegt eller kogt Kjød, Smør, Mel, Salt, Peber, 2 Æggeblommer, 1/8 Pot Fløde, 1/4 Pot Bouillon, hakkede Charlotteløg.

Kjødet skjæres i fine Tærninger; Smør, Løg og Mel bages sammen, spædes med Bouillon og Fløde, krydres; Kjødet lægges i; naar det koger op, jevnes Saucen med Æggeblommerne. Garneres med Spejlæg eller Champignoner eller ogsaa lægges en Omelette derover.

Brunet Hachis. *

20 Minuter.

Kold Steg, 1/4 Pund Smør, Salt, Peber, 20 Kvint revet Brød, 1 Løg, 1 Skefuld Eddike, 1/2 Pot Bouillon, Persille.

Kjødet hakkes fint, blandes med Brødet, Persillen, Krydderierne og det hakkede, brunede Løg. Bouillonen og Eddiken faa et Opkog; Kjødblandingen tilsættes. Smørret, delt i Smaastykker, lægges oven paa. Revet Brød strøs derover; noget mere Smør lægges øverst, hvorpaa det hele sættes ind i Ovnen for at brunes. Serveres meget varmt.

Kjødboller. *

Til 18 Personer.

5 à 6 Pund mørt Oxekjød, 1 Pund Nyrefedt eller Spækkeflæsk, 20 Kvint revet Brød, 5 Æg, 20 Kvint Salt, 1 Theskefuld Peber og Ingefær blandet sammen, 3/4 Pot Bouillon eller Mælk, Smør, Mel.

Kjødet skjæres, bankes, hakkes fint, som en Dejg; alle Sener borttages omhyggeligt. Nyrefedtet renses godt, skjæres fint som Gryn og blandes med Kjødet; Mælken, Brødet, Æggene og Kryderierne bearbejdes først for sig og derpaa indarbejdes denne Blanding med stor Omhu med Kjødet, indtil det hele danner en sammenhængende Dejg, som derpaa prøves paa en Stegepande. Smør smeltes paa en Pande, og heri steges Kjødbollerne, der formes glatte og runde med to Skeer. Naar Bollerne ere stegte, jevnes den Sauce, der har dannet sig, med lidt Hvedemel, spædes med Bouillon, krydres og hældes over Kjødbollerne, der serveres med forskjellige Grønsager.

Anm. I Mangel af Nyrefedt eller Flæsk, tager man 1/2 Pund Smør, der først bearbejdes for sig og derpaa sammen med Kjødet.

Fine Kjødboller. *

Til 4 à 6 Personer.

1 Pund hakket Kjød, 1/4 Pund Smør, 40 Kvint revet Brød, Hvedebrød, 2 Æg, Salt, Peber, Muskat, Citron, Løg, Kapers, Sardeller.

Det er bedst at anvende Kjød og Flæsk, halvt af hvert; blandes med Æggeblommerne, Smør, revet Brød, Løg og Krydderier; tilsidst tilsættes Æggehviderne, piskede til stivt Skum. Af Ben og Sener koges en Bouillon, hvori Bollerne koges; naar de ere færdige, tilsætter man Kapers, Citron, Sardeller og lidt Hvedebrød til Saucen; den sies og hældes over Bollerne.

Karry er en ostindisk, stærkt krydret Kjødret. Ved at tilsætte syrlige Frugter, Selleri, Tomater eller Agurker lige som ogsaa reven og kogt Kokosnød faar Retten en behagelig, pikant og dog mildere Smag.

Til alle Carryretter hører der Risengryn, som maa koges saaledes, at de beholde deres naturlige Form.

Kjødet, raat, kogt eller stegt, skjæres i smukke Skiver. Til hvert Pund tages en Dessertske Karry, omtrent lige saa meget Mel og lidt Salt; dette blandes. Med en Del af det indgnider man Kjødet, før det steges, Resten tilsættes senere. Kjødet steges i lidt Smør; nogle mindre Løg steges lysebrune, Fedtet hældes omhyggeligt fra Kjødet og Løgene, der tilsammen lægges i en Kasserolle. Kogende Vand hældes paa, til det staar saa højt, at det dækker Kjødet, og det hele koges smaat i 20 Minuter. Resten af Karryen blandes godt med lidt koldt Vand, hvorefter det hældes til det øvrige, og nu koges det hele, til det er mørt. En Smule Citronsaft sættes til kort før Serveringen. Anrettes paa et Fad, der garneres med Risengryn. Risengryn serveres særskilt dertil.

Oxekjød med Karry, 1.

Eng. Carry of cold roastbeef.

Kold Oxesteg i Skiver, 20 Kvint Smør, Mel, 1 Skefuld Karry, 1/2 spansk Løg, 1 Æg, 1/2 Pund Risengryn, Jus, Salt.

Løgene skjæres, steges i Smør og spædes med Jus; derpaa lægger man de smaa Kjødskiver deri, bestrøede med Mel og Karry; koges 10 Minuter over svag Ild og under Omrøren. Risengryn af bedste Slags koges bløde i Vand med lidt Salt, og disse bruges til Garnering af Fadet. Risranden glattes godt med en Ske, bestryges med pisket Æggeblomme og sættes 4 à 5 Minuter ind i Ovnen. Kjødet anrettes derpaa inden for denne Rand.

Oxekjød med Karry, 2.

Bobotée.

1/2 Time.

1/2 Pund fint skaaret Kjød, 15 Kvint Smør, 1 Skefuld Karry, 1 Løg, 8 Mandler, 2 Æg, 1 Skive Brød, Ris, 1/4 Pot Mælk, Saft af 1 Citron.

Løgene hakkes og steges med 5 Kvint Smør; Æggene piskes med en Skefuld Mælk, og Brødet, udblødt i Resten af Mælken og de revne Mandler. Derpaa blandes alt dette med Kjødet, 5 Kvint smeltet Smør, Citronsaft og Karry. Blandingen hældes i en smørbestrøgen Form og bages i en jevnt varm Ovn.

Serveres med de særskilt kogte og anrettede Risengryn.

Oxetunge. (*Langue de boeuf*). Vælg altid den største og den med det tyndeste Skind.

En Oxetunge, der er salt og røget, bør udvandes 12 à 24 Timer før Kogningen. Man beregner en stor Oxetunge til 8 à 10 Personer.

Kogt Oxetunge.

3 Timer; til 8 Personer.

1 fersk Oxetunge, 10 Kvint Salt, Peber, 2 Nelliker, 2 Bouketter, 20 Kvint Løg.

Tungen lægges en Timestid i Vand og koges derpaa 3 Timer med 3 Potter Vand og Krydderierne. Naar man har overtydet sig om, at den er færdig, aftages Skindet.

Anm. Oxetunge serveres med italiensk, pikant eller Tomatsauce.

Oxetunge à la financière.

2 ferske eller saltede Oxetunger, store og smaa Queneller af Hønsefars, Financière-Ragoût.

Ere Tungerne ferske, faa de et Opkog, flaas og dampsteges; ere de saltede, koges de i meget Vand, lægges paa et Sold og flaas. Derpaa udskjæres et Stykke midt paa, skjæres i Skiver og lægges igjen paa Plads.

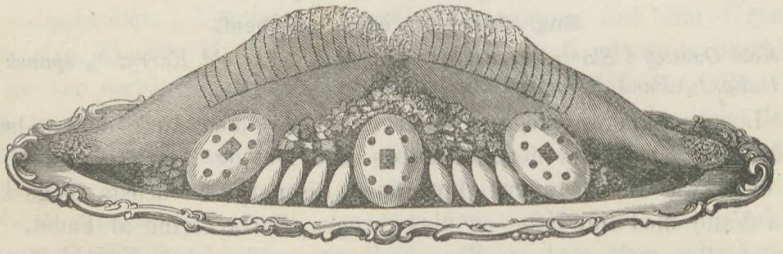


Fig. 91.

Tungerne anrettes paa et langt Fad op imod en Brødsokkel; glaseres og garneres med Financière-Ragoût og Queneller, de store spækkede med Trøfler. (Se Fig. 91).

Oxetunge à la poulette. *

Langue de boeuf à la poulette.

20 Minuter.

Kogt Oxetunge, Salt, Peber, fint hakket Persille, 2 Æggeblommer, Eddike, 1/2 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon.

Tungen skjæres i tynde Skiver, som koge en kort Tid med Bouillonen, Vinen og Krydderierne; anrettes smukt paa et varmt Fad; Saucen faar et Opkog, jevnes med Æggeblommerne, lidt Persille og nogle Draaber Citronsaft eller Eddike og hældes derpaa over Tungen.

Oxetunge med Oliven. *

En kogt Oxetunge, Smør, Mel, Oliven, Bouillon.

Skindet aftages, Tungen skjæres i Skiver. Nogle Oliven skrælles paa langs og skjæres i brede Strimler, hvormed Tungeskiverne spækkes paa den ene Side; de lægges derpaa i en Kasserolle med den spækkede Side opad; der hældes lidt Bouillon paa, og Kasserollen sættes over en sagte Ild.

En Sauce koges af sammenbagt Smør og Mel, som spædes med lidt Bouillon og tilsættes med ituskaarne Oliven, hvoraf Kjærnerne ere udtagne; disse koges en kort Tid deri. Naar de skulle serveres, lægges Skiverne i Krands paa Fadet, og Saucen hældes op i Midten.

Oxetunge paa italiensk Maner. *

Langue de boeuf à l'italienne et au parmesan.

En Oxetunge, Løg, Gulerødder, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot god Bouillon, 1/2 Pund Parmesanost, Flæsk, Salt, Smør, Peber, fine Krydderier, Persille.

Tungen udvandes i 2 à 3 Timer, skrabes godt med en Kniv for at fjærne al Urenlighed, koges halvt, optages; Skindet tages af, Tungen spækkes med store Flæskestrimler, krydrede med ovenstaaende, lægges i en Kasserolle med Løg, Gulerødder, Vinen og Bouillonen, faar et sagte Kog under Laag, tages af, afkjøles i Suppen og skjæres i tynde Skiver.

I et dybt Fad lægges reven Parmesanost og derpaa et Lag Tunge, og saaledes fortsættes, indtil man har 3 à 4 Lag, som hver Gang fugtes lidt med Suppen, hvori Tungen er kogt; øverst lægges et Lag Ost og derpaa lidt smeltet Smør; Fadet sættes ind i en varm Ovn, og naar Osten har faaet en smuk Farve, bliver Retten serveret.

Det er en fortrinlig Anretning, naar den tillaves nøjagtigt efter Forskriften.

Paneret Oxetunge. *

Tilberedes ligesom kogt Oxetunge, paneres og sættes ind i en Ovn for at brunes. Serveres med pikant Sauce, italiensk Sauce eller Tomatsauce,

Oxetunge stegt i Ovn. *

1 à 2 Timer.

En Tunge, Smør, Persille, grov Dejg.

Tungen lægges paa en lang Pande med lidt Smør, dækkes med et en Tomme tykt Lag Dejg og steges i en passende varm Ovn. Naar Tungen er færdig, tages Dejgen samt Skindet af; den lægges lige udstrakt paa et Brædt for at faa en smukkere Form og fastgjøres ved begge Ender med en Gaffel, som stikkes igjennem den; glaseres, og et kruset Papir vikles om Rodenden. Garneres med Persille eller andre Grønsager. Serveres med skarp Sauce.

Kold Ret af Oxetunge.

Langue de boeuf à l'écarlate.

3 svagt saltede Oxetunger, Gelé, Trøfler eller Champignoner, polsk Sauce.

Tungerne koges, løbe af, flaas og kjølnes paa et Fad under Presse, saaledes at den spidse Ende bøjes noget tilbage. Naar de ere kolde, glattes de, og af den tykkeste Del udskjæres et Stykke, som skjæres i tynde Skiver, der atter lægges paa deres Plads, saa at Tungen beholder sin Form, hvorpaa de bestryges med rødlig Kjødgelé. Af Risengryn eller Brød formes en Søjle eller trekantet Pyramide, og Tungerne stilles op mod denne samt understøttes med en Krands af Gelé. Øverst paa Pyramiden fæstes en lille passende Figur af Fedt. Imellem Tungerne garneres med Trøfler, og nedenfor disse lægges en Krands af Gelétærninger.

Serveres med polsk Sauce, der, hvis man ønsker det, kan tilsættes med lidt hakket Charlotteløg, der har faaet et Opkog.

Anm. Hvis man kun vil anvende én Oxetunge, lægges den, skaaren som foregaaende, paa en Sokkel af Brød eller Risengryn; i den tykkeste Del af Tungen anbringes til Prydelse en Hatelette, og Tungen garneres med Kjødgelé eller Persille.

Marvben.

Fr. Os à la moëlle. Eng. Marrowbones.

2 Laarben af Oxe, Bouillon, ristet Brød.

Benene saves i lige lange Stykker (2—3 Tommer), skrabes godt udvendigt og udtrækkes i koldt Vand, hvorefter de paa begge Ender ombindes med Lærred; lægges i en Kasserolle, overhældes med Bouillon, faa et Opkog og flyttes over paa en svagere Ild, hvor de langsomt koges $1^1/_2$ Time. Naar Benene skulle serveres, lægges de paa en Serviet, efter at Lærredslapperne ere aftagne, og de serveres med varme, ristede Brødskiver.

Man kan ogsaa save i Benene i større Længde og fylde Enderne med Dejg. Naar de ere kogte færdige, tages Marven ud ved Hjælp af smaa Hornskeer med langt Skaft.

Hotch-Potch af Oxehale. *

Queues de boeuf en hochepot.

5 Timer.

3½ Pund Oxehale, 1 Kvint Salt, ½ Kvint Peber, 3 Nelliker, 4 Laurbærblade, Persille, ½ Pund Løg, 1 Pund Gulerødder, udtagne med Formejern, 2¾ Pot Bouillon, ⅛ Pot Madeira.

Oxehalerne overskjæres i Leddene, faa et Opkog i 20 Minuter og lægges en Time i koldt Vand. Derefter tørres Stykkerne, faa et Opkog med Bouillonen og Madeiraen, skummes godt, og Grønsagerne og Krydderierne lægges deri; Kasserollen sættes paa svag Ild og koger sagte 3½ Time. Naar Kjødet føles mørt for Fingeren, er det færdigt, og det hele lægges paa et Dørslag for at løbe af. Halestykkerne pudses og lægges i en Kasserolle for sig og Gulerødderne ligeledes. Det fede skummes godt af Suppen, som koges ind til det halve; hermed overhældes derpaa Halestykkerne og Gulerødderne, som blive i hver deres Kasserolle. Naar det skal serveres, oplægges det højt og pynteligt, og Saucen hældes derover; garneres med 15 Stykker glaserede Løg og Gulerødderne.

Hvis der sættes nogle Spiseskefulde Tomatsauce til Saucen, vinder denne i Smag. Man beregner en Oxehale til 4 Personer.

Oxehale som Kallops.

3 à 4 Personer.

Oxehalerne behandles som foregaaende og tilberedes ganske som Kallops. Spædes med Øl i Stedet for Vand. Serveres med brunet Kaal eller andre Grønsager.

Stegt Oxehale.

Queue de boeuf frite.

15 Minuter.

Oxehale, Smør eller Friture, revet Brød, Æg, Tomatsauce.

Oxehalerne beredes ligesom til Hotch-Potch af Oxehale. Naar Stykkerne ere kogte, rulles de i pisket Æg og revet Brød samt steges, helst i Friture og kun saa længe, som der behøves, til at de faa en smuk Farve. Serveres med Tomatsauce.

Anm. Passer bedst med Levninger af kogt Oxehale og til Servering som Frokostret o. s. v. — Stykker af kogt Oxehale kunne ogsaa paneres med smeltet Smør og revet Brød samt ristes over en svag Ild. Serveres med pikant Sauce.

Kalvekjød.

Vi have ganske vist Love mod Dyrplageri, men ikke desto mindre hænder det ofte, at saa vel Kalve som andre Dyr, bestemte til Slagtning,

behandles og plages paa umenneskelig Maade. Det turde være bekjendt, at Kjødet af pinte Dyr taber meget i Kraft og følgeligt faar mindre Værdi; man kan vel saaledes nære det Haab, at Egennytten vil bidrage til at hindre den Raahed, som hverken moralske eller juridiske Love synes at kunne standse.

Kalvekjødet er ikke fuldkomment nærende eller ikke en Gang sundt, førend Dyret er omtrent 2 Maaneder gammelt. I Boston i Amerika har det siden 1855 været Lov, at Kalve ikke maa slagtes, førend de ere 1 Maaned gamle. Før denne Tid er Kalvens Kjød altid limet eller klæbet og kræver meget Krydderi, hvis det skal smage nogenlunde. Man bør saaledes vælge en Kalv af Mellemstørrelse, dog ikke altfor fed. Hvis Kalven er gammel, er dens Kjød haardt og stridt og ligner mere Oxens; men nøgterne Kalve ere uden Værd, og ingen lader sig vel, forudsat at han selv er nøgtern, narre af denne Føde.

En med Mælk opfødt Fedekalv, som tidligere skattedes saa højt for sit saftige og hvide Kjød, at den blev kaldet »*une poularde à quatre pieds*«, begynder nu at blive en Sjældenhed, efterat Mejeribedriften har givet Mælken højere Værdi, hvoraf atter følger, at det ikke lønner sig nu, som tidligere, at opfede Kalve med Mælk; de maa lade sig nøje med en mere tarvelig Føde, og Yndere af Kalvekjød maa følgelig ligeledes lade sig nøje.

De Stykker af Kalvene, som ere mest ansete (se Fig. 27 Side 109) ere: Karbonadestykket, den hele Saddel, den halve Saddel efter Længden med den nedenfor liggende Nyre, den saakaldte »Nyresteg«, fremdeles Laaret enten for sig eller med den halve Saddel og hele Nyren, der da kaldes »stor Kalvesteg« eller »Fjerding«. Naar Laaret benyttes for sig, anses Inderlaaret for det fineste, men da de ere mindre fede og fine end Saddelen, bør de spækkes. Fremdeles anvendes Brystet, Hovedet og Fødderne samt af indre Organer Brisselen, Leveren og Lungen, der hver for sig anses for Delikatesser, Lungen mindst, da den er tungt fordøjelig.

Kalvekjød i Almindelighed anses af mange for at være mindre let fordøjeligt; dette turde dog maaske finde sin egentlige Grund i, at det er vanskeligt at tygge, ikke som om dets Fibre vare haardere end i andet Kjød, men fordi de ere ligesom elastiske og smutte bort under Tænderne. Dette er navnlig Tilfældet, naar det er kogt, men det bliver lettere at tygge, naar det er godt stegt eller ristet.

I Kalvens Ben findes i dens tidligste Alder kun faa mineralske og faste Stoffer men megen Gelatine (Lim), hvorfor Fødderne anvendes meget til Geléer og Supper for svage Personer; Smagen er mild og behagelig, og deres Safter indeholder næsten ikke Fedt. Ogsaa Kalvehovedet er i høj Grad limholdigt, og da Lim bedst opløses i Forbindelse med Syrer, bør slige Anretninger tilsættes med et eller andet surt Stof, som gjør dem mere let fordøjelige; deres ringe Indhold af Æggehvidestof kræver ogsaa, at de tilsættes med Æg, Kjødextrakt eller lignende for at gjøre dem mere nærende. Anrettede paa en saadan Maade kunne de fordøjes i

Løbet af et Par Timer og kunne derfor godt benyttes til Aftensmaaltidet. Kalvehovede har desuden et grundfæstet Renommé som Middel mod en temmelig almindelig Sygdom, der i glade Kredse kjendes under Navn af »Katzenjammer«. Og hvorfor ikke? Det kan godt forklares af den nærmeste Følge af overdreven Nydelse af Spirituosa, Syredannelsen i Maven, og det kan da ikke forundre nogen, at, da Syrer passe til Kalvehoveder, kan ogsaa Kalvehoveder passe for Mavesyre og »Katzenjammer«.

Kalven kan anvendes til saa mangfoldige forskjellige Retter, at man uden at fornærme den kan sige, at den er »Køkkenets Kamæleon«. Den overgaas kun af Svinet med Hensyn til Antallet af de Retter, hvormed ogsaa dette, saa højt skattede Dyr forsyner vort Bord.

Man beregner $^1/_2$ Pund for hver Person.

Kogt Kalvebryst. *

Poitrine de veau bouillie, sauce d'écrevisses.

Kalvebryst, Salt, Ingefær, Peber.

Brystet stribes godt, koges i kort Suppe, saltes, skummes godt, hvorefter der lægges en Smule Ingefær og nogle Peberkorn i. Naar det er tilstrækkeligt kogt, tages det op og holdes varmt. Alle Ben, der have løsnet sig, fjærnes.

Anm. Til kogt Kalvebryst serveres enten Krebsesauce eller Sauce med Champignoner, Kapers eller Oliven. Saucen tilberedes altid af den Suppe, hvori Brystet er kogt, og Retten benævnes efter Saucen.

Kalvebryst med Krebsehaler og Asparger.

Poitrine de veau bouillie, sauce d'écrevisses et d'asperges.

Kalvebryst, Asparger, Krebsesauce.

Brystet koges ligesom ved foregaaende Ret og skjæres, naar det er færdigt, i smukke Skiver, som strax anrettes paa et varmt Fad; der hældes nogen Krebsesauce, hvori hele Haler, derover, og Resten af Saucen serveres i særskilt Skaal. Omkring Brystet garneres med Asparger, skaarne i 2 Tommer lange Stykker og kogte i en Del af Suppen, som er bleven siet fra det kogende Kalvebryst.

Stegt Kalvebryst med Selleri. *

2 à $2^1/_2$ Time.

Et Kalvebryst, 10 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, 1 Gulerod, 2 Løg.

Et vel stribet Kalvebryst steges paa sædvanlig Maade med Smør og Grønsager og serveres med stuvet Selleri eller Brysselerkaal. Saucen jevnes og serveres særskilt.

Farseret Kalvebryst. *

Poitrine de veau farcie.

Kalvebryst, 50 Kvint Nyrefedt, 3 Æg, lidt revet Brød, 1/4 Pot sød Fløde, Smør, 2 ituskaarne Rødløg, Mel, hakkede Kapers, Bouillon, Peber, Salt.

Bovbladet skjæres ud, saa at de bløde Dele derover forblive hele. En Fars tilberedes af Bovens Kjød, Nyrefedt, Æg, revet Brød, Fløde og Krydderier. Denne Fars lægges ind i Stedet for Bovbladet, og de bløde Dele sys godt sammen. Brystet lægges i en Kasserolle med Smør og Løg, steges i lukket Kar over en sagte Ild, vendes, spædes, hvis det behøves, og tages op, naar det er mørt. Saucen jevnes med Mel, Kapers og nogen Bouillon tilsættes; gives et Opkog. Brystet holdes varmt. Naar der skal serveres, øses noget af Saucen over Kjødet, og Resten serveres særskilt dertil.

Kalvebryst med Løg.

Provençale de veau.

5 Pund Kalvebryst eller Bov, 3/8 Pot spansk Sauce eller Bouillon, 1/2 Pund Løg, skaarne i Skiver, 25 Kvint pillet Persille, 5 Spiseskeer Tomatpuré, Salt, en Ubetydelighed Kayenne, 15 Kvint Smør, 1 Spiseskefuld Olie, et Par Stilke Timian.

Brystet saves i Stykker. Smørret og Olien lægges i Kasserollen med Halvdelen af Krydderierne, derefter Kjødet, som overstrøs med Resten af Krydderierne og brunes paa begge Sider over en svag Ild; naar det er godt gulbrunt, tilsættes Saucen og Tomatpuréen; steges færdigt. Anrettes og serveres i sin Sauce.

Gratin paa Kalvebryst.

Poitrine de veau gratinée.

45 Minuter.

Kogt Kalvebryst, Smør, Vermiceller, Parmesanost, 4 Tomater, Vin, Sauce som til Frikassé.

Brystet skjæres i nette Stykker og lægges i en Sauce som til Frikassé, tilberedt med Vin og Tomater. Et Fad smøres med Smør. Kjødet lægges deri; Vermiceller gives et Opkog i Vand, løbe af og lægges tæt og glat over Kjødet; bestrøs med reven Ost, overhældes med smeltet Smør og sættes i Ovnen for at faa en smuk Farve.

Grilleret Kalvebryst. *

Tendrons de poitrine de veau.

1/2 Time.

Kogt Kalvebryst, Smør, Æg, revet Brød, hakket Persille, Salt.

Benet tages ud; Kjødet skjæres tilligemed Brusken i aflange Stykker, som bestryges med pisket Æg; rulles i en Blanding af revet Brød, Persille og Salt, dyppes derpaa i smeltet Smør, brunes paa Rist over Gløder eller i Ovn og serveres med Grønsager.

Kalvefrikassé. *

Kalvebryst, 1/4 Pund Smør, 4 Æggeblommer, Mel, 1/8 Pot Fløde, 1/8 Pot hvid Vin, Sukker, Citronskiver.

Brystet koges saaledes som omtalt ved »kogt Kalvebryst«, skjæres i smukke Stykker og holdes godt varmt. Smørret bages med Mel, spædes med den Suppe, hvori Brystet er kogt, faar et Opkog; Æggeblommerne piskes med Fløde, Sukker og Vin, en Skefuld af den kogende Sauce tilsættes, og det hele blandes i Kasserollen under stærk Piskning over Ilden, hvorpaa det hældes over Kjødet. Frikasséen serveres saa varm som muligt, garneret med Citronskiver.

Kalveskank.

Jarret de veau à la bourgeoise.

3 Timer; til 5 à 6 Personer.

2 Kalveskanke, 2 Pund Gulerødder, skaarne i 1 Tomme lange Strimler, 1/2 Pund skrællede smaa hvide Løg, 1/4 Pund Smør, 1 Spiseskefuld Salt, 1 Buket, 1 1/2 Pot Bouillon eller i Mangel deraf Vand.

Skankene skylles, aftørres, saves i Stykker, som brunes med Smørret, hvorpaa det øvrige tilsættes, og det hele faar et Opkog og skummes. Derpaa dampsteges (braiseres) det 2 1/2 Time enten i Ovn eller paa en svag Ild med Gløder paa Laaget, og overøses ofte, for at det kan glaseres. Skulde Suppen eller Saucen være for tynd, koges den ind indtil omtrent 3/8 Pot. Bouketten tages bort, og Anretningen lægges paa Fad og serveres i sin Sauce.

Kalveryg (Saddel — *Selle de veau*) og **Nyresteg** (*Longe de veau*) Fig. 27, Side 109. I de Lande, hvor Kalvene ere usædvanligt store og fede, er en halv Kalveryg en stor Forret, men naar Kalvene ere smaa og mindre fede, kan det ikke gaa an til en større Middag kun at servere med en halv Kalveryg; man anvender da hele Ryggen, skaaren saa lang, man ønsker den. Saavel denne som enhver anden smuk Kalvesteg bør kun serveres stegt i Ovn eller paa Spid, aldrig dampstegt. En Del af det tykke Fedt omkring Nyren skjæres bort, og Slagsiden rulles op over Nyren (se Fig. 92). Kjødet ombindes, svøbes ind i Papir, bestrøget med Smør, steges omtrent 1 Time og overøses ofte med den Sauce, som flyder af Stegen. Hvis Nyren er meget stor, bør den steges særskilt. Et Kvarter førend Kjødet er færdigt, tages Ombindingen og Papiret af, og Kjødet bestrøs med lidt Salt. Anrettes paa et Fad. Hertil serveres god Jus samt blandede Grønsager, smaa Ærter, unge Gulerødder eller dampstegt Salad.



Fig. 92.

Kalvekølle à la Reynière.

Rond de veau à la Reynière.

2½ à 3 Timer; til 30 Personer.

En Kalvekølle paa 18 Pund, Spæk, ½ Pund kogt Flæsk, 1 Pund Kjødfars, 20 Champignoner, Smør, ½ Pot hvid Sauce, ¼ Pot Fløde, Salt, Muskat, Kayenne.

Skanken afsaves ved Ledet, Laarbenet udskjæres. Farsen blandes med det fint hakkede Flæsk, Champignonerne og Krydderierne og lægges der, hvor Benet har siddet. Kjødet ombindes med Seglgarn, pakkes i Smørpapir og steges paa sædvanlig Maade.

Hvid Sauce røres over Ilden, indtil den bliver tyk, Fløde tilsættes; serveres til Stegen tilligemed grønne Ærter.

Anm. I Benets Sted kan ogsaa lægges en kogt og flaaet, grønsaltet Tunge, hvis Rod og Spids ere afskaarne. De smaa tomme Rum om den fyldes med Fars.

Kalvelaar med Grønsager. *

Fricandeau de veau à la bourgeoise.

3 Timer; til 8 Personer.

3 à 4 Pund Kjød af Inder- og Yderlaaret, Spæk med Svær, 1 Kalvefod, 4 Gulerødder, 70 Kvint Løg, 1 Bouket, 4 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, 3 Nelliker, 1 Laurbærblad, 2 Potter Bouillon eller Vand.

Kjødet spækkes, omvikles, lægges i en Kasserolle med Kalvefoden og Flæskesværen ligesom Boeuf à la mode.

Spædes med Bouillon, koges og skummes under det første Opkog. Derpaa tilsættes Grønsager og Krydderier, og det koges sagte i 3 Timer. 20 Minuter før Kjødet er færdigt, lægges der Gløder paa Laaget for at give Kjødet Farve. Kjødet overøses nogle Gange med sin Sauce og anrettes, garneret med de kogte og glaserede Løg samt Gulerødderne, der ere skaarne i passende Stykker.

Saucen skummes, sies, faar et Opkog og serveres til Kjødet.

Kan ogsaa serveres som kold Ret. Man slaar den da op i en Porcellænskaal, lader den stivne, og den næste Dag vendes den for at spises i Gelé.

Anm. Denne Anretning, der er fortræffelig i al sin Simpelhed, er til stor Nytte for det daglige Bord. Man bør derfor anvende Opmærksomhed paa Tilberedningen. Man kan ikke ofte nok minde om, at det langsomme Kog her er en Hovedting.

En af de vigtigste Opgaver, man søger at løse, er at faa en god Jus; man undgaar derved disse smagløse lyse Sauce, som ere dampstegte Kjødretters Ødelæggelse, og faar i deres Sted baade Kraften og Smagen af en virkelig Jus. Dette opnaas ved Indkogning af Saucen som ovenfor beskrevet.

Spækket Inderlaar. *

Noix de veau piquée.

1½ à 2 Timer.

Noix de veau er et fint Stykke Kjød, der ligger i selve Laaret, omgivet af Hinder; det anses som et af de bedste Stykker.

Inderlaar af Kalv, Spæk, Smør, 1 Gulerod, Persille, spansk Sauce, Madeira, 1 Laurbærblad, Salt, hel Peber.

Kjødet spækkes fint og steges i Kasserolle, enten med Ild over og under eller i Ovn, med Smør, Grønsager og Krydderier. Naar det serveres, skjæres det i tynde Skiver, som lægges i en Kreds tæt sammen, og i Midten lægges Financière-Ragoût eller stuvede Trøfler, stuvede Asparger, Champignoner eller grøn Salad.

Endvidere laves en Sauce af spansk Sauce, tilsat med Madeira, som faar et stærkt Opkog og serveres. Man kan ogsaa anvende Stegens egen Jus.

Farseret Kalve-Inderlaar.

Noix de veau à la Scheel-Plessen.

Inderlaar af Kalv, Spæk, salt Oxetunge, Flæskeskiver, Trøfler, 1 Gulerod, 1 Løg, 1 Bouket, Salt, 1½ Pot Bouillon, Grønsager, Tomatesauce eller spansk Sauce.

Den øvre, kjødrige Side af et smukt Inderlaar afpudses omhyggeligt, men det fede bibeholdes. Kjødet spækkes med 3 Tommer lange Spækstrimler saa tæt, at det bliver godt dækket (se Fig. 95). Kalvelaaret skjæres op ved den spækkede Side, og en Trediedel af Kjødet skjæres ud. Heraf laves en Fars, som bør være fast, og heri blandes smaa Tærninger

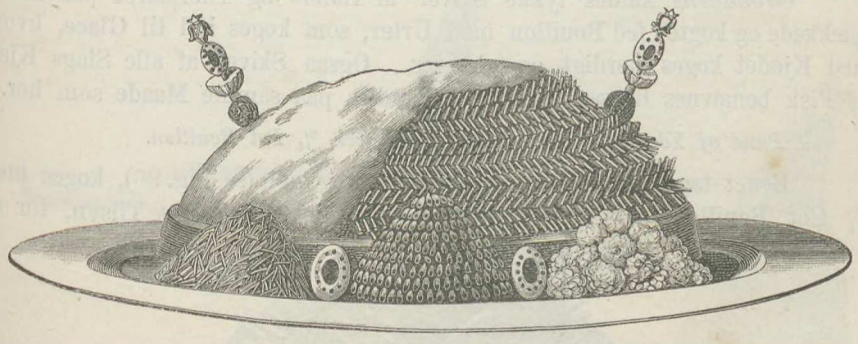


Fig. 95.

af Trøffel og kogt, salt Oxetunge; Aabningen i Kjødet fyldes hermed og sys sammen. Flæskeskiver bindes om, og Kjødet lægges i en Kasserolle tilligemed nogle Flæskeskiver, 1 Gulerod og 1 Løg, skaarne i Skiver, 1 Bouket, Salt, og 1½ Pot Bouillon; faar et Opkog, hvorpaa Laaget lægges paa, og Kasserollen sættes ind i en varm Ovn, eller den sættes over en svag Ild med Gløder paa Laaget og dampsteges saaledes omtrent i 2½

Time. Kjødet overøses og tilses af og til, for at det ikke skal brændes; det tages op, Seglgarnet fjærnes, den øvre Halvdel af Inderlaaret skjæres i Skiver, som atter lægges tilbage paa deres Plads, hvorpaa det anrettes paa et Underlag af Risengryn. Garneres med formede Gulerødder, franske Ærter, grønne Bønner, Blomkaal og 2 Tommer lange Asparger. Serveres med Tomatsauce eller spansk Sauce.

Anm. Hvis man vil, kan man udelade Farsen og sammen med Kjødet servere kogt, røget Skinke eller salt Oxetunge, der ogsaa med Fordel kunne anvendes til enhver anden Slags stegt Kalvekjød.

Kalveinderlaar med Syrer.

Noix de veau garnie d'oseille.

Inderlaar af Kalv, Spæk, spansk Sauce, stuvede Syrer.

Et smukt Inderlaar renses godt for Fedt og Sener; spækkes. Derpaa skjæres et Snit paa langs af Fibrene og midt igjennem, saa at man kan brede Kjødet ud til en Krands; i Midten anbringes en rund Blikform eller et andet passende rundt Kar, som udvendigt er beklædt med Flæskeskiver, hvorpaa Kjødet dampsteges ligesom foregaaende; tages op, skjæres i Skiver, der atter lægges paa Plads, saa at det ser ud som helt, glaseres og anrettes paa et Underlag af Ris med stuvede Syrer i Midten; tynd, spansk Sauce serveres særskilt hertil.

Kalvesnitter.

Grenadins de veau.

3 Timer.

Grenadins kaldes tykke Skiver af Inder- og Yderlaaret paa Kalv, spækkede og kogte i fed Bouillon med Urter, som koges ind til Glace, hvormed Kjødet koges færdigt og glaseres. Ogsaa Skiver af alle Slags Kjød og Fisk benævnes ligesaa, hvis de behandles paa samme Maade som her.

4 Pund af Yder- eller Inderlaaret tværs over, $^3/_4$ Pot Bouillon.

Benet tages ud, Kjødet spækkes fint og tæt (se Fig. 96), koges med $^1/_4$ Pot Bouillon, som man lader koge ind under nøjagtigt Tilsyn, for at

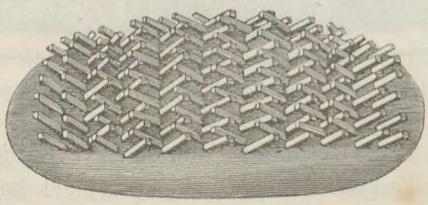


Fig. 96.

Kjødet ikke skal brænde paa. Naar Suppen paa Bunden er tyk og gulig, tilspædes Resten af Bouillonen, og man lader det koge $1^1/_4$ Time under Laag.

Derefter aftages Laaget, og Kasserollen dækkes med en Jernplade med Gløder for at give Kjødet Farve; det overøses ofte med Saucen og anrettes, naar det er blevet ligesom glaseret, paa et Underlag af Kartoffelmos. Saucen skummes, sies og serveres dertil. Tillige serveres Spinat, Brysselerkaal eller andre Grønsager.

Røget Kalvelaar.

1½ à 2 Timer.

Et Kalvelaar, Spæk, Salt, Salpeter, Sukker, hvidt Peber.

Laaret spækkes med tykke Flæskestrimler, dyppede i stødt, hvidt Peber, og de stikkes saa langt ind, at de ikke ses udvendigt. Kjødet indgnides med en Blanding af Salpeter og Sukker og lades liggende en Dag; man strør derefter godt Salt paa eller lægger det i en Saltlage 2 à 3 Dage; det tages op, skylles, løber af, indvikles i Papir og røges. Naar det skal koges, lægges det i koldt Vand, faar et Opkog og flyttes derefter paa svag Ild for at koge færdigt. Serveres garneret med russiske Ærter eller Artiskokker.

Kalvelaar i Gelé m. fl.

Se kolde Retter af Kalv, Side 424.

Kalvekoteletter. Koteletter kunne ganske vist uden videre Forberedelse steges saaledes, som de ere skaarne af Kjødet, men det turde dog være rigtigt for alle deres Skyld, som sætte Pris paa Pyntelighed og et

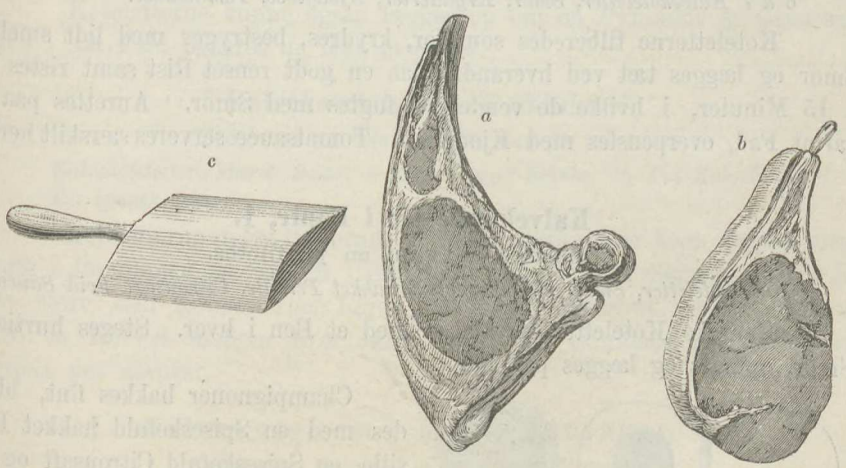


Fig. 97.

smukt Udseende, at gjøre Rede for, hvorledes man kan opnaa disse Fordele. Naar Kotelettestykket er blevet godt løsnet fra Rygbenet, skjæres Koteletterne ud, saa at der bliver et Ribben ved hver; dette gjøres fra Kjødets indvendige Side, hvor Ribbenene ere synlige og lette at følge, og

alle Koteletterne faa da samme Tykkelse. Naar de ere delte saaledes, afsaves et Stykke af hvert Ribben foroven, regnet fra Ryggen. Overflødigt Fedt og Hinder fjærnes, Koteletten gives en smuk afrundet Form og den nedre Spids af Ribbenet skrabes ren. Paa Fig. 97 viser *a* en Kotelette i dens naturlige Tilstand, *b* en, som er bleven afpudset, og *c* er en Kølle, hvormed Koteletter og mindre Stykker Kjød blive klappede. Hvad der her er sagt, gjælder ogsaa om Lammekoteletter; vi henvise derfor til de to Figurer, som ere fremstillede der, og som maaske i en vis Henseende ere endnu tydeligere. Man beregner 2 Kalve- eller Lammekoteletter til hver Person.

Ristede Kalvekoletter.

Côtelettes de veau panées et grillées.

10 à 15 Minuter.

Koteletter, Smør, revet Brød, Jus.

Koteletterne klappes og formes smukt, paneres med smeltet Smør og revet Brød samt ristes i 10 Minuter over en sagte Ild. Paa Fadet lægges lidt Kjødjus og Koteletterne derpaa.

Anm. Man kan ogsaa udelade Paneringen, men i saa Tilfælde krydrer man Koteletterne med Salt og Peber samt bestryger dem med Olie eller smeltet Smør, for at de ikke skulde hænge ved Risten.

Ristede Kalvekoteletter med Tomatsauce.

Côtelettes de veau, sauce tomate.

10 à 15 Minuter.

6 à 7 Kalvekoteletter, Smør, Krydderier, Kjødglace, Tomatsauce.

Koteletterne tilberedes som før, krydres, bestryges med lidt smeltet Smør og lægges tæt ved hverandre paa en godt renset Rist samt ristes 10 à 15 Minuter, i hvilke de vendes og fugtes med Smør. Anrettes paa et varmt Fad, overpensles med Kjødglace. Tomatsauce serveres særskilt hertil.

Kalvekoteletter i Papir, 1.

Côtelettes de veau en papillotes.

Kalvekoteletter, Smør, Champignoner, hakket Persille, Citronsaft, hvid Sauce.

Smukke Koteletter udskjæres med et Ben i hver. Steges hurtigt i Smør, optages og lægges paa Fad.

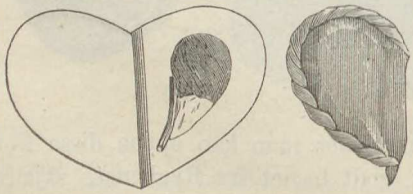


Fig. 98.

Champignoner hakkes fint, blandes med en Spiseskefuld hakket Persille, en Spiseskefuld Citronsaft og $^1/_4$ Pot hvid Sauce, som tilsammen faar et Opkog, hvorpaa Koteletterne vendes deri og sættes til Afkjøling.

$^1/_4$ Ark Skrivpapir klippes i Form af et Hjerte og olieres. Først lægges

derpaa en tynd Flæskeskive, derefter Koteletten med Sauce, atter en Flæskeskive, og Papiret lægges sammen, medens Randen rulles ind, saa at den gjengiver Kotelettens Form (se Fig. 98). Ristes derpaa over en svag Glødeild. Serveres.

Kalvekoteletter i Papir, 2. *

Côtelettes de veau en papillotes. au riz.

15 Minuter.

Kalvekoteletter, Smør, 6 Æggeblommer, revet Brød, hakket Persille og Charlotteløg, Salt, Peber.

Æggeblommerne piskes og blandes med Løg, Persille og Krydderier. I denne Blanding dyppes Koteletterne, som i Forvejen ere blevne bagte i Smør, rulles derpaa i revet Brød, svøbes i Smørpapir og steges langsomt i Smør over en svag Ild. Serveres med Papiret paa og særskilt dertil Risengryn paa italiensk Maner (se Risengrynsretter).

Anm. Koteletterne kunne ogsaa indhylles i Kjødfars i Stedet for at dyppes i den ovenomtalte Blanding.

Kalvekoteletter med Parmesanost. *

Côtelettes de veau à la milanaise.

15 Minuter.

6 Kalvekoteletter, Smør, 6 Æg, revet Brød, Parmesanost, stuvede Makaroni, Tomatsauce, Peber, Salt.

Koteletterue dyppes i 10 Kvint smeltet Smør, bestrøs tykt med revet Brød, blandet med Krydderierne, dyppes derpaa i piskede Æg, bestrøs med en Blanding af lige Dele reven Ost og Brød, steges i Smør, anrettes i en Krans paa Fadet med Makaroni i Midten og serveres med Tomatsauce.

Koteletterne kunne ogsaa lægges op om en Pyramide af Grønsager, men i saa Fald paneres de ikke med Ost.

Kalvekoteletter med Skinke. *

Côtelettes de veau aux lames de jambon.

Kalvekoteletter, klaret Smør, 8 Skiver røget Skinke, 3/8 Pot Kalvebouillon, 3/8 Pot spansk Sauce.

Koteletterne steges lysebrune i Smør, tages op og koge derpaa meget sagte i Bouillonen og Saucen. Skiver af kogt, røget Skinke skjæres lige saa store som Koteletterne, bages 5 Minuter i Smørret, anrettes i Krans med en Kotelet mellem hver Skive. Det fede skummes af Saucen, som derpaa sies derover.

Kalvekoteletter med Grønsager. *

Côtelettes de veau à la purée d'oseille.

Koteletter, Spæk, 3/8 Pot Mirepoix, 3/8 Pot Kalvebouillon, Kjødglace, en Croustade af Smørdejg.

Koteletterne spækkes fint med Flæsk, steges 5 Minuter paa den nedre Side, spædes med Mirepoix og Bouillon, koges færdige deri og gla-

seres. Lægges op om en Croustade med Benet ned ad. En Puré af Syrer, Roer eller andre Grønsager fyldes i Croustaden.

Saucen sies, Fedtet skummes godt af, og den serveres dertil. Hvis der anvendes Kronartiskokbunde til Fyldning, skjæres de i Skiver og overhældes med hollandsk Sauce.

Anm. Croustade af Smørdejg med opretstaaende Kanter er at foretrække fremfor Croustade af Risengryn eller Brød.

Dampstegte Kalvekoteletter.

Côtelettes de veau braisées à la Dreux.

12 tykke Koteletter, som sædvanligt og af bedste Kalvekjød, salt Oxetunge, kogt og afkjølet, Trøffel, Spæk, 3/4 Pot Bouillon, 1/4 Pot Madeira, Løg, 1 Gulerod, 1 Bouket, Salt.

Tungen og Trøffelen skjæres i Strimler af 1/3 Tommes Længde, Koteletterne spækkes midt igjennem med disse to Slags, det ene efter det andet og i en Kreds (se Fig. 99), men maa ikke bankes; ej heller maa for meget af Kanten skjæres af. Bunden af en flad Kasserolle bedækkes med Flæskeskiver, derpaa med Skiver af en Gulerod og to Løg samt en Bouket; herpaa lægges Koteletterne, Salt lægges paa, Bouillonen og 1/8 Pot Madeira eller hvid Vin tilsættes; det hele koges smaat under Laag, indtil Koteletterne ere møre; man lader dem halvt afkjøles i Saucen; tages derpaa op, afkjøles fuldstændigt under en svag Presning. Saucen sies, skummes og indkoges til det halve. De kolde Koteletter gives en smuk Form, lægges i en flad Kasserolle, fugtes med Saucen, varmes og fugtes paa ny, saa at de faa en smuk Farve.

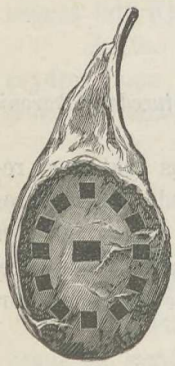


Fig. 99.

En Rand af Fars, bagt i Ovn, lægges paa Fadet, og deri sættes en lille Croustade af stegt Brød, som fyldes med smaa Trøfler eller Champignoner. Koteletterne stilles op om denne, Saucen tilsættes med 1/8 Pot Madeira, faar et Opkog og serveres særskilt.

Koteletterne kunne ogsaa lægges i en Krans paa et varmt Fad; i Midten lægges da en Ragoût paa røget Skinke (se Side 241).

Spækkede Kalvekoteletter med Champignonpuré.

Côtelettes de veau piquées à la purée de champignons.

Kalvekoteletter, Spæk, Løg, Gulerødder, Bouillon, hvid Sauce, Champignonpuré, Salt, Kjødglace.

Benene i Koteletterne bør være korte. Kjødet spækkes kun paa den ene Side (se Fig. 100). En flad Kasserolle belægges med Gulerødder og Løg, Koteletterne lægges derpaa, saltes lidt og overhældes med Bouillon.

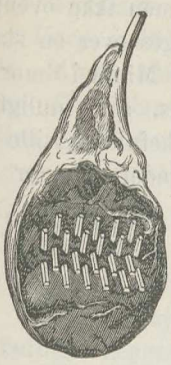


Fig. 100.

Laaget lægges paa, og man lader det faa et Opkog over rask Ild. Naar en Trediedel af Bouillonen er kogt ind, flyttes Kasserollen paa svagere Ild med Gløder paa Laaget eller sættes ind i en Ovn for at stege i 45 Minuter. Spædes med Bouillon, hvis det behøves. Koteletterne overpensles med Kjødglace og anrettes paa et varmt Fad med Benene nedad omkring Champignonpuréen. Den hvide Sauce, som har faaet et Kog med Suppen af Koteletterne og nogle hakkede Champignoner, skummes, sies og serveres særskilt.

Filet af Kalv. *

Filet de veau sauté.

1 Kalvefilet, Smør, Salt, Madeirasauce.

Fileten skjæres i 1/2 Tomme tykke Skiver, som glattes med en Kniv og dannes runde. Smørret bages i en Stegepande men maa ikke blive brunt; Fileterne lægges deri. Naar de ere blevne hvide paa den nedre Side, vendes de for ogsaa at blive hvide paa den anden, anrettes i Kreds paa et varmt Fad, saltes. Midt paa Fadet lægges fine, i Forvejen tillavede Grønsager eller en eller anden passende Ragoût. Madeirasauce serveres særskilt hertil.

Anm. Denne Ret kan anbefales paa Grund af dens Simpelhed og Finhed, men det bør passes, at Kjødet ikke bliver brunt.

Kalvekallops. *

Escalopes de veau aux navets glacés.

Kalvekjød af Laaret, klaret Smør, glaserede Roer, Salt, Bouillon.

Runde Skiver, 2 Tommer store og omtrent 1 Tomme tykke, skjæres af Kjødet, bankes let med Køllen, jævnes ved Kanterne, saltes og steges i klaret Smør over en rask Ild men bør ikke blive brune; 3/8 Pot god Bouillon tilsættes og koger smaat 1 Time under tæt Laag, saa at al Bouillonen koger ind. Serveres med glaserede Roer eller Puré paa Selleri eller spansk Sauce eller ogsaa hvid Sauce.

Kalvekallops med Persille. *

Escalopes de veau aux fines herbes.

Til 4 Personer.

2 1/2 Pund Kalvekjød, 20 Kvint Smør, 2 Kvint Mel, 3/8 Pot Bouillon, en Skefuld hakket Persille, 2 Kvint Salt, 1/2 Kvint Peber.

Benfrit Kalvekjød af Laaret skjæres i Skiver, 2 Tommer store, 1/2 Tomme tykke, som bankes med Køllen. Kasserollen belægges med Smør,

hvorpaa strøs Salt og Peber. Kjødskiverne lægges deri, men ikke ovenpaa hverandre, bestrøs paa ny med lidt Peber og Salt, steges over en stærk Ild, 4 Minuter paa hver Side, og anrettes. Melet bages 1 Minut i Smørret, Bouillon spædes til, faar et Opkog i 5 Minuter; den Jus, som muligt er løben ud af Kjødet, hældes i Saucen, lidt Smør og en Skefuld Persille tilsættes, omrøres og afsmages. Saucen hældes over Kjødet, der er anrettet højt.

Kan ogsaa serveres med italiensk Sauce.

Roulade af Kalv. *

Veau en roulade.

Kalvekjød, Spæk, Smør, Mælk eller Bouillon, Fløde, Persille, Salt, Peber.

Kjødet skjæres i Skiver, som spækkes lidt paa den ene Side. Hakket Persille, Smør og Krydderier blandes til en Masse, hvoraf man lægger lidt paa hver Skive, hvorefter de rulles sammen, ombindes (se Fig. 89), steges sagte med Smør i en Kasserolle med tæt Laag og spædes med Mælk eller Bouillon, indtil Kjødet er mørt. Saucen jevnes med Fløde og serveres dertil.

Roulade af Kalv med Fars.

Kalvekjød, Smør, Æg, revet Brød, 1 Hvedeknop, Muskat, Salt, Fløde.

En fin Fars laves af lidt fint Kalvekjød og Hvedeknoppen, der blødes i Fløde, Smør og Muskat, hvilket alt stødes sammen og drives gjennem en Haarsigte. Saltes.

Skiver af Kalvekjød bankes, bestryges med Farsen, rulles sammen og gjøres fast; dyppes i pisket Æg og revet Brød samt steges i Smør. Serveres med Grønsager.

Anm. Til Farsen kan ogsaa sættes hakkede Sardeller og nogen Fløde; Saucen, hvori Rouladerne ere stegte, jevnes, og kogte Champignoner tilsættes.

Blanket paa Kalv.

Blanquette de veau.

45 Minuter; til 4 à 6 Personer.

Blanket er en Slags Ragoût, altid af lyse Kjødsorter, som i Forvejen ere stegte, og som ere tillavede med Æggeblommer o. s. v.

$^3/_4$ Pund kold Kalvesteg, 10 Kvint Smør, 4 Æggeblommer, Mel, 3 Spiseskefulde Champignoner, $^1/_2$ Pot Bouillon, Saften af en halv Citron.

Champignonerne skjæres itu, bages 10 à 15 Minuter med Smør uden at brunes, tages op, lægges i en Kasserolle tilligemed Kjødet, der er skaaret i store Tærninger, og overhældes med en Sauce af stærk Kalve- eller Hønsebouillon, jevnet med Smør og Mel; varmes over meget svag Ild; naar det er paa Kogepunktet, piskes Æggeblommerne op med et Par Ske-

fulde af Saucen og sættes dertil uden at koge; Citronsaften tilsættes; røres over Ilden, indtil det bliver tykkere, og serveres hurtigst.

Anm. Man kan ogsaa blande Kjødet med Fjerdedelen af dets Vægt Champignoner, varme det sammen i tysk Sauce og servere Blanketten i en Croustade af Smørdejg, i vol-au-vent eller i varme Timbaler.

Hachis af Kalv med Østers.

Til 6 à 8 Personer.

1 Pund kold Kalvesteg, 36 Østers, Smørdejg eller Croûtons, ½ Pot hvid Sauce, Kayenne, Salt.

Kjødet skjæres fint, varmes i hvid Sauce uden at koge. Naar det er færdigt, lægges deri smaa Østers, rensede for Skægget, krydres, garneres med Croûtons, Blade af Smørdejg eller Frikadeller af Østersfars.

Anm. Kan tilberedes paa samme Maade af Hønsekjød i Stedet for Kalv, og Champignoner i Stedet for Østers.

Hachis af Kalv med forlorne Æg. *

Til 6 à 8 Personer.

1 Pund stegt Kalvekjød, 15 Kvint kogt Flæsk, 5 Kvint Smør, 1 Æggeblomme 1 Skefuld Mel, 1 Skefuld hakket Løg, ¼ Pot Mælk eller Bouillon, 1 Spiseskefuld Fløde, Citronsaft, Peber, Salt.

Kjødet og Flæsket skjæres i Tærninger og blandes; Løget brunes lyst i Smør, derpaa blandes Melet, Bouillon eller Mælk og Krydderier deri. Naar det koger, lægges Kjødet i; jevnes med Æggeblommen, Fløde og lidt Citronsaft. Anrettes, garneres med forlorne Æg eller overdækkes med en Omelet.

Kage af Kalvekjød.

1 à 1½ Time.

1½ Pund Kalvekjød, ½ Pund Flæsk, ½ Theskefuld Muskatblomme, ½ Theskefuld stødt, hvidt Peber, 1 Theskefuld Salt.

Kjød og Flæsk hakkes fint, blandes derpaa med Krydderierne og presses ned i en Kasserolle eller Form, saa at det bliver højt i Midten. Bages i en ikke for varm Ovn og kan anvendes enten varm eller kold. Kagen bør hurtigst vendes, naar den tages ud af Ovnen, for at det fede kan løbe af.

Kogt Kalvehovede.

Tête de veau an naturel.

Et Hovede af en Fedekalv, Flæsk, 1 Citron, 2 Gulerødder, 1 Pastinak, 2 Løg 1 Bouket, Salt, hele Peberkorn.

Kalvehovedet skoldes og lægges 12 Timer i Vand; i Panden gjøres en Indskjæring, for at Skindet ikke skal revne under Koget; det gnides over det hele med en Citron, der er skaaren midt over, for at give det en Hvidhed, som det ellers ikke faar, og som bidrager til at gjøre det appetitligt. En Gulerod, ombunden med Flæsk, stoppes ind i hvert Øre;

Kalvehovedet indsys derpaa i Lærred, for at det kan beholde sin Form, og lægges i kogende Vand tilligemed, hvad der er tilbage af Citronen, Grønsagerne og Krydderierne. Kogningen fortsættes i mindst 3 Timer. Naar det er sket, tages Klædet af Hovedet, Gulerødderne tages ud af Ørerne, og Indskjæringen i Panden dækkes med lidt kogt Fars, der er skaaren i en passende Form, eller med en Hatelette, smykket med Trøffel, Hanekam, Quenelle eller lignende. Hovedet anbringes paa et aflangt Fad (se Fig. 101)



Fig. 101.

og garneres med Champignoner, haardkogte Æggeblommer, Queneller, Trøfler og Hanekamme. I Stedet for de to sidst nævnte kan anvendes smaa Boller af Hjerne og syltede Agurker, skaarne i Skiver. Serveres med Madeirasauce, men er det som kold Ret, da med pikant Sauce eller Ravigotesauce.

Til mindre Middage serveres kogt Kalvehovede uden Sauce; man stiller da ved begge Ender af Fadet to Assietter, hvoraf den ene indeholder hakkede fine Urter, saasom Persille, Karse og kogte Charlotter, og den anden Kapers og sure Agurker, skaarne i Skiver. Enhver Gæst krydrer da sin Portion efter Behag med fine Urter og sure Agurker og tilsætter Olie og Eddike.

Anm. I den finere Madlavning koges sædvanligvis Hovede, Kraas og Fødder af Kalv eller Lam i Vand, der er tilsat med Mel, Nyrefedt eller Spæk, for at give dem en glinsende og smuk Overflade; denne Blanding kaldes af Franskmændene *fonds blanc*. Undertiden tilsættes ogsaa Gulerødder, Persillerødder, Løg, Bouket, hele Nelliker og Peberkorn samt Salt, der bøde paa den noget fede Smag, som saadanne, limholdige Fødemidler have.

Kalvehovede som Skildpadde. *

Fr. Tête de veau en tortue. Eng. Mock-turtle.

Til 24 à 30 Personer.

Et Kalvehovede, en Oxetunge, Queneller baade af Kjød- og af Fiskefars, Smør, 4 haardkogte Æg, Mel, $^1/_4$ Pot Madeira eller Sherry, $^1/_8$ Pot Kognak, Smørdejgssnitter, Krydderier, god Jus.

Kalvehovedet flækkes, lægges i Vand Natten over og koges derpaa tilligemed Tungen i et lukket Kar. Naar det er færdigt, flaas Tungen,

Benene tages ud af Hovedet, alt ubrugeligt borttages, og naar det er blevet koldt, skjæres baade Hovedet og Oxetungen i Strimler og Tærninger. Suppen koges ind og sies, Smør og Mel bages sammen i en Kasserolle og spædes med Suppen og god Jus til en passende tyk Sauce, som krydres godt. Heri lægges Queneller, Tunge og Kalvehovede og faa et sagte Kog, til det bliver gjennemvarmt. Naar det skal serveres, hældes Vinen og Kognaken paa, og Retten garneres med haardkogte eller forlorne Æg samt Butterdejgssnitter.

Anm. Oliven og Champignoner tilsættes.

Kalvehovede med Karry.

45 Minuter.

2½ Pund kogt Kalvehovede, Smør, Mel, 2 Æbler, 1 Løg, lidt Hvidløg, 2 Dessertskeer Karrypulver, Citronsaft, ½ Pot Bouillon.

Løg og Æbler skjæres itu og brunes med Smør; derpaa tilsættes Karry, Mel og Bouillon. Kalvehovedet skjæres i Skiver og lægges deri for at koge. Derpaa tilsættes Citronsaften. Serveres med Risengryn.

Kalvehovede à la financière.

Tête de veau à la financière.

Et Kalvehovede, Kalvenyrefedt, Mel, Salt, Kjødfars, Trøfler, Queneller, Champignoner, Hanekamme, en Croustade, Friture, Madeirasauce, en Sokkel af Brød.

Benene tages ud af Hovedet, der faar et Opkog, lægges i koldt Vand, Ørerne udskjæres runde, og det øvrige skjæres i smukke, lige store Stykker, hvilket alt koges i saltet, lidt syrligt Vand, tilsat med hakket Kalvenyrefedt samt lidt Mel; Hjernen koges for sig. En oval Croustade formes



Fig. 102.

smukt og steges i Friture, til den faar en smuk Farve, hvorpaa den tages op, bestryges indvendigt med raa Fars og fæstes med smaa Spid til en Brødsokkel, som stilles paa et Fad i en Ovn ved svag Varme. Ørerne og de andre Stykker løbe af, Kjødstykkerne pudses og skjæres runde. Ørerne udhules, skjæres op, fyldes med Trøfler og stilles ved begge Ender af Fadet

paa et Underlag af kogt Fars. Hjernens to Halvdele løbes af og lægges paa begge Sider af Croustaden tilligemed smaa Grupper af Queneller og Champignoner. Croustaderne fyldes med en Blanding af Champignoner og Queneller, derom lægges en Krands af de rundt skaarne Kjødskiver, og øverst garneres med Hanekamme. Se Fig. 102. Anretningen overhældes med Madeirasauce, og samme Sauce serveres særskilt. Anrettet paa denne Maade, kan Kalvehovede fremsættes paa Bordet som Relevé, men Hjernen og Kjødskiverne bør skjæres itu, for at man lettere kan komme til dem.

Paneret Kalvehovede, 1.

Tête de veau à la Sainte-Menehould.

Et kogt Kalvehovede, 1/2 Pund Smør, 3 Æg, revet Brød, Mel, 1/8 Pot Bouillon, Eddike.

25 Kvint Smør smeltes med 5 Kvint Mel, spædes med Bouillonen, løftes af; Æggeblommerne samt lidt Eddike piskes deri. Denne Sauce bør være tyk. Kalvehovedet skjæres i temmeligt store Stykker, som dyppes deri, rulles i revet Brød, dyppes i smeltet Smør, derpaa atter i revet Brød og steges i Smør over en rask Ild i en Stegekasserolle med Gløder paa Laaget. Naar Hovedet har faaet en smuk Farve, serveres det meget varmt med skarp Sauce.

Paneret Kalvehovede, 2.

Kogt Kalvehovede, 2 Skefulde smeltet Smør, 2 Æg, revet Brød, hakket Persille, Peber, Salt.

Æg, Smør, Persille og Krydderier piskes godt sammen. Hovedet skjæres i smukke Stykker, som vendes i de piskede Æg, saaledes at saa meget som muligt hænger paa, dyppes derpaa i fint revet Brød og steges smukt gulbrune med Smør. Garneres med stegt Persille.

De kunne ogsaa steges i kogende Friture.

Indbagt Kalvehovede, 1. *

Kogt Kalvehovede, Smør, 6 Æg, Mel, 3/4 Pot Fløde, Salt, Peber.

Kalvehovedet skjæres i smukke Stykker, som krydres med temmeligt meget Salt og noget Peber samt steges let i Smør. Fløden piskes med 4 hele Æg, 2 Æggeblommer, en Ubetydelighed Salt og lidt Mel til en tynd Dejg, hvoraf tre Spiseskefulde slaas paa en Pande; herpaa lægges et Stykke af Hovedet. Naar det er godt bagt, bøjes Kanterne over Kjødet, og dette vendes derefter. Man bør ikke have for stærk Ild, thi da bliver Pandekagen brændt udenpaa og dog ikke bagt indeni.

Jo løsere man kan have Dejgen, desto bedre bliver denne Ret, som trods sin Simpelhed er ganske god. Ogsaa Kalvefødder kunne anrettes paa denne Maade.

Indbagt Kalvehovede, 2.

Et kogt Kalvehovede, hvor Benene ere tagne ud, Smør, Krebsesmør, 6 Æg, Mel, revet Brød, reven Parmesanost, Bouillon, ½ Flaske Madeira, spansk Sauce, Citronsaft, Salt.

Kalvehovedet skjæres i smaa runde Stykker som smaa Koteletter; disse blive langsomt gjennemkogte i Madeira og afkjøles deri, hvorpaa de lægges op. En tyk Sauce koges af Smør, Mel, Bouillon, Salt og lidt Kayenne og jevnes med 2 hele Æg og 4 Æggeblommer, saa at den bliver meget jevn. Ethvert Stykke af Hovedet bestryges hermed, bestrøs med revet Brød og reven Ost og lægges paa en Pande, besmurt med Smør. Krebsesmørret dryppes derover, og de sættes ind i en varm Ovn, indtil de faa en smuk lysrød Farve og ere møre. Anrettes og serveres med en god spansk Sauce, kogt sammen med Madeira og nogle Draaber Citronsaft. Haardkogte Æggeblommer lægges i Saucen.

Marineret Kalvehovede.

20 Minuter. Tête de veau en marinade.

Kalvehovede, Smør eller Friture, Frituredejg, 1 Skefuld Olie, 2 Skefulde Eddike, 1 Kvint Peber, 2 Kvint Salt.

Kogt, afkjølet Kalvehovede skjæres i firkantede Stykker paa 1 Tommes Størrelse, som marineres i Olie, Eddike og Krydderier, vendes godt deri, lægges op for at løbe af, dyppes i Frituredejg, steges lysebrunt i hed Friture, anrettes paa Serviet og serveres med Tomat- eller anden syrlig Sauce.

Anm. Det passer især, naar man har Levninger, der skulle benyttes en følgende Dag.

Kolde Retter af Kalvehoved.

Se Side 424.

Kalvelever *(foie de veau)*. En god Kalvelever bør være saa hvid som muligt, i Snittet tæt og glat og ikke vise noget opløst eller farvet Sted. Da den under visse Forhold kan indeholde Parasiter, som dog let kunne ses selv af det ubevæbnede Øje, naar Leveren skjæres i Skiver, er det det bedste at anrette den paa denne Maade. Skjøndt den ikke er saa kraftig som Kjød, indeholder den dog mange nærende Bestanddele og anses af mange som en Slags Delikatesse, men den er meget mættende og bør nydes med Maade; af en svageligere Mave fordøjes den vanskeligt. Da den i sig selv indeholder tilstrækkeligt Fedt, bør den ikke tillaves med Overflødighed af fede Stoffer; den Kraft, der kommer ud, eller Saucen bør dog i alt Fald skummes godt.

Ved Kjøb af Kalvelever bør altid Kalvens Mavehinde følge med, hvori den svøbes under Stegningen for at beskytte den mod alt for stærk Hede.

Kalvelever, stegt hel.

Til 8 Personer.

1 Lever, Spæk, Smør, Fløde eller Mælk, Laurbærblade, Peber, Salt.

Leveren spækkes tæt, svøbes i Kalvens Mavehinde, steges i en Kasserolle med Smør, Krydderier og Salt, spædes lidt efter lidt med Fløde. Naar Leveren er færdig, serveres den med sin Sauce, som sies og jevnes noget, i Fald den er for tynd.

Kalvelever, stegt hel, med Grønsager.

Foie de veau à la bourgeoise.

3 1/2 Time.

Kalvelever, Spæk, 1/4 Pund Smør, 2 Gulerødder, 1 Løg med to Nelliker, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Vand, Peber, Salt, Persille.

Leveren spækkes, brunes i Smør og vendes omhyggeligt, saa at Farven bliver ens overalt. Grønsager, Krydderier, Vand, Vin sættes til. Det hele steges i lukket Kar paa en sagte Ild i 3 Timer, og Leveren vendes ofte, for at den ikke skal hænge ved Bunden. Naar den er færdig, tages den op. Saucen skummes, jevnes, faar et Opkog, hvis det behøves, og serveres til Leveren med en Garnering af Gulerødder, glaserede Løg m. m.

Kalvelever stegt i Skiver. *

Lames de foie de veau, frites.

Kalvelever, Smør, Æg, revet Brød.

Leveren skjæres i Skiver, skylles, dyppes i pisket Æg og revet Brød samt steges i Smør. Serveres med Sardellesauce.

Kan ogsaa dyppes i Mel, steges i Smør og garneres med Skiver af stegt røget Flæsk.

Kalvelever paa italiensk Maner.

Lames de foie de veau à l'italienne.

1/2 Time; til 10 Personer.

2 3/4 Pund Kalvelever, 30 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 2 Kvint hakkede og udvandede Charlotteløg, 10 Champignoner, 1 Skefuld hakket Persille, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon, 2 Kvint Salt, 1 Kvint Peber.

Leveren skjæres i tommetykke Skiver, som krydres med Peber og Salt. Smørret opvarmes paa en Stegepande. Skiverne rulles i Mel, steges 3 Minuter paa hver Side, tages op og holdes varme.

Til Sauce: 5 Kvint Mel, Løgene, de hakkede og vadskede Champignoner steges i Smørret, spædes med Vin og Bouillon og koges i 10 Minuter. Saucen bør være saa tyk, at den dækker Skeen; Persillen sættes til; afsmages, om den er tilstrækkeligt krydret. Leveren anrettes i Krans, og Saucen hældes midt deri. Der kan ogsaa benyttes Tomatsauce eller en af Løgsaucene.

Ristet Kalvenyre.

Rognons de veau grillés à la maître d'hôtel.

10 Minuter; til 4 Personer.

1 Nyre, Smør, 10 Kvint maître d'hôtel-Smør.

Nyren skjæres over, glattes ud, dyppes i Smør, paneres og steges paa Rist 3 Minuter paa hver Side. Maître d'hôtel-Smørret lægges paa en Asiette og Nyrehalvdelene derpaa. Serveres.

Kalvenyre i stegt Brød.

Croûtes aux rognons de veau.

Til 4 à 6 Personer.

1 stegt Kalvenyre, Salt, kogte Champignoner, en Ubetydelighed Muskat, revet Brød, smeltet Smør, Kjødglace, Fløde, hvid Sauce, Brød.

Brødet skjæres ud i 10 à 12 aflange Firkanter, omtrent $^3/_4$ Tomme tykke, som glattes, steges, til Dels udhules og holdes varme.

Det fede tages af Nyren, som skjæres i smaa Stykker, der blandes med lige saa meget itu skaarne Champignoner og lidt hvid Sauce, der er

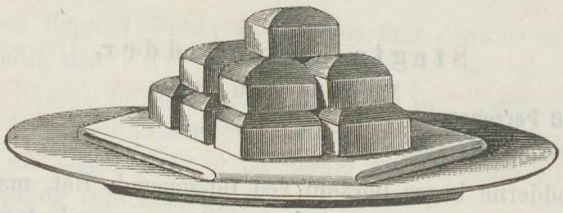


Fig. 103.

kogt sammen med Suppen af Champignonerne og jevnet med lidt Fløde og Kjødglace. Muskat og Salt tilsættes, og Blandingen lægges med Top i Brødet, glattes, bestrøs med revet Brød, fugtes med lidt smeltet Smør og glaseres med Salamander. Serveres anrettede paa Serviet. Se Fig. 103.

Nyrebrød, 1.

Til 6 à 8 Personer.

2 stegte Nyrer, 5 Æg, revet Brød, Hvedebrødsskiver, Champignoner, Persille, $^1/_8$ Pot Jus, $^1/_8$ Pot Madeira, Timian, Salt, Peber.

Nyrerne, 2 haardkogte Æggeblommer, revet Brød, Krydderier, Persille og Champignoner hakkes godt sammen, blandes med Jus, Vin og 3 raa Æggeblommer; udbredes paa ristede Brødskiver, som sættes i Ovnen for hurtigt at opvarmes. Serveres varme.

Anm. Kan tilberedes paa samme Maade af Lammenyre, blandet med Æggeblommer, Fløde og revet Brød.

Nyrebrød, 2. *

Til 4 à 6 Personer.

1 stegt Kalvenyre, lidt magert Kjød, Smør, 4 Æg, Hvedebrød, 3 Skefulde Fløde, Mælk, Salt, Peber.

Nyren og alt det fede samt Kjødet hakkes fint og blandes med Krydderierne, Æg og Fløde. Tynde Hvedebrødsskiver dyppes i Mælk,

bestryges paa begge Sider tykt med den hakkede Blanding og steges gulbrune med Smør.

Stuvede Kalvefødder.

Pieds de veau à la poulette.

Til 10 Personer.

6 godt rensede Kalvefødder, 10 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 2 Æggeblommer, en Desertskefuld Eddike.

Efterat man har taget de store Ben bort, koges Fødderne ligesom kogt Kalvehovede. Naar de ere kogte, tages alle de øvrige Ben ud, og Fødderne lægges i Presse mellem to Smaabrædter med en Vægt af 2 à 3 Pund, indtil de ere blevne kolde. Hver Fod skjæres i 8 Dele. Smør og Mel bages og spædes med Suppen, hvori Kalvefødderne ere kogte; faar et Opkog. Tilsættes med Æggeblommer og Eddike; Kalvefødderne lægges deri for at varmes men maa ikke koge. Serveres.

Anm. Oxefødder kunne tilberedes paa samme Maade.

Stegte Kalvefødder.

Pieds de veau frits.

15 Minuter; til 10 Personer.

6 Kalvefødder, Marinade.

Kalvefødderne koges ligesom ved foregaaende Ret, marineres og tilberedes ligesom marineret Kalvehovede. Serveres med stegt Persille eller pikant Sauce.

Man kan ogsaa anvende hver Halvdel af Foden i dens hele Størrelse, panere og riste den ved svag Ild. Serveres med Rémoulade-Sauce.

Matelote af Kalvetunger.

Langues de veau en matelote.

Til 6 Personer.

Kalvetunger, Smør, Mel, Champignoner, Kalvebouillon, Queneller, Krebsehaler.

Tungerne koges ligesom Oxetunge paa italiensk Maner, Side 393, og skjæres i tykke Skiver; Smørret bages med lidt Mel, spædes med Bouillonen og Champignonsuppen; Tungerne og det øvrige tilsættes; faar et Opkog, anrettes og serveres.

Ristede Kalvetunger.

Langues de veau à la maître d'hôtel.

Til 6 Personer.

Kalvetunge, kogte som ovenfor, Spæk, Maître d'hôtel-Sauce.

Kalvetungerne pudses, spækkes, skjæres itu efter Længden og ridses fint, hvorpaa de paneres paa engelsk Maner. Ristes og serveres med brun Maître d'hôtel-Sauce.

Glaserede Kalvetunger. *

Langues de veau braisées.

Kalvetunge, Spæk, Bouillon, Madeira-Sauce.

Kalvetungerne pudses, spækkes fint og dampsteges i Bouillon, glaseres med deres Sauce og serveres med Madeira-Sauce.

Kalvebrissel (*Ris de veau*). Brisselen er en Kjertel i den forreste Del af Kalvens Bryst og anses for en Lækkerbidsken. Man bør passe at faa den ganske frisk, thi den er tilbøjelig til hurtigt at tabe sig. Jo hvidere den er, desto bedre. Da den er baade velsmagende og let fordøjelig, bliver den anvendt til en Mængde fine Retter og kan endog nydes af Konvalescenter, dog med Maade.

Kalvebrissel er det dyreste Stykke af noget indenlandsk Dyr, som bliver spist af Mennesker og langt kostbarere, end dens Næringsværdi eller Smag berettiger den til; men da den er i Mode, ser Kjøberen som oftest ikke paa den høje Pris.

Den bør ligge 4 Timer i Vand og faar derefter et Kog med $1^1/_2$ Pot Vand, indtil den bliver stiv og svulmer op; dog maa den ikke blive altfor haard. Renses forsigtigt for Hinder m. m. Lægges derpaa i koldt Vand, indtil den er fuldstændigt afkjølet, løber af og lægges i Presse i Lærred under en Vægt. Den er da færdig til Spækning eller uden denne til saa vel Stegning som Kogning.

Kalvebrissel med Madeira. *

Ris de veau glacés au vin de Madère.

Kalvebrissel, Spæk, Smør, Bouillon, Madeira, Madeira-Sauce, Brødcroûtons,

Naar Brisselerne ere færdige til Stegning, spækkes de fint og lægges i en Kasserolle, saa at intet af Stykkerne lægges oven paa noget andet. Derover lægges nogle smaa Stykker Smør, og der hældes saa megen Bouillon, tilsat med $^1/_8$ Pot Madeira, paa, at den omtrent dækker dem; Laaget lægges paa, Kasserollen sættes paa stærk Ild og forsynes med Gløder paa Laaget. Koger saaledes 15 Minuter, i hvilke Vinen og Bouillonen bør være kogt ind til Glace, hvormed Brisselerne glaseres, efterat de ere tagne op. Serveres med Madeira-Sauce og garneres med Brødcroûtons, formede som Hanekamme.

Anm. Serverede med Spinat, Ærter, Asparges eller andre Grønsager, tillaves de paa samme Maade. Grønsagerne kunne ogsaa lægges i en Croustade med Kalvebrisselen omkring. Serveres da med Tomat-Sauce.

Kalvebrissel à la parisienne.

Ris de veau à la parisienne.

Til 10 à 12 Personer.

4 Kalvebrisseler, Spæk, Trøfler, Champignoner, Kalvefars, Vin, Bouillon, Salt.

Kalvebrisselerne faa et Opkog, lægges i koldt Vand, indtil de ere blevne kolde, aftørres samt spækkes, to med Spæk og to med Trøffelstykker,

der ere spidse i den ene Ende. De lægges derefter i en Kasserolle, ligesom til Dampstegning, saltes lidt, overhældes indtil tre Fjerdedele med Bouillon og dækkes med Smørpapir. Stegningen endes, naar Suppen er svunden ind til en Trediedel.

En Randform med flad Bund dekoreres med Trøfler, fyldes med Fars, koges i Vandbad og vendes paa Fadet. I Midten stilles en Søjle af



Fig. 104.

stegt Brød, og de godt glaserede Brisseler stilles op derimod; imellem dem lægges Champignoner og Trøfler, og paa Søjlen sættes en Hatelette, pyntet med Hanekamme og Trøfler (se Fig. 104). Paa Fadet hældes lidt spansk Sauce, som har faaet et Opkog med Vin og Champignonssaften; lignende Sauce serveres særskilt.

Stuvet Kalvebrissel. *

Blanquet de ris de veau.

Til 4 Personer.

En Kalvebrissel, som har faaet et Opkog, Smør, 2 Æggeblommer, reven Ost, Makaroni, Champignoner, Persille, 1 Skefuld Fløde, Bouillon, Salt.

Kalvebrisselen, skaaren i Skiver, bages i Smør med Champignoner, Persille og Salt. Makaroni koges i Bouillon, løbe af og skjæres i passende Stykker, som tillige med Brisselen og Champignonerne faa et Opkog i Bouillonen. Jevnes med Æggeblommer og Fløde; Osten sættes sidst til.

Fritot paa Kalvebrissel.

Ris de veau frits.

Til 6 Personer.

2 Kalvebrisseler, Æg, Mel, Citron, Friture, Salt.

Brisselerne pudses, faa et let Opkog, skjæres i Skiver, som marineres med Salt og Citron, dyppes først i Mel, derpaa i Æg og steges i Friture, hvorpaa der strøs lidt Salt over dem. Serveres.

Paneret Kalvebrissel.

Ris de veau panés.

45 Minuter; til 6 à 8 Personer.

2 Kalvebrisseler, 14 Kvint Smør, 2 Æg, revet Brød, 1/4 Pot Jus, ristet Brød.

Brisselerne lægges i Vand 1 à 2 Timer og derpaa i kogende Vand nogle Minuter, tages op, afkjøles, skjæres i 1/4 Tomme tykke Stykker, som dyppes i Æg og revet Brød, lægges paa et Fad, pensles med Smør, sættes ind i en varm Ovn i et Kvarter og anrettes paa Skiver af ristet Brød med Jus omkring.

Anm. Kan ogsaa serveres uden Brød med Tomatsauce eller med Stegesauce af Kalv, tilsat med lidt Madeira.

Kalvebrissel i Skaller.

Til 8 Personer.

2 Kalvebrisseler, Bouillon, Salt, Champignoner, 1/4 Pot tysk Sauce, revet Brød.

Brisselerne lægges i Vand, faa et Opkog, koges med Bouillon og Salt, afkjøles, skjæres i Skiver og blandes med Champignonerne og den tyske Sauce; det hele faar et Opkog og fyldes i 10 à 12 Skaller, alt efter deres Størrelse, (se Fig. 105), overstrøs med stegt, revet Brød og sættes ind i en varm Ovn for at faa en smuk Farve. Serveres.



Fig. 105.

Kalvebrissel paa Spid.

Brochettes de ris de veau.

Til 10 Personer.

2 à 3 Kalvebrisseler, Olie, Spæk, Smør, revet Brød, Salt, Krydderier, hakket Persille, Citroner.

Brisselerne faa et Opkog, lægges i koldt Vand, løbe af. Naar de ere blevne afkjølede, klappes de ud og skjæres i smaa flade Firkanter, 1/2 Tomme tykke og 1 Tomme brede (se Fig. 106); de fugtes med Olie og bestrøs med Salt, Krydderier og hakket Persille. Af Spækket skjæres lignende Firkanter, der afvexlende med Brisselen stikkes paa smaa Spid af Træ eller Metal; de trykkes let sammen, pensles med Smør, rulles i revet Brød og steges under Omdrejning 12 à 14 Minuter ved en sagte Ild. Serveres garnerede med ituskaarne Citroner.



Fig. 106.

Kalveører (*Oreilles de veau*). Ørerne følge i Almindelighed med Hovedet og tillaves med dette, men hvis de med Forsæt skilles fra dette, eller hvis de ere blevne tilovers fra et foregaaende Maaltid, kan der af dem tilberedes adskillige fine Retter.

Kalveører med Trøfler.

Oreilles de veau à la Perigord.

Til 10 à 12 Personer.

Denne Ret kan serveres som Relevé endog ved den fineste Middag sammen med en eller anden Kjødret af Oxe, Kalv eller Lam. I sin kostbare Simpelhed kan den da staa lige saa højt som de mest udsøgte Retter.

12 Kalveører, 12 Gulerødder, Spæk, Citron, Kalvebouillon, 1 Flaske hvid Vin, 1 Croustade af Risengryn, Fars, Trøfler, Hanekamme, Champignoner, Queneller, spansk Sauce, Madeira.

Et Dusin mellemstore, hvide Kalveører lægges 12 Timer i koldt Vand, faa et Opkog, renses meget nøjagtigt, og hvert af dem udfyldes med en Gulerod, indsvøbt i Spæk, for at Øret kan beholde sin Form. De bestryges med Citron, lægges i en Kasserolle, der er belagt med Flæskeskiver; Kalvebouillonen og den hvide Vin, som bør staa over dem, hældes paa med 2 à 3 skrællede Citroner, hvor Kjærnerne ere tagne ud, og Ørerne koges over en jevn stærk Ild.

Imidlertid laves en smuk, oval Croustade af Risengryn, der er aldeles hvid, i den Stil, man ønsker, hvilken henstaar tildækket, indtil den



Fig. 107.

skal serveres; den sættes da paa et Fad. Midt paa sættes en Pyramide af Brød, der er dækket tykt med Fars, og som er bleven bagt i Ovn.

Ørene løbe af, tages op, skjæres til og klippes ud, hvorpaa de stilles op paa Croustaden med en lille Trøffel i hvert. Rundt om Brødpyramiden stikkes Hateletter, hver med to runde, kogte Trøfler af forskjellig Størrelse. Et Øre sættes midt paa Pyramiden, og paa Siderne dannes Grupper af Hanekamme, Queneller og Champignoner (se Fig. 107); Trøflerne glaseres og Retten serveres med spansk Sauce, der har faaet et Opkog med Madeira og Trøffelsaften og tilsat med Queneller, Hanekamme og Champignoner.

Tilberedning af Kalvehjerne. Saa snart man har taget Hjernen ud af Hovedet, lægges den i koldt Vand. Den blodige Hinde, som findes paa Hjernen, tages forsigtigt bort, for at Hjernen ikke skal gaa itu; udvandes atter en Time. Naar Hjernen er fuldstændig hvid, lægges den i en Kasserolle med $1^1/_2$ Pot Vand, 3 Kvint Salt og 1 Spiseskefuld Eddike. Efter en halv Times Kogning bør Hjernen være færdig. For at bortfjærne Eddikesmagen bør Hjernen udvandes i varmt og svagt saltet Vand. Denne Forsigtighedsregel er dog overflødig ved den næstfølgende Ret. Hvorledes end Hjernen anvendes, maa den krydres vel.

Kalvehjerne med brunet Smør.

Cervelle de veau au beurre noir.

Til 3 à 4 Personer.

En Kalvehjerne, tilberedt som ovenfor, $^1/_4$ Pund Smør, hakkede fine Urter, 1 Spiseskefuld Vineddike, brunet Smør, Kapers.

Smørret smeltes og tilsættes med Vineddiken, fine Urter og noget af det Vand, hvori Hjernen har faaet et Opkog; Hjernen koges heri, og naar den er færdig, bør Suppen paa det nærmeste være kogt ind; Hjernen tages op, skjæres i Skiver, lægges paa Fad med den Sauce, som er tilovers, og derover hældes brunet Smør, tilberedt som forklaret Side 223, tilsat med en Skefuld Kapers.

Anm. Denne og den følgende Ret kunne ogsaa serveres med Tomatsauce, hvid Løgsauce eller Champignonsauce.

Stegt Kalvehjerne, 1.

Cervelle de veau frite.

Kalvehjerne, Smørsauce, Friture, Frituredejg, Persille, Estragoneddike, Salt, Peber.

Kalvehjerner, der have faaet et Opkog og ere afkjølede, koges med Krydderier og Persille i Smørsauce. Naar de næsten ere færdige, skjæres de i Skiver, krydres, fugtes med Eddike, ligge en halv Time, løbe godt af, dyppes i Frituredejg og steges i Friture. Garneres med stegt Persille.

Stegt Kalvehjerne, 2.

Til 4 à 6 Personer.

En Kalvehjerne, Bouillon, Smør, 4 Æg, revet Brød, reven Ost, Hvedebrødsskiver, Ansjoser, Champignoner, hakket Persille, Peber.

Hjernen koges i Bouillon eller saltet Vand, tages op og afkjøles. Champignonerne koges, løbe af og hakkes. Ansjosernes Ben tages ud, og de hakkes. Alt dette undtagen Hjernen blandes til en Fars med rørt Smør, Æg, Ost, Persille og revet Brød; stryges tykt paa Brødskiver, hvorpaa lægges Skiver af Hjerne, som pebres og overstryges med samme Fars. Sættes i Ovn. Serveres til Supper eller som Frokostret med en passende Sauce.

Matelote af Kalvehjerne.

Cervelles de veau en matelote.

Til 4 Personer.

2 Kalvehjerner, 10 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, 20 smaa spanske Løg, 1/4 Pot Champignoner, 1/4 Pot Bouillon, 1/8 Pot Rødvin, Salt, Peber.

Løgene steges i Smør; Melet røres deri; koger tre Minuter; Bouillon, Vin, Krydderier og ituskaarne Champignoner lægges i; koger sagte 10 Minuter. Hjernerne koges for sig i saltet Vand, løbe af, anrettes og garneres med Løg og Champignoner. Saucen hældes derover.

Kalvehjerne à la maître d'hôtel.

1/2 Time; til 4 Personer.

2 Kalvehjerner, 1/4 Pund Smør, 5 Kvint Mel, Smørsauce, Eddike eller Citron, 2 Skefulde hakket Persille, Græsløg, Estragon, Peber, Salt.

Hjernerne faa et Opkog, løbe af og afkjøles. Hver Hjerne skjæres i tre Dele, som koges 1/2 Time i Smørsauce, der er temmelig stærkt krydret med Peber og Salt; anrettes og overhældes med en Sauce, der er kogt af Smørret, Melet, de hakkede grønne Krydderier og lidt Eddike eller Citron.

Kolde Retter af Kalv.

Farseret Nyresteg.

Longe de veau farcie.

4 Timer.

Den halve Ryg og Nyren, Fars som til Galantin paa Kalkun, Tunge, Trøfler.

Benet tages ud af Kjødet. Der laves en Ragoût af Tunge, Trøfler og Kalvenyren i Tærninger. Kjødet bredes ud, bedækkes med Fars og Ragoût; bindes sammen, svøbes i Serviet og behandles aldeles som Galantin paa Kalkun. Garneres med Kjødgelé.

Kalvelaar i Gelé.

Noix de veau à la gelée.

Et Inderlaar, tynde Flæskeskiver, røget Skinke, Kjødgelé, Kjødglace, Mirepoix.

Den kjødrigste Del af et Fedekalvelaar spækkes med røget Skinke, ombindes med Flæskeskiver og en Serviet samt koges i Mirepoix. Naar det er afkjølet, skjæres det godt, glaseres med Kjødglace og omgives med Kjødgelé. Anrettes paa et Underlag af Risengryn, der er dækket med Ravigote-Smør.

Anm. Vil man have samme Ret finere, spækkes den med halvt Trøffel og halvt Skinke.

Marineret Kalvelaar.

Veau mariné.

Et Kalvelaar, Olie, 3 à 4 Løg, Persille, Timian, 1 Flaske hvid Vin, Ingefær, Peber, 1/4 Pund Salt, 20 Enebær, 3 Ansjoser.

Den kjødrigste Del af et Kalvelaar hænges paa et luftigt Sted, 4 Dage ved Vintertid, 1 Dag om Sommeren. Skjæres i fire Dele, befries for Hinder, Sener, Fedt og Ben, indgnides godt paa alle Sider med 1/4 Pund fint, tørt Salt og lægges i en Lerkrukke med Løg, skaaren i Skiver, Persille, Timian, Ingefær, stødt Peber, Enebær, udvadskede og stødte Ansjoser; Krukken overbindes med en dobbelt Serviet og bliver staaende 4 Dage, hvorefter Kjødet vendes og staar atter 4 Dage, hvorpaa det lægges op for at løbe af. Alle Krydderierne, en Trediedel af den Lage, som har dannet sig, Vinen og Kjødet faar et Opkog paa en rask Ild, flyttes derpaa over for at koge paa en sagte Ild, indtil Kjødet er blevet mørt, hvorpaa det lægges ned i Krukken for at kjøle af i sin Suppe. Tages derefter op, lægges i en Glaskrukke, og saa megen Olie tilsættes, at den staar over Kjødet, hvorpaa Krukken overbindes med Blære. Kan gjemmes meget længe og serveres ligesom Thunfisk, som hors d'oeuvre.

Anm. Den Thunfisk paa Flasker, som forekommer i Handelen, er i Almindelighed Kalvekjød, tilberedt paa denne Maade.

À la daube paa Kalvesteg.

1/2 Time.

Kold Kalvesteg, Flæsk, 3 haardkogte Æg, Bouillon, Persille, Peber, Salt.

Kjød, Flæsk og Æg skjæres i tynde Skiver og lægges lagvis i en Form; mellem hvert Lag strøs der Krydderier og hakket Persille; i Formen hældes stærk Bouillon; bages i Vandbad i en Ovn og vendes, naar den er bleven kold. Garneres med Persille og udhuggede Gulerødder. Serveres med skarp Sauce.

À la daube paa Kalvehovede.

Et Kalvehovede, Æg, sure Agurker, Rødbeder, Citronskal, Krydderedike, Peber, Salt.

Et godt renset Kalvehovede kløves, skylles og koges mørt i Vand, tages op, renses for Benene og skjæres i fine Strimler. Suppen sies, afskummes godt og sættes paany over Ilden med et Stykke Citronskal, Peber, Salt og Eddike efter Smag; naar det har kogt en Stund, tages Citronskallen op, Kjødet lægges i; rystes og løftes af. En Form beklædes indvendigt med tynde Skiver af haardkogte Æg, sure Agurker og Stjerner, udskaarne af Rødbeder; Kjødet og Suppen hældes forsigtigt i. Naar det er blevet koldt, vendes Formen. Garneres med Rødbeder og serveres med skarp Sauce.

Faare- og Lammekjød.

Saa vel Fugle som andre Dyr i vild Tilstand, der anvendes til Føde, ere, hvad Smagen angaar, at foretrække for de tamme, hvilket hidrører fra deres aldeles forskjellige Levevis. De vilde have fri Bevægelse i den friske Luft, vælge selv deres Føde, og Resultatet viser sig i et efter sin Sammensætning fint Kjød, hvis Smag er renere, og hvis Kraft er rigere end hos andet; endvidere adskiller deres Fedt, naar saadant findes, sig ligesaa meget fra vore opfodrede Kreaturers, som de ædle Metaller adskille sig fra de uædle.

Sex Maaneders Lam ere særdeles lækre, og deres Kjød er let fordøjeligt. Faarene ere bedst om Efteraaret. De bedste Stykker paa Faaret ere Laaret, den saa kaldte «Saddel» eller Ryggen, Karbonadestykket og Brystet (se Fig. 28, Side 110). De kunne være fortræffelige hvert for sig; Kunsten er blot at stege dem, saa at de bevare deres fulde Saftighed.

Man regner $^1/_2$ Pund for hver Person.

Kogt Faarebryst med Dil-Sauce. *

2 à 2$^1/_2$ Time.

Faarebryst, Salt, Dil, Persillerødder.

Brystet knækkes og pudses godt, koges med Vand, lidt Salt, et Par Stilke Dil og et Par Persillerødder. Serveres med Dil-Sause og Kartofler.

Kogt Lammebryst med Kapers. *

Poitrine d'agneau à la sauce aux câpres.

2 Timer.

Et Lammebryst, revet Brød, Salt, Peber, 1 Laurbærblad, 4 Skefulde sammenhakket Persille, Estragon og Græsløg, Kaperssauce.

Benene tages ud, og den største Del af Fedtet fjærnes. Brødet, Krydderierne og de hakkede grønne Urter blandes godt, og deraf strøs et tykt Lag over Kjødet, som derpaa rulles sammen, ombindes og sagte koges. Serveres med Kaperssause.

Kogt, salt Faarebryst. *

2 Timer.

Salt Faarebryst, revet Brød.

Kjødet lægges i det fornødne Vand, der ombyttes; koges derpaa færdigt, pudses godt, bestrøs med revet Brød og serveres med brunede Kaalraber, fyldte Roer eller Kartofler og Senop.

Saltet Faarekjød af andre Stykker anvendes paa samme Maade, men det Kjød, som kun er saltsprængt, er det bedste.

Faarebryst, stegt i Ovn. *

Poitrine de mouton en carbonnade.

3 Timer.

Et Faarebryst, Flæsk, Salt, Peber, 1 Stilk Timian, 2 Laurbærblade, 2 Løg, 2 Nelliker, Gulerødder, 1/4 Pot Bouillon.

De største Ben borttages, og Brystet knækkes, bestrøs med lidt Salt og lægges i en Bradepande med Flæskeskiver over og under; Kryderier, Grønsager og Bouillon tilsættes; steges i Ovn og øses ofte med sin egen Sauce. Naar Kjødet tages op, skummes Saucen omhyggeligt, faar et Opkog og serveres dertil. Der kan ogsaa anvendes Tomatsauce eller pikant Sauce med Grønsager efter Smag.

Faarebryst paa ungarsk Maner. *

2 1/2 Time.

Faarebryst, 25 Kvint Smør, Mel, Salt, Peber, Kayenne, Persille, 10 store spanske Løg, 1/2 Pot Bouillon.

Brystet hugges i firkantede Stykker, saa store som et Spillekort, der brunes i Smør. Løgene skæres i Skiver og brunes, uden at brændes, med Smør, Mel, Persille og Kryderier. Dette hældes derpaa over Brystet tilligemed 1/8 Pot Bouillon, hvilket alt koges 2 1/2 Time. Under Koget spædes der nogle Gange med lidt Bouillon.

Grillerede Lammebryster. *

Poitrines d'agneau grillées.

3 1/2 Time.

2 Lammebryster, Smør, revet Brød, Æg, Salt, Peber, 1 Laurbærblad, 1 Blad Muskatblomme, 5 Nelliker, 2 Løg, Timian, Persille, 1 Gulerod, 1 lille Kaalrabi, Bouillon.

Brysterne bindes godt sammen, lægges i en Kasserolle tillige med Krydderierne og Grønsagerne, hvoraf Kaal og Gulerødder skjæres i Stykker, og saa megen Bouillon, at den staar over det hele; koges sagte i 3 Timer. Naar Kjødet er færdigt, tages det op, Ben og Ombinding fjærnes, et Fad stilles ovenpaa Brysterne, og en Vægt lægges paa, som bliver liggende, indtil de ere afkjølede. Naar de skulle serveres, bestrøs de med lidt Salt og Peber, bestryges med pisket Æg, hvorpaa strøs revet Brød, smøres derpaa med smeltet Smør, bestrøs atter med revet Brød og steges lysebrune paa begge Sider paa en Rist. Serveres med skarp Sauce, Stikkelsbærkompot eller andre Grønsager.

Grilleret Faarebryst. *

Poitrine de mouton braisé à la provençale.

2 1/2 Time.

Et Faarebryst, Spæk, Bouillon, 1 Gulerod, 1 Selleri, 1 Bouket, 4 Nelliker, 1 Skefuld Mel, 2 Æggeblommer, revet Brød, Salt, Peber, 1 Theskefuld Sukker, 10 Løg, 2 Spiseskefulde Olie, 1/4 Pot hvid Sauce.

Faarebrystet spækkes, lægges i en Kasserolle med 5 af Løgene, Rødderne, Bouketten, Nellikerne og saa megen Bouillon, at den staar godt over det hele; koges sagte over en svag Ild i 2 Timer. De andre 5 Løg koges 10 Minuter med Olien; derpaa iblandes Mel, hvid Sauce, 4 Spiseskefulde Bouillon, og det koges, indtil Løgene ere helt møre; krydres, jevnes med Æggeblommerne og afkjøles. Brystet bestryges tykt hermed, smøres derpaa med Æg, bestrøs med revet Brød og sættes paa en Bradepande ind i Ovnen i 15 Minuter for at faa en smuk Farve. Den Bouillon, hvori Brystet er kogt, skummes, sies og serveres med Sauce.

Faarebryst med Madeira. *

Poitrine de mouton au vin de Madère.

Et smukt Faarebryst, 5 Kvint Mel, 3/4 Pot Madeira eller Sherry, 1 Theskefuld Salt.

Brystet skjæres i Stykker af et Hønseægs Størrelse, som brunes lysegule paa begge Sider og lægges op; alt det fede hældes ud af Kasserollen, hvorefter Kjødet paa ny lægges i, Bouillonen og Saltet tilsættes og koges sagte i tillukket Kar, indtil Kjødet er mørt; (Kogetiden beror paa Dyrets Alder); derpaa overstrøs Kjødet med Melet, Vinen hældes paa, faar et lille Opkog i 10 Minuter; Kjødet anrettes smukt; Saucen, som bør være jevn, skummes nøjagtigt og sies derover. Serveres meget varmt.

Anm. Hvis der behøves at spædes under Kogningen, tilsættes mere Bouillon. Det maa iagttages, at man ikke rører i Kasserollen med Ske, uden at Karret samtidigt rystes.

Lammebryst, stegt med Hachis.

Poitrine de mouton à la chancelière.

1 à 1 1/2 Time.

Lammebryst, 1/2 Pund kogt Flæsk, 5 Trøfler, 20 Champignoner, 1 Theskefuld hakkede Charlotter, 1 Theske Olie eller Smør, 1 Theskefuld Mel, 1/4 Pot Bouillon, 1/2 Pot hvid Sauce, Peber, Salt, 3 Æg, revet Brød og reven Parmesanost.

Brystet steges helt i Kasserolle eller i Bradepande; derpaa skjæres Boven fra, og dens Kjød hakkes med Flæsk, Champignoner og Trøfler. Løgene bages med Olie eller Smør, tilsættes med Mel, spædes med Bouillon og hvid Sauce. Naar det koger, lægges det hakkede Kjød deri, Krydderierne og tilsidst 2 Æggeblommer, som hurtigt blandes i. Denne Hachis lægges ind der, hvor Boven har siddet, og derefter bestryges Brystet med pisket Æg, bestrøs med revet Brød og Ost og brunes hurtigt i en varm Ovn eller med Salamander. Serveres med hvid Sauce.

Lammefrikassé. *

Lammebryst eller Bov, Smør, Mel, 3 Æg, Salt, Sukker, 1 Citron, kogte Champignoner, 1 Skefuld Fløde, Croûtons.

Benene knækkes, Kjødet skylles, koges i lidt Vand, tages op, naar det er færdigt, og skjæres i smaa Stykker. Smør og Mel bages sammen, spædes med den Bouillon, hvori Kjødet er kogt, tilsættes med Krydderier, Citronsaft, de i Smør stegte Champignoner, og til sidst lægges Kjødet deri; faar et Opkog, jevnes med Æggeblommerne og Fløden, rystes forsigtigt, men maa derefter ikke koge, da det saa kan løbe sammen. Garneres med Croûtons.

Faarebov med Fars. *

Épaule de mouton farcie.

2 1/2 Time.

En Faarebov, Smør, 5 Kvint Salt, 1/2 Kvint Peber, 2 Laurbærblade, 2 Nelliker stukne ind i Løg, Persille, 1/4 Pund Løg, 1/4 Pund Gulerødder, 1 Spiseske Kognak.

Benet tages ud af Boven, der tilberedes ligesom farseret Kalvebryst (Side 398). Sys godt sammen med grov Traad, brunes 15 Minuter med Smør, spædes med Kognak og 1 Pot Vand, hvorpaa Grønsager og Krydderier sættes til; dampsteges sagte 2 1/2 Time, i hvilken Tid Kjødet hyppigt overøses med Saucen. Boven tages op, og Traadene tages ud. Det fede skummes af Saucen, der faar et Opkog, sies og serveres særskilt. Kjødet garneres med glaserede Løg eller Roer, Champignoner m. m.

Ristet Faarebov.

En Faarebov, Smør, Salt, Peber, stuvede Champignoner.

Faareboven steges halvt med Smør eller halvkoges, lægges paa et varmt Fad og skjæres paa begge Sider lige ind til Benet. Krydres godt med Peber og Salt, steges færdig paa Rist over en stærk Ild og vendes ofte. Det fede skummes af den Jus, som er flydt ud, da Kjødet blev skaaret, og Fadet holdes varmt, indtil Boven er færdig, hvorpaa den da anrettes. Stuvede Champignoner lægges omkring den, naar den serveres.

Anm. Hvis man forstaar at holde Maade og har fin Smag, kan man med Fordel anvende Kayennepeber.

Kogt Faarelaar. (Bedekølle). 1.

Gigot de mouton bouilli à l'anglaise.

Et større Faarelaar, 1/4 Pund Salt, 4 Gulerødder, 2 Løg med en Nellike i hvert, 1 Bouket, 8 à 10 Roer, 5 Potter Vand.

Laaret pudses og afskylles samt lægges i et passende Kogekar med saa meget kogende Vand, at Kjødet er dækket, bringes i stadigt Kog,

skummes, hvorpaa det øvrige sættes til undtagen Roerne, som skrælles og $^1/_2$ Time derefter lægges i, skaarne i Halv- eller Fjerdedele; Karret sættes paa svagere Ild for kun at koge smaat i Resten af Tiden, ialt fra det første Opkog saa mange Kvarter, som Kjødet vejer Pund. Anrettes med udklippet Papir omkring Benet og garneres smukt med Roer og Gulerødder. Serveres med Kapers Sauce i egen Skaal.

Undertiden foretrækkes det at koge Kjødet kun med Tilsætning af Salt, at koge Roerne for sig, knuse dem, og med lidt Smør, Fløde, stødte Skorper, Peber, Salt at danne Boller, saa store som et Æg, og anvende disse til Garnering, enten som de ere eller ogsaa stegte i Friture.

Anm. Kjødet bør ikke skjæres for før i det Øjeblik, da man er færdig til at spise det. Om Forskjæring af Faar eller Bede se Side 46.

Kogt Faarelaar. (Bedekølle). 2. *

Gigot de mouton bouilli à la royale.

Et Faarelaar, 1 Pund Flæsk, Smør, Mel, 3 Æg, 3 Sardeller, 3 Nelliker, 1 syltet Agurk, Kapers, Græsløg, Persille, $^1/_4$ Pot hvid Vin, $^3/_4$ Pot Bouillon.

Kjødet spækkes med $^1/_2$ Pund fedt og magert Flæsk samt Agurker, alt skaaret i fine Strimler, ombindes med Sejlgarn og koges med Vin, Bouillon, Græsløg, Nelliker og $^1/_2$ Pund magert Flæsk. Naar Kjødet er færdigt, sies Saucen, det fede skummes af, og den jevnes med Smør og Mel, hvorpaa de haardkogte Æg, Sardellerne, det kogte Flæsk, Kapers og Persillen, alt fint hakket. lægges deri. Saucen serveres til Kjødet.

Kogt, røget Faarelaar.

Et fedt Faarelaar, fedt Flæsk, $1^1/_2$ Pund Salt, 2 Kvint Prunellasalt, 1 Kvint Salpeter, 2 Kvint Peber, 20 Kvint Sukker, 5 Laurbærblade, Timian, Merian, $^1/_2$ Kvint stødte Nelliker og Muskat, halvt af hver, 1 overskaaret Hvidløg, Ærtemel, Vinsten.

Ovenstaaende Krydderier blandes, og Laaret indgnides hyppigt dermed i Løbet af 2 à 3 Dage; derpaa sættes noget Vinsten til den Lage, som har dannet sig, og hvori man lader Kjødet ligge i endnu 3 Dage, i hvilken Tid det daglig vendes. Naar det er tilstrækkeligt saltet, tages det op og lægges i Presse mellem to Spækkebrædter, hvorpaa man lægger en Vægt. Efter 24 Timers Forløb tages Kjødet ud af Pressen og gnides med Ærtemel, blandet med lidt Salt, hvorpaa det røges.

Naar Kjødet skal anrettes, koges et Stykke Flæsk i samme Kar, for at det ikke skal blive for tørt. Flæsket skjæres i Skiver og serveres sammen med Kjødet.

Dampstegt Bedekølle, 1. *

Gigot braisé.

7 Pund Faarelaar, ½ Pund Flæsk, 2 Kalvefødder, 2 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, 3 Nelliker, 1 Løg, 2 Gulerødder, 1 Spiseske Kognak, ¾ Pot Bouillon, ¾ Pot Vand.

Benet tages ud af Kjødet, som derpaa spækkes paa Indersiden med Flæskestrimler, der ere rullede i Peber og Salt, ombindes med Seglgarn og brunes. Derefter tillægges Kalvefødderne, der have faaet et Opkog, og hvor Benene ere tagne bort, Grønsager, Krydderier, Kognak, Bouillon og Vand; faar et Kog i et Kar med tætsluttende Laag, hvorpaa lægges Gløder, eller ogsaa sættes Kasserollen 3 Timer ind i en varm Ovn for sagte at dampstege. Naar Stegen anrettes, skummes det fede af Saucen, der faar et Opkog.

Serveres med Grønsager eller Makaroni samt Saucen særskilt.

Dampstegt Bedekølle, 2. *

Gigot de mouton à la bonne femme.

3 à 3½ Time.

Et Faarelaar, 1 Pund magert Flæsk, Salt, Peber, 2 Nelliker, 2 Laurbærblade, 2 Skiver Hvidløg, 15 Løg, 5 Gulerødder, 15 skrællede Kartofler, varmt Vand.

Laaret bankes lidt, og i Skanken gjøres et Indsnit, hvori stoppes to Skiver Hvidløg. Steges, for at faa Farve, ½ Time i Gryde med Flæsket, der er skaaret i Stykker. Derpaa tilsættes Krydderierne, Løgene, de ituskaarne Gulerødder og ¼ Pot varmt Vand. Dampsteges med lukket Laag over en svag Ild eller i en Ovn omtrent i 3 Timer; naar Kjødet næsten er færdigt, lægges Kartoflerne i. Serveres med Grønsagerne og sin egen Sauce, som er bleven jevn ved Kartoflerne, og hvoraf det fede bør være godt skummet. Laurbærbladene tages bort.

Dampstegt Bedekølle, 3. *

Gigot, dit de sept heures.

4½ Time.

6 à 7 Pund Faarelaar, ½ Pund Flæsk, 4 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, 1 Pund Gulerødder, 6 store Løg, 1 Spiseske Kognak, 1 Pot Bouillon.

Skanken saves fra, det store Ben løsnes, uden at Laaret flækkes, og saves over 1 à 2 Tommer fra Leddet. Kjødet spækkes paa Indersiden meget tæt med 2 Tommer lange, smalle Strimler, der ere rullede i Peber og Salt. Spækningen bør ikke kunne ses udvendigt. Kjødet ombindes derpaa med Seglgarn, saa at det faar en smuk Form, og brunes i en dertil passende Kasserolle. Spædes med Bouillon, og samtidigt lægges Gulerødder og Krydderier i. Saasnart det har kogt op, flyttes Stegen over paa svag Ild eller Gløder, hvoraf der ogsaa lægges nogle paa Laaget, eller Kasserollen sættes ind i en Ovn og steges meget langsomt. Efter

3 Timers Forløb vendes Kjødet, Løg og Kognak tilsættes; steges atter $1^1/_2$ Time. Den Sauce, der findes, naar Stegen nu tages op, skummes, sies og serveres til Stegen, som garneres med Løgene og Gulerødderne.

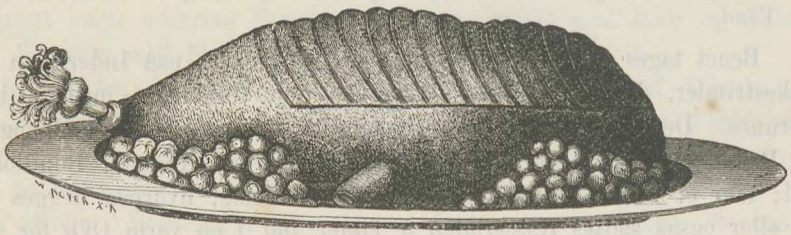


Fig. 108.

Anm. Det er en Misforstaaelse, naar man antager, at der til Stegning i Kasserolle kan tages Kjød af ældre Dyr, hvilket naturligvis er mindre mørt. Trods den længe fortsatte Stegning bliver saadant Kjød aldrig rigtig godt; det er derfor nødvendigt ogsaa hertil at vælge Kjødet med Skjønsomhed.

Stegt Bedekølle med Grønsager. *

Gigot de mouton garni de macédoine de légumes.

Et Faarelaar, Salt, Peber, 2 Spiseskefulde Kognak, 1 Pot Mirepoix eller, i Mangel deraf, Vand, blandede Grønsager.

Alle Ben udtages af Kjødet undtagen Skanken, som afsaves 1 à 2 Tommer fra Leddet. Kjødet bestrøs indvendigt med lidt Krydderi, bindes sammen i en smuk Form med Seglgarn og lægges i en Kasserolle med Kognak og Mirepoix for langsomt at steges mørt. Naar det anrettes, klippes Seglgarnet af, fint Papir vikles om Benet, og Kjødet garneres med blandede Grønsager. Saucen skummes godt for Fedt, sies og serveres til Kjødet.

Anm. Kan ogsaa serveres med stuvede Gulerødder og Kjødjus som Sauce.

Stegt Bedekølle med Vin. *

Gigot de mouton braisé à la provençale.

Faarelaar med den vedhængende halve Ryg eller den saa kaldte Nyresteg, Spæk, Skinke, 1 Gulerod, 2 Løg, 2 Skiver Hvidløg, 1 Bouket, Peber, Salt, Nelliker, 1 Flaske hvid Vin og lige saa megen uskummet Bouillon.

Benet saves af, Indersiden spækkes med Spæk og Skinke samt Hvidløgsskiverne. Paa Bunden af en Kasserolle, som ikke er større end netop fornødent, lægges Skiver af Spæk og Skinke, derpaa Kjødet, Grønsagerne, Buketten, Krydderierne, Vinen og Bouillonen. Bringes i Kog; over Kjødet lægges Smørpapir, Laaget lægges paa, og Kasserollen flyttes paa svagere Ild eller ind i en varm Ovn. Kjødet vendes nogle Gange;

naar det er færdigt, tages det op, skjæres i smukke Skiver, der hurtigt igjen lægges paa Plads; omkring Benet vikles udklippet Papir.

Kjødet garneres med farserede Tomater og Champignoner, Saucen faar et Opkog, skummes, sies og serveres særskilt.

Stegt Bedekølle med Ribsgelé. *

Gigot de mouton à la gelée de groseilles.

2 à 3 Timer.

Et Faarelaar, 2 Skefulde Glace, 4 Skefulde Ribsgelé, 1 Skefuld Tomatsauce, 1/4 Pot Bouillon, 1/2 Pot spansk Sauce.

Laaret steges paa sædvanlig Maade i Ovn. Spansk Sauce koges et Kvarter med Bouillonen, Kjødglacen og Tomatsaucen, hvorefter Ribsgeléen tilsættes. Saucen faar et Opkog og er da færdig til at serveres til Stegen.

Stegt Bedekølle som Vildt. *

Gigot de mouton rôti, au chasseur.

Et Faarelaar, Spæk, kold Marinade (Side 205), *Enebær.*

Man lader Laaret hænge nogle Dage, hvorpaa det spækkes, lægges i kold Marinade, hvortil sættes en Spiseske hele Enebær; heri bliver det liggende i 24 Timer, tages op, løber af paa et Klæde, steges i Ovn under flittig Øsning med dets Jus, anrettes paa et varmt Fad og omvikles med klippet Papir. Pebersauce serveres særskilt.

Stegt, spækket Bedekølle. *

3 à 4 Timer.

Faarelaar, Smør, finthakket Persille, Salt, Bouillon, 1/2 Pot Vand.

Skanken knækkes; Persille sammenæltes godt med Smør; der stikkes Huller i Kjødet med en spids Træpind, og i hvert Hul stikkes noget af Persillen og Smørret. Kjødet lægges tillige med Vandet i en Stegegryde og steges 3 à 4 Timer. Bestrøs med lidt Salt, anrettes og serveres med sin egen Sauce, hvori er pisket nogen Bouillon. Stuvet Blomkaal, Makaroni eller russiske Ærter gives dertil.

Lammesteg. *

Quartier de pré-salé.

En saa kaldet Lammesteg eller Bagfjerdingen af et Lam, Gulerødder, Rødløg, 3/4 Pot Bouillon, 3/8 Pot Vin, Salt.

Stegen afglattes smukt, Gulerødder og Løg aftørres, (men maa ikke vadskes) skrælles, skæres i Skiver. Stegen lægges paa et Fad med Nyren nedad, dækkes fuldstændigt ovenpaa med Løg- og Gulerodsskiver, lagte skiftevis; hermed skal den staa fire Dage, hvis Aarstiden tillader det. Steges i Ovn paa Bradepande med Grønsagerne paa, spædes med Bouillon og Madeira eller Sherry, øses flittigt og bør have en smuk brungul Farve.

Grønsagerne fjærnes omhyggeligt, og Kjødet bestrøs med Salt. Saucen skummes, sies og serveres til Kjødet.

Lam paa tyrkisk Maner.

Et Pattelam, Smør, Salt, Peber, revet Brød, Risengryn, stegt Løg, Rosiner med udtagne Kjærner, skoldede Mandler, Bouillon.

Risengrynene skoldes, koges derpaa halvt med Bouillon, Krydderier og Smør; blandes derpaa med revet Brød, Rosiner, Mandler og hakket, stegt Løg. Lammets Hovede og Skanke afskjæres, Bovene og Laarene føres tilbage, og Brystet spækkes fint, hvorpaa det fyldes med Risengrynsmassen, fæstes godt sammen igjen og steges i Ovn med Smør under flittig Spædning og Paagydning af Bouillon. Serveres med Champignonsauce, Madeirasauce eller Kjødjus.

Denne Ret holdes for en Delikatesse.

Faaresaddel, stegt i Ovn.

Selle de mouton.

Faaresaddel (se Side 110, Fig. 28) er vel ikke en økonomisk Føde, eftersom den har lidt Kjød og mange Ben, men anses for en fin Ret; den kan ogsaa være en Raritet, naar den er valgt og tillavet med Omhyggelighed.

2 à 3 Timer.

En Faaresaddel, som har hængt nogle Dage, Salt, Flæsk, Gulerødder, Bouillon.

Slagsiderne paa Faaresaddelen gjøres lige, rulles ind og ombindes, som Figur 109 viser; lægges i en Bradepande, belagt med Flæskeskiver og

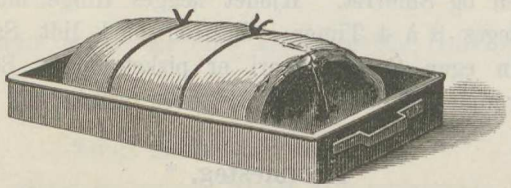


Fig. 109.

ituskaarne Grønsager, og steges derpaa i en passende varm Ovn med Tilsætning af lidt Bouillon; øses ofte under Stegningen med sin egen Sauce. Naar den er stegt færdig, bestrøs den med lidt fint Salt. Kjødet skjæres i smukke Skiver, som atter lægges paa Plads, og anrettes paa et passende, varmt Fad, smukt garneret med tyrkiske Bønner, Kartoffelkroketter, Gulerødder eller Salat (se Figur 110); kan ogsaa serveres med Puré paa Kastanier eller paa Artiskokker. Til Sauce bruges Stegejus eller spansk

Sauce, tilsat med Bouillon; hvis man anvender Løgsauce 1, har man, hvad der forstaas ved *Selle de mouton à la bretonne.*

Anm. Hvis Ovnen er meget varm, bedækkes Stegen med to Lag smørbestrøget Papir.

Halv Faaresaddel som Vildt. *

Sellette de mouton à la chasseur.

3 Timer.

En halv Faaresaddel, som har hængt, Spæk, kold Marinade (se Side 205), *Smør, ½ Pot Fløde, Mel, Salt.*

Kjødet lægges 2 à 3 Dage i Marinaden, vendes daglig og overøses. Derpaa spækkes det, brunes med tilstrækkeligt Smør og spædes med noget af Marinaden samt kogende Vand, for at Saucen ikke skal blive for sur, I den sidste halve Time spædes med Fløde. Stegen anrettes. Saucen jevnes med lidt Mel, faar et Opkog, saltes og sies. Stegen serveres med stegte, portugisiske Løg, Kartoffelkroketter o. s. v.

Stegt Faaresaddel med smaa Postejer.

Selle de mouton à la chartreuse.

En Faaresaddel, som har hængt tilstrækkeligt længe, Spæk, hakkede Grønsager, 1 Bouket, tyrkiske Bønner, smaa Ærter, Asparger, Bouillon, 1 Flaske hvid Vin, smaa Postejer (saa kaldte chartreuses, se Postejer).

Man vælger en smuk Faaresaddel, hvor man borttager Nyrerne og en Del af Benene; de tynde Sider skjæres lige og rulles op. Saddelen ombindes med Seglgarn og lægges i en Kasserolle, der er belagt med Spæk og hakkede Grønsager; ¾ Pot Bouillon hældes paa, Bouketten lægges i, og Bouillonen indkoges til Glace over en stærk Ild. Derefter tilspædes Vinen og saa megen Bouillon, at det staar halvt over Kjødet; koges ind til tre Fjerdedele, hvorefter Kasserollen flyttes hen paa sagte Ild, Laaget lægges paa, og Stegen overøses hyppigt med Suppen. Inden den serveres, lægges

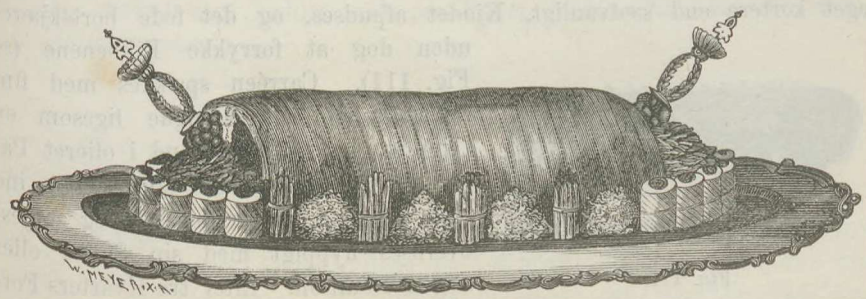


Fig. 110.

den paa en Bradepande for at løbe af, og Ombindingen fjærnes. Kjødet paa Saddelen løsnes, skjæres i Skiver, lægges atter paa Plads, og Stegen anrettes paa et Fad. Ved begge Ender af Fadet lægges smukke, tyrkiske

Bønner, kogte à l'anglaise, og udenom stilles smaa Postejer (de saa kaldte *chartreuses*). De lange Sider pyntes med smaa Knipper Asparger med Grupper af Ærter imellem. Ved hver Ende af Saddelen anbringes en smuk Hatelette med Hældning udefter (se Fig. 110). Saddelen glaseres og serveres med sin Sauce, der er siet, skummet og kogt med Sauce til Grønsager (Side 227).

Halv Faaresaddel, stegt i Damp. *

Sellette de mouton braisée.

2 à 3 Timer.

En halv Faaresaddel, som har hængt, Flæsk, Salt, Peber, hakket Persille, Grøsløg, Estragon, 4 Løg, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon.

Benet tages ud af Faareryggen, der gnides godt indvendigt med Salt, Peber og grønne Krydderier; det tynde Kjød bøjes ind, saa at Stykket danner en aflang Firkant, ombindes med Seglgarn. Steges med Flæskeskiver, Grønsager, Bouillon og Vin i lukket Kar, enten i Ovn eller paa en svag Ild med Gløder paa Laaget. Naar Stegen er færdig, skjæres Ombindingen af, og den dækkes med hakket Persille. Det fede skummes af Saucen, som serveres til Stegen, der garneres med runde Kartoffelkroketter, smaa glaserede Gulerødder og grønne Bønner.

Spækket halv Faaresaddel, stegt i Ovn.

Carré de mouton piqué.

En halv Faaresaddel, Spæk, Bouillon, Salt.

»Carré« er blot et større Stykke af den halve Saddel. Man vælger derfor en halv Saddel af et ungt Faar, som har hængt tilstrækkeligt længe; Rygbenet tages bort, de 2 à 3 Ribben, som følge med, afskjæres noget kortere end sædvanligt, Kjødet afpudses, og det fede bortskjæres uden dog at forrykke Ribbenene (se Fig. 111). Carréen spækkes med fint Spæk i hele sin Længde ligesom en Oxefilet, Kjødet svøbes ind i olieret Papir, fæstes paa Spiddet eller sættes ind i en Ovn paa en Bradepande og steges; overøses hyppigt med sin Sauce eller nogen Bouillon. Efter tre Kvarters Forløb tages Papiret af, for at Kjødet kan faa Farve. Saltes, naar det tages af Spiddet og serveres med god Jus samt Kartoffelpuré.

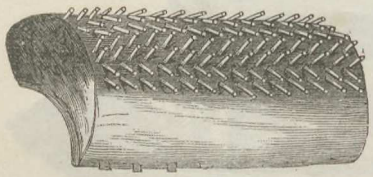


Fig. 111.

Rygstykke af Kalv serveres paa samme Maade.

Karbonade paa Faar. *

Petites selles de mouton en carbonnade.

3—4 Karbonader, Spæk, Grønsager, Krydderier, hvid Vin, Bouillon.

Karbonader kaldes mindre Stykker af den halve Saddel, helst nærmest ved Hoften. Tre à fire Karbonader udskjæres, Fedt og Hinder borttages, Kjødet spækkes, Slagsiden skjæres lige og rulles op (Fig. 112), hvorpaa de ombindes og lægges i en Kasserolle, der er belagt med Spæk og Grønsager, krydres og tilsættes med lidt hvid Vin og Bouillon og dampsteges over en sagte Ild med ganske lidt Suppe, for at Kjødet kan blive desto saftigere; Ombindingen tages af, Karbonaderne glaseres og anrettes paa et varmt Fad paa en Puré af Selleri, Roer eller en anden Garniture. Kunne ogsaa serveres med Tomatsauce.

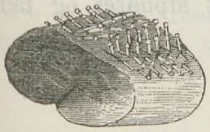


Fig. 112.

Marineret Faarefilet. *

Filet de mouton en chevreuil.

Faarefilet, Spæk, Smør, Salt, Marinade.

Fileten skjæres i Skiver, som spækkes, lægges 24 Timer i Marinaden, tages op, løbe godt af, steges med Smør paa Stegepande, vendes kun en Gang, saltes og serveres med Tomatesauce.

Ristet Faarefilet.

Filet de mouton panés et grillés.

Faarefilet, Smør, revet Brød, Æg, Salt, Peber,

Kjødet skjæres i Skiver, som dyppes i smeltet Smør og revet Brød, blandes med Krydderier, bestryges derpaa med Æg og bestrøs tykt med revet Brød. Steges paa Rist over sagte Ild. Serveres med Sauce à la maître d'hôtel, som hældes midt paa Fadet, medens Kjødskiverne stilles i Kreds der omkring.

Slagterfruens Koteletter. *

Côtelettes de mouton à la bouchère.

Lammekoteletter, Salt, Peber.

Koteletterne udskjæres af Kotelettestykket med et nogle Tommer langt Ben til hver; klappes flade med Kniven, krydres og ristes meget hurtigt. Serveres strax. De tilfredsstille endog den mest forfinede Smag.

Anm. Faarekoteletter, skaarne paa den samme Maade, kunne ogsaa rulles i revet Brød og klaret Smør, krydres med Salt, Peber og hakkede Charlotter samt steges paa en Pande over stærk Ild; vendes en Gang og serveres.

Kalvekoteletter kunne tilberedes paa lignende Maade.

Ristede Faarekoteletter.

Côtelettes de mouton grillées.

Faarekoteletter, Salt, Peber, Smør eller Olie, Kjødjus.

Faarekoteletter udskjæres og tillaves til Stegning paa samme Maade, som er sagt ved Kalvekoteletter, Side 406. Fig. 113, *a* forestiller en Kotelet i dens naturlige Tilstand, *b* er den samme Kotelet afpudset og færdig til Stegning.



a Fig. 113. *b*

Koteletterne krydres, rulles i smeltet Smør eller Olie, steges paa Rist over en rask Glødeild, vendes efter 4 Minuters Forløb og ere 3 Minuter derefter færdige. Anrettes paa et varmt Fad med nogen Kjødjus og serveres med Garniture af Kartofler, stegte i Friture, Kartoffelpuré, Kartofler à la maître d'hôtel, grønne Bønner, smaa Ærter eller andre unge Grønsager. Kunne ogsaa paneres, inden de grilleres, skjøndt Fordelen herved er tvivlsom.

Faarekoteletter i Papir.

Côtelettes de mouton à la Maintenon.

Koteletter med vedhængende Ben, 1 Charlotte, nogle Champignoner, Persille, Timian, Smør, Salt, Peber, revet Brød.

Koteletterne skjæres tynde og med kort Ben. Grønsagerne skylles, trykkes af i et Klæde, hakkes fint, steges i Smør nogle Minuter og afkjøles. Koteletterne belægges med Grønsagerne, krydres med lidt Peber og Salt og bestrøs med revet Brød. Hver Kotelet indpakkes saa tæt som muligt i smurt Papir og steges paa begge Sider paa en høj Rist eller i en varm Ovn.

Naar Koteletterne ere halvt stegte og belagte med Urterne, kunne de, om man vil, stuves møre med lidt Bouillon i en Kasserolle; man lader dem løbe af, indpakker dem i Smørpapir, og de ristes let. Anrettes i Krands, uden at Papiret tages af.

Lammekoteletter med Puré af Champignoner.

Côtelettes d'agneau grillées à la purée de champignons.

10 Minuter.

Karbonadestykke, Smør, revet Brød, Salt, Kjødglace.

Koteletterne udskjæres, og Fedtet borttages, som ovenfor sagt, dyppes i smeltet Smør og bestrøs med revet Brød. Steges paa en høj Rist over en rask Glødeild, 4 à 5 Minuter paa hver Side, eller ogsaa paa en Stegepande med Smør; i de sidste Tilfælde maa man derefter lade dem

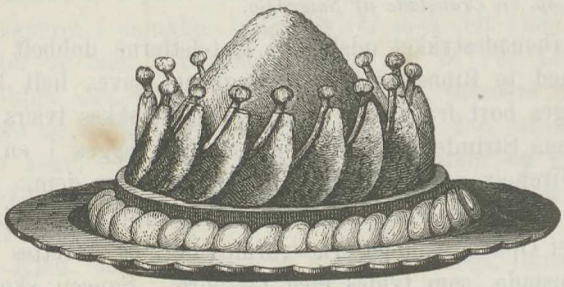


Fig. 114.

løbe lidt af, salte og glasere dem med smeltet Kjødglace. Paa et varmt Fad lægges en Bund af Kartoffelpuré, og midt derpaa anrettes en Champignon- eller anden Puré, hvorom Koteletterne stilles op. De opad staaende Ben pyntes med smaa Champignoner (se Fig. 114). Serveres med Sauce à la maître d'hôtel.

Faarekoteletter paa engelsk Maner. *

Côtelettes de mouton à l'anglaise.

Et Karbonadestykke, Smør, revet Brød, diverse Grønsager, Kjødglace eller spansk Sauce.

Koteletterne ristes som foregaaende, men skulle være meget saftige. Paa et varmt Fad lægges en Croustade, og om denne stilles Koteletterne med Kjødet opad og Benet nedad, beklædt med udklippet Papir; et lille Saladhovede lægges mellem hver Kotelet. Paa Croustaden lægges nogle Roer og Gulerødder, der ere tildannede med Formjern, Blomkaalsskiver og smaa Hoveder af Brysselerkaal, som bestryges med hvid Sauce. Særskilt serveres dertil Kjødglace eller ogsaa tynd spansk Sauce.

Faarekoteletter med Agurker. *

Côtelettes aux concombres.

2½ à 3 Timer.

12 Faarekoteletter, ½ Pund Flæsk, ½ Pund Kalvekjød, Salt, Peber, 1 Laurbærblad, 2 Nelliker, 1 Løg, stuvede Agurker (se Grønsager) 2 Gulerødder, ⅜ Pot Bouillon.

Koteletterne bankes, spækkes, lægges i en Kasserolle med Flæskeskiver over og under, saa Kalvekjødskiver, Løget, hvori Nellikerne stikkes, Gulerød-

derne, Krydderierne og Bouillonen; stege langsomt og anrettes. Saucen sies, skummes, faar et Opkog og hældes over Koteletterne, som ere lagte i en Krands. Indenfor denne lægges de stuvede Agurker.

Det er en meget fin Ret, som bør tillaves meget omhyggeligt.

Faarekoteletter med Løgpuré. *

Côtelettes de mouton, braisées à la Soubise.

Et Karbonadestykke, Spæk, salt kogt Tunge, Mirepoix, Kalvebouillon, Puré af spansk Løg, en Croustade af Smørdejg.

Af Karbonadestykket udskjæres Koteletterne dobbelt saa tykke som sædvanligt med to Ribben i hver. Rygbenet saves helt bort, og et af Ribbenene tages bort fra hver. Koteletterne spækkes tværs igjennem med 1 Tomme lange Strimler af Tunge og Spæk, lægges i en Kasserolle og koges med Mirepoix og Bouillon, som bør staa over dem. Tages op, løbe af og lægges i en svag Presse. Naar de ere afkjølede, skjæres de glatte, Saucen faar et Opkog, Koteletterne varmes deri og anrettes paa Fadet omkring en Croustade, som fyldes med Løgpuré. Saucen skummes, sies og hældes over Koteletterne. Det er en Ret, som kan anbefales.

Anm. Denne Slags dampstegte Koteletter kunne altid udgjøre behagelige Entréer, naar de serveres med en eller anden fin Puré paa Grønsager. I Stedet for Løgpuré kan der anvendes andre Puréer saasom af Artiskokbunde, Champignoner, Kastanier m. m., som da anrettes i Midten, med eller uden Croustade, og Koteletterne udenom. Det er mindre heldigt at sætte Papir om Benene, thi det kan ske, at det falder af, kommer i Saucen eller Grønsagerne og giver et uappetitligt Udseende.

Stegte Lammekoteletter.

Côtelettes de mouton, sautées à la financière.

Koteletter, Smør, Peber, Champignoner, Kjødglace, 1 Croustade, Financière-Ragoût.

Koteletterne krydres, steges med klaret Smør, løbe af, glaseres og anrettes om Croustaden, som fyldes med Ragoût og garneres med Champignoner. Hvis man har Hanekamme, sættes en saadan i Midten.

Anm. I Stedet for Ragoût kan Croustaden fyldes med stuvede Champignoner og serveres da med spansk Sauce. Koteletterne kunne ogsaa ganske simpelt serveres med Tomat- eller Madeirasauce.

Spækkede Lammekoteletter.

Et Karbonadestykke, Spæk, Smør, Mel, Salt, Peber, Persille, 1 Løg, Champignoner, 1 Skefuld Soya, 1 Skefuld Citronsaft, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon.

Koteletterne skjæres ud, spækkes paa den ene Side, krydres, lægges i Kasserollen med den spækkede Side opad; Bouillon, Vin og Grønsager til-

sættes, Laaget lægges paa; steger langsomt 1/2 Time. Koteletterne tages op, Saucen skummes, jevnes med Smør og Mel; derpaa lægges Champignonerne i samt Citronsaft og Soya; koger 5 Minuter, hvorpaa Koteletterne lægges et Par Minuter deri og serveres.

Stuvet Faarekjød. *

1/2 Time.

Kogt eller stegt Faarekjød, Smør, Mel, Salt, Løg, Hvidløg, syltede Agurker, en Desertske japanesisk Soya, Vin, Eddike, Croûtons.

Kjødet skjæres i smukke, tynde Skiver med lidt Fedt paa hver og bestrøs med Mel og Salt. Benene, Senerne og et Par Løg koges med Vand; denne Suppe sies, jevnes med Smør og Mel, tilsættes med lidt Hvidløg, Vin, Eddike og Soya. Derpaa lægges Kjødet deri for at blive varmt men maa ikke koge. Garneres med syltede Agurker og Croûtons samt serveres med Blomkaal og Kartofler. Hvis man vil, kan der tilsættes nogen Harvey-Sauce.

Anm. Kjød, som i Forvejen er stegt eller kogt, bliver ikke mørere men haardere, naar det paany koges eller steges.

Faarekjød med Roer. *

Haricot de mouton.

2 1/2 Time.

3 Pund Faarekjød, 10 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, 5 Kvint Salt, 1/4 Kvint Peber, 2 Nelliker, 1 Bouket, 10 hvide Løg, 15 Kartofler, 1 1/2 Pund Roer, 1 Pot Vand.

Kjødet skjæres i 2 Tommer store Stykker, som steges med Salt og Peber over en rask Ild uden at brændes; Stykkerne maa ikke ligge ovenpaa hverandre. Rettens Godhed beror meget paa, at Kjødet er stegt med Omhyggelighed og Nøjagtighed. Melet strøs paa, Stegningen fortsættes 4 Minuter, hvorefter der spædes Vand paa, omrøres med en Træske, indtil det koger, hældes op paa Dørslag, og Kjødet glattes smukt. Saucen hældes i en ren Kasserolle, Kjødet og Krydderierne lægges i og koges sagte 2 à 3 Timer. Derpaa lægges Løgene i, samt Roer, der ere huggede ud med Formjern, begge bagte i Smør, hvorefter tilsættes 15 smaa skrællede Kartofler, som koges færdige sammen med Roerne. Naar der skal serveres, borttages Bouketten, Løgene og Nellikerne.

Faarekjød som Hachis. *

1/2 Time.

Stegt Faarekjød, Smør, 1 Skefuld Mel, Salt, Peber, 1 Skefuld hakkede Løg, 1 Skefuld hakket Persille, 4 Skefulde hakkede Champignoner, 1/2 Pot Bouillon, forlorne Æg, Croûtons.

Løg og Smør bages sammen, derpaa tilsættes Champignoner, Krydderier og Bouillon; koger en Stund, jevnes med lidt Mel, omrøres godt, og det i Tærninger skaarne Kjød lægges i for at blive varmt uden at koge. Garneres med Æg og Croûtons. Løgene kunne udelades.

Faarekjød med Karry. *

2 Timer.

1 Pund benfrit Faarekjød, 15 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Salt, Eddike, 1 Skefuld Karry (se Side 103), *2 Løg, Risengryn, Fløde, 1/2 Pot Bouillon.*

Bouillonen faar et Opkog med Karry og sies godt. Hakkede Løg bestrøs med Mel og brunes med Smør; Kjødet, der er skaaret i smaa Tærninger, lægges heri, steges nogle Minuter; Bouillonen tilsættes, koger sagte 1/2 Time og krydres med Eddike. Naar det skal serveres, jevnes Saucen med lidt Fløde, og Kjødet anrettes indenfor en Kant af kogte Risengryn.

Grilleret Lammehovede. *

Lammehovede og Fødder, 1 Desertske smeltet Smør, revet Brød, 1 Æg, Salt, Muskat, Persille, 1 Skefuld Fløde.

Hovedet flækkes, lægges tillige med Fødderne og Tungen 12 Timer i Vand, koges i saltet Vand, tages op, afkjøles, pudses. Æg, Smør, Fløde og Krydderier piskes sammen, og Hovedet bestryges godt dermed, bestrøs tykt med revet Brød og hakket Persille og sættes, tilligemed de paa samme Maade panerede Fødder og Tungen, ind i en Ovn paa en smurt Stegepande. Naar det er gulbrunt, anrettes det, Hovedet midt paa Fadet og Tungen og Fødderne der omkring. Garneres med stegt Persille og serveres med Kaperssauce eller hvid Sauce. Hvis Hjernen tillaves for sig saaledes, som er beskrevet ved Kalvehjerne, serveres den særskilt men samtidigt.

Grilleret Lammehovede i Stykker.

15 Minuter.

Lammehovede, Salt, Smør, revet Brød, Æg, blandede Krydderier.

Hovedet flækkes, koges med Vand og lidt Salt; Benene tages ud, det presses let og skjæres, naar det er blevet koldt, i passende Stykker, som dyppes i pisket Æg og revet Brød, tilsat med blandede Krydderier eller hakket Persille; steges i Smør og serveres paa sammenfoldet Serviet. En eller anden Slags Grønsager serveres dertil. Lammefødder kunne anrettes paa samme Maade.

Lammehjerne.

Tilberedes paa samme Maade som Kalvehjerne (se denne).

Lammenyrer med Champagner.

Rognons de mouton au vin de Champagne.

6 Lammenyrer, 20 Kvint Smør, Salt, Peber, Muskat, hakket Persille, Champignoner, Mel, Citron eller Eddike, Champagner, Bouillon.

Nyrerne skjæres i 8 à 10 Skiver, som steges i Kasserolle sammen med en Del af Smørret, Krydderierne og halvt saa meget Champignoner,

som der er Nyre. Naar de ere færdige, tilsættes lidt Mel, Bouillon og et Glas Champagner eller hvid Vin; naar de skulle serveres, tilsættes det øvrige af Smørret og nogle Draaber Citronsaft eller Eddike.

Lammenyrer paa Spid.

Rognons de mouton à la brochette.

6 Lammenyrer, 20 Kvint Maître d'hôtel-Smør, Salt, Peber, Olie.

Nyrerne flækkes, uden at de skjæres over, det tynde Skind trækkes af; de stikkes paa smaa Spid af Træ eller Metal, bestrøs med Krydderier og bestryges med Olie, hvorpaa de ristes over en stærk Ild, 3 Minuter paa hver Side. Naar de serveres, lægges Maître d'hôtel-Smør paa den indvendige Side af hver Nyre.

Anm. Lammenyrer kunne ogsaa paneres og steges som Koteletter eller tillaves ligesom Kalvenyrer.

Svinekjød.

Mennesket og Svinet have fra de ældste Tider trofast fulgtes ad, og deres respektive Vaner have heller aldrig været til Hinder for denne *entente cordiale*. De have gjort hinanden Tjenester, der ere saa meget mere uvurderlige, som de ikke have ophævet Retten til lejlighedsvis at æde hinanden.

Fra den graa Oldtid, da man ikke kjendte anden Maade at lave Mad end at stege Svin hele, indtil vore Dage, da man er begyndt at hellige dem en mere forekommende Opmærksomhed, at koge Svinehaler i Vin og at stoppe Ørerne fulde med Fars af Trøfler og Pistacier, har ethvert Stykke af dette nyttige Dyr tjent Mennesket til Føde. I den Hurtighed, hvormed Svinet formerer sig, er der en fuldstændig Garanti for, at det aldrig vil uddø.

Vauban har for at godtgjøre dette Dyrs Forplantningsevne skrevet en Afhandling, som han kalder *ma cochonnerie*. Han har deri beregnet en Sos Afkom i Løbet af 12 Aar til 6,434,838 Individer.

Svinet har altsaa altid været højt skattet.

Men saa kom Trikinerne for en Dag. De gjorde Svinet mistænkeligt og fordærvede dets gode Renommé. Man blev ængstelig for at nyde Svinekjød. Man trøstede os rigtignok med, at der var ingen Fare, hvis Kjødet blot blev underkastet en tilstrækkelig Stegning eller Kogning; men desuagtet var Tanken om at spise kogte eller stegte Trikiner ubehagelig.

Svinekjød er i Almindelighed tungt og haardt fordøjeligt især for Personer, som ikke have megen Bevægelse; men naar det i længere Tid

er blevet hærdet i Salt og tørret i Røg, er det endnu mere tungt fordøjeligt. Salt og Røg, som bidrage til at bevare det, indtil det spises, forhindre ogsaa dets Opløsning i Maven. Hvis det derfor ikke koges eller steges langsomt og godt, vil selv den stærkeste Mave have et besværligt Arbejde med at uddrage Næringen deraf. Desuden kan det fede blive harskt og skarpt og kan da ikke andet end udøve en daarlig Indflydelse paa Fordøjelsen. Ogsaa i fersk Tilstand og tilberedt efter Kunstens Regler bør det kun nydes med Forsigtighed.

Al Slags Flæsk maa være fuldstændigt kogt eller stegt. Andet Kjød kan ganske vist være ubrugeligt, naar det ikke er blevet færdigt i denne Henseende, men Svinekjød er under saadanne Forhold aldeles uspiseligt, og den mindste røde Saft derfra er nok til at vende op og ned paa den stærkeste Appetit. En ung Skinke derimod paa 8 à 10 Pund, der kun har ligget 8 Dage i Salt, som er let røget i aldeles kold Røg, og som med Lethed lader sig koge eller stege paa 3 à 4 Timer, er en Ret for Guder.

Ved Spæk forstaar man kun det fede; ved Kjød kun det magre; Flæsk er Spæk og Kjød sammen. Se videre Fig. 29, Side 111.

Om Indsaltning og Røgning af Svinekjød, se Konserver.

Salt Flæsk med hvide Bønner.

Eng. Pork and beans.

Til 6 Personer.

3 Pund godt salt Flæsk, 1 Pot hvide Bønner, stødt, hvidt Peber, Salt, Mel.

Bønnerne lægges 10 Timer i Vand, sættes paa Ilden og faa et Opkog, hvorpaa Vandet ombyttes; de faa atter et Opkog, hvilket yderligere gjentages to Gange; efter det sidste Opkog lader man Bønnerne koge paa en svag Ild, indtil de ere blevne godt opsvulmede, hvilket i høj Grad fremskyndes ved Ombytning af Vand.

Imidlertid koges Flæsket i kort Suppe, skilles fra Svær og Ben, naar det er færdigt, og skjæres i Skiver. Naar Bønnerne ere godt svulmede, lægges der i en smurt og melstrøt Form et lidt over en Tomme tykt Lag Bønner, derpaa Flæskeskiver, paa hvilke der strøs stødt hvidt Peber og Salt, derpaa atter Bønner, saa at der bliver to Lag Flæsk og 3 Lag Bønner; derefter hældes den siede Flæskesuppe derover, og Formen sættes ind i en ikke for varm Ovn; man maa passe, at det øverste Lag bliver lysgult, uden at Bønnerne tørre eller brændes. Anrettes og serveres med Eddike eller en eller anden Sauce med høj Smag, f. Ex. Robert- eller Jacquin-Sauce. Spises ogsaa som kold Ret.

Denne Ret, der er en tarvelig, men samtidigt sund og kraftig Spise, er i Amerika lige saa almindelig som Ærter og Flæsk hos os og lige saa yndet. I Kogereglementet for de forenede Staters Armé er foreskrevet, at Bønnerne skulle koge 5 Timer, men der behøves ikke fuld saa lang Tid, hvis man hælder koldt Vand paa dem efter hvert Opkog. Det bruges

ogsaa at blande Bønnerne med en Thekopfuld Fløde, inden de lægges i Formen, samt at lægge Flæskestykket, efter at det er kogt og Sværen taget af, midt i Formen og Bønner rundt om; det maa da skjæres for ved Bordet.

Af Flæsk beregnes omtrent $^1/_2$ Pund for hver Person.

Salt Flæsk à la Valencienne.

Quartier de porc salé à la Valencienne.

For- eller Bagfjerding af et ungt Svin, Salt, Jus, hvid Vin, Risengryn, 2 spanske Pølser, Kayenne, spansk Sauce, Tomatsauce, farserede Tomater.

Flæsket saltes 6 à 8 Dage uden Salpeter, udtrækkes 2 Timer i koldt Vand og befries til Dels for Ben; det ombindes og koges med Vand, indtil det er trefjerdedels kogt. Man lader det løbe af, Sværen borttages, og det koges med lidt god Bouillon og hvid Vin, indtil det er helt færdigt; det tages op, løber af, pyntes med kruset Papir om Benet og anrettes paa et langt Fad. Paa Siderne garneres med Risengryn, kogte med 2 spanske eller andre Flæskepølser og krydrede med lidt Kayenne. Ved Enderne af Fadet anbringes smaa Buketter af farserede Tomater, og Flæsket overhældes med lidt god spansk Sauce, der har faaet et Opkog med 4 Spiseskefulde Tomatsauce og er krydret med lidt Kayenne. Den Sauce, som bliver tilovers, serveres særskilt.

Salt Flæsk à la flamande.

Quartier de porc à la flamande.

En salt Svinebov, Bouillon, Eddike, Brysselerkaal, Kastanier, spansk Sauce.

En god, salt Svinebov koges med Vand ligesom foregaaende, løber af, pudses, lægges i en *braisière* med lidt god Eddike og Bouillon og overøses ofte. Flæsket anrettes derpaa paa et Fad med kruset Papir om Benet og garneres med Buketter af Brysselerkaal og hele Kastanier, kogte med Bouillon. Suppen i Kogekarret skummes, koges op med lidt spansk Sauce, sies og hældes over Flæsket. Resten af Saucen serveres særskilt.

Salt Flæsk med Kaal. *

Petit salé aux choux.

$3^1/_2$ Time; til 8 à 10 Personer.

5 Pund salt og røget Svinebov, 2 smaa Kaalhoveder.

Flæsket udtrækkes 1 Time i Vand. Lægges i en Kasserolle med meget koldt Vand, faar et Opkog og flyttes paa svagere Ild. En Time derefter lægges Kaalhovederne deri, efterat de ere pudsede, vadskede og skaarne i Fjerdedele; koger sagte $2^1/_2$ Time, hvorefter baade Flæsk og Kaal skulle være færdige. Kaalen tages op med en Skumske, løber af og anrettes paa et aflangt Fad. Oven paa denne lægges Flæsket enten helt eller ituskaaret, efter Behag.

Ristet Flæsk à l'anglaise.

Petit salé grillé à l'anglaise.

Flæsk, Æg, Smør.

Denne Ret er i England meget yndet som Frokostret. Flæsket bør være nyrøget; Sværen tages af; lange Skiver skjæres af og ristes eller steges paa en Pande med Smør. Serveres paa et varmt Fad. Hvis Flæsket steges paa Pande, tages det op, naar det er færdigt, og i det samme Smør steges Æg, som lægges i 2 ad Gangen; de tages forsigtigt op, og Flæsket garneres dermed.

Kogt røget Skinke. *

5 à 6 Timer; til 16 Personer.

En ung røget Skinke paa højst 10 Pund, hakket Persille eller revet Brød.

Skinken udvandes og vadskes med Hvedeklid og varmt Vand. Dagen før, den skal anvendes, lægges den i varmt Vand og stilles hermed Natten over hen paa et svalt Sted, eller den kan, hvis Tiden er knap, i Stedet for koges sagte en eller to Timer. Koges derpaa i det samme Vand med Sværsiden opad og lades, naar den er færdig, liggende i Suppen, indtil den er afkjølet; tages op, Sværen tages forsigtigt af, og Skinken sættes 10 Minuter i Ovnen, hvorpaa det smeltede Fedt tages bort med et Klæde; den pensles derefter med Kjødglace eller bestrøs blot med Persille eller revet Brød. Kruset Papir svøbes om Benet.

Den helt aftagne Svær benyttes til at dække Skinken med, naar den gjemmes.

Anm. Ved før Kogningen at lade Skinken ligge i varmt Vand bliver den mør, og ved efter denne at lade den blive liggende i Suppen, indtil den er afkjølet, opnaar man, at den bibeholder sin Saft og ejendommelige Smag. Den vinder saaledes ved ikke at skjæres for, førend den er bleven kold, og i saa Fald bør Kogningen fortsættes en halv Time længere end ellers. En ældre Skinke paa 15 Pund og derover kræver 6 à 7 Timers Kogning.

Kogt røget Skinke paa engelsk Maner.

Jambon à l'anglaise.

5 à 6 Timer.

En ung Skinke, Grønsager, Krydderier, glaserede Gulerødder, tyrkiske Bønner, Kartoffelpuré, Madeirasauce, Kjødglace.

En god røget Skinke udtrækkes nogle Timer i koldt Vand, pudses, Benene tages til Dels ud; den svøbes i Lærred, lægges i en Kasserolle, overhældes med koldt Vand og faar et langsomt Opkog, hvorpaa Vandet hældes fra, og lunkent Vand sættes til i Stedet, foruden Kryderier og Grønsager. Naar det koger op, flyttes Kasserollen over paa svagere Ild og

koger sagte 5 Timer; løftes af, og Skinken lades liggende endnu tre Kvarter i Suppen, hvorefter den tages op; to Trediedele af Sværen skjæres bort i Spidser eller Tunger, og Skinken glattes og rundes. Et Stykke i Midten



Fig. 115.

skjæres i Skiver og lægges atter paa Plads. Skinken anrettes paa en Sokkel af Kartoffelpuré, garneres med kogte Gulerødder og tyrkiske Bønner og glaceres. Omkring Benet anbringes kruset Papir. Serveres med Madeirasauce.

Kogt røget Skinke med Madeira og Grønsager. *

Jambon glacé à la porte-maillot.

Røget Skinke, kogte Risengryn, Grønsager, 1 Flaske Madeira.

Behandles ligesom kogt røget Skinke (se foran). Naar Skinken er kogt færdig og Sværen taget af, lægges den i en Kasserolle, Madeiraen hældes paa, Laaget lukkes tæt, hvorpaa man lader den tilligemed Vinen koge smaat en halv Time. Tages op, glaseres, anrettes paa et Underlag af kogte Risengryn og garneres med Gulerødder og tyrkiske Bønner. Skinken serveres varm med sin egen Madeirasauce og er, tillavet paa denne Maade, fortrinlig.

Anm. Den, som synes derom, kan for at give Skinken en højere Smag tilsætte nogle Nelliker, Peberkorn og lidt Kanel.

Kogt røget Skinke med grønne Ærter. *

Noix de jambon aux petits pois.

3 Timer.

Et tykt Stykke af en røget Skinke (i Almindelighed Mellemstykket), 3 Skiver Flæsk, 1 Skive Kalvekjød, 2 Løg med nogle indstukne Nelliker, 1 Bouket, friske grønne Ærter, 1 Flaske hvid Vin.

Skinken udvandes i 24 Timer, hvorpaa den koges 2 Timer med Løgene, Nellikerne og Bouketten, skummes ofte og tages op tilligemed de kogte Løg og Bouketten for at løbe af. Suppen opbevares. Paa Kasserollens Bund lægges Flæskeskiverne, Kalvekjødet og derpaa Skinken med

Løgene og Bouketten fra det første Kog; Vinen hældes til, og det hele koges i lukket Kar, indtil Skinken er fuldstændig kogt. Imidlertid koges Ærterne for sig, men blot trefjerdedels færdige. Skinken tages op; Saucen sies, skummes og faar et Opkog; deri lægges de for sig selv kogte Ærter og blive nu fuldt kogte i omtrent 15 Minuter. Skinken skjæres, anrettes paa et varmt Fad med Ærterne og serveres saa varm som mulig.

Anm. Enhver som helst Levning af en røget Skinke kan anvendes hertil, hvis den er tilstrækkelig kjødfuld. Den opbevarede Suppe kan med Fordel anvendes ved Tillavning af Kaal m. m.

Kogt røget Skinke med Kjødgelé.

Jambon à la gelée.

En røget Skinke, Kjødgelé.

Skinken koges som kogt røget Skinke paa engelsk Maner (se foran), Benet tages ud, den svøbes i Lærred og lægges under Presse for at afkjøles. Derpaa aftages Sværen, Skinken glattes og rundes, anrettes paa en

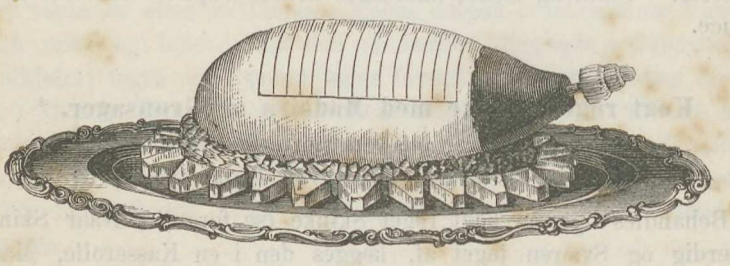


Fig. 116.

Sokkel, der er bestrøgen med Fedt, glaseres og garneres med hakket Kjødgelé samt Gelé-Croûtons omkring Sokkelens Fod. Kruset Papir svøbes om Benet.

Skinken kan skjæres for, inden den anrettes.

Stegt røget Skinke. *

5 à 6 Timer.

En ung røget Skinke, som ikke har ligget mere end 8 Dage i Salt, Timian, Merian, Estragon, Melisse, Græsløg, Persille, Vin, Bouillon, Tomatsauce, Sukker, Dejg af Rugmel og Vand.

Skinken vadskes og koges sagte 1 à 2 Timer, eller ogsaa lægges den Dagen før, den skal anvendes, i varmt Vand i Kogekarret og hensættes saaledes paa Komfuret Natten over. Skinken tages op, aftørres, bestrøs med Krydderierne, ombindes med olieret Papir og lægges i en dyb Bradepande, hvori hældes Bouillon og Vin, hvoraf der senere, hvis det behøves, hældes mere, for at den ikke skal steges tør. Ovenpaa lægges Dejgen, der er rullet ud til en halv Tommes Tykkelse, og som nøjagtigt trykkes til

ved Pandens Kant. Naar den er færdig, tages Dejgen og Papiret af, Saucen blandes med nogen Tomatesauce og lidt Sukker, faar et Opkog, sies og serveres til Skinken, der er anrettet paa et varmt Fad og glaseret; et kruset Papir svøbes om Benet.

Anm. Tillavet med Omhyggelighed, er denne Ret fortrinlig, men hvis man vil anvende stærkere saltede Skinker, maa de først udvandes 24 Timer under Omvexling af Vand, endskjøndt de desuagtet ikke blive saa gode, som naar de ere mindre saltede, hvilket iøvrigt gjælder om al Saltning af Kjød eller Flæsk.

Stegt fersk Skinke.

Jambon à la bourguignote.

3½ Time.

En lille fersk Skinke, 15 Kvint Smør, 6 hakkede Løg, en Desertske Mel, ¼ Pot spansk Sauce, 1 Desertske japanesisk Soya og Estragoneddike, ½ Theske Sukker, 1 Theske hakket Salvie, 5 Æg, revet Brød.

Efterat Sværen er tagen af Skinken, ombindes den med olieret Papir og steges lysegul paa Bradepande i en Ovn. Naar Skinken næsten er færdig, skal man have følgende i Orden: Løgene bages sagte med Smørret, indtil de ere færdige og Farven er mørkebrun; Melet tilsættes under Omrøring og derpaa ogsaa den spanske Sauce og den med Estragoneddike blandede Soya; koges 10 Minuter, krydres med ovenstaaende, tilsættes med de piskede Æggeblommer og omrøres over Ilden, indtil Ægget er stivnet, løftes af og udbredes hurtigt ½ Tomme tykt over Skinken, som derpaa bestryges med piskede Æg, bestrøs med revet Brød, sættes 10 Minuter i Ovnen og brunes derefter med Salamander eller glødende Ildskuffe.

Serveres med en Sauce, der er tilberedt af ⅜ Pot spansk Sauce, ⅛ Pot Bouillon, 2 Spiseskefulde Harveysauce, 1 Spiseskefuld Soya, ½ Spiseskefuld Estragoneddike samt noget Sukker, Salt og Peber; det hele kogt 10 Minuter. Kan ogsaa serveres med Tomatsauce eller Sauce af syrlige Æbler.

Marineret Skinke. *

Jambon marinė à la sauce Robert.

3½ Time.

8 Pund fersk Skinke, kold Marinade (Side 205), *Kjødglace.*

Skinken lægges mindst 6—8 Dage i Marinade. Samme Dag, den skal tillaves, tages den op, løber godt af og indvikles i firdobbelt, smørstrøget Papir, hvorpaa den steges paa Spid eller i Ovn ved jevn Ild. Naar den er færdig, tages Papiret af; den glattes, glaseres og sættes ind i Ovnen for at faa Farve. Naar den serveres, sættes et kruset Papir om Benet. Serveres med Robert-Sauce særskilt.

Fersk Skinke i Terrin.

Noix de porc en terrine.

4 à 5 Timer.

Et magert Stykke af Inderlaaret, røget Skinke, Spækskiver, Kjødfars, hakkede Løg og Gulerødder, 1 Bouket, Salt, Peber, 1/4 Pot Madeira.

Sværen tages af, Kjødet spækkes paa Indersiden med store Strimler af fed og mager røget Skinke og marineres 2 Dage med Vinen, Løg, Gulerødder, Bouket og Krydderier. En lav Terrin, som kan taale Varme, belægges med Spækskiver, og et 1/3 Tomme tykt Lag af Farsen; det spækkede Svinekjød lægges derpaa, og Terrinen sættes ned i et dybt Kogekar med kogende Vand, som naar halvt op paa Terrinen. Kogekarret sættes ind i en jevnt varm Ovn, og man lader Terrinen koge i 4 à 5 Timer; tages derefter ud og afkjøles.

Ristet Skinke. 1.

Lame de jambon à la maître d'hôtel.

Røget Skinke, Smør, Maître d'hôtel-Sauce, Citronsaft.

Skinken skjæres i tynde Skiver, som ristes med lidt Smør, anrettes og overhældes med Maître d'hôtel-Sauce, blandet med Citronsaft. Saucen bør ikke være salt.

Ristet Skinke. 2.

Røget Skinke i tynde Skiver, Smør, Sukker, Eddike.

Skinken bestrøs med Sukker, bestænkes med Eddike og ristes med Smør. Denne Ret er ganske god.

Stegt halv Svinesaddel.

Longe de porc frais, rôtie au four.

Dette Stykke er det, som paa Fig. 29, Side 111 er betegnet med Nummer 2, og kaldes i Handelen vexelvis halv Saddel, Rygstykke, Carré, Yderfilet, alt efter den Form eller Størrelse, det faar. Naar Ryggen og begge Sider tages sammenhængende, kaldes det hel Saddel.

En halv Saddel, Smør, Salt, Salvie, pikant Sauce.

Saddelen skjæres ud, idet man kun lader et tyndt Lag Spæk sidde. Kjødet bestrøs med noget Salt, ligger 1—2 Timer, aftørres, ombindes, lægges paa en Bradepande med lidt Smør og bestrøs med lidt Salvie. Steges i jevn, varm Ovn $2^1/_2$ Time og vendes undertiden. Svinekjød bør altid være godt stegt. Serveres med pikant Sauce, god Jus, Robert-Sauce eller Pebersauce.

Serveret med Garniture af Surkaal er det en ganske god Ret.

Dampstegt Karbonadestykke. *

$2^1/_2$ Time.

Karbonadestykket, Salt, Peber, Bouket, smaa Løg, Selleri, formede Gulerødder, hvide Roer, Artiskokbunde, Estragoneddike, Vin, Bouillon.

Karbonadestykket steges meget langsomt i lukket Kar med Vin og Bouillon, halvt af hver, tillige med Krydderierne og Grønsagerne, der tages op, efterhaanden som de blive færdige. Naar Kjødet er mørt, tages det op, skjæres for, anrettes paa et varmt Fad og garneres med Grønsagerne. Saucen sies og serveres dertil.

Carré af Svin. Herved forstaas et firkantet Stykke af den saa kaldte halve Saddel; se videre Side 111, Fig. 29—2.

Stegt Svine-Carré.

Carré de porc rôti, garni de tomates farcies.

Carré af Svin, Salt, farserede Tomater.

Carréen skjæres lige i Firkant, steges. Et Kvarter før den er færdig, bestrøs den let med Salt, steges færdig, anrettes paa et varmt Fad og garneres med farserede Tomater.

Kan ogsaa serveres med Puré af Løg eller Kastanier og med Kjødglace til Sauce, eller serveres uden Grønsager med Pebersauce eller Ravigotesauce.

Svine-Carré paa tysk Maner.

Carré de porc frais à l'allemande.

Carré af Svin, Løg, Selleri, Gulerødder, Smør, revet, blødt Rugbrød, Sukker, Peber, Salt.

Carréen befries for Svær, Ben og overflødigt Fedt, bestrøs med Peber og Salt, steges langsomt med nogle Løg og Skiver af Selleri og Gulerødder i en passende Kasserolle i Ovn eller paa Komfur og dryppes hyppigt med nogen Bouillon eller Vand. Naar den er stegt færdig, lægges den i en Stegepande, bestrøs med revet, blødt Rugbrød, hvorpaa dryppes smeltet Smør, bestrøs paa ny med et tykt Lag Rugbrød, hvortil er blandet lidt Sukker, og sættes ind i en varm Ovn for at faa en smuk, brun Farve. Serveres med en eller anden tyk Sauce eller Puré af Kirsebær, Blommer eller Æbler.

Marineret Svine-Carré.

Carré de porc frais mariné.

Carré af Svin, kold Marinade (Side 205), *Smør.*

En Carré, hvorfra Benet er fjærnet, som ovenfor beskrevet, lægges 24 Timer i Marinade og steges derpaa ligesom foregaaende med noget

Smør, hvis det behøves, samt med Spædning af ganske lidt af Marinaden. Som Sauce anvendes Pebersauce eller en eller anden skarp Sauce.

Dampstegt Ribbensspjel.

Ribbensspjel (se Fig. 29, Side 111) *af et ungt og fedt Svin, Hvedemel, Bouillon, 6 à 8 Æbler, Katrineblommer, hvidt Peber, Salt, Sukker.*

Ribbensspjellet skylles godt, knækkes og gnides med stødt, hvidt Peber og Salt. Æblerne skjæres i Skiver, og Kjærnehuset tages ud, dyppes i stødt Sukker, lægges tillige med nogle Katrineblommer paa Ribbensspjellet, som rulles sammen, bindes med Seglgarn, lægges i Stegegryde med Laag paa eller i en lukket Kasserolle med nogle Spiseskefulde Vand; steges, indtil Kjødet er mørt; tages op og skjæres, efter at Seglgarnet er taget af, i smukke Stykker, som anrettes højt paa et varmt Fad og garneres med Æblerne og Blommerne. Saucen skummes, sies og under Piskning tilsættes lidt Hvedemel og Bouillon; koges op til en kraftig Sauce, som serveres dertil.

Stegt Ribbensspjel.

Ribbensspjel, Peber, Salt, Persille, revet Brød.

Ribbensspjellet bør først knækkes godt og derpaa indgnides med Peber og Salt. Lægges i en Bradepande med Kjødsiden nedad; noget Vand hældes paa; steges i en godt varm Ovn. Efter en halv Times Forløb vendes det og overøses med sin Sauce, steges paa ny en halv Time og dryppes ofte med Saucen, bestrøs endelig med lidt revet Brød, Salt, Peber og hakket Persille og overøses paa ny med Saucen. Bliver i Ovnen, indtil det har faaet en smuk Farve. Serveres uden Sauce men med en eller anden syrlig Salad, f. Ex. Ribsgelé, Æblemos m. m.

Grilleret Ribbensspjel.

2 Timer.

Ribbensspjel, Smør, Æg, revet Brød, blandede Krydderier, Enebær, Persille, Gulerødder, Bouillon, Vin.

Spjellet knækkes paa 3—4 Steder, dampsteges med Vin og svag Bouillon, Krydderier, Grønsager og nogle Enebær; tages op, naar det omtrent er færdigt, bestryges med Æg og revet Brød og sættes ind i Ovnen for at stege færdig og faa en smuk Farve, Serveres med Æblemos eller Robert-Sauce.

Svinekoteletter. *

15 Minuter.

Koteletter, Smør, revet Brød, Salt, Peber, hakket Persille, Edkike, sure Agurker.

Koteletterne bankes godt, dyppes i revet Brød, blandet med Krydderier og Persille, steges med Smør og serveres med deres egen Sauce, tilsat med lidt Eddike og hakkede, sure Agurker.

Svinekoteletter med Sauce.

Côtelettes de porc frais, panées au jus.

12 Minutter.

2 Koteletter, 3 Kvint Smør, Salt, Peber, revet Brød, 1/4 Pot Jus.

Koteletterne krydres, dyppes i smeltet Smør og revet Brød samt steges 6 Minuter paa hver Side, helst paa Rist eller paa Pande. Kjødjus opvarmes og hældes under Koteletterne, naar de serveres. De kunne ogsaa serveres med pikant Sauce, med Tomatsauce eller i Mangel deraf med Æblemos.

Marinerede Svinekoteletter. *

1/2 Time.

Koteletter, Smør, revet Brød, 1 Æg, Salt, Allehaande, 2 Laurbærblade, hakket Persille, 1 spansk Løg, 2 Charlotter, 1 1/2 Spiseskefuld Eddike, 1/4 Pot hvid Vin.

Af det magre paa Laaret eller af Yderfileten udskjæres smukke Koteletter, som lægges paa et Fad. Vin, Eddike, Krydderier og Løg koges lidt; man lader det afkjøles og hælder det derpaa over Koteletterne, som skulle ligge i denne Marinade Natten over; optages, aftørres godt, dyppes i Æg og revet Brød og steges med Smør eller ristes paa jevn Ild. Serveres med Robert-Sauce.

Anm. Til alle Svinekoteletter kan der serveres Grønsager.

Svinefilet. *

Filets mignons de porc braisés.

1 à 2 Timer.

Svinefilet, Skiver af Flæsk og Kalvekjød, Salt, Peber, 2 Løg med 1 Nellike i hvert, 1 Bouket, 2 Gulerødder, skaarne i Skiver, Bouillon, Citronsaft eller Eddike.

I en Kasserolle til Dampstegning lægges Skiver af Kalvekjød og Flæsk, de godt spækkede Fileter, Grønsagerne og Krydderierne; der hældes saa megen Bouillon paa, at den netop staar over dem, og det hele koges over en sagte Ild, Fileterne tages op, Saucen sies, skummes og tilsættes med lidt Citron eller Eddike. Serveres med Champignoner, Løgpuré eller Grønsager.

Denne Maade at tilberede Svinefileter paa er en af de allerbedste. De kunne ogsaa serveres kolde med en syrlig eller skarp Sauce.

Svinefilet med Robert-Sauce. *

4 Pund Filet, 3 Kvint Smør, 45 Kvint grovt Salt, Peber, Persille, Laurbærblade, 2 Nelliker, 1 Løg, 1/4 Pot hvid Vin, 1/4 Pot Bouillon, 3/8 Pot Robert-Sauce.

Kjødet lægges 2 Timer i et dybt Fad med Saltet; tages op, aftørres godt, krydres og brunes paa alle Sider med Smør. Derpaa tilsættes Bouillon og Vin; Fileten steges 2 Timer i en Kasserolle til Dampstegning,

i hvilken Tid den flere Gange dryppes med Suppen. Naar Stegen er færdig, skummes det fede af Saucen, som sies og blandes med Robert-Sauce. Den, som ikke ynder Senop i varm Sauce, kan udelukke den.

Marineret Svinefilet.

Filets mignons de porc frais marinés.

2 Fileter, Spæk, Salt, kold Marinade (se Side 205), *Bouillon, Grønsager, Mel.*

Fileterne pudses, den øverste Hinde trækkes af, hvorpaa de saltes, overhældes med Marinade, tildækkes med Papir og henligge 24 Timer. Tages op, løbe af, spækkes fint, lægges i en Kasserolle til Dampstegning, der er belagt med hakkede Grønsager; overhældes med Marinade og Bouillon. Naar Suppen er kogt ind til en Trediedel, flyttes Kasserollen over paa svagere Ild for sagte at stege en Time med Gløder paa Laaget. Man lader Fileterne løbe af, Suppen tilsættes med lidt spansk Sauce eller jevnes med lidt Mel, koges nogle Minuter og sies over Fileterne.

Svinefilet med Senop.

1 à 2 Timer.

Filet, Smør, ½ Skefuld Mel, revet Brød, Salt, Peber, 1 Theske fin Senop, hakket Persille, hakkede Charlotter, Bouillon.

Fileten skjæres i tynde Skiver, steges med Smør og bestrøs under Stegningen med revet Brød, blandet med Krydderier og Persille. Charlotterne bages med Smør; den Sauce, som har dannet sig paa Fileterne, hældes dertil og jevnes med Mel, Senop og nogen Bouillon. Serveres.

Anm. Senop og Charlotter kunne udelades og Pebersauce anvendes i Stedet.

Flæsk med Karry.

1 Time.

2½ Pund Flæsk, Smør, Salt, 2 Desertskefulde Karry, 4 Løg, Risengryn, ½ Pot Vand.

Usaltet Flæsk, hvoraf det meste er magert, skjæres i Tærninger, steges med Smør og blandes med de ligeledes stegte Løg, Karry og Salt. Koges 3 Kvarter med Vand eller Bouillon. Flæsket anrettes, Saucen koges ind til det halve og hældes derover. Serveres med kogte Risengryn.

Farseret Svinehovede.

Tête de cochon farcie.

1 Svinehovede, Svinekjød, Spæk, Kryddersalt (se Side 103), *hvid Vin, Persille, 2 Laurbærblade, Timian, Salvie, Salt, Peber, 2 Løg, 1 Skive Hvidløg, revet Brød.*

Benene tages ud af Hovedet og Ørerne afskjæres helt nede ved Hovedet, der saltes 2 Dage, Tungen i 6 Dage. En Fars laves af 2 Pund Svinekjød og 1½ Pund Spæk med den fornødne Tilsætning af Krydder-

salt. Hovedet udbredes paa et Bord, overdækkes med et Lag Fars og krydres med Kryddersalt. Tungen skjæres i 8 Dele, som lægges derpaa; derover lægges Spækskiver af samme Størrelse og bedækkes med Farsen. Hovedet gives sin naturlige Form, indsvøbes i en Serviet og ombindes med Seglgarn. Koges i saltet Vand og hvid Vin med Krydderierne og Løgene. Efter 3 Timers Kogning prøves, om en Spækkenaal trænger ind uden Modstand; hvis Hovedet da er færdigt, løftes det af Ilden og staar hen for at afkjøles en halv Time, befries for Servietten, ombindes med et Bind, hvorved man begynder fra Trynen, og afkjøles. Naar det er aldeles koldt, tages Bindet af. Hovedet indgnides med Fedt, bestrøs med revet Brød og serveres.

Anm. Hvis man synes det, kan man tilsætte Trøfler og Pistacier.

Kogt røget Svinehovede. *

Koges ligesom kogt røget Skinke, men ikke fuldt saa længe. Naar det anrettes, afpudses det med Omhyggelighed og serveres enten for sig eller ogsaa i Forbindelse med Kjød af Kalv, Høns m. m. som en stor Forret (*relevé*); i hvert Øre sættes en pyntet Hatelette.

Om Indsaltning og Røgning, se Konserver.

Pressesylte af Svinehovede. 1. *

Svinehovede, 2 Løg, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 1 Laurbærblad, Salt, fint stødte Krydderier: Peber, Nelliker og Ingefær efter Smag.

Hovedet skoldes, flækkes, lægges 24 Timer i Vand, i hvilken Tid Vandet ombyttes nogle Gange; løber af, koges i Vand med Grønsagerne, noget Salt og Laurbærblade, til det er godt færdigt, hvorpaa det lægges op. Sværen aftages saa hel som muligt, det indvendige af Øjne og Ører renses bort, alt Skind paa Tungen og Ganen tages bort; Kjødet og Tungen skjæres i smukke Stykker. En Serviet dyppes i Vand, vrides af og bredes ud; Sværen lægges hel derpaa, og det skaarne Kjød og Tunge lægges derpaa, ordnes og bestrøs med de stødte og blandede Krydderier; derefter fortsættes med nye Lag af Kjød og Krydderier paa samme Maade. Til sidst lægges den anden halve Svær paa, saa at Sylten er fuldstændigt dækket. Servietten foldes saa stærkt sammen, at Sylten faar en rund Form; ombindes med Seglgarn og lægges paa et Fad med et Spækkebrædt med tilstrækkelig Vægt over. Efter 12 à 24 Timers Forløb aftages Servietten, og Sylten opbevares i en kogt og svagt saltet Lage. Serveres kold, skaaren i Skiver, med Olie og Eddike eller en af de kolde Sauce til Kjød, se Side 221.

Pressesylte af Svinehovede. 2.

Fromage de cochon.

1 Svinehovede, Salt, 20 Peberkorn, 3 Nelliker, 2 Kvint Laurbærblade, 1½ Kvint Timian, 2 Kvint Salvie, 12 Kvint Persille, 60 Kvint Løg, ½ Pund Gulerødder.

Benet tages helt ud af Hovedet, der saltes 2 Dage; Tungen skal ligge yderligere 3 Dage; begge Dele koges derpaa færdige med Vand, Krydderier og Grønsager, hvorefter de lægges op for at løbe af. Sværen tages af og udbredes i en glat Form, hvori lægges lagvis alt det ituskaarne Kjød af Hovedet samt Tungen og Ørerne. Naar Formen er fyldt, lægges Resten af Sværen paa, derpaa en Træbund og en Vægt af 12 Pund. Sylten serveres kold, skaaren i Skiver.

Farserede Svineører.

Oreilles de porc farcies.

Svineører, Kalvefars, Smør, revet Brød, Spæk, Salt, Peber, 1 Løg, 1 Gulerod.

Godt rensede Svineører koges 2 Timer med Grønsagerne og Krydderierne. De fyldes derpaa med en Del af Farsen, og Resten af denne udbredes tyndt paa store Skiver Spæk, som svøbes godt om Ørerne, der ombindes med Seglgarn, bestrøs med Krydderier og revet Brød samt steges med Smør paa en sagte Ild, indtil Farsen er færdig. I denne Tid dryppes de hyppigt med Saucen, der skummes godt for Fedt, inden den serveres til Ørerne.

Hvis man anvender Vildt til Farsen i Stedet for Kalvekjød, bliver Retten endnu finere, hvorvel den uden dette kan være fin og dog ikke kostbar. Til Saucen kan man ogsaa sætte lidt Citron.

Sylte af Svineører.

6 Svineører, 2 flaaede Svinetunger, en Ubetydelighed Salpeter, Salt, Peberkorn, Timian, Laurbærblade, Persille, 1 hakket Løg, 1 Skive Hvidløg, Grønsager, 40 Kvint Pistacier eller Mandler, ¼ Pot Madeira, hvid Vin, Bouillon.

Ørerne skjæres saaledes ud, at en Del af Kjødet mellem Øjet og Kjæben følger med, flækkes, svides og pudses; lægges i et Kogekar tilligemed Tungerne, bestrøs med Saltet, Krydderierne og Løget, overhældes med Madeiraen og blive liggende tre Dage deri, idet de undertiden vendes. Derpaa koges de over en svag Ild med den hvide Vin, Bouillon og Grønsagerne, indtil de ere færdige; man lader dem løbe af paa en Sigte og skjærer dem i store Tærninger, som tilsættes med lidt Krydderi og de stødte Pistacier. Blandingen hældes, medens den endnu er varm, i en Blikform med opborede Huller som en Sigte, eller i et Dørslag; afkjøles under Presse og vendes.

Svinenyre med Vin.

Svinenyrer, Vin, Mel.

Nyrerne skjæres i tynde Skiver og tilberedes ligesom Faarenyrer med Vin. Saucen jevnes med lidt Mel, og Nyrerne bør kun varmes deri, ikke koges.

Farserede Svineskanke.

Zampini de Modène à l'italienne.

Svineskanke, Kjødfars, Grønsager, Puré af Grønsager eller Surkaal, spansk Sauce eller Colbert-Sauce.

Zampini kaldes Svineskanke, hvor Benene tages ud, og som fyldes med Kjødfars og saltes ganske lidt. Egentlig tilberedes de kun fuldkommen godt i Modena, men de kunne efterlignes hvor som helst. Zampini udtrækkes nogle Timer i Vand, hvis det behøves, indsvøbes i Lærred, ombindes, saa at de ikke gaa itu under Kogningen, lægges i en Kasserolle, med lidt Grønsager og overhældes med koldt Vand. Naar Vandet er kogt op, flyttes Kasserollen paa svagere Ild, hvor det kun koger ganske umærkeligt, medens samme Varmegrad vedligeholdes hele Tiden. Efter fire Timers Forløb bør de være færdige; man lader dem løbe af, skjærer dem i Skiver og anretter dem paa en Puré af Grønsager eller paa Surkaal. Glaseres og serveres med tynd spansk Sauce eller med Colbert-Sauce.

Hvis man ikke vil farsere Skanken, lader man Benene sidde, og de saves da i Stykker af passende Størrelse og koges saaledes, som allerede beskrevet.

Svinefødder à la Sainte-Menehould.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.

4 Svinefødder, 1 Pot Bouillon, ½ Pot hvid Vin, 40 Kvint røget Skinke, 1 Gulerod, 1 Løg, 1 Bouket, 1 Pund Kalve- eller Hønsefars, 2 à 4 Trøfler, nogle Champignoner, 4 Æg, ¼ Pund Smør, revet Brød, Tomat- eller spansk Sauce.

Svinefødderne skoldes, svides, vadskes, kløves paa langs og udtrækkes en kort Tid i lunkent Vand; Halvdelene bindes sammen og koges med Bouillonen, Vinen, Skinken, Krydderierne og Champignonerne sagte i 6 à 7 Timer. Naar de ere godt møre, sættes de hen for at afkjøles i i deres Suppe; tages derefter op, Benene tages ud, hvorpaa de fyldes med Fars og Trøfler, afkjøles, pudses, dyppes i Æg, der er pisket sammen med Smør, bestrøs med fint stødte Skorper, ristes og serveres med Saucen særskilt.

Svinefødder i Madeira.

Svinefødder, der ere kogte paa den foran beskrevne Maade, kunne ogsaa serveres uden at paneres eller farseres, kolde eller varme efter Ønske.

Man tager da ikke Benet ud, men lægger dem i $^1/_4$ Pot opkogt Madeira, hvori en Knivspids Kayenne; man lader dem koge svagt i 5 Minuter og serverer dem uden anden Sauce.

Panerede Svinefødder.

25 Minuter.

4 Svinefødder, Smør, revet Brød, Æg, Salt, Peber.

Svinefødderne koges bløde med Vand og kløves. Det store Ben tages ud, og de lægges under svag Presse, indtil de ere blevne kolde. De dyppes da i pidsket Æg, rulles i itusmuldret, friskt Brød, krydres og steges med Smør.

Stegt Gris.

Cochon de lait rôti à la suédoise.

2 Timer; til 10 à 12 Personer.

1 lille Gris, Smør, Salt, Peber, Æbler, Bouillon, $^3/_8$ Pot Vand.

Grisen gnides med Krydderier, fyldes med Æbler, saa at den beholder sin Form, lægges med Ryggen nedad paa en Bradepande med lidt Smør og Vand samt bedækkes med et vaadt Papir. Efter $^1/_2$ Times Forløb vendes den og lægges paa Knæene. Den bør ofte gnides med et Stykke Smør, der er lagt ind i en Lærredslap, eller med et Stykke Spæk, for at Sværen kan blive mør og smuk lysebrun. Saucen skummes, spædes med Bouillon og serveres til Stegen med en Puré eller Mos af syrlige Frugter, saasom Æbler, Tomater m. m.; ogsaa Pebersauce passer ganske godt hertil.

Anm. Maaske der endnu findes en eller anden, der synes om denne gamle Ret, hvis fornemste Egenskab er det smukke, gyldne Skind, men det vil være spildt Umage ved kostbare Tilsætninger eller Prydelser at hæve den til en fin Ret, saa meget mere som den kun har ringe Værd som Næringsmiddel.

Fyldt stegt Gris.

Cochon de lait à la savoyarde.

Tilberedes ligesom Lam paa tyrkisk Maner.

Gris som Vildsvin.

En ikke for ung Pattegris, kold Marinade (se Side 205), *tilsat med knuste Enebær.*

Grisen udtages, rengjøres, marineres 4 à 5 Dage i ovenstaaende, aftørres og steges 2 à 3 Timer. Serveres med skarp Sauce.

Forskjellen mellem Vildsvin og en paa denne Maade marineret Gris er næppe til at mærke; hvis man har en Gris med en mørk Svær, bliver Illusionen endnu fuldstændigere.

Galantin paa Gris.

Cochon de lait en galantine.

2 Timer.

En Gris, 2 Pund Flæsk, 2 Pund Kalvekjød, røget Oxetunge, 3 hele Æg, hakkede Æg, 1 Theske Nelliker, 1 Skefuld stødt Peber, grønne Agurker, kogte Gulerødder, $^3/_8$ Pot Øl.

Sværen paa Grisen skjæres forsigtigt fra, for at den ikke skal lide Skade, og man lader noget Kjød hænge ved. Det øvrige Kjød skrabes fra Benene og stødes tilligemed det fint skaarne Kalvekjød og Flæsk til en fin Fars, som blandes med Krydderierne, de tre Æg og Øllet. Heraf udbredes paa Kjødsiden af Sværen et tommetykt Lag; ovenpaa dette lægges et Lag hakkede Æg, Agurker, Gulerødder, Oxetunge, skaarne i Strimler, derpaa atter Fars, og hermed fortsættes, indtil alt er benyttet, hvorpaa Skindet sys sammen med Seglgarn og et tyndt Klæde vikles derom. Galantinen koges ganske sagte 3 Timer med saltet Vand, afkjøles i Suppen, tages op og lægges en Dag under svag Presse. Klædet tages derpaa bort saavel som Seglgarnet, Galantinen skjæres i Stykker og serveres med Oliesauce.

Anm. Retten vinder ved, at man i Stedet for Vand til Kogningen bruger en Flaske hvid Vin og Bouillon. Til finere Anretning anvendes Skiver af Trøfler og Pistacier samt søde Mandler skaarne i Strimler, i Stedet for Gulerødder og Agurker.

À la daube paa Gris.

En Gris, 2 Kalvefødder, 2 Æg, 1 Haandfuld Salt, Peber, Laurbærblade, Nelliker, Rødbeder, Eddike.

Grisen skoldes, kløves, Benene knækkes, saa at det ydre Skind ikke skades; lægges 12 Timer i koldt Vand. Koges derpaa med de skoldede Kalvefødder og Krydderierne, indtil Kjødet er mørt, skylles i koldt Vand og lægges op for at løbe af.

Suppen koges en Stund, sies, afkjøles, og det fede derpaa skummes af. Til hver $1^1/_4$ Pot af Suppen sættes 2 hele Æg samt lidt Eddike, piskes, faar et sagte Kog i 10 Minuter og sies gjennem Serviet i den Form, hvori à la dauben skal anrettes. Naar det er stivnet, udhules der med en Ske saa meget, at der kun bliver et Lag af en Tommes Tykkelse tilbage; heri nedlægges smukt og ikke for tæt med Formjern udskaarne Rødbeder og smukke Stykker eller Skiver af Grisen, indtil Formen er fuld. Den udtagne Gelé smeltes og hældes derover. Man lader Formen afkjøle, og naar den skal anrettes, dyppes den i varmt Vand, vendes og garneres med haardkogte Æg og Rødbeder. Serveres med skarp Sauce.

Pølser.

I Modsætning til Husmoderen paa Landet, der er travlt optaget i Slagte- og Pølsetiden, slipper Husmoderen i de større Byer nemt til mange Ting, som hun kan kjøbe færdige.

Efterfølgende Anvisninger ere ikke bestemte til Tilvirkning i det store af Pølser, men kun til den private Husholdning, og da Pølsekrydderierne altid have spillet en fremragende Rolle der, advare vi dog mod at ødsle med dem, medens vi overlade enhver frit selv at vælge de rette Forhold. Ganske anderledes forholder det sig med den Pølse, som man i de større Byer kjøber færdig paa Torvet eller i Boutikerne, og som i Almindelighed er særdeles stærkt pebret og kan fremkalde betydelige Ulemper for en svagelig Mave. Man bliver let tilbøjelig til at tro, at den stærke Krydring er et Forsøg paa at skjule noget, som ikke burde skjules, eller paa at tilfredsstille et Publikum, som trænger til noget, der kradser.

Vi behøve vel ikke at tilføje, at den mest smaalige Renlighed er nødvendig ved Behandlingen af alle de Stoffer, der benyttes til Tillavningen af Pølser. Kun den største Omhyggelighed i saa Henseende kan frembringe den Renhed i Smagen, som giver denne Tillavning dens Værd. De Anvisninger, som ville behøves, findes særskilt i hver Recept, men vi tilraade forud at forsøge de Krydderiblandinger, som ere angivne Side 103, idet de ere baade mere bekvemme, bestemte og maaske ogsaa mere tilfredsstillende for Smagen, end hvis man krydrer efter eget Tykke.

Tarmenes Rengjøring er ved al Pølsetilberedning af yderste Vigtighed; endskjøndt de forskjellige Fremgangsmaader hertil ere almindeligt bekjendte, vil det dog være paa rette Sted at omtale dem med nogle faa Ord. Alle Slags Tarme anvendes alt efter den Størrelse, som ønskes. Svinetarme holdes for de fedeste og bedste, navnlig til Blodpølse, men ere saa skrøbelige, at de ikke taale at haandteres eller koges stærkt, hvorfor man mest anvender Oxetarme. Naar Tarmene ere tilbørligt skyllede, lader man dem ligge 12 Timer i Øl, hvorved Slimen let opløses. Derpaa skrabes de paa et Brædt med Bagsiden af en Kniv, skylles i lunkent Vand, vendes og skrabes paa Indsiden, skylles paa ny i flere Sæt Vand, hvorpaa de gnides med grovt Salt og atter skylles. Efter at Tarmen er bleven ombundet ved den ene Ende, blæses den op, hvorved man let opdager, om der findes Huller paa den, hvilke enten sys, eller man skjærer Tarmen over, hvor Hullet er. Tarmene lægges 12 Timer i Salt og Vand, optages, vendes, efterses, afskjæres i Længder paa i Almindelighed 10 à 12 Tommer og sys omhyggeligt sammen ved den ene Ende; derefter lægges de en eller to Timer i lunken Mælk, hvorved de faa et hvidere Udseende og befries for Lugten; undertiden lægges de ogsaa i Rosenvand. Opblæste Tarme kunne gjemmes længe.

Kjødpølse.

12 Pund Oxekjød, 4 Pund Plukketalg, Salt, Allehaande, stærkt Peber, Ingefær, 5 Potter Mælk.

Oxekjødet skjæres og hakkes fint, Talgen skjæres i fine Tærninger, krydres med stødt Peber og lidt Ingefær, hvorefter alt blandes godt og gjennemarbejdes en god halv Time; Mælken, som bør være kogt Dagen før, tilspædes lidt efter lidt, og Blandingen bearbejdes atter en halv Time og saltes efter Smag. Pølsen stoppes temmelig haardt og nedsaltes i en Bøtte.

Anm. Hvis man vil, kan man ogsaa blande Kjødet med lidt Svinekjød. Nyretalg er mindre passende, da den smelter, naar Pølsen koges. Hvis man ikke har tilstrækkeligt Plukketalg, kan man anvende halvt saa meget Spæk; Forholdene kunne forandres, hvis man vil have Pølsen federe, saa at der til 20 Pund Kjød tages 12 Pund Fedt.

Naar denne Pølse skal anvendes, lægges den i Vand og koges i meget Vand, thi i kort Suppe faar den Talgsmag.

Kjødpølse med Kartofler (Poteter).

5 Pund fint hakket Kjød, 2½ Pund Spæk i fine Tærninger, 5 Pund fint hakkede raa Kartofler, Salt, stærkt Peber, Allehaande, Øl.

Kjødet bør være hakket fint ligesom en Dejg og Kartoflerne som Gryn; blandes godt og heri indarbejdes Flæsket, Peberet, Saltet og Øllet. Pølsen bør ikke stoppes haardt. Saltes som foregaaende.

Det er en tarvelig, men vel anvendelig Ret.

Italiensk Kjødpølse.

Fr. Saucisse de Bologne. Ital. Mortadelle di Bologna.

3 Pund Oxekjød, 3 Pund magert Svinekjød, 2 Pund Spæk, Salt, Peber, Timian, stødt Muskatblomme, Saltlage.

Oxe- og Svinekjødet skjæres meget fint; stødes, blandes med Krydderierne og Spækket, der er skaaret i Tærninger; fyldes i Oxetarme. Pølserne lægges 10 Dage i Saltlage, røges 4 Dage. Skulle de gjemmes længe, gnides de udenpaa med stødt Peber eller Ingefær. Hænges op paa et tørt, koldt Sted. Dampkoges meget langsomt, naar de skulle bruges.

Spegepølse. 1.

5 Pund Oxekjød af Laaret, 5 Pund Svinekjød, 5 Pund Spæktærninger, 5 Kvint stærkt Peber og Nelliker, der ere stødte sammen, ½ Pund Lüneburger Salt, 1 Theske renset Salpeter, ¾ Pot Øl, Saltlage.

Oxekjødet hakkes meget fint, og alt det fede saavel som det Kjød, der hænger ved Hakkekniven, borttages omhyggeligt. Derefter lægges Svinekjødet til, og Hakningen fortsættes, indtil Kjødet er som en fin Dejg.

Øllet tilsættes, og Dejgen arbejdes med Hænderne $^1/_2$ Time; derpaa iblandes Spæk, Salt og Krydderier, Arbejdet fortsættes lidt endnu, hvorefter Kjødfarsen stoppes i Blindtarmen af en Oxe, paa hvilken Fedtsiden er vendt udad. Naar Pølsen er færdig, gnides den med Salpeter, lægges 8 Dage i Saltlage og vendes ofte. Pølsen bør stoppes saa haardt som muligt men røges ikke for stærkt. Den kan ogsaa gnides med Salpeter og røges strax. Til Røgningen plejer et medgaa 6 à 8 Dage.

Anm. I Stedet for Øl kan anvendes halvt saa megen Kognak.

Spegepølse. 2.

Saucisson cru.

10 Pund magert Svinekjød, 4 Pund Spæk, $^1/_2$ Pund Salt, 6 Kvint hvidt Peber, 3 Kvint stærkt Peber, Muskat, Nelliker, nogle Skefulde Kognak.

Kjødet renses for Sener, hakkes og stødes. Spækket, som ogsaa renses godt for Sener, hakkes, stødes og blandes med Kjødet, Krydderierne, Saltet og Kognak. Farsen gjennemæltes nogle Gange, fyldes i Tarmene, som ombindes, hvorefter Pølserne saltes stærkt fire Dage og hænges op for at tørre paa et tørt og luftigt Sted. Efter 5—6 Maaneders Forløb ere de færdige. Kunne røges paa 2—3 Timer til Opbevaring.

Flæskepølse.

10 Pund Svinekjød, 2 Pund Spæktærninger, Salt, Allehaande, stærkt Peber, Nelliker, Mælk, Saltlage.

Kjødet renses for Sener, skjæres og hakkes fint, blandes med Spækket, krydres efter Smag og spædes med saa megen kold, kogt Mælk, at Blandingen bliver tilstrækkelig løs. Stoppes i Oxe- eller Svinetarme, og Pølsen stryges og trykkes, saa at den bliver aldeles glat og jevn, men bør ikke stoppes for haardt. Ikke heller maa den saltes for meget. Den lægges derpaa i en Saltlage, der er saa stærk, at et Æg akkurat kan flyde derpaa, og denne Lage bør staa godt over Pølsen.

Anm. Mælken bør være kogt Dagen forud. I Stedet for Mælk kan man anvende en stærk Bouillon (kogt af Sener, Svær og Ben), som man har ladet afkjøle og skummet.

Flæskepølse med Kartofler (Poteter).

5 Pund Svinekjød, 5 Pund Oxekjød, 5 Pund Spæktærninger, 5 Pund kogte, revne Kartofler, $3^1/_2$ Pot kogt og afkjølet Mælk, Ingefær, Muskat, hvidt Peber, Salt.

Kjødet skjæres og hakkes fint, Kartoflerne samt de stødte Krydderier tilsættes. Massen blandes godt og spædes med Mælken, ganske lidt ad Gangen, da det ellers løber sammen. Bearbejdes mindst 1 Time.

Anm. Naar man vil have en fastere Pølse, som kan gjemmes i længere Tid, spædes den med kun halvt saa megen Mælk, og hvis Pølsen

kun er bestemt til at ristes paa en Pande eller steges paa Rist, tilsættes kun $2^1/_2$ Pot Mælk.

Engelsk Flæskepølse.

Saucisses longues à l'anglaise.

Magert Svinekjød, Spæk, revet Brød, Bouillon eller Mælk, Salt, Peber, lidt Kayenne.

Af lige meget Spæk og Svinekjød laves en Fars, som blandes med en Sjettedel saa meget revet Brød, der er udblødt i Bouillon eller Mælk og godt udpresset, og krydres med Salt, Peber og Kayenne. Farsen fyldes i lange Faaretarme, som afbindes til Pølser af den ønskede Længde og hænges op for at tørre i Luften, inden de koges.

Spansk Flæskepølse. 1.

Cervelas.

8 Pund magert Svinekjød uden Sener, 6 Pund Spæk, Kryddersalt (se Side 103), *1 Skive Hvidløg, Charlotter, Champignoner, Persille, Saltlage.*

Kjød og Spæk hakkes fint, blandes godt og krydres med Kryddersalt, Hvidløg, nogle Skefulde hakkede og stegte Charlotter, Champignoner og Persille. Farsen fyldes i Oxetarme, der i Forvejen ere saltede; de afbindes i den forønskede Længde og lægges 12 Timer i Saltlage, tørres godt og røges i 2 Dage. Koges 1 Time over en svag Ild.

Spansk Flæskepølse. 2.

Fr. Cervelas à l'espagnole. Sp. Chorizos.

4 Pund magert Svinekjød uden Sener, 3 Pund Svinelever, Kryddersalt (se Side 103), *Salpeter, lidt Kayenne.*

Kjødet og Leveren hakkes, blandes, stødes i Morter og blandes med Krydderierne. Farsen fyldes i Oxe- eller Svinetarme, som afbindes til Pølser af 3—4 Tommers Længde og skilles fra hverandre. Derefter røges de 2 Dage. Disse Pølser anvendes meget, baade ristede og kogte.

Fransk Flæskepølse.

Andouilles de Lorraine.

1 Pund Svinekjød, 2 Pund godt rensede Indvolde af Kalv, Kryddersalt (se Side 103).

Kjødet og de ædlere Indvolde af Kalv skjæres i tommestore Tærninger, blandes godt og krydres. Tarmene, som bør have ligget 1 à 2 Uger i Salt, udvandes i 24 Timer, tørres paa et Klæde, deles og fyldes. Pølserne røges 8 Dage. Naar de skulle anrettes, koges de i svagt saltet Vand, indtil de let kunne gjennemstikkes med en Naal, blive liggende i Suppen, indtil de næsten ere kolde, og skjæres derpaa i Stykker paa 5

Tommer, som ristes, efter at man har gjort Indsnit i den. De ere bedst varme, men kunne ogsaa serveres kolde.

Flæskepølse med Vin.

15 Minuter.

2 Flæskepølser, 5 Kvint Smør, 1 Kvint Peber, 1 Skefuld Persille, 1/4 Pot Vin, 1/8 Pot hvid Sauce.

Pølserne bages paa en Pande og koges derpaa 8 Minuter med Vinen og Peberet, hvorefter de anrettes. Den hvide Sauce hældes til Suppen og koger tilligemed den i 4 Minuter, løftes af, Smør og hakket Persille lægges i. Saucen omrøres godt og hældes ud over Pølserne, naar de blive serverede.

Røget Flæskepølse.

Saucissons crus à l'italienne.

2 Pund Svinekjød uden Sener, 1 Pund Spæk, 5 Kvint Salt, lidt Salpeter, 1 Kvint Peber, 1 Kvint Muskat.

Kjødet hakkes grovt, og Krydderierne tilsættes. Farsen fyldes i Tarmene. Pølserne gjøres 6 Tommer lange, røges flere Dage, til de ere gule, og opbevares paa et koldt Sted.

Naar de skulle benyttes, koges de 1/2 Time i saltet Vand.

Chipolata-Pølse.

60 Kvint magert Svinekjød, 60 Kvint Spæk uden Svær eller Sener, Salt, Peber, 3 Spiseskefulde hakkede Champignoner og Persille, 1 Spiseske hakkede Charlotter, bagte sammen.

Kjødet og Spækket hakkes til en fin Fars, som blandes med Krydderier og fyldes i lange Tarme, som derpaa knyttes af til smaa Pølser af 2 Tommers Længde. Gjemmes og anvendes til adskillige Retter, navnlig til Ragoût paa Flæskepølse med Grønsager.

Blodpølse.

Svineblod, Rugmel, Ister, fint hakkede Rødløg, stødte Nelliker, Allehaande, sort Peber, Salt, Timian, Merian, Sirup.

Blodet sies, hensættes 2 Dage, sies paany og piskes med et stivt Ris. Melet, der ikke maa være for fint, tilsættes, indtil Blandingen bliver saa tyk som Sirup. Isteret, der maa have ligget i Vand, skjæres i ikke for smaa Tærninger, bages sammen med Løget, men dog ikke saa meget, at det bliver brunt, og indarbejdes i Blodet sammen med Krydderierne og Sirupen. Blandes omhyggeligt og prøves paa Stegepande.

Fyldes i vide Tarme, men disse maa ikke fyldes mere end halvt, da de ellers sprænges. Pølsen lægges i kogende Vand og koges meget sagte, medens den under Kogningen prikkes med en stor Naal.

Blodpølse. 2.

2 Potter Svineblod, Ister, 8 portugisiske Løg, ½ Pot Fløde, ¼ Pund Mel, Peber, Merian, Salt.

Løgene renses, hakkes fint, lægges 5 Minuter i kogende Vand, lægges derefter paa et Sold og bages i Ister. Et Pund Ister skjæres i fine Tærninger, blandes i Blodet tillige med Løgene, Melet, Krydderierne og Fløden samt røres over Ilden, til Blodet bliver lunkent. Tarmene fyldes til to Trediedele af deres Længde. Pølserne lægges i en Kasserolle, overhældes med saltet varmt, men ikke kogende Vand og sættes over Ilden, men maa ikke koge. Naar der ikke trænger noget Blod ud, naar man stikker i Pølsen, er den færdig, og den tages da op og sættes hen til Afkøling.

Naar Pølsen skal serveres, skjæres den i Stykker af 4 Tommers Længde, hvori der gjøres Indsnit; de ristes 4 Minuter paa hver Side. — Anrettes paa et varmt Fad og serveres meget varme.

Anm. Naar man til den her beskrevne Pølsemasse sætter Æblemos, der er drevet gjennem en Sigte, faar man den bekjendte *Boudin de Nancy.*

Leverpølse.

Fromage d'Italie.

En Svinelever paa 2 Pund, 2 Pund Ister og 2 Pund Panade, 60 Kvint Flæsk uden Sener og Svær, ½ Pot sød Fløde, Salt og „fire Species“ (se S. 104).

Efter at alle Sener og Hinder ere fjernede, skjæres Leveren og Istret i firkantede Stykker af en Tommes Størrelse. Istret smeltes derpaa paa en Stegepande over sagte Ild, Salt og Krydderier blandes til Leveren; det røres alt sammen 3 Minuter over Ilden, og sættes derefter hen til Afkøling. Flæsket lægges først 30 Minuter i kogende Vand, derpaa i koldt Vand og skjæres i smaa Tærninger. Leveren og Istret stødes, presses gjennem en Staaltraadssigte, hvorefter det i en Morter stødes til en jevn Masse sammen med Panaden. Fløden og Æggene tilsættes lidt efter lidt. Man bør salte og krydre forsigtigt; tilsidst blandes Flæsketærningerne i det hele.

Den færdige Fars fyldes enten i Pølseskind og behandles paa sædvanlig Maade, hvorefter den spises kold, eller ogsaa lægges den i en stor rund eller aflang Form, der i Forvejen er smurt med Smør, og koges 2 Timer i Vandbad, hvorefter Farsen hensættes til Afkøling, og Formen vendes. Skjæres i Skiver og spises kold.

Gaaseleverpølse.

5 à 6 Gaaselevere, ½ Pund Smør, 1 Pund Risengryn, ½ Pund Rosiner, Salt, Peber, Sukker, Muskatblomme, Merian, et spansk Løg, 4 Æg, 2 Potter Mælk, Bouillon.

Grynene skylles i flere Sæt Vand og koges med Mælken, Smørret, lidt Salt og noget Sukker. Leveren stødes og presses gjennem en Sigte, blandes derpaa godt med den afkølede Grød, Æggene, Krydderierne, de skoldede Rosiner og det hakkede, kogte Løg. Fyldes i store Tarme, koges og serveres med smeltet Smør.

Kalkun, Høns, Due, Gaas, And.

Opsætning og Spækning m. m. af tamme og vilde Fugle.

Tamme og vilde Fugle plukkes og svides for at fjerne Dunet, og for at de smaa Fjederpenne, der ikke kunne oprykkes med Fingrene, skulle trænge ud af Huden. De bør helst svides over Spiritusflamme. Store Fugle holdes ved Hoved og Fødder med begge Hænder og vendes, saa at de lidt efter lidt svides rundt omkring. Smaa Fugle sættes paa Spid. Spiritusilden anbringes paa et lille Metalfad eller et Laag.

Gamle Høns maa lægges mindst fire Timer i Vand for at borttage den Smag, der er ejendommelig for dem.

Opsætning af en Fugl. Opsætning indbefatter følgende: Plukning, Svidning, Udkogning, Skylning og den egentlige Opsætning.

Naar Fuglen er plukket og pudset, svides den let, hvorefter Skindet paa Fødderne brændes til det løsner, naar man gnider derpaa med et



Fig. 117.

Stykke Lærred. Dernæst opskjæres Halsskindet paa langs og bøjes tilbage, saa at Kroen kan tages ud, hvorefter Pegefingeren stikkes ind og Indvoldene løsnes. Paa den nederste Del af Ryggen gjøres en lille Aabning, og

Indvoldene tages ud derigjennem; Halsskindet afskjæres ved Hovedet, skydes ned, og Halsen skjæres af netop, hvor Brystet begynder; ogsaa Kløerne afhugges, saa at de blive lige lange. Vingerne lægges over Kors paa Ryggen. Fuglen lægges med Ryggen nedad paa et Bord, og Laarene trykkes ned med venstre Haand, saa at de komme til at staa lige højt. En grov Naal med en lang Snor stikkes gjennem Kjødet paa den øvre Del af Laaret (se Fig. 117), derefter gjennem Vingerne, og Snoren trækkes nu haardt

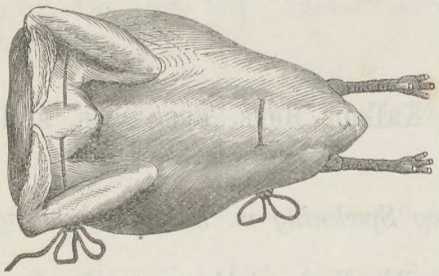


Fig. 118.

til og knyttes ved Siden (se Fig. 118). Naalen føres derpaa med en ny Snor gjennem den nedre Del af Laaret (se Fig. 119) og gjennem Skroget,

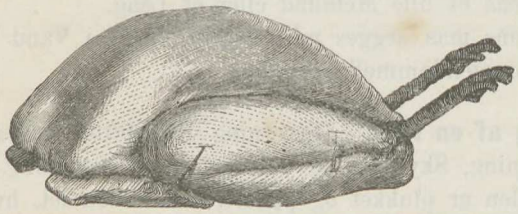


Fig. 119.

saa at Enderne af Snoren atter mødes paa samme Side, hvor de da bindes (se Fig. 118). Naar Fuglen opsættes paa denne Maade, komme begge Knuderne paa samme Side, og Snorene kunne da før Serveringen lettere

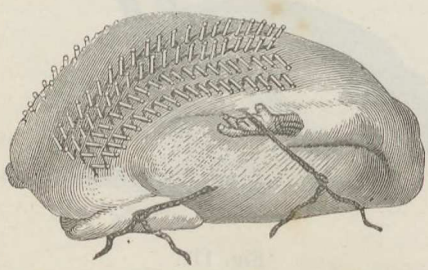


Fig. 120.

fjernes. Fuglen faar en smuk Form med højt Bryst, medens Brystet bliver fladtrykt, naar Snoren efter den gamle Methode vikles omkring Fuglen.

Spækningen. Før Spækningen svides Brystet paany forsigtigt, for at Kjødet skal blive fastere. Naar Kjødet er blevet aftørret og koldt, kan Spækningen foretages, saaledes som vist i Fig. 120.

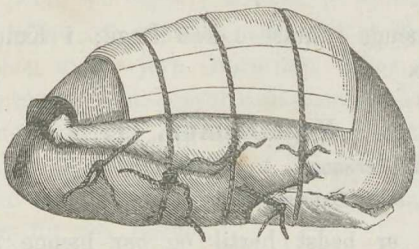


Fig. 121.

Bardering eller Belægning med Spækskiver sker saaledes som fremstillet i Fig. 121. Spækskiven bør være omtrent $^1/_3$ Tomme tyk.

At udbene Fugle. (*Désosser.*) Naar Benene skulle tages ud af tamme eller vilde Fugle, afskjæres Fødderne og Vingerne ved det første Led; Halsen afskjæres nær ved Brystet, men af Halsskindet bør saa meget som muligt beholdes. Skindet skjæres op langs efter Ryggen, og Benene løsnes paa begge Sider med en lille Kniv, hvorefter Vingeknoglen løsnes, saa at Brystbenet kan tages bort. Efterat Brystet er udbenet, udtages ogsaa Laarbenene, som vrides af ved det første Led, hvor det hænger sammen med Kroppens Ben, og selve Kropskelettet afskjæres ved Korsbenet, saa at det fuldstændigt kan løsnes fra Kjødet. Paa denne Maade er Fuglen fuldstændigt udbenet, og nu er der kun tilbage at borttage Vingeknoglerne samt Senerne i Laarkjødet.

At udtage Fileterne paa Høns og mindre Fugle. Skindet paa Fuglen skjæres op ved Brystbenet og bøjes ned til Siderne, saa at Fileterne blive synlige, hvorefter disse løsnes med en fin Kniv og tages fra Brystbenet. De smaa Fileter skjæres bort, og de store lægges paa Bordet med Hudsiden nedad; et tyndt Knivsblad stikkes ind mellem Kjødet og Hinden, saa at denne kan tages bort i et Træk. Fileterne klappes derpaa med Bladet af en stor Kniv og skjæres runde ved den ene og spidse ved den anden Ende. Paa de smaa Fileter borttages Senen, der findes deri, hvorpaa de klappes lidt og lægges paa de andre Fileter, for at disse kunne blive større; men hvis dette ikke behøves, lægges de to og to sammen, saa at de faa samme Udseende som de store Fileter.

Kalkun.

En ung fed Kalkun gjør man bedst i at stege paa Spid. Uagtet sin Størrelse har Kalkunen fint Kjød; er det ungt, kan det endogsaa egne sig

for Patienter. Hønen anses for bedre end Hanen, og om dem begge gjælder det, at de ikke ere gode, naar de ere blevne et Aar gamle, med mindre de ere blevne fedede. Gamle Kalkuner give en fortræffelig, nærende Suppe.

Kjødet bør hænge mindst 4 à 5 Dage; i Kulde mister det endel af sin Saft og Kraft.

Kogt Kalkun. 1. *

2 à 2½ Time; til 6 à 8 Personer.

En stor Kalkun, Salt, Østerssauce.

Kalkunhønen er bedst hertil og bør hænge mindst 6 à 8 Dage, inden den koges. Kalkunen opsættes, indsvøbes i en Serviet og lægges i saa meget kogende og lidt saltet Vand, at det staar over den; koges sagte og skummes omhyggeligt. Naar den er færdig, tages den op, anrettes paa Fad og serveres med Østerssauce eller med hvid Sauce og garneret med nogle fine Grønsager.

Kogt Kalkun. 2. *

Eng. Boiled turkey à la Yorkshire.

Til 10 à 12 Personer.

En Kalkun, Kalvefars, 1 kogt, salt Oxetunge, hvid Sauce.

Kalkunens Ben afskjæres, skoldes, pudses og opbevares. Brystbenet tages ud, men Vingerne og Laarene blive siddende. Kalkunen fyldes ganske løst med Kalvefars, og midt i den anbringes den kogte og godt pudsede Tunge. Kalkunen lukkes, derpaa anbringes Benene i deres naturlige Stilling; Kalkunen sys ind i en smørbestrøgen Serviet og koges meget sagte, for at den ikke skal koges itu. Anrettes, garneres med Grønsager og serveres med hvid Sauce.

Anm. Naar Kalkun à la Yorkshire skjæres for, maa Skiverne altid tages tværs over Brystet, saa at enhver Gjæst faar en Skive, sammensat af lige meget Tunge, Kalkun og Fars. Kalkun, tilberedt paa denne Maade, overhældt med hvid Sauce, garneret med Trøfler, Tunge og Kjødgelé, samt serveret kold, er en fin Ret, der passer til en Souper.

Kogt Kalkun med Tunge.

Dinde poêlée à l'écarlate.

2 à 3 Timer; til 10 à 12 Personer.

En Kalkun, Fars af Brød og Nyrefedt, helst af Kalv, Salt, Krydderier, Selleriblade, Bouillon, 2 salte Oxetunger, 30 Kvint Smør, 30 Kvint Mel, 3 Æggeblommer.

Kalkunen svides, udtages, fyldes med Farsen, saa at den bliver fuldkommen rund, omvikles med Fødderne bøjede bagud og lægges i en lang Kasserolle med Salt, Krydderier og Selleriblade; hertil sættes afsiet, varm Bouillon, hvoraf Fedtet ikke er skummet; det hele faar et Opkog, hvor-

efter Kalkunen dækkes med et smørbestrøget Papir og koges færdig i lukket Kasserolle over ikke for livlig Ild, for at Bouillonen ikke skal koge for stærkt ind. Oxetungerne koges, saa at de blive færdige samtidigt med Kalkunen, og man lader dem ligge i Afkoget, til de skulle serveres. Smøret og Melet koges til en lys Jevning, som spædes med $^1/_2$ Pot af Kalkunafkoget, faar et Opkog under jevn Omrøring, løftes af Ilden, jevnes med Æggeblommerne og sies. Man lægger Kalkunen og Tungerne til Afløbning paa et Sold; Kalkunen lægges derefter paa et langt Fad, som garneres med temmeligt tykke og brede Skiver af Tungen. Lidt god Jus hældes paa Fadet, og Saucen serveres særskilt. Fadet bør staa paa en *chauffeuse*, og Kalkunen skjæres for ved Bordet.

Kalkun med Ragoût. *

Dinde à la chipolata.

$2^1/_2$ Time; til 10 Personer.

En Kalkun, 1 Pund hakket Kalvekjød, Spæk, 20 Kastanier, Bouillon, Ragoût paa Flæskepølse med Grønsager (se Side 240), *2 Æggeblommer, Salt.*

Kalkunen sættes op, Brystet spækkes, og den fyldes med en Fars af stærkt krydret Kjød og 20 stegte Kastanier, lægges derpaa i en Kasserolle med Brystet opad, og saa megen Bouillon hældes til, at den naar op til det spækkede; skummes godt, koges derpaa paa en svag Ild med Gløder paa Laaget, idet Brystet hyppigt overøses med Saucen og bestrøs med lidt Salt. Naar den er færdig, anrettes den og garneres med Ragoûten. Saucen sies, skummes, faar et Opkog, jevnes med 2 Æggeblommer og serveres dertil.

Kalkun à la Montorgueil.

Dindonneau à la Montorgueil.

Til 10 Personer.

En Kalkun, Smør, Fars af Hønsekjød, 2 Dusin smaa Trøfler, Velouté med Mandelmælk og Trøfler.

Kalkunen koges ligesom kogt Kalkun 1. Farsen tilsættes med hakkede Trøfler og fyldes i en smurt, lav Randform, som stilles i Vandbad i en Ovn, indtil Farsen er færdig. Kalkunen deles i fire Dele og hver af disse i tre; det hele lægges i en Kasserolle, og noget af Saucen tilsættes. Farsen vendes paa et Fad og glaseres. Kalkunen anrettes i Midten med Vinger og Laar nederst, Brystet ovenpaa og Trøflerne der omkring; nogen Sauce hældes derover, og Resten af den serveres særskilt.

Anm. Kalkun kan ogsaa serveres hel, og Farsen fyldes i smaa Forme, som vendes omkring den, og en Trøffel lægges mellem hver. Kalkunen pyntes da med 2 à 3 Hateletter.

Kalkunbryst med Trøfler.

Estomac de dinde à l'ambassadrice.

Til 16 à 18 Personer.

2 Kalkuner, Spæk, Quenellefars, Trøfler, Bouillon, Champignoner, Hanekamme, spansk Sauce eller Velouté, Salt.

Kalkunerne svides og udtages. Laarene skjæres af, Benene tages ud; farseres og spækkes; Ryggen skilles fra Brystet, saa at alt Skindet

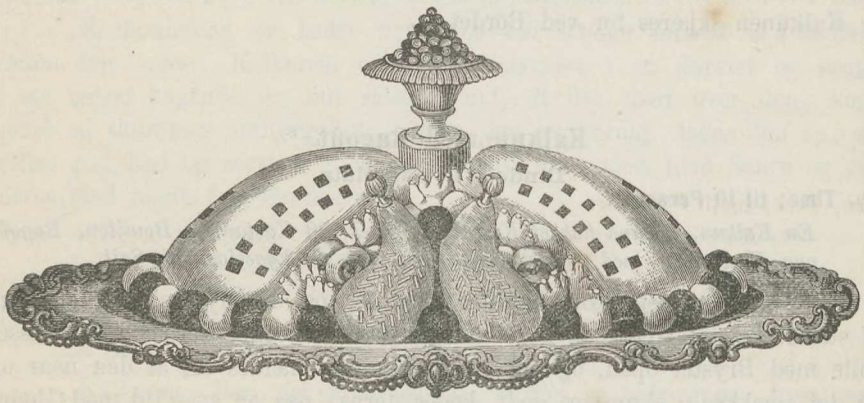


Fig. 122.

bliver siddende ved Brystet, Skelettet tages ud, det tomme Rum fyldes med raa Fars af Hønsekjød, og Skindet sys sammen. Brystet spækkes derpaa i to lige Rader paa hver Side med Trøffelstykker, der ere spidse i i den ene Ende og firkantede ved den anden (*clous*); Kalkunen indsvøbes i store Spækskiver, lægges tilligemed Laarene ned i en Kasserolle, og der tilsættes Bouillon og Salt. Naar det har faaet et Opkog, flyttes Kasserollen over paa svagere Ild, hvor Kalkunerne sagte dampsteges og undertiden overøses med Suppen. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af, pudser dem og anretter dem paa et aflangt Fad paa en Sokkel, som paa Midten pyntes med en lille Vase, der er lavet af Risengryn. Paa begge Sider af Fadet mellem Kalkunerne lægges en Garniture af Queneller, Hanekamme, Champignoner, og op herimod stilles de fire Kalkunlaar, to paa hver Side. Kalkunerne omgives med en Krands af runde Trøfler og kogte Champignoner. Vasen fyldes med runde Trøfler og smaa Queneller. De større Trøfler og Kalkunlaarene glaseres. Fig. 122. Spansk Sauce eller Velouté, der har faaet et Opkog med Kalkunsaucen og Trøffelsuppen, serveres særskilt hertil.

Kalkun à la reynière.

Til 12 à 14 Personer.

To smaa unge Kalkuner, Smør, Kjødglace, Spæk, Velouté med Mandelmælk (Side 209) *eller Tomatsauce, Salt.*

Til Garniture: *12 smaa Skiver kogt Skinke, Ragoût af Hanekamme og Nyrer, 70 Kvint Risengryn, kogte i lys Bouillon og tillavede med lidt Smør og hvid Sauce.*

Kalkunerne udtages, pudses; Skindet ved Kroen fyldes med Smør eller med Fars af Brød (Side 250); de sættes op, belægges med Spækskiver, ombindes, dampsteges $1^1/_2$ Time paa sædvanlig Vis, glaseres og saltes. Laarene og Brystet skilles fra Ryggen; Laarene skjæres i to Dele og anbringes paa et Underlag, som laves kort i Forvejen af de kogte Risengryn. Brystet skjæres i 5 à 6 Skiver, som anrettes imod hverandre paa Laarene. Ved begge de lange Sider af Fadet garneres med Skiver af kogt, røget Skinke og ved Enderne lægges en Gruppe af Hanekamme og Nyrer; Kalkunkjødet overpensles med Velouté med Mandelmælk, som ogsaa serveres særskilt. Tomatsauce kan ligeledes anvendes.

Kalkun, stegt paa Spid.

Dinde rôtie garnie de mauviettes.

Til 10 à 12 Personer.

En ung Kalkun, Spækskiver, Smør, fint Salt, 20 Lærker eller Kramsfugle, Kjødjus.

Den bedste Maade at tillave en ung og fed Kalkun er ganske simpelt at stege den paa Spid eller i Mangel deraf at stege den med Smør paa en Pande i en Ovn. Kalkunen bør slagtes nogle Dage, før den skal anvendes; naar den er plukket, svedet og udtaget, bøjes Brystbenet ned,

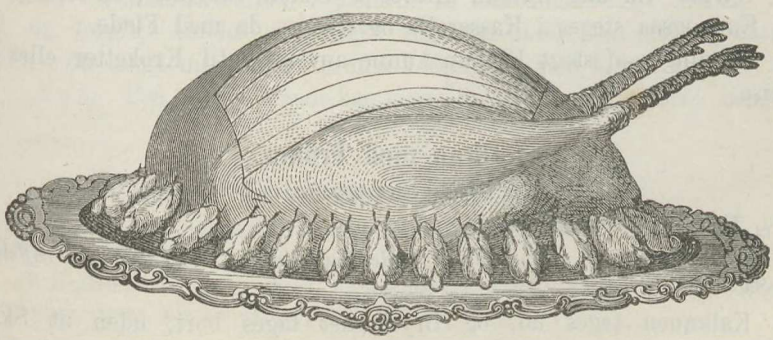


Fig. 123.

og Kalkunen sættes op, saa at Brystet ser rundt og pynteligt ud, hvorpaa den belægges med Spækskiver eller smørbestrøget Papir, stikkes paa Spiddet og holdes fast ved en Jernnaal, der er stukken gjennem Ryggen ind i Spiddet. Fødderne gjøres ogsaa fast til Spiddet. Stegningen bør ske

sagte og fortsættes $1^1/_2$ Time eller længere, hvis Kalkunen er stor, hvorhos den ofte fugtes med Smør. Papiret eller Spækskiverne borttages et Kvarter, førend Kalkunen tages af Spiddet, for at den kan faa en smuk guldgul Farve; den bestrøs med lidt Salt og dryppes flittigt med sin Sauce. Naar der begynder at komme Damp fra Kalkunens Bryst, er Stegningen færdig.

Naar Kalkunen er taget af Spiddet, anrettes den og garneres med de stegte Lærker. Lidt god Kjødjus blandes til Saucen, som skummes, sies og serveres.

Linierne over Kalkunens Bryst (Fig. 123) vise, hvorledes den bør skjæres for, og det maa her erindres, at man ikke maa gjøre Skiverne alt for lange.

Ved al Stegning af Høns og Vildt maa man nøje afpasse denne efter den Time eller det Øjeblik, da Stegen skal serveres; det er en vigtig Omstændighed, som ingen, der besidder Omtanke, vil undlade at iagttage.

Kalkun, stegt i Ovn. *

2 à 3 Timer; til 8 à 10 Personer.

En Kalkun, Smør, Bouillon.

Naar Kalkunen er præpareret til Stegningen, som ovenfor er sagt, lægges den i en Bradepande med nogle Skefulde Smør og $^1/_4$ Pot Bouillon, overdækkes med Papir eller undertiden ogsaa med en grov Dejg, hvis Ovnen er meget varm, og steges. Naar den er godt stegt, aftages Papiret eller Dejgen, da Kalkunen bør have en lys Farve; bestrøs med Salt. Serveres garneret med grøn Salad og Stegens egen Jus, der er godt skummet og siet.

Anm. En ung Kalkun kræver 2 Timers Stegning, en ældre 3 Timer. Kan ogsaa steges i Kasserolle og spædes da med Fløde.

Levninger af stegt Kalkun kunne anvendes til Kroketter eller Mayonnaise.

Kalkun med Trøfler.

Dinde aux truffes.

2 à $2^1/_2$ Time; til 8 à 10 Personer.

En fed Kalkun, $^1/_2$ Pund Flæsk, nogle Spækskiver, 1 Pund Trøfler, Trøffelsauce, Salt.

Kalkunen tages ud, og Brystbenet tages bort, uden at Skindet skades, Flæsket og Trøflerne skjæres i Tærninger og steges sammen $^1/_2$ Time over en svag Ild, afkjøles og fyldes i Kalkunen, som sys godt sammen og bliver liggende om Sommeren i 24, om Vinteren i 48 Timer, saa at den bliver godt gjennemtrængt af Trøffelduften. I tørt Vejr kan den ligge flere Dage, men i fugtigt faar den snart en gammel Smag og er aldeles ubrugelig. Spækskiverne lægges om Kalkunen, som steges paa Spid

ved en jevn Ild eller ogsaa i Ovn, tages derpaa af, for at Stegen kan faa en smuk Farve; Kalkunen bestrøs med Salt. Serveres med Trøffelsauce.

Denne Maade er en af de bedste men tillige en af de dyreste. Til en simplere Fyldning tages kun $^1/_2$ Pund Trøfler, som blandes med Hønsefars eller fint hakket Lever, eller i Stedet for Trøfler tages Champignoner og Kastanier.

Salmi af Kalkun. *

Dindonneau en salmis.

2 Timer; til 8 Personer.

En ung Kalkun, 2 Skiver Flæsk, Salt, Peber, 1 Bouket, Trøfler og Champignoner i Skiver, rød Vin.

Kalkunen steges halvt, skjæres itu, og de største Ben tages ud. Det skaarne Kjød koges færdigt med Flæsket, Trøflerne og Champignonerne, Bouketten og Krydderierne samt saa megen rød Vin, at den staar godt derover. Anrettes, de større Stykker i Midten, de mindre der omkring, Trøfler og Champignoner øverst, Saucen skummes, koges op og sies varm derover.

Levninger af en Kalkun fra en foregaaende Dag kunne ogsaa anvendes hertil.

Kalkun med Karry.

2 à 3 Timer; til 8 Personer.

En Kalkun, Smør, Mel, 1 Skefuld Karrypulver (s. S. 103), *3 Løg, kogte Risengryn.*

Kalkunen skjæres i nette Stykker, paa hvilke Skindet tages af, hvorpaa de dyppes i Mel, blandet med Karrypulver. Løgene skjæres i Skiver, som brunes lyst med Smør; Stykkerne af Kalkunen lægges dertil, brunes godt, og derefter hældes saa meget kogende Vand paa, at det staar over Kjødet, som langsomt stuves dermed. Serveres med kogte Risengryn.

Anm. Paa samme Maade kan man tilberede Kylling, Hare, Kalv m. m.

Kalkunfilet med Trøfler.

Filets de dindes à la Talleyrand.

Til 12 à 14 Personer.

14 Kalkunfiletter, $1^1/_2$ Pund Hønsekjødfars, Salt, hakkede Trøfler, kogt, salt Tunge, Smør, Champignoner, tysk Sauce.

Af unge Kalkuner kan man paa samme Maade som af Kyllingefileter tilberede fortrinlige Entréer. Hinder og Sener tages bort, og Fileterne klappes med et Knivblad, pudses og tildannes ovale eller hjerteformige. Derpaa saltes de og bestryges med en Del af Farsen, hvorefter Halvdelen af Fileterne bestrøs med Trøffel, saa at Farsen fuldkommen skjules, og jevnes med en Kniv. De øvrige Fileter bestrøs paa samme

Maade med hakket Tunge. Hertil bør Spidsen af Tungen anvendes, da den er mere rød. Fileterne ordnes i to Stegepander og steges med Smør, men ikke for stærkt. Den tilbageværende Fars, som imidlertid er bleven lyst bagt i en flad Form, vendes om paa Fadet, og derpaa lægges Fileterne i Krands. Indenfor Krandsen lægges en Garniture af Champignoner, som overhældes med lidt tysk Sauce, der ogsaa serveres hertil.

Kalkunfilet med Selleri.

Filets de dindes à la purée de céleri.

Til 4 à 6 Personer.

En lille Kalkun, Spæk, hakkede Grønsager, Consommé, Selleripuré, spansk Sauce med Tilsætning af Madeira.

De store Fileter paa Kalkunen skjæres ud, saa at en Del af Vingeknoklen bliver siddende, pudses, spækkes med fine Strimler Spæk og lægges i en Kasserolle, belagt med Spæk og Grønsager; saa megen Consommé, at den dækker dem halvt, hældes til, dækkes med Spækskiver, koges, indtil Suppen er kogt ind til en Trediedel og flyttes over paa svagere Ild for at koges færdige, alt medens de hyppigt overøses med Suppen, saa at de blive glaserede. Naar de have faaet en smuk Farve, lader man dem løbe af, skjærer dem tværs over, lægger dem atter sammen, pynter dem med kruset Papir og anretter dem paa Selleripuréen. Paa Fadet hældes lidt spansk Sauce med Madeira, som ogsaa serveres dertil.

Kolde Retter af Kalkun.

Kalkunfilet med Tunge.

Filets de dinde à l'écarlate.

Til 12 à 14 Personer.

En Kalkun, Spæk, kogt Oxetunge, Smør, Krydderier, fin Sauce til kolde Retter, saa hvid som muligt, Kjødgelé, Karmin, Salad paa Grønsager med Oliesauce.

Kjødet af begge Brysthalvdele af Kalkunen skjæres ud, Skindet trækkes af, og Halvdelene pudses og klappes let med en Kniv; derpaa saltes de lidt, svøbes i Spækskiver og steges i en Kasserolle med Smør, uden Spædning og ikke for stærkt. De afkjøles derefter og skjæres i smukke, ensformede Skiver langs efter hele Brystet, pudses, krydres, bestryges med fin Sauce til kolde Retter og lægges tæt ved hverandre paa et Fad, indtil Saucen er afkjølet. Af Tungen skjæres lige saa mange og lige saa store Skiver som af Kalkunbrystet; dette skjæres i Takker paa den konvexe Side, lægges paa et Fad, som stilles paa Is og bestryges med Kjødgelé, der er farvet med lidt Karmin. En Sokkel gjøres fast paa et Fad og dekoreres, bedækkes med Papir, og paa Midten fæstes en lille

Søjle af Fedt, som omgives med Saladen. De røde og hvide Fileter stilles skiftevis der omkring, og Søjlen pyntes for oven med en eller anden Figur

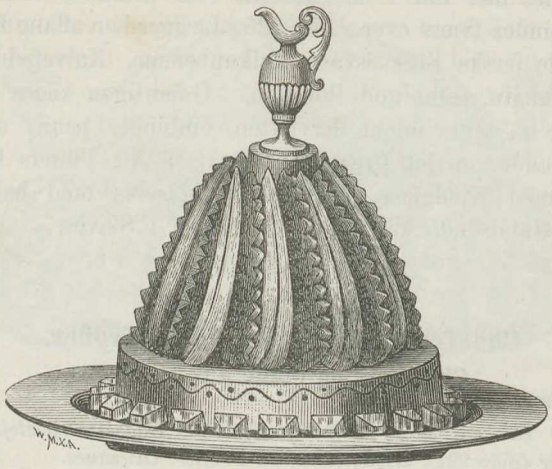


Fig. 124.

af Fedt. Sokkelen omgives med Croûtons af Kjødgelé. Serveres med Oliesauce. Fig. 124.

Galantin paa Kalkun med Gelé.

Galantine de dinde à la gelée.

Til 16 à 18 Personer.

En Kalkun, Krydderier, 1 à 1¼ Pund Kalve- eller Svinekjød, Spæk, Salt, Trøfler, salt Tunge, ½ Pund kogt Flæsk, Pistacier, Grønsager, 2 Kalvefødder, Bouillon, Kjødglace.

En Kalkun, som ikke er alt for fed, svides, Benene tages ud (se Beskrivelsen Side 469), Fødder og Vinger skjæres af. Naar Benene ere tagne ud, tages Brystet fra og skjæres i Fileter, som lægges i en Skaal og krydres. Laarkjødet tages af, pudses og hakkes. Dertil blandes det fint hakkede Kalvekjød og halvt saa meget hakket Spæk samt Salt og Krydde-

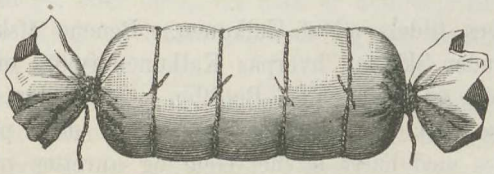


Fig. 125.

rier, saa at Farsen faar en god Smag. Farsen stødes og blandes derpaa med smaa Tærninger eller Strimler af Trøffel, Tunge, kogt Flæsk og Pistacier. Kalkunskindet udbredes paa Bordet med Kjødsiden opad, bestrøs

med Krydderier, Farsen udbredes derpaa, lagvis skiftende med Kalkunfileterne, hvorpaa det rulles sammen i en lang Rulle, Skindet sys sammen og det hele rulles fast ind i en Serviet., som tilbindes ved begge Ender og derefter ombindes tværs over. Fig. 125. Lægges i en aflang Kasserolle med Grønsager, nogle ferske Flæskesvær, Kalkunbenene, Kalvefødderne, der ere kogte og skaarne itu, samt god Bouillon. Galantinen koges 2 Timer over sagte Ild, løber af, tages ud af Servietten, ombindes paany og lægges hen for at afkjøles under en let Presse. Efter 8 à 10 Timers Forløb pudses den, glaseres med Kjødglase, anrettes og glaseres med hakket Gelé og Gelécroûtons. Galantinen kan serveres skaaren i Skiver.

Chaufroix paa Kalkun med Trøfler.

Chaufroix de dinde aux truffes.

Til 18 à 20 Personer.

Brystet af en kogt eller dampstegt Kalkun, Gaaseleverpostej, fin Sauce til kolde Retter (Side 221), *Kjødgelé, smaa Trøfler, Oliesauce.*

Kalkunbrystet skjæres i temmelig tynde Fileter, men saa lange som muligt, som derefter paa den ene Side belægges med et tyndt Lag Gaaseleverpostej. Fileterne udjevnes, saa de blive lige lange, dyppes i Saucen. lægges paa et Fad for at afkjøles og bestryges derpaa med opløst Kjødgelé. En Sokkel af Træ (se Fig. 63) fastgjøres paa et rundt Fad, bedækkes med hvidt Papir, Fileterne stilles derpaa og støttes for neden af en tyk Kant af fint hakket Gelé. Sokkelen omgives med en Krands af smaa Trøfler, der ere udtagne og fyldte med Oliesauce. Ovenpaa Søjlen sættes en lille Vase eller anden Prydelse af Fedt eller Stearin.

Kold Ret af Kalkun. *

Dinde froide à la parisienne.

Til 14 a 16 Personer.

En stor Kalkun, Hønse- eller Kalvefars, Spæk, Bouillon, Gelé, Champignoner. fin Sauce til kolde Retter (Side 221), *Artiskokker, Salad af Grønsager, Ravigotesauce.*

Benene tages tildels ud af Kalkunen. Benene afskjæres ved Leddet, skydes ind under Skindet, hvorpaa Kalkunen fyldes med Fars, ombindes med Spækskiver og koges med Bouillon. Naar den er bleven kold, udskjæres Fileterne, skjæres i Skiver og lægges atter paa deres Plads; Kalkunen bedækkes med halvt stivnet Gelé og anrettes paa en Sokkel af Træ i to Afsatser, beklædt med hvidt Papir og fastgjort paa et aflangt Fad. Kalkunen omgives derpaa med Champignoner, dyppede i fin Sauce til kolde Retter, og understøttes ved begge Ender med smukt pyntede Hateletter. Omkring den øvre Afsats lægges en Krands af smaa Artiskok-

bunde, fyldte med Saladen, og omkring den nedre stilles store Tærninger af klar Gelé. Fig. 126. Serveres med Ravigotesauce.

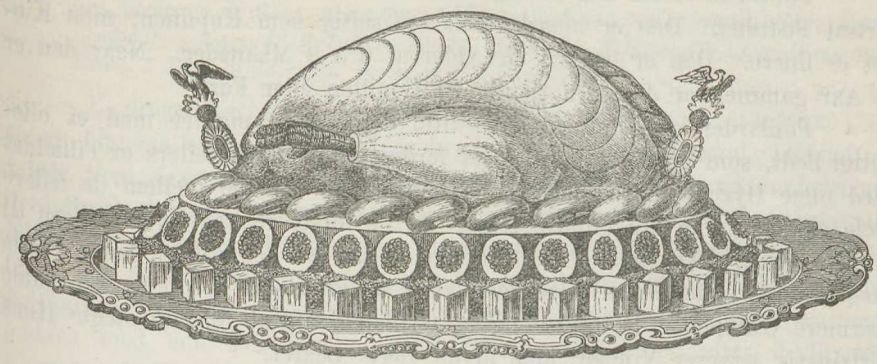


Fig. 126.

Høns.

Viktualiehandelen er meget fattig paa denne Artikel. Vi have ingen Hønseavl, ingen Hønsegaarde, som kunne præstere noget stort i denne Retning. Landmanden synes ikke at ville forstaa, at Hønseavlen, lige saa godt som enhver anden Opdrætning af Dyr, der bliver passet rigtigt, giver et Udbytte, der i Nærheden af større Byer vilde kunne være temmelig betydeligt.

I Frankrig og England har man naaet et højt Trin med Hensyn til Avling af Kalkuner, Høns, Kyllinger og Kapuner, men det burde ikke være et udelukkende Privilegium for disse Lande, da disse Arter Fugle leve de fleste Steder, og overalt kunne fedes og forædles; hertil hører mere Sagkundskab og Omhyggelighed end et gunstigt Klima, og lykkes Avlen ikke, er den vigtigste Grund hertil enten, at man ikke gider gjøre sig Umage, eller ogsaa, at man er uvidende om, hvad der forlanges. Da deres Kjød er baade nærende og let fordøjeligt, afgive de altid en velkommen Føde.

En Høne er gammel, naar den er 2, højst 3 Aar og da kun anvendelig til Suppe, men hvis Kyllinger ere tilstrækkeligt opfodrede, er deres Kjød altid godt og let fordøjeligt, i hvilken Henseende det overgaar alt andet Kjød. Man vælger dem, som have fint Skind, som ere korte, kjødfulde og fede.

Kapuner kaldes unge, gildede og fedede Hanekyllinger. De bør være godt fodrede og fede, samt 7 à 8 Maaneder gamle. Naar Kjødet af Kapunen begynder at blive rødagtigt og Sporen lang, duer den ikke læn-

gere til at stege. Den har da mistet en Del af den udsøgte Fortrinlighed, som sætter den i Niveau med Poularden.

Poularde er en ung Høne, som er bleven fed ved rigelig Føde og fortsat Fedning. Den er maaske ikke saa saftig som Kapunen, men Kjødet er finere. Den er bedst i en Alder af 6 à 8 Maaneder. Naar den er et Aar gammel, er den kun tjenlig til Bouillon eller Fars.

Poularden og Kapunen have altid deres Kjød mættet med et olieagtigt Fedt, som gjør det mindre let fordøjeligt, end det ellers er Tilfældet med unge Dyr af andre Slags. Man maa dog skjælne mellem de federe Dele og dem, som ere mindre fede. Til de første regnes de, som høre til Vingen og strække sig op paa Brystet; disse ere hos stillesiddende Fugle meget møre. Stegte ere disse Dele langt at foretrække for dem, som sidde nærmere Gumpen. Dette er ogsaa Grunden til, at man af stegte Høns fortrinsvis serverer Vingen, men af de kogte Laaret.

Høns med Ragoût. *

Chapons à la chipolata.

Til 8 à 10 Personer.

2 unge Høns eller Kapuner, Spækskiver, 1 Løg med 2 indstukne Nelliker, 1 Gulerod, 1 Bouket, 2¼ Pot uskummet Bouillon, Ragoût paa Flæskepølse (se Side 240).

Hønsene sættes op, belægges med Spæk, lægges i en med Spækskiver belagt Kasserolle tilligemed Løget, Guleroden og Bouketten; Bouillonen hældes paa, saa at den staar tre Fjerdedele over dem. Naar den er indkogt til en Trediedeï, flyttes Kasserollen paa svag Ild, Hønsene koges langsomt færdige, løbe af, og Snoren tages bort. Derpaa fraskjæres Laarene og deles i to eller tre Dele, Brystet skjæres i Skiver og lægges paa Plads paa Brystbenet, som pudses smukt og lades helt. Hønsene anrettes tæt ved hinanden paa et Fad, og de ituskaarne Bryster støttes paa Siderne med Laarene. Ragoût paa Flæskepølse med ubetydeligt Sauce lægges derom. Resten af Saucen serveres særskilt.

Høns med Risengryn. 1. *

Riz à la créole.

Til 8 Personer.

2 unge Høns, Smør, 1 Bouket, en Ubetydelighed Safran, lidt hvidt Peber, 2 Nelliker, Bouillon, 20 Charlotter, kogte Risengryn.

Hønsene skjæres som til Frikassé, bages i Smør, tilsat med en Bouket, Safran, Nelliker og Peber, og overhældes med Bouillon. Løgene skrælles, skjæres derpaa i tynde Skiver, som steges lyse, løbe af og lægges til Hønsekjødet, hvorpaa det hele koges færdigt. Anrettes med sin Sauce, som ikke jevnes, og paa hvilken heller ikke det fede er skummet af. Serveres med kogte Risengryn; se Risengrynsretter.

Høns med Risengryn. 2. *

Poulet au riz à la bourgeoise.

Til 3 Personer.

En fuldvoxen Kylling, Oxemarv, 1 Haandfuld revet Hvedebrød, Salt, Peber, Spækskiver, 2 røgede Pølser, 1 Bouket, Muskat, 2 Nelliker, 80 Kvint Risengryn, Smør, 1 Haandfuld reven Parmesanost, Bouillon.

Kyllingen tages ud. Leveren og Kroen hakkes med et Stykke Oxemarv, blandes med Hvedebrødet og krydres med Salt og Muskat. Kyllingen fyldes med denne Fars, sættes op med Fødderne bøjede indad, belægges med Spæk, lægges i en passende Kasserolle tilligemed Pølserne, Bouketten, Nellikerne og nogle Peberkorn og overhældes med siet Bouillon. Faar et Opkog og flyttes derefter paa svagere Ild for at koge 40—50 Minuter efter Kyllingens Størrelse. Risengrynene renses, vadskes, faa et Opkog og overhældes med den siede, men ikke afskummede Suppe efter Kyllingen. Koges nogle Minuter og flyttes derpaa hen paa svagere Ild. Naar Grynene ere færdige, bør de hverken være for faste eller for tørre; der tilsættes et Stykke Smør, Osten og en Ubetydelighed Muskat, hvorefter de lægges paa et Fad. Ombindingen tages af, Kyllingen anrettes paa Risengrynene og skjæres for ved Bordet.

Pilau er Navnet paa en Ret, som spises hele Orienten over og navnlig bestaar af Risengryn, som man har kogt i Vand eller Bouillon, men paa en saadan Maade, at Grynene forblive hele og temmeligt faste (se Risengrynsretter); der hældes lidt smeltet Smør over dem, men forøvrigt tilberedes denne Ret paa mange Maader med Høns, Oxekjød, Lam m. m.

Pilau paa Høns. 1. *

Til 8 à 10 Personer.

2 unge Høns, 2 Løg, Salt, Peber, 1 Pund Risengryn, Smør, Mel, 2 Æggeblommer, Citronsaft.

Hønsene koges med temmelig meget Vand, med Løgene og Krydderierne, tages op for at afkjøles og skjæres i smukke Stykker. Risengrynene faaet Opkog med lidt af Hønsesuppen og blandes under Kogningen med Smør og Krydderier. Naar Grøden er bleven kold, udbredes en Del deraf paa en med Smør bestrøgen Form, Hønsekjødet lægges derpaa og overhældes med lidt Sauce af sammenbagt Mel og Smør, der er tilsat med noget af Hønsebouillonen. Derover lægges atter Risengryn, og Formen sættes ind i en varm Ovn for at bages lysebrun. Resten af Saucen jevnes med Æggeblommer og lidt Citronsaft og serveres dertil. Saucen maa ikke koge, naar den først er jevnet med Æggeblommerne.

Hertil kan ogsaa anvendes Levninger af Høns fra et foregaaende Maaltid.

Pilau paa Høns. 2. *

Tyrkisk Maner.

1 Time.

Høns (eller Kalkun), 2 Charlotter, 1/4 Pund Smør, Kanel, Nelliker, 3/4 Pund Risengryn, 20 Kvint Rosiner, 20 Kvint søde Mandler, 5 spanske Løg, 5 haardkogte Æg.

Charlotterne steges med Smørret; Krydderierne og Risengrynene lægges i for at koge smaat uden at brunes. Hønsene koges for sig, og Grynene spædes med deres Suppe, saa at denne altid staar 2 Tommer over dem. Naar Grynene ere halvt kogte, lægges Hønsene til dem og koges paa en svag Ild, indtil Suppen er kogt ind og Grynene færdige. Hønsene anrettes derefter og garneres med Grynene, kogte Rosiner, skoldede Mandler, smaa stegte, spanske Løg og Fjerdedele af haardkogte Æg.

Høns med Asparger.

Til 12 à 14 Personer.

4 unge Høns eller fuldvoxne Kyllinger, Bouillon, Smør, Mel, Salt, Muskatblomme, 50 Krebsehaler, 100 Asparger, 5 Æggeblommer, 5 Skefulde Fløde, Citronsaft.

Hønsene koges i Bouillon og skjæres i nette Stykker. Smørret bages med Melet, spædes med den Bouillon, hvori Hønsene ere kogte, og krydres med Salt og Muskatblomme. De i Forvejen kogte Krebsehaler og Asparger, der ere skaarne i Stykker, lægges i, Saucen jevnes med Æggeblommer, Fløde og lidt Citronsaft og hældes over Hønsene, som derpaa serveres.

Høns med Karry.

Sauté de poulets à l'indienne.

Til 10 à 12 Personer.

3 unge Høns, Salt, Karry, 1 stort spansk Løg, Smør, 3 Æggeblommer, Fløde, Velouté, Bouillon, Champignoner, Risengryn.

Hønsene skjæres i smukke Stykker, bestrøs med Salt og Karry og lægges paa et Fad. Løget skjæres i Tærninger, der bages med Smør i en Kasserolle, indtil de faa en smuk Farve; derpaa lægges Hønsene i, brunes, vendes, og paahældes saa megen Bouillon, at den staar halvt over dem, hvorpaa man lader dem koge over en jevn stærk Ild, indtil Suppen er kogt ind; derefter tilsættes paa ny lige saa megen Bouillon, Laaget lægges paa, og Kogningen fortsættes. Naar Kjødet er færdigt, tages det op, lægges i en lille Kasserolle, bestrøs med en Spiseske Karry, fugtes med nogle Skefulde Velouté og holdes varmt. Bouillonen faar et Opkog, sies og jevnes med Æggeblommerne og Fløden. Hønsene anrettes derefter højt paa et Fad, overhældes med en Del af Saucen og garneres med en Krands af Champignoner. Resten af Saucen serveres særskilt dertil med kogte Risengryn (se Risengrynsretter). Den Sauce, som serveres særskilt, bør have en stærkere Karrysmag end den, som hældes over Kyllingerne.

Hønsefrikassé indtager en vigtig Plads i al, saa vel finere som simplere Madlavning, og man kan derfor ikke være omhyggelig nok ved Valget af de simple Stoffer, hvoraf den laves, thi hvis dette undlades, har man ingen Sikkerhed for at have Held med sig. Fremfor alt beror Resultatet paa Valget af Høns, som man altid maa søge at anskaffe sig unge og nyslagtede. At Frikasséen skulde vinde i Godhed, hvis man lader den koge meget længe, er en fuldstændig Misforstaaelse, thi hvis den koger ud over den nødvendige Tid, taber den aldeles sin Smag. Ved Valget af Smør og Æg til Jevningen maa man passe, at Æggene ere fuldstændigt friske og Smørret af bedste Sort. Disse Sager danne Grundlaget for en Frikassé efter Kunstens Regler.

Hvis man er omhyggelig i Valget af disse Sager og ved Tillavningen følger de her givne Forskrifter, kan denne Ret næppe mislykkes; den har baade en god Smag, er nyttig og bliver, trods alle nye Skikke, en af det gode, gamle Kjøkkens bedste Retter.

Hønsefrikassé med Champignoner. *

Fricassée de poulet.

3 à 4 Timer; til 3 Personer.

En Høne, 10 Kvint Løg, 1 Nellike, 1 Laurbærblad, 1 Kvint Salt, 1/2 Kvint Peber, 15 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Champignoner, Persille, 1 Spiseske Fløde, 3 Æg, 1 Rand af kogte Risengryn, Hanekamme.

En Høne skjæres i smukke Stykker, lægges 1 Time i Vand, koges med 1 1/2 Pot Vand, Løg, Persille og Krydderierne, skummes godt, flyttes



Fig. 127.

paa svag Ild for at koge sagte med Laaget lidt aabent, lægges paa Dørslag og afskylles med koldt Vand. Smørret og Melet bages uden at brunes. Hønsesuppen skummes, sies og tilsættes tillige med den Suppe, som var paa Champignonerne. Naar Saucen har faaet et Opkog, sættes den til Siden for at koge smaat 1/2 Time.

Stykkerne af Hønen pudses godt, lægges i en Kasserolle, og 1/4 Pot af Saucen sies derover, hvorpaa de varmes over Ilden. Den øvrige Sauce

jevnes med Fløden og Æggeblommerne, sies og blandes med en Del af Champignonerne.

Kjødet anrettes højt indenfor og paa en Rand af Risengryn, omkring hvilken lægges en Krands af Champignoner og Hanekamme skiftevis. En Del af Saucen hældes derover, og det øvrige serveres dertil.

Hønsefrikassé med Trøfler. *

3 a 4 Timer; til 8 Personer.

2 fede Høns, 2 Gulerødder, 2 Løg, Smør, Mel, Sukker, Muskat, 3 Æg, Trøfler, Champignoner, Hanekamme.

Hønsene skjæres i passende Stykker og koges 1 Time med Vand og Grønsager, hvorefter Kjødet tages op. Smør og Mel bages sammen, spædes med den siede Suppe efter Hønsene og krydres med lidt Sukker og Muskat. I denne Sauce, som bør være temmelig tynd, koges Kjødet 3 Timer. Derpaa sies Saucen, faar et Opkog, løftes af og jevnes med Æggeblommerne. Hønsene anrettes højt og garneres med Trøfler, Champignoner og Hanekamme. En Del af Saucen hældes derover, medens Resten serveres særskilt. Kan ogsaa garneres med spækket og brunstegt Kalvebrissel. Anbefales.

Stuvet Høne med Grønsager.

Poulet à la bonne femme.

Til 3 Personer.

En fuldvoxen Kylling, 25 Kvint Gulerødder i Skiver, 25 Kvint fint hakket Løg, 15 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, $^3/_4$ Pot Bouillon, 25 Kvint Tomater, 25 Kvint Champignoner, 1 Skefuld hakket Persille.

Kyllingen skjæres ligesom til Frikassé. Gulerødderne og Løgene bages 5 Minuter med Smørret og omrøres godt. Derpaa lægges Kyllingen i, steges 5 Minuter, hvorefter Bouillonen hældes til. Tomaterne skjæres i Stykker, den lille grønne Skal ved Stilken tages bort og lægges til Kjødet, som derpaa sagte koges i 20 Minuter. Derpaa tilsættes de fint skaarne Champignoner samt Persillen, og det hele koges i lukket Kar, indtil det er færdigt. Serveres, men Saucen sies ikke.

Høns med Oxetunge.

Poulardes à l'écossaise.

Til 20 Personer.

2 fede, unge Høns, Fars af Høns eller Kalv, Spæk, hakkede Grønsager, Bouillon, kogt salt Oxetunge, Kjødglace. — Til Garniture: tyrkiske Bønner, Gulerødder, Blomkaal, Champignon, Trøffel. — Til Sauce: Smør, Mel, 3 Æggeblommer.

En pyramideformig Sokkel udskjæres af Brød, steges, fæstes midt paa Fadet og dækkes, naar den er bleven kold, med Fars, som bages i Ovnen.

Benet tages ud af Bryst og Ryg, Fars fyldes i; Hønsene ombindes, saa at de blive runde, med Fødderne stukne ind under Skindet; lægges derpaa i en Kasserolle med Flæskeskiver, Grønsagerne og saa megen Bouillon, at den ikke staar helt over dem; faar et Opkog og flyttes paa svagere Ild; Stegningen fortsættes i lukket Kar, og de overhældes ofte med Sau-

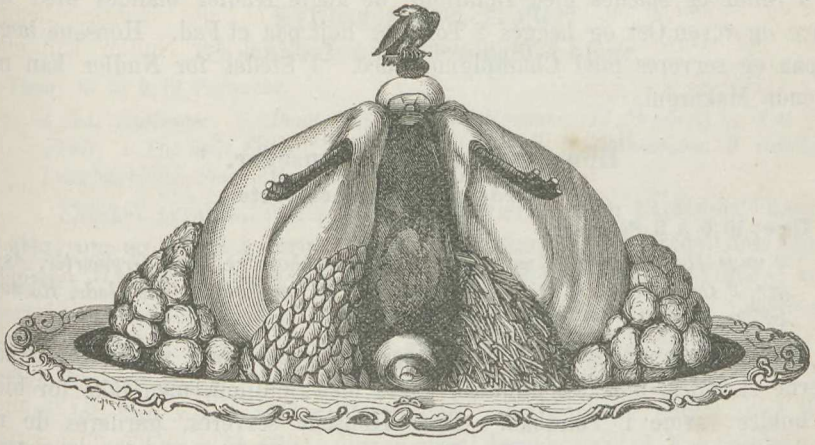


Fig. 128.

cen. Naar de skulle serveres, tages Ombindingen af, Hønsene opstilles paa Sokkelen med Brystet nedad og Tungerne ved Siderne; der imellem lægges ved den ene Side Bønnerne, der ere kogte i saltet Vand og paa den anden Side glaserede Gulerødder; ved Enderne af Fadet lægges Grupper af Blomkaal, og øverst paa Sokkelen fæstes en Hatelette, pyntet med en Champignon og en Trøffel.

Bouillonen, hvori Hønsene ere kogte, sies gjennem et Klæde, skummes nøjagtigt, Smør og Mel bages uden at brunes, spædes med Bouillon, og det hele faar et Opkog. Med denne Sauce bestryges Hønsene, og Tungerne glaseres med Kjødglace. Resten af Saucen serveres særskilt. Anretningen er bestemt til at sættes frem paa Bordet, men Hønsene bør skjæres for ved Buffeten i Spisestuen.

Dampstegt Kapun. *

Chapon à la braise.

1½ Time; til 3 à 4 Personer.

En ung Kapun, nogle Skiver fedt og nogle Skiver magert Flæsk, Gulerødder, Selleri, Pastinakker, Persillerødder, Charlotter, Bouillon, Salt, Peber.

De fede Flæskeskiver lægges i en Kasserolle, derpaa de ituskaarne Grønsager, det magre Flæsk, Krydderierne og Kapunen. Lidt Bouillon hældes til, og man lader det hele stege sagte over en svag Ild i lukket Kar. Serveres med Sauce af Østers, Champignoner eller Kapers eller ogsaa med den Sauce, hvori Kapunen er stegt.

Høns med Nudler.

Poulardes aux nouilles.

Til 6 à 8 Personer.

2 unge Høns, Flæsk, Smør, Nudler, Parmesanost, Bouillon, hvid Sauce.

Hønsene gjøres rene, sættes op, indvikles i tynde Flæskeskiver, steges i Smør og spædes med Bouillon; de kogte Nudler blandes med hvid Sauce og reven Ost og lægges 2 Tommer højt paa et Fad. Hønsene lægges derpaa og serveres med Champignonsauce. I Stedet for Nudler kan man anvende Makaroni.

Høns med friske Grønsager. *

Poulardes aux légumes verts.

1 1/2 Time; til 6 à 8 Personer.

2 unge Høns, Smør, 10 smaa Roer, Blomkaalshoveder, kogte Grønærter, Asparger, 2 Croustader, 3/4 Pot hvid Sauce, 1/2 Pot Bouillon, 1/4 Pot Fløde, Roesuppe, Sukker, Salt.

Hønsene steges med Smør og Grønsager paa sædvanlig Maade. Roerne skrælles, flækkes, udhules, koges med Bouillon, men ikke for bløde, og holdes varme i Vandbad. Naar Hønsene serveres, garneres de med Kartoffelmos; der ovenpaa stilles Roerne, som fyldes hver anden med Ærter, hver anden med Aspargeshoveder. Ved hver Ende af Fadet stilles en Croustade, noget større end Roerne, og fyldes med Blomkaal. Den hvide Sauce faar et Opkog med Bouillon og Roesuppe, indtil der kun er to Trediedele tilbage, jevnes med pisket Fløde og serveres dertil.

Fyldt Høne, garneret med Blomkaal. *

Til 3 à 4 Personer.

En ung Høne, 1/4 Pund Flæsk, Smør, Mel, 3 Blomkaalshoveder, 1 Gulerod, Løg, Champignoner, Persille, Bouillon eller hvid Vin, Peber, Salt, Hanekamme.

Naar Indvoldene tages ud, gjemmes Leveren, som derefter hakkes fint og blandes til en Fars med Løg, Persille, Champignonerne og Flæsket, hvilket alt ligeledes er fint hakket, samt lidt Krydderi. Hermed fyldes den i Forvejen vel pudsede Høne, som ombindes med Flæskeskiver og steges med Smør, Krydderier og en Gulerod. Spædes ofte, men kun lidt hver Gang, med Bouillon eller hvid Vin.

Blomkaalen renses, faar et Opkog og koges derefter færdig i samme Kar som Hønen. Naar der skal serveres, borttages Flæskeskiverne, og Hønen garneres med Blomkaal og Hanekamme. Saucen jevnes med lidt Mel og serveres dertil.

Grillerede Høns. *

Fricassée de poulets panés et frits, dite Villeroy.

Unge Høns, Æg, revet Brød, stegt Persille, Velouté, Friture.

Hønsene skjæres i Stykker, faa et Opkog, koges med Velouté; naar de ere færdige, tages de op for at løbe af, Saucen faar et Opkog, jevnes

med Æg og sies, hvorefter Hønsestykkerne dyppes deri, afkjøles, rulles i revet Brød, dyppes i pisket Æg, vendes igjen i revet Brød, steges i Friture og serveres med stegt Persille.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes Levninger af kogte eller stegte Høns, selv om der er kogt Bouillon derpaa.

Kyllinger med Trøfler.

Petits poulets à la Périgord à blanc.

½ Time; til 10 à 12 Personer.

4 fede Kyllinger, ¼ Pund Spæk, 2 Æggeblommer, 15 Trøfler, ¼ Pot pisket Fløde, 1 Pot hvid Sauce, 1 Croustade, 1 Blad Muskatblomme, 3 Nelliker, 2 Laurbærblade, Smør, Bouillon, Grønsager.

Flæsket skrabes, steges med Krydderierne, som borttages, naar det er stegt op, og i Stedet derfor lægges 6 Trøfler, dels hakkede, dels skaarne i Skiver; ½ Pot af den hvide Sauce hældes dertil; det hele koges under Omrøring, indtil det tykner, og jevnes med Æggeblommerne, hvorpaa det hældes op for at afkjøles. Skindet paa Brystet af Kyllingerne løsnes forsigtigt, Massen stoppes deri, og Skindet sys atter til, men ikke for haardt, da det let kan revne under Stegningen. Kyllingerne steges med Smør, Grønsager og nogen Bouillon, arrangeres derpaa paa et Fad omkring en Croustade, fyldt med Trøfler, som i Forvejen ere hakkede og kogte med Bouillon. Dertil serveres hvid Sauce og stærkt indkogt Bouillon, jevnet med den piskede Fløde og tilsat med Trøfler i Skiver.

Kyllinger med fine Urter.

Poulets sautés aux fines herbes.

Til 6 Personer.

2 Kyllinger, Smør og Olie, Krydderier, 2 Skefulde hakkede Charlotter, ½ Hvidløg, nogle Skefulde hakkede Champignoner, nogle Skefulde Jus, ⅛ Pot hvid Vin, lidt Tomatsauce, Kayenne, Persille.

Kyllingerne skjæres ligesom til Frikassé, steges i en lav Kasserolle med Smør og Olie, krydres, og Stykkerne tages op efterhaanden, som de ere færdige. Derefter steges Løg, Hvidløg og Champignoner i samme Kasserolle, indtil al Fugtighed er fordampet, hvorpaa tilsættes Vin, Jus og Tomatsauce samt lidt hakket Persille og en Ubetydelighed Kayenne; Stuvningen jevnes med et Stykke rørt Smør. Stykkerne af Kyllingerne lægges deri og varmes uden at koge. Serveres meget varm.

Kyllinger med Champignoner. *

Poulets sautés aux champignons.

20 à 25 Minuter; til 6 Personer.

2 fuldvoxne Kyllinger, Smør, Champignoner, Salt, Peber, Mel, Bouillon, Æggeblommer, Eddike.

Kyllingerne skjæres i Stykker, steges over en livlig Ild med Smør, de hakkede Champignoner og lidt Krydderi, vendes, saa at de faa en smuk Farve paa alle Sider; derefter tilsættes Melet og saa megen Bouillon, at

der bliver en tilstrækkelig, men ikke tynd Sauce. Kyllingerne tages op, naar de have kogt nogle Minuter, Saucen jevnes med Æggeblommerne og nogle Draaber Eddikehældes over dem tillige med Champignonerne.

Dette er en af de bedste etter, som i Hast kunne tilberedes af Kyllinger.

Poulet à la Marengo. *

Denne fortræffelige Ret skal være kommen frem ved, at man efter Slaget ved Marengo ikke kunde skaffe Dagens Helt anden Føde end en Høne, som af Mangel paa andet blev stegt i Olie. Forsøget lykkedes imidlertid saa godt, at man med nogle Forbedringer optog denne Ret i Kogekunsten.

Til 3 à 4 Personer.

En god, fed Kylling, 2 Spiseskefulde fineste Madolie, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 1 Bouket, 1 Løg, Salt, Peber, 6 Kvint Mel, 3/8 Pot stærk Bouillon, 1/8 Pot Madeira, 15 à 20 Champignoner.

Kyllingerne skjæres itu som til Frikassé, lægges tillige med Olien, det smeltede Smør og Krydderierne i en Kasserolle, saa at Stykkerne ikke ligge ovenpaa hverandre; de steges sagte under Laag i 10 Minuter, vendes og steges atter omtrent 10 Minuter og bør da være hvide og buttede, men ikke brune og indskrumpne. Man passer, at ogsaa Laarene blive gjennemstegte, men fremfor alt, at det Hele ikke tørrer eller bliver haardt. Kjødet lægges paa et Fad og holdes varmt.

Melet blandes til Smørret og Olien i Kasserollen, bages 4 Minuter over Ilden; Bouillonen tilsættes samt Vinen og Champignonerne og koger uden Laag og under flittig Omrøren i 10 Minuter; Saucen bør da være helt sejg, skummes ikke og hældes varm over det anrettede Kjød, der serveres. Smagen forhøjes, hvis der blandes Trøfler mellem Champignonerne.

Stegte, fuldvoxne Kyllinger. *

Poulets gros rôtis, au cresson.

Fuldvoxne Kyllinger eller unge Høns, Smør, Salt, ung Karse, Bouillon.

Kyllingerne sættes godt op, brunes med Smør, spædes med Bouillon og steges 50 à 75 Minuter. Naar de have faaet en smuk, lysgul Farve, bestrøs de med lidt fint Salt, hver af dem skjæres i 6 Dele, lægges atter sammen, saa at de se ud som hele, og garneres med Karse. Saucen skummes, sies og serveres dertil.

Hvis man vil stege gamlé Høns, hvad der er et utaknemmeligt Foretagende, bør de spækkes godt og steges langsomt med Smør i lukket Kar under jevn Spædning med Bouillon. De kræve 3 à 4 Timer. Høns kunne ogsaa steges, fyldte med Smør og Persille, og skjæres for saaledes, som er sagt Side 48.

Stegte, unge Kyllinger. 1. *

Poulets nouveaux rôtis à la suédoise.

15 à 30 Minuter.

Unge, men vel fodrede Kyllinger, Persille, Smør, Fløde, Salt.

Efterat Kyllingerne ere svedne og udtagne, skylles de godt og sættes op, saa at de se fyldige ud. Grovt hakket Persille blandes sammen med Smør, hvormed Kyllingerne fyldes; de lægges derpaa med Brystet opad, brunes let, steges sagte i lukket Kar og spædes med Fløde. De overøses hyppigt under Stegningen med Saucen. Naar Kyllingerne ere færdige, bestrøs de med lidt Salt, Saucen piskes op med nogle Skefulde Fløde og serveres dertil.

Anm. Ønsker man Saucen klar, anvendes Bouillon i Stedet for Fløde.

Stegte, unge Kyllinger. 2.

Poussins rôtis.

Til 6 Personer.

3 Kyllinger, revet Brød, Smør, Persille, Salt, Peber, Karse.

Unge Kyllinger, som ikke ere fuldt udviklede, bør aldrig anrettes anderledes end stegte (paa Spid) uden at barderes eller spækkes. Kyllingerne udtages, aftørres godt indvendigt og fyldes med en fast Fars af Brød, Smør (ikke smeltet), Persille samt lidt Krydderi, hvorpaa de opsættes og

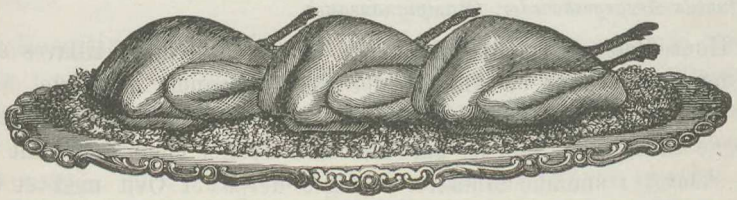


Fig. 129.

steges (paa Spid); fugtes hyppigt med smeltet Smør. Naar de ere omtrent færdige, overhældes de med Smør, bestrøs med smuldret, friskt, hvidt Brød og lidt Salt; naar Brødet har faaet en smuk Farve, skjæres de i Halvdele, anrettes tæt ved hverandre, overhældes med deres egen Jus. Garneres med Karse; serveres uden Sauce.

Kapun stegt i Ovn. *

Chapon rôti au four.

Til 3 à 4 Personer.

En Kapun, Smør.

Hvis man ikke har Spid, men maa stege en Kapun i Ovn, bør man i alt Fald gjøre det saa godt som muligt, da en daarligt stegt Fugl taber sine bedste Egenskaber. Kapunen her bør hvile paa en Rist, der er af-

passet efter Bradepanden, saa at Fuglen ikke stadigt behøver at ligge i Fedtet. Paa denne Maade og med omhyggeligt Tilsyn kan man faa Kapunen lige saa godt stegt i Ovn som paa et Spid, men man maa ofte vende den og overhælde den med Smørret. Fremfor alt maa man undgaa at brune Smørret; det er bedre undertiden at spæde lidt varmt Vand til.

Gratin paa Høns. *

Tilberedes ligesom Gratin paa Kalvebryst, se Side 398.

Hønsefilet. *

Filet de poulet.

Til 2 Personer.

En ung Høne, Salt, Æggeblomme, revet Brød, Smør.

Kjødet løsnes fra Brystbenet, Sener og Hinder borttages nøjagtigt, Kjødet klappes lidt med et Knivsblad, bestrøs med Salt, dyppes i Æggeblomme, derpaa i revet Brød og steges med Smør. Dette bør ske strax, førend Fileten skal anrettes, saa at den kan serveres meget varm. Dertil serveres stuvede Asparger eller andre fine Grønsager.

Hønsefilet med Fars. *

Til 8 Personer.

2 unge Høns, 1/4 Pund Smør, 1/8 Pot Fløde, 4 Æg, Trøffel eller kogt salt Tunge, stuvede Aspargeshoveder, Champignonsauce.

Hønsefileterne skjæres ud, og af Resten af Kjødet tillaves en Fars med Smørret, Æggene og Fløden, der drives gjennem en Sigte. Af Fileterne skjæres smaa Koteletter, som steges med Smør, afkjøles, bestryges paa begge Sider med Fars og garneres med Trøffel eller kogt, salt Tunge, der er skaaret i smukke Mønstre. Steges derpaa i Ovn med et derover lagt smurt Papir og serveres med Aspargeshoveder og Champignonsauce.

Anm. Vil man give Retten et pynteligere Udseende, laves en Croustade, hvori Aspargerne fyldes, og som derpaa sættes paa Fadet. Fileterne opstilles der omkring.

Stegt Kyllingefilet. *

Filets de poulets à la viennoise.

Til 10 à 12 Personer.

6 à 7 smaa Kyllinger, Olie, Citronsaft, Mel, pidskede Æg, revet Brød, Friture, Tomatsauce.

Fileterne skjæres i smukke Skiver, der marineres 1 Time med Olie og Citronsaft, løbe af, dyppes i Mel, derpaa i pisket Æg og revet Brød, steges i hed Friture, nogle ad Gangen, løbe af og anrettes højt paa et Fad. Lidt Tomatsauce hældes paa Fadet, og Resten serveres særskilt.

Anm. Kan ogsaa serveres med Colbert-Sauce og Puré af Artiskokker.

Ristet Kyllingefilet.

Filets de poulets à la maréchale.

Til 6 à 8 Personer.

3 udtagne Kyllinger, Smør, 2 Spiseskeer portugisisk Løg, 4 Spiseskeer Champignoner, 2 Spiseskeer Trøfler, 1 Spiseske Persille, alt fint hakket, Salt, Muskat, 2 Spiseskefulde spansk Sauce, pisket Æg, revet Brød, smaa Ærter à l'anglaise (se Grønsager), Velouté, Fars af Hønsekjød.

Det fint hakkede Løg faar et Opkog i Smør uden at brunes, Champignoner, Trøffel og Persille, ligeledes fint hakkede, tilsættes tillige med Krydderierne; koges op med den spanske Sauce indtil en passende Tykkelse, hældes op for at afkjøles.

Brystkjødet skjæres ud i tynde Skiver, som bestryges med den ovennævnte Masse, sammenfæstes med lidt Fars, dyppes i pisket Æg og revet Brød; dyppes 15 Minuter, førend de skulle serveres, i smeltet Smør og ristes paa begge Sider over en svag Ild. Derpaa anrettes de i en Krands paa Fadet paa et tyndt Lag Fars (der er bagt paa Fadet), og deri lægges en Garniture af Ærter, tilberedte med en Skefuld Velouté og et Stykke Smør. Velouté serveres dertil.

Koteletter af Høns med Champignoner.

Côtelettes de volaille aux champignons.

Stegte Høns, Tunge, Trøfler, Champignoner, alt fint hakket, spansk Sauce, Fars af Hønsekjød (Side 247), *piskede Æg, revet Brød, Friture, stuvede Champignoner.*

Hønsekjød, Tunge, Trøfler og Champignoner stuves med Saucen og blandes med lige saa megen Fars; heraf tages med en Ske smaa Boller, der lægges paa et med Mel bestrøet Bord og rulles ud, saa at de blive spidse i den ene og runde ved den anden Ende, hvorpaa de med Knivbladet klappes ud i Form af Koteletter. Disse dyppes i pisket Æg og revet Brød, steges smukt brune i hed Friture, løbe af, pyntes med kruset Papir ved den spidse Ende og anrettes i Krands paa Fadet omkring en Pyramide af stuvede Champignoner.

Høns i Æske.

Petits soufflés de volaille.

Levninger af Høns, 1/8 Pot hvid Sauce, 1/8 Pot Fløde, 1/8 Pot stærk Bouillon, Smør, Muskat, 4 Æg, Salt.

30 Kvint Hønsekjød støddes til en Dejg, som blandes med den hvide Sauce, der har faaet et Opkog med Fløden og Bouillonen. Blandingen drives gjennem en Sigte, hvorefter Puréen varmes i en Kasserolle alt imens, at man arbejder den stærkt igjennem med en Træske. Naar den tages af Ilden, tilsættes lidt Smør, Salt og Muskat, 4 Æggeblommer, en ad Gangen, og til sidst de til Skum piskede Hvider. 8 à 10 smaa Papirsforme (Fig. 41, Side 251), der ere bestrøgne med smeltet Smør, fyldes med Blandingen,

sættes paa en Plade og bages i en Ovn med svag Varme 10—20 Minuter. Bør serveres strax, naar de tages ud af Ovnen,

Anm. Souffléer af Vildt tillaves paa samme Maade, men Saucen faar da et Opkog med Fumet af Vildt.

Hønselaar med Champignoner.

Cuisses de poulets.

I Time; til 6 à 8 Personer.

10 Hønselaar, Kjødfars, Champignoner, Spækskiver, ½ Pund Kalvekjød, ½ Pund magert Flæsk, 2 Løg, 2 Gulerødder, Persille, Salt, Timian, Laurbærblade, Peber, Bouillon, Champignonpuré.

De store Laarben udskjæres lige til Ledet, og det tomme Rum fyldes med en Blanding af lige meget Fars og Champignonpuré. 2 Spækskiver lægges paa Bunden af Kasserollen, og der ovenpaa Kalvekjødet og det magre Flæsk, skaaret i Tærninger, Laarene, Grønsagerne, Krydderier og Bouillon; bedækkes med et smørbestrøget Papir og stilles til Kog over en jevn Ild. Naar Hønselaarene ere færdige, sies Saucen, og det fede skummes omhyggeligt af. Paa hvert Ben fæstes en lille Champignon. Hønselaarene anrettes i en Krands omkring Champignonpuré, og Sauce serveres særskilt.

Kyllingelaar.

Jambonneaux de poulets à la Montglas.

Til 10 à 12 Personer.

12 à 14 Kyllingelaar, Fars af Hønsekjød (Side 247), *Trøffel, Bouillon, Kjødglace, en Croustade af Risengryn eller Brød, Kyllingefileter, Champignoner, Velouté.*

Benene tages ud af Laarene, der fyldes med Fars, blandet med Tærninger af Trøffel, sys sammen, lægges i en stor Kasserolle, overhældes med god Bouillon, bedækkes med smørbestrøget Papir, koges over en sagte Ild og blive halvt afkjølede i Suppen. Naar de ere løbne af, tildannes de smukt, og et lille Kyllingeben sættes ind i hvert, hvorpaa de lægges i en Kasserolle, overhældes med lidt smeltet Kjødglace og varmes, idet de af og til overøses med Suppen. Man lader derpaa Laarene løbe af, pynter dem med kruset Papir omkring Benet og anretter dem i Krands paa en Croustade af Risengryn eller Brød paa et Fad. Inden i Krandsen lægges en Ragoût af Kyllingefileter og kogte Champignoner, stuvede med lidt opkogt god Velouté. Laarene glaseres endnu en Gang og serveres med Velouté, der har faaet et Opkog med Champignonsuppen.

Fritot af Kylling. *

Fritot de poulets à la française.

Til 8 Personer.

3 smaa Kyllinger, Salt, Peber, Bladpersille, hakket Løg, Citronskiver, Olivenolie, Mel, Friture, Fars, Pebersauce.

Kyllingerne svides godt, hver skjæres i 6—8 Dele, og Fødderne afskjæres i det første Led, hvorpaa alt Kjødet lægges i en Skaal med Salt, Peber, Bladpersille, hakket Løg, nogle skrællede Citronskiver og Olivenolie; hermed marineres det i 2 Timer. Løg, Citron og Persille tages omhyggeligt bort, Kjødet rulles i Mel og steges i hed Friture, men først Laarene, der kræve 5—6 Minuters længere Stegning, og derpaa det øvrige; løber af paa et Klæde og anrettes højt paa et Fad, hvis Bund er dækket med Fars, som i Forvejen er bagt i Ovnen. Garneres med Æg, stegte i sydende Olie. Pebersauce serveres dertil.

Rissoler af Høns. *

Rissoles à la Pompadour.

Fars af Hønsekjød (Side 247), *Pandekager eller Smørdejg, en Stuvning af Hønsekjød, Champignoner og spansk Sauce, pisket Æg, revet Brød, Friture, stegt Persille.*

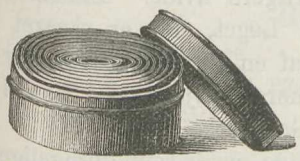


Fig. 130.

Af de i Forvejen bagte Pandekager udtages med Formering (se Fig. 130) runde Plader, som paa den halve Kant bestryges med Fars, og deri lægges Stuvningen; Pladerne bøjes sammen, Kanterne sammentrykkes godt; Rissolerne dyppes i pisket Æg og revet Brød samt steges gulbrune i Friture. Serveres varme med stegt Persille.

Anm. I Stedet for Plader kan anvendes Smørdejg, som rulles ud; heraf udtages derpaa med en Ring passende Plader, som bøjes sammen.

Hachis af Høns. *

Hachis de volaille à la portugaise.

Til 4 Personer.

Et kogt eller stegt Hønsebryst, 1/4 Pot hvid Sauce, en Rand af kogte Risengryn eller Kartoffelpuré, forlorne Æg, kogt salt Oxetunge.

Hønsebrystet hakkes fint, blandes op med hvid Sauce, varmes, fyldes i Midten af en Rand af kogte Risengryn med Kartoffelpuré og garneres med Æggene og Oxetungen, skaaren i Form af Halvmaaner eller Hanekamme.

Puré af Høns med salt Tunge.

Purée de volaille à la Talleyrand.

Til 8 Personer.

2 kogte eller stegte Hønsebryst, 10 Kvint Smør, 1/4 Pot hvid Sauce, Salt, Muskat, 1/8 Pot Kjødglace, Fars af Hønsekjød med Fløde (Side 248), *kogt salt Oxetunge, let kogte, afskallede Æg, Hanekamme, Velouté med Mandelmælk.*

Hønsebrysterne befries for Skind og Sener, skjæres fint, stødes med Smørret til en fin Dejg, Krydderierne og den hvide Sauce tilsættes, drives gjennem en Sigte i en Kasserolle, som stilles paa Ilden uden at koge, blandes med Kjødglace og holdes godt varm. Farsen, som imidlertid er bleven bagt i en flad Form, der indvendigt er dekoreret smukt med Tunge, slaas op paa et Fad; paa denne arrangeres en Krands af Tunge, skaaren i smukke Skiver, skiftevis med let kogte, afskallede Æg og Hanekamme; Puréen hældes indenfor Krandsen, Æggene overpensles med Velouté med Mandelmælk, som ogsaa serveres særskilt dertil.

Tilberedning af Hanekamme.

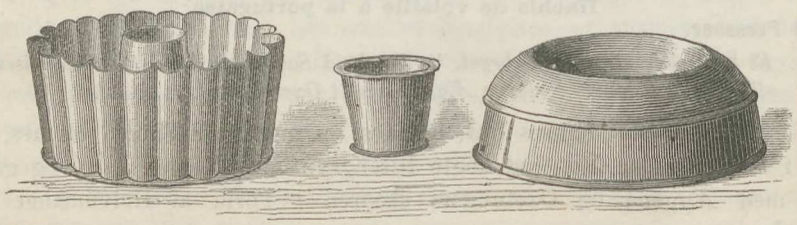
1 Pund Hanekamme, Salt, 1/4 Pund Smør, 1 Løg, Citron, Peber.

Hanekammene ligge 3 Timer i lunkent Vand, derpaa 1 Minut i kogende Vand, tages op, lægges derpaa paa et grovt Klæde med en Haandfuld Salt, gnides godt, indtil alt Skind gaar af, hvorpaa de lægges 2 à 3 Timer i koldt Vand, som skiftes, indtil de ere blevne ganske hvide. Hvis de yderste Spidser klippes af, blive de hurtigere hvide. Hanekammene sættes 1 Minut over Ilden med Smørret, Løget, der er skaaret i Skiver og Krydderierne; derpaa tilsættes Saften af en Citron; stuves derefter ganske sagte 20 à 25 Minuter, til de ere møre. Gjemmes i Porcellænkrukke og anvendes til fine Ragoûter og til Garniture.

Anm. De bør være aldeles faste, men de anses som ubrugelige, hvis de koges for meget.

Kolde Retter af Høns.

a forestiller en riflet Cylinderform, *b* en Bægerform, *c* en glat Cylinderform eller en saakaldet »Savarin-Form«. Deres mangfoldige Anven-



a *b* *c*

Fig. 131.

delse omtales i Recepter saavel i denne som i andre Afdelinger af dette Værk.

Galantin paa Høns. *

Galantine de volaille à la régence.

1 1/2 à 2 Timer; til 14 Personer.

Et Pund Hønsekjød, 1/2 Pund Kjød af Svinefilet, 1/2 Pund kogt Spæk, 1/4 Pund salt Tunge, 1/4 Pund Trøfler eller Champignoner, 3 Hønselevere, Salt, lidt Peber og Muskat, 1 1/2 Pot Bouillon, fin Sauce til kolde Retter (Side 221), *Kjødgelé.*

En fin Fars tilberedes af ovenstaaende, gjennemarbejdes godt, drives gjennem en Sigte, tilsættes med 1/4 Pot Bouillon under stærk Arbejden, prøves, lægges paa fint Lærred, formes smukt rundt, bindes sammen, lægges i en Kasserolle, spædes med 1 1/4 Pot Bouillon, koges sagte omtrent 1 1/2 à 2 Timer, tages op, lægges 12 Timer i svag Presse, Klædet tages af, skjæres i 1/2 Tomme tykke Skiver, formede som Koteletter, alle i samme Størrelse. Koteletterne dyppes i Saucen og lægges paa en Plade for at størkne, et lille Ben sættes i hver og omgives med kruset Papir. En Sokkel af Træ med en Søjle paa Midten (se Fig. 63, Side 335) stilles paa et rundt Fad, dækkes med hvidt Papir, Søjlen omgives med hakket Gelé, Koteletterne stilles i Krands om Sokkelen, Søjlen pyntes med en udsmykket Hatelette, og Sokkelen garneres forneden med smukke, ikke for tynde Gelé-Croûtons.

Høns med Mayonnaise. *

1/2 Time; til 4 Personer.

En kogt eller stegt Høne, 6 Saladhoveder, Sommerkarse, 6 haardkogte Æg, Oliesauce (Side 221).

Hønen skjæres itu og anrettes højt paa et Fad. Saladhovederne kløves og lægges i Krands derom, skiftevis med Karsen og Skiver af haardkogte Æg. Serveres med Oliesauce; ganske lidt Sauce hældes over Kjødet, men ikke over Grønsagerne.

Farserede Høns.

Chapon froid à la Vendôme.

1 à 2 Timer; til 12 Personer.

2 Kapuner eller unge Høns, Hønse- eller Kalvebouillon, fin Fars af Høns (Side 247), *Salt, Smør, fin Sauce til kolde Retter* (Side 221), *Kjødgelé, Trøfler, Hanekamme, Brød.*

Benene tages ud af Hønsene undtagen af Vinger og Laar, fyldes med Fars, indbindes hver for sig i Lærred, koges 1 à 2 Timer med Bouillon og Salt, indbindes i tørt Lærred og staa hen for at afkjøles.

Man skjærer et Stykke Brød 5 Tommer i Firkant, som i den øvre Del tilspidses halvt med stærkt hældende Sider; det steges med Smør, bestryges med Smør og fæstes enten paa Fadet eller, om man vil, endnu

højere paa et paa dette anbragt Underlag af Risengryn. Hønsene dyppes i Saucen, afkjøles og stilles op imod Brødet. Garneres med Kjødgelé i smukke Figurer og Trøfler. I Toppen af Brødet fæstes en Hatelette med Hanekamme m. m., eller en smuk Fugl, formet af hvid Stearin eller et andet passende Slags Fedt. Hønsene skjæres for ved Bordet.

Høns med Gelé.

Ballotines de poulets à la gelée.

Til 8 à 10 Personer.

2 Høns, Hønsekjødfars, Tunge, Trøfler, Mirepoix, Brød eller kogte Risengryn, Kjødgelé.

Benene tages ud af Hønsene, der fyldes med Fars, tilsat med Tunge og Trøfler, rulles sammen, indbindes i Lærred, koges med Mirepoix 1 Time, blive derpaa $^1/_2$ Time liggende i Suppen, afkjøles, skjæres i 3 Dele hver, glaseres og anrettes derpaa paa et Underlag af Brød eller Risengryn, fem Stykker i en Rundkreds og det sjette ovenpaa. Garneres med smaa Rosetter og Tærninger af Gelé.

Chaufroix af Høns. *

Chaufroix de poulets à la gelée.

Til 12 à 14 Personer.

3 unge Høns, Kjødgelé, Rødbeder, Brød, Persille, fin Sauce til kolde Retter (Side 221).

Hønsene indvikles i smørbestrøget Papir, steges og afkjøles. Derpaa aftages Skindet, og de skjæres i smaa Stykker. I en rund, lav Krandsform hældes Gelé, som pyntes med fine Strimler af Hønsekjød, Stjerner af Rødbede og Persilleblade, størkner, og Krandsen vendes paa et Fad.

Man udskjærer en 3 Tomme høj Runddel af Brød, som steges og fæstes midt i Gelékrandsen Hønsestykkerne dyppes i Sausen og lægges paa et Fad for at stivne, hvorpaa de anrettes smukt paa Brødet med Vingestykkerne for neden og Brysterne øverst. Saucen maa størkne godt paa Kjødet, før det anrettes, en Hatelette sættes foroven med en eller anden passende Prydelse.

Anm. Chaufroix af vilde Fugle, saasom Agerhøns (Raphøns) m. m., tillaves paa samme Maade.

À la daube paa Høns.

Levninger af kogte eller stegte Høns, Kjødgelé, haardkogte Æg, gul skarp Sauce (Side 222).

Klar Gelé hældes paa Bunden af en Form, derpaa lægges et Lag Æggehvider, smukt udskaarne, Gelé hældes paa og stivner. Derefter lægges smukt skaarne Skiver af Hønsekjødet deri, Formen fyldes med Gelé og sættes paa Is for at stivne. Naar den skal serveres, dyppes den i lunkent Vand, vendes og serveres med gul skarp Sauce.

Smaa à la daube paa Høns. *

Petits pains de volaille à l'estragon.

Til 6 à 8 Personer.

$^3/_8$ *Pot Puré af Høns, syltede Agurker, fin Sauce til kolde Retter* (Side 221), $^1/_8$ *Pot Kjødgelé,* $^1/_8$ *Pot Estragoneddike, Oliesauce* (Side 221).

Bægerforme (se Fig. 131 *b*, Side 494) sættes ned i stødt Is og dekoreres paa Bunden og Siderne med udskaarne Agurker, som dyppes i halvt stivnet Gelé. Hønsepuréen blandes i en lille Kasserolle med $^1/_4$ Pot fin Sauce til kolde Retter, og lidt efter lidt hældes Geléen og Eddiken til; Blandingen gjennemarbejdes paa Isen, indtil den begynder at blive tyk, hvorpaa den fyldes i Formene. Naar Retten skal serveres, dyppes Formene i varmt Vand og vendes paa et Fad. Serveres med Oliesauce og garneres med Skiver af syltede Agurker.

Smaa à la daube paa Høns med Gelé.

Petits pains de volaille à la reine.

Til 10 à 12 Personer.

2 Kyllinger, $^1/_8$ *Pot Kjødgelé,* $1^1/_2$ *Spiseskefuld Olivenolie, nogle Skefulde Estragoneddike, fin Sauce til kolde Retter* (Side 221), *Trøfler.*

Kyllingekjødet stødes meget fint, blandes med lige saa meget af Saucen, drives gjennem en Sigte, hvorpaa Eddiken, Olien og Geléen arbejdes ind deri med en Træske; Blandingen prøves paa Is, og hvis den er

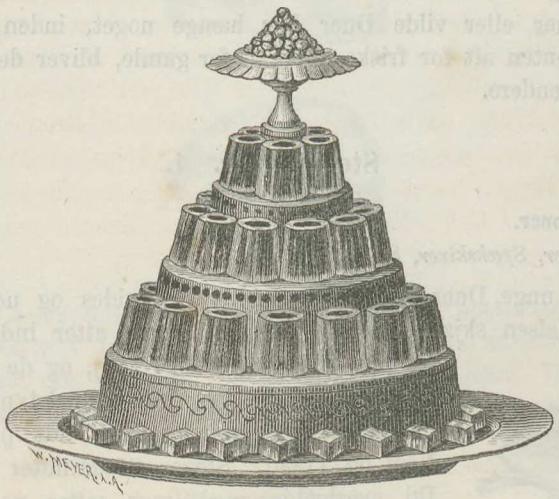


Fig. 132.

tilpas, drives den atter gjennem en Sigte. Imidlertid udbredes et Lag stødt Is paa en Bakke med høje Kanter; herpaa stilles smaa Bægerforme, som indvendig belægges med runde Brikker af Trøffel, dyppet i halvt stivnet Gelé. Saa snart denne er bleven fast, fyldes Formene med Gelé.

Naar Geléen er fuldstændigt stivnet om Bunden og Siderne, udhules de og fyldes med den ovenfor beskrevne Blanding og stilles 1 Time paa Is. Naar de skulle serveres, dyppes Formene i varmt Vand, vendes og anrettes pyramidalsk paa en dekoreret Sokkel med tre Afsatser. Paa den øverste sættes en lille Skaal med hakket Gelé, og Fadet garneres med Croûtons af Gelé. Fig. 132.

Anm. À la dauben kan ogsaa fyldes i en stor Form.

Due.

Pigeon.

Duerne ere bedst fra Midsommer til Oktober; de faa da rigeligst Føde, og deres bedste Alder er netop, naar de lige have faaet fuldstændige Fjer. Yngre ere de for løse i Kjødet, og naar de ere udvoxede og have fløjet en Tid, ere de allerede sejge. Dette gjælder ikke alene om Duer, men ogsaa om andre vilde Fugle.

Naar Duer ere friske, have de deres fulde Smag, men denne gaar aldeles bort, hvis de gjemmes længe. Smagen holder sig bedst, naar de steges; i Postej koges de itu og den eneste Smag, der mærkes, er den af Peber og Salt.

Ringduer eller vilde Duer bør hænge noget, inden de anvendes. Hvis de ere enten alt for friske eller alt for gamle, bliver deres Kjød uden Værdi for Kjendere.

Stegte Duer. 1.

Pigeons rôtis.

Til 4 à 6 Personer.

3—4 Duer, Spækskiver, Smør, Salt, Jus.

Meget unge Duer steges paa Spid. De svides og udtages; Kløer, Vinger og Halsen skjæres bort, Leveren lægges atter ind, Brystskindet trækkes tilbage (se Fig. 133), og de bindes til paa to Steder. Belægges derpaa med tynde Spækskiver, ombindes og gjennemstikkes lidt paa skraa med Naal og Traad. Steges 25 Minuter foran en frisk Ild, overhældes med Smør, saltes, naar de ere færdige, Snorene borttages, anrettes med Spækskiverne paa. Lidt Jus hældes paa Fadet.

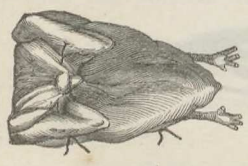


Fig. 133.

Vilde Duer steges paa samme Maade. Kunne ogsaa steges i Kasserolle.

Stegte Duer. 2. *

I Time.

Unge Duer, Mælk, Spækstrimler, Smør, Fløde.

Duerne udtages, skylles og sættes op. Brystsiden faar et hurtigt Opkog i kogende Mælk og spækkes tæt. En Kasserolle smøres med Smør, og Duerne lægges i, brunes let, Mælken, hvori de have faaet et Opkog, heldes paa, steges færdige under Laag, overøses under Stegningen ofte med deres egen Sauce. Anrettes; Saucen jevnes med lidt Fløde. Serveres med Salader, undertiden ogsaa med brunet Surkaal.

Anm. Kunne ogsaa spædes med svag Bouillon. Saucen jevnes med lidt Mel.

Duer med Løg.

Pigeons aux petits oignons.

Til 3 Personer.

3 Duer, 30 Kvint hakket Spæk, 36 smaa Løg, Salt, 1/8 Pot Bouillon eller Jus, Smør.

Tre unge Duer sættes op med Fødderne bøjede tilbage og stukne ind under Skindet paa en af de to Maader, som Figur 134 viser. Spækket smeltes i en Kasserolle, Duerne steges deri nogle Minuter, hvorpaa

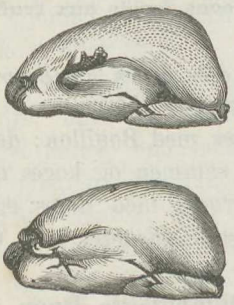


Fig. 134.

Løgene lægges i, og lidt Salt tilsættes; Kasserollen flyttes over paa svagere Ild med Gløder paa Laaget, Duerne steges færdige, anrettes paa et Fad, efter at Snorene ere tagne af, og garneres med Løgene. Bouillonen faar et Opkog, skummes, jevnes med lidt rørt Smør og heldes over Duerne.

Ristede Duer.

Pigeons grillés à la crapaudine.

Til 4 à 6 Personer.

3 Duer, Salt, smeltet Smør, revet Brød, god Jus, Citroner.

Duerne svides, tages ud og bindes med Fødderne stukne ind, hvorpaa de flækkes langs Ryggen fra den ene Ende til den anden, saa at

begge Halvdele kunne klappes ud med en stor Køkkenkniv, saaledes at de blive hængende sammen, efterat først en Del af Benene paa hver Side ere blevne borttagne. Derefter saltes de, dyppes i smeltet Smør og revet Brød samt ristes over en jevn stærk Ild. Serveres med Jus, der har faaet et Opkog, og garneres med Citroner, skaarne i Fjerdedele.

Duer i Kompot. *

Compote de pigeons.

30 Minuter; til 4 à 6 Personer.

4 Duer, 1/4 Pund Flæsk, Smør, 20 Champignoner, Persille, Græsløg, Estragon, Peber, Salt, 3/8 Pot Bouillon.

Flæsket skjæres i Tærninger og steges med lidt Smør; derefter lægges Duerne i, og, naar de begynde at faa Farve, ligeledes Champignoner, Krydderier og Bouillon. Stegningen fortsættes paa sagte Ild, indtil Duerne ere færdige, hvorpaa de anrettes, garneres med Flæsket og Champignonerne og serveres med deres egen Sauce, som er jevnet lidt.

Dette er en af de simpleste og bedste Maader, hvorpaa man kan tilberede Duer. Olivener kunne med Fordel anvendes i Stedet for Champignoner.

Farserede Duer med Trøfler.

Pigeons farcis aux truffes.

25 Minuter; til 4 Personer.

4 unge Duer, 1 Gaase- eller anden Fuglelever, 6 hakkede Trøfler, Bouillon, Champignoner, Salt, Saften af 1 Citron.

Lever og Trøfler koges med Bouillon; deraf laves en Fars, hvormed Duerne fyldes; de sys godt sammen og koges med Bouillon, en Del Champignoner og lidt Salt. Serveres med deres egen Sauce, der har faaet et Opkog og tilsat med Citronsaft; garneres med Champignonerne.

Dampstegte Duer. *

Pigeons à l'anglaise.

Til 4 à 6 Personer.

4 Duer, Spækskiver, Bouillon, Blomkaal, smaa Roer, Gulerødder, tyrkiske Bønner, alt tilberedt som til Garniture (se Grønsager), hvid Sauce, stegt Brød.

Duerne belægges med Spækskiver og dampsteges i Bouillon. Stilles op mod et stegt Brød, garneres højt med Grønsager og serveres med hvid Sauce.

Koteletter af Duer.

Côtelettes de pigeons.

15 Minuter.

Duer, Smør, revet Brød, Peber, Salt, hvid Sauce eller Kjødjus.

Duerne udtages, pudses og kløves; ved Laarleddet gjøres et Hul, Benet bøjes tilbage og stikkes ind der igjennem. De steges derpaa med

Smør og Krydderier, lægges i en svag Presse for at afkjøles, dyppes derpaa i smeltet Smør og revet Brød og lægges paa en Rist for at faa Farve. Anrettes i en Krands med nogle fine Grønsager i Midten, saasom unge tyrkiske Bønner, Aspargeshoveder, Champignoner m. fl. Hvid Sauce eller Kjødjus serveres særskilt.

Ragoût paa Duer.

Se Ragoûter, Side 240.

Postej paa Duer.

Se Postejer.

Gaas.

Oie.

Det er ikke blot paa Kapitolium, at Gaasen spiller en Rolle. Endnu den Dag i Dag fejrer den som »Mortensgaas« sine aarlige Triumfer, som fortsættes hele Efteraaret igjennem, og med samme Udmærkelse, hvad enten den præsenterer sig kogt eller stegt.

De unge Gæs steges i Almindelighed og ere da højt skattede; de ere mindre fede end de ældre, have et lækkert Kjød, ere let fordøjelige ligesom unge Høns og meget finere, end man i Almindelighed synes tilbøjelig til at tro. Hos Flyvefuglene ere Vingemusklerne i Almindelighed de stærkest udviklede, men hos Gaasen, hvis eneste Anstrængelse synes at være den at staa paa et Ben, ere derimod Laarene kjødrige og store, og dens Kjød er desuden rigt paa Saft og derfor ogsaa meget nærende.

Gaas med Risengryn og Karry.

Til 6 à 8 Personer.

En Gaas, Bouillon, 2 Gulerødder, 2 Løg med indstukne Nelliker, Salt, ½ Pund Risengryn, 1 Dessertske Karry, 24 smaa Champignoner.

Gaasen pudses og sættes op paa sædvanlig Maade, koges med svag Bouillon, hvortil sættes 1 Gulerod, 1 Løg og noget Salt.

Risengrynene skylles, faa et Opkog og koges med $2^1/_4$ Pot af den Bouillon, hvori Gaasen er kogt; hertil sættes 1 Løg, 1 Gulerod, noget Salt og Karrypulveret. Naar Grynene ere kogte op, sættes de paa en svag Ild, koge med Laaget paa og lades urørte, indtil de ere færdige. Skulde der endnu være nogen Bouillon ved dem, sættes de over en stærkere Ild, Laaget tages af, og Bouillonen koges ind.

Brystet paa Gaasen skjæres for, Skiverne lægges tilbage paa deres Plads, og Gaasen anrettes som hel paa en Croustade af Brød. En Del af de kogte Risengryn fyldes i smaa, smurte Forme, af Resten lægges en høj Krands omkring Gaasen; Formene vendes derpaa, og en Champignon lægges paa hver af dem.

Som Sauce serveres særskilt noget af den Bouillon, hvori Gaasen er kogt.

Gaas med Ragoût.

Oie à la chipolata.

Tilberedes som Høns med Ragoût, se Side 479.

Dampstegt Gaas.

Oie braisée à la mode de Strassbourg.

Til 8 à 10 Personer.

En fed Gaas, hakket Svinekjød, Krydderier, 5 Kvint blødt, smuldret Brød, hakket Persille, ituskaarne Grønsager, Bouillon, Salt, ½ Flaske Vin, 1 Bouket, spansk Sauce, 1 Spiseskefuld hvid Vin. — Til Garniture: Kogte Chipolatapølser, kogte Kastanier, Kjødglace.

Man vælger en Gaas med glat Overflade og Ruderne i Skindet tydeligt markerede; paa disse Tegn kjender man, at Gaasen er ung. Den svides, tages ud, pudses og fyldes med det hakkede Svinekjød, Brødet og Persillen, Skindet sys sammen, der bindes om Gaasen, som saltes lidt og lægges i en Kasserolle tillige med noget af dens Ister og Grønsagerne; ½

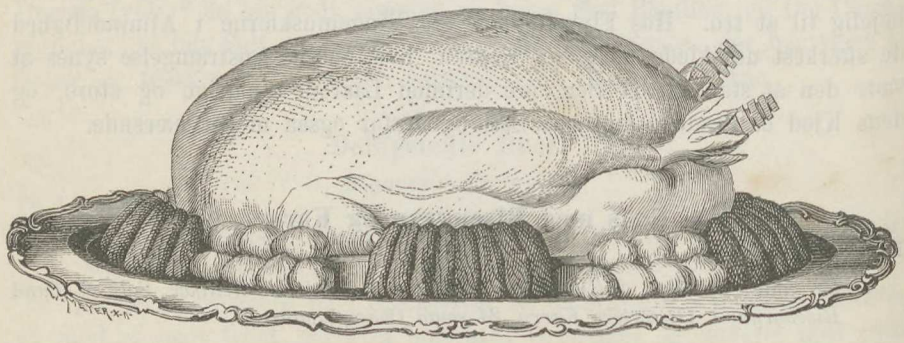


Fig. 135.

Pot Bouillon tilsættes, som koges noget ind over en stærk Ild, hvorefter atter hældes ½ Flaske Vin og Bouillon paa, saa at det staar halvt op paa Gaasen; Bouket og Krydderier tilsættes; det faar et Opkog, og Kasserollen flyttes over paa svagere Ild. Gaasen bedækkes med smørbestrøget Papir og dampsteges sagte i 3 Timer, i hvilken Tid den hyppigt overøses med Saucen.

Et Kvarter, førend den skal serveres, sies Bouillonen op, det fede skummes af den og hældes tilbage paa Gaasen, men Bouillonen koges for sig stærkt ind, hvorefter den tilsættes med den spanske Sauce og Vinen samt faar hermed et Opkog under Omrøring; naar Saucen har en passende Tykkelse, sættes den i Vandbad for at holdes varm. Naar Gaasen skal serveres, aftages Ombindingen, Benene pyntes med kruset Papir, Gaasen anrettes og omgives med afvexlende Grupper af smaa Pølser og kogte Kastanier, glaserede med Kjødglace (se Fig. 135). Gaasen overheldes med noget af Saucen, og Resten serveres særskilt dertil.

Stegt Gaas. *

Oie rôtie.

2 à 3 Timer; til 6 à 8 Personer.

En ung, fed Gaas, Æbler, Svedsker, Salt, Mel.

Gaasen tages ud, vadskes og aftørres godt paa et Klæde, fyldes med gode Æbler og Svedsker. Lægges paa en Bradepande og sættes ind i Ovnen for langsomt at steges under flittig Paaøsning af det Fedt, som dannes. Lige førend Gaasen skal anrettes, bestrøs den med Mel, overøses med Saucen og sættes atter ind i Ovnen i nogle Minuter.

Serveres med Jacquins Sauce eller, hvis man vil, med Gaasens egen Jus, efterat man har skummet det fede godt af.

Anm. En nyslagtet Gaas bør hænge 8 à 10 Dage, hvis Aarstiden tillader det.

Stegt Gaas med Fyldning af Kastanier. *

Oie aux marrons.

2 à 2½ Time; til 8 Personer.

En Gaas, ¼ Pund reven Skinke, 1 Løg, 30 Kastanier, Salt, Peber, Sukker, 2 Laurbærblade, 2 Salvieblade, kogt Marinade (se Side 205), *Tomatsauce, Æblegelé.*

Naar Gaasen er sat op, hakkes dens Lever fint og steges 10 Minuter sammen med Skinken og det fint hakkede Løg, derpaa lægges de forud ristede og afskallede Kastanier til samt Krydderierne; steges sagte ½ Time. Naar det næsten er koldt, fyldes Gaasen dermed, sys godt sammen ved begge Ender og steges i Ovn, bedækket med kogt Marinade, som holdes fast med et smurt og fastbundet Papir. Kort førend Stegen er færdig, borttages Marinaden og Papiret, for at Gaasen skal faa Farve. Serveres med Tomatsauce, blandet med nogle Skefulde Æblegelé; der kan ogsaa serveres med Madeirasauce dertil.

I Steden for ovenstaaende kan følgende Fyldning anvendes; den kogte Lever, et Par mindre Løg, der ere fint skaarne og bagte i Smør, og 1 Blad frisk Salvie hakkes meget fint sammen; dette tillige med en Smule Smør, et Æg og en Thekop smuldret Hvedebrød samt Peber og Salt efter

Smag blandes meget nøjagtigt til en Fars, som fyldes i Gaasen, dog ikke mere, end at den har Plads til at hæve sig.

Anm. Gaasen kan ogsaa steges uden Fyldning, skjæres for og anrettes højt paa en bagt Bund af Fars, garneret med stuvede Kastanier; nogen Madeirasauce hældes derover, og samme Slags Sauce serveres særskilt.

Stegt Gaas med Surkaal.

Oie à la choucroute.

2 Timer; til 8 à 10 Personer.

En Gaas, ½ Pund grønsaltet Flæsk, ½ Pund Flæskepølse, 2 Pund Surkaal, 1 Løg med 2 indstukne Nelliker, Bouillon.

Gaasen steges sagte. Surkaalen koges 2 Timer sagte med Flæsket, som helt bør være magert, skaaret i Skiver, samt Løget og Pølsen; spædes med Bouillon og noget af den Sauce, som har dannet sig ved Gaasen. Naar Surkaalen er færdig og Saucen indkogt, anrettes Gaasen, garneres med Flæsket og Pølsen, som skjæres i Skiver og serveres dertil.

Ung Gaas med Surkaal.

Oisons à l'alsacienne.

Til 10 Personer.

2 fuldvoxne Gæslinger, Fars til stegt Fugl (Side 248), *Trøfler, kogt Marinade* (Side 205), *Spæk, Surkaal, ⅛ Pot Champagner, smaa Pølser, Flæsk, Madeirasauce.*

Gæslingerne tages ud, svides, opbindes og fyldes med Farsen, der er tilsat med Trøfler, Brystet bedækkes med kogt Marinade, som holdes fast med Spækskiver, og Gæslingerne steges ganske sagte. Naar de ere færdige, aftages Ombindingen. Gæssene skjæres for, og Kjødet anrettes højt paa et Leje af Surkaal, tilsat med Champagner og hakkede Trøfler; Kjødet omgives ogsaa med Surkaal, paa hvilken Pølserne og Flæsket arrangeres, hvilket man har kogt sammen med Kaalen, alt skaaret i Skiver. Lidt Madeirasauce hældes over Gæssene, og lignende Sauce serveres særskilt.

Gaasekraaser. *

Abatis d'oie.

Til 4 Personer.

Kraase af en Gaas, Gulerødder, Løg, Charlotter, Persillerødder, Persille, Peber, Ingefær, Smør, Mel eller revet Brød, Citronsaft.

Alt, hvad der hører til Kraasen, renses omhyggeligt og koges mørt med Grønsagerne og Krydderierne. Naar det er mørt, skjæres det i smaa Stykker, steges med Smør, Peber, fint hakket Persille og lidt Mel eller revet Brød. Suppen befris for alt Fedt, hældes til Kjødet, koges ind til en jevn Sauce, og Citronsaften tilsættes. Serveres meget varm med raat skrællede, kogte Kartofler.

Gaaselever med Trøfler.

Foies gras aux truffes.

1 Time.

Gaaselever, Trøfler, Salt, kogt Marinade (Side 205), *Spæk, Fars, spansk Sauce, Vin, grov Dejg.*

Naar Gæssene fedes med særligt Hensyn til Leveren, kan man faa saadanne til en Vægt af 2 à 3 Pund, og en saadan udgjør da en fuldstændig Ret, men naar man kun kan skaffe mindre Levere, anvender man flere. Leveren renses med stor Omhu og befries forsigtigt for Galdeblæren og dens Omgivelser; paa dens øvre, hvælvede Flade gjøres Indsnit, hvori stikkes Trøffelskiver, tykke udadtil; Leveren saltes, bedækkes med kogt Marinade, som holdes fast med Spækskiver, og den omvikles derpaa med en udrullet Dejg, lægges i Bradepande og steges 1 Time; tages ud, naar den er færdig, frigjøres for sin Beklædning, anrettes paa et Fad paa en i Forvejen kogt Fars og omgives med en Krands af smukke, nykogte og glaserede Trøfler. Leveren overhældes med nogen spansk Sauce, der har faaet et Kog med Vin og Trøffelsuppe, hvorhos en Del af Saucen serveres særskilt.

Gaaselever i Æske.

Caisses de foie gras.

Gaaselever, Smør, Salt, Peber, Trøfler, kogte i Vin, spansk Sauce, smaa Papirforme.

Leveren skjæres i Skiver og steges med Smør og Krydderier, Trøflerne skjæres i Tærninger. Den spanske Sauce faar et Opkog, Lever og Trøfler med deres Suppe hældes deri, og dette fyldes derpaa i smaa Forme, som tilberedes og behandles som forhen meddelt.

Stegt Gaaselever.

Gaaselever, Mel, Salt, pisket Æg, revet Brød, Smør.

Leveren skjæres i Skiver, som bestrøs med Mel og Salt, rulles i pisket Æg og revet Brød og steges i Smør.

Kolde Retter af Gaas.

Galantin paa Gaas.

Til 10 Personer.

En Gaas, Flæsk, 1 Spiseske fransk Vin, 5 stødte Nelliker, Salt, 5 Æg, Oliven, Asparger, Trøfler, grønne Agurker.

Gaasen flaas, saa at Spækket og en Del af Kjødet bliver siddende ved Skindet. Det øvrige Kjød skrabes godt af og hakkes fint sammen med

Isteret, Hjertet, Leveren, Kroen og lidt Flæsk; blandes med Vin, Krydderier og Æg og gjennemarbejdes godt. Denne Fars udbredes paa Gaaseskindet, og deri nedtrykkes lagvis Oliven, Asparger, Trøfler og Agurker; derpaa rulles Gaasen sammen, sys ind i en Serviet og koges i salt Vand 1 à 2 Timer. Lægges 12 Timer i svag Presse og serveres med skarp Sauce.

Gaas med Rémouladesauce.

Til 8 Personer.

En Gaas, 1 Flaske Madeira, Bouillon, 1 Løg, 2 Gulerødder, ½ Selleri, 1 Bouket, Salt, Husblas, 1 Æg, Rémouladesauce.

En smuk Gaas pudses og sættes smukt op, koges hel med Vinen, nogen Bouillon, Grønsagerne og Salt. Naar den er færdig, lader man den afkjøles i Suppen med Brystet vendt nedad. Naar den er godt kold, tages den op, det størknede Fedt tages af, Bouillonen skummes godt, sies, krydres med mere Salt, hvis det behøves, det hele koges og tilsættes med ganske lidt Husblas, saa at det kan blive en fast Gelé, som dog først maa klares med et Æg. Brystet paa Gaasen skjæres i smukke Skiver, der lægges tilbage paa deres Plads, og Gaasen anrettes som hel paa en Sokkel og garneres med større Tærninger af Geléen og imellem disse hakket Gelé, Oliven m. m. Rémouladesauce serveres særskilt dertil.

Hovedet tillige med Halsen tages hele uden at plukkes, gives en smuk Bøjning, tørres i en middelmaadig varm Ovn og fæstes derefter paa deres Plads paa Gaasen. Med en ringe Ulejlighed faar man herved en net Prydelse.

Gaaselever med Kjødgelé og Trøfler.

Foie gras à la Périgueux.

4 Pund Gaaselever, 1½ Pund Ister, blandede Krydderier, 2 Charlotteløg, 4 Kviste Persille, 1 Pund Fedekalvelever, 1 Pund Panade, 4 Æg, Salt, Smør, 1 Pund kogt Flæsk, Trøfler, Kjødglace, Kjødgelé.

Gaaseleverne skjæres i glatte Skiver, 2 Tommer lange og 1 Tomme tykke; hvad der bliver tilovers skjæres fint. Isteret skjæres og smeltes med Krydderier, Løg og Persille, derpaa ilægges den fint skaarne Kalvelever og den fint skaarne Gaaselever; røres 4 Minuter over Ilden, afkjøles og stødes til en Fars, som blandes med Panaden og Æggene og drives gjennem en Sigte. En større oval Cylinderform bestryges med Smør og beklædes tommetykt med Farsen; derefter lægges et Lag af Leverskiverne, Trøfler og Flæsk, skaarne i Tærninger, og derpaa atter Lever og Fars. Saaledes fortsættes, indtil Formen er fyldt. Farsen trykkes godt til, saa at der ikke fremkommer nogen Hulhed, og Formen koges 1½ Time i

Vandbad. Naar den derefter er fuldstændigt afkjølet, varmes den 3 à 4 Minuter over en stærk Ild, for at den kan slippe, og vendes.

Glaseres med Kjødglace og garneres med Kjødgelé.

Gaasesylte.

Se Konserver.

Røget Gaasebryst.

Se Konserver.

Vild Gaas.

Se Side 531.

And.

Canard.

Andens Kjød er behageligt og let fordøjeligt, hvorvel noget mørkt i Farven og danner i saa Henseende et Mellemled mellem Høns og Gaas. Da Ænder ere meget tilbøjelige til at blive fede, foretrækker man de unge, som ikke endnu have faaet noget Fedtlag om Kjødet. En Lækkerbidsken er Leveren, som hos fede Ænder kan blive meget stor og er højt skattet, men den maa med stor Omhyggelighed frigjøres for Galdeblæren, da den ellers let faar en bedsk Smag. Gamle Ænder have kun ringe Værdi.

And med Oliven. *

Caneton aux olives à l'espagnole.

1½ Time; til 4 Personer.

En ung And, Gulerødder, Selleri, et lille halvt Hvidløg, 1 Løg med 2 indstukne Nelliker, 1 Bouket, lidt Salt, ⅛ Pot Olie, Bouillon eller Vand, spansk Sauce, 36 Oliven.

Anden sættes op paa sædvanlig Maade, lægges i en Kasserolle med Grønsager, Krydderier og Olie og steges lysebrun, spædes derpaa med Bouillon eller Vand og dampsteges sagte i lukket Kar omtrent 1 Time, hvorpaa den tages op. Suppen sies, skummes, faar et Opkog; lidt spansk Sauce samt Olivenerne, hvor Kjærnerne ere udtagne, tilsættes. Anden lægges i, og det hele koges 15 Minuter; serveres.

Retten vinder ved at benytte halvt hvid Vin, halvt Bouillon til Stegningen; kan ogsaa serveres med Ragoût paa Oliven (Se Side 243).

And med Roer. *

Canard aux navets à la bourgeoise.

Til 4 Personer.

En And, 2 Skiver Spæk, 2 Skiver Kalvekjød, smaa Roer, 2 Gulerødder, 2 Løg, 1 Bouket, Estragon, 2 Nelliker, lidt Salt, lidt Peber, ½ Pot Bouillon.

Anden tages ud, sættes op og lægges i en Kasserolle med en Spækskive over og under, ligeledes Kalvekjød, Grønsager, Krydderier og Bouillon; koges sagte hermed 1 Time i lukket Kar, tages derpaa op, Saucen sies, og det fede skummes omhyggeligt af. Med dette Fedt steges Roerne, hele eller ituskaarne, smukt brune, lægges derpaa tillige med Anden tilbage i Saucen for at koges færdige. Anden anrettes og garneres med Roerne, Saucen sies og serveres dertil.

Alle Slags Høns eller Vildt kunne tilberedes paa den samme simple Maade og serveres enten med Ærter, Løg, Gulerødder, Selleri, Champignoner eller andre Grønsager til Forandring.

And med Ærter.

Canard aux petits pois.

1 à 2 Timer; til 4 à 6 Personer.

En And, 10 Kvint Smør, Salt, ¾ Pund Flæsk, 5 Kvint Mel, ¾ Pot Bouillon, 1 Løg, Laurbærblade, 1 Pot grønne Ærter, Persille.

Anden sættes op og brunes med Smør og Salt. Flæsket befries for Sværen og skjæres i Tærninger af ½ Tommes Størrelse, som steges, bestrøs med Melet, steges yderligere 3 Minuter, spædes med Bouillonen og tilsættes med Løg og Krydderier. Saa snart det koger op, lægges Anden i tilligemed Ærterne og Persillen; koges sagte 1 à 2 Timer. Anden tages op, Persille, Løg og Laurbærblade borttages, det fede skummes af, Anden anrettes og garneres med Ærterne og Flæsket.

Anm. Ærterne bør være af Middelstørrelse, thi de meget spæde taale ikke at koge saa længe som Anden. I Stedet for Ærter kan der ogsaa garneres med Oliven, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, og som i Forvejen have faaet et lille Opkog i den godt skummede Sauce.

Vildænder kunne koges paa samme Maade og serveres med Krebsesauce.

And med Surkaal.

Canetons à la choucroute.

Til 10 Personer.

3 unge Ænder, spansk Sauce, 2 Pund god Surkaal, 2 smaa Pølser.

Ænderne dampsteges med kort Suppe; hver af dem skjæres i 5 Dele, lægges i en Kasserolle, fugtes med lidt spansk Sauce og holdes varme.

Surkaalen koges tillige med Pølserne. En halv Time før Serveringen lader man Surkaalen løbe af paa et Dørslag, og et tykt Lag deraf lægges

paa Bunden af et Fad, som paa Midten er forsynet med en Forhøjning af Brød; ovenpaa Surkaalen anrettes Ænderne med Laarene nederst og



Fig. 136.

Fileterne samt Brysterne øverst. En Hatelette fæstes i det stegte Brød, og udenom Surkaalen arrangeres Pølsen, der er skaaren i Skiver (se Fig. 136). Ænderne overhældes med lidt spansk Sauce, der har faaet et Kog, og Resten serveres i særskilt Sauceskaal.

And med Kastanier. *

Canard rouennais.

Unge og fede Ænder, Bouillon, Rødvin, Løg, Gulerødder, 1 Bouket, Ande- (samt anden Fugle-) Lever, spansk Sauce, Kastanier.

Ænderne sættes op, og til hver And tages $^1/_8$ Pot Vin og $^1/_8$ Pot Bouillon, hvormed de, foruden Grønsagerne og Bouketten, sagte koges. Saucen tilberedes af Andeleverne, som rives, drives gjennem en Haarsigte og blandes med nogen spansk Sauce samt den Sauce, som er dannet paa Ænderne; faar et lille Opkog, hvorpaa den sies gjennem en Haarsigte. Ænderne skjæres for, men anrettes som hele, garneres med Kastanier, der ere kogte i Bouillon. Saucen serveres særskilt.

Stegt And. *

Canard rôti.

Til 4 à 6 Personer.

En ung, fed And, Smør, Bouillon, Salt, Mel, 1 Skefuld Fløde.

Efterat Anden er gjort ren, gnides den med Leveren for at faa en smukkere Farve, sættes op, brunes godt paa alle Sider med lidt Smør, spædes med Bouillon eller Vand, og Salt tilsættes. Steges i Kasserolle eller Ovn. Den maa ikke steges for haardt. Naar den er færdig, skummes det fede af Saucen, og den jevnes med lidt Mel og Fløde. Anden serveres med sin egen Sauce og en Salad.

Anm. And bør altid steges meget løst, og der bør ikke anvendes andre end unge Ænder.

Stegt Andelever.

Foie de canard à la mode de Toulouse.

1 eller 2 fede Andelevere, hvide og faste, Krydderier, Salt, Charlotter, Champignoner, begge de sidste hakkede, Citronskiver uden Skal og Kjærner, hakket Persille, blødt, smuldret Brød, Smør, Kjødglace.

Andeleverne befries godt for Galdeblæren, for at de ikke skulle blive beske, skjæres i Skiver paa langs, krydres og saltes. Et Fad, som taaler Ovnvarme, bestryges med Smør, bestrøs med Løget og Champignonerne, hvorpaa Leverskiverne lægges blandede med Citronskiver; Persillen og Brødet strøs der paa; overhældes med noget smeltet Smør, sættes ind i en jevn varm Ovn i 20 a 25 Minuter og fugtes med sin egen Jus. Naar de ere færdige og have faaet en smuk Farve, tages Fadet ud, Fedtet hældes af, og Leverne overhældes med lidt Kjødglace, blandet med Saften af en Citron. Fadet sættes paa et andet Fad og serveres.

And med Oliesauce.

Levninger af kogt eller stegt And, Oliesauce, haardkogte Æg, Oliven, Kjødgelé, grøn Salad.

Ænderne skjæres i smukke Stykker, som dyppes i Oliesauce, anrettes højt paa et Fad og garneres med overskaarne Æg, Oliven, Kjødgelé og grøn Salad.

Vildt.

Fasan.

Faisan.

Fasanerne høre til Hønseslægten, men ere vilde; man anser Hanen for bedre end Hønen. Flere Steder forekomme de i store Mængder, saaledes i Böhmen, Mähren og Ungarn. I Danmark, England og Nordtyskland tillægges de i særlige saakaldte Fasanerier.

Naar Fasanen nylig er skudt, er dens Kjød haardt og uden den behagelige Vildtsmag. Kjendere raade til at hænge Fasanen op ved Halefjerene og lade den hænge, til Fjerene løsne sig af sig selv; Fuglen er da moden til at spises og afgiver da maaske det fineste Kjød, der existerer.

Stegt Fasan.

Faisan bardé rôti.

45 Minuter; til 10 à 12 Personer.

To Fasaner, Spæk, Smør, Salt, Jus.

Fasanerne plukkes, men Fjerene paa Hovedet og paa en Del af Halsen lader man sidde; Hoved, Hals og Hale lægges til Side. En Staal-

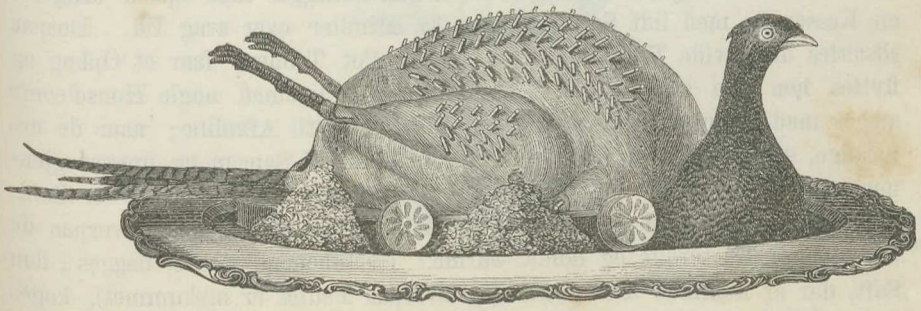


Fig. 137.

traad trækkes gjennem Halsen; man giver den en smuk Form og tørrer den i svag Ovnvarme.

Stegte Agerhøns (Raphøns). 2. *

Perdreaux rôtis.

½ à 1 Time.

Agerhøns, Spæk, Smør, Bouillon, Mel, Fløde.

Agerhønsene belægges med tynde Spækskiver; Hovedet, som ikke bør afhugges, indsvøbes i Papir og sættes under Vingen. Smør steges i en Kasserolle, Agerhønsene lægges deri, brunes, overhældes med Bouillon og steges færdige. Saucen jevnes med lidt Mel og nogle Skefulde Fløde; skulde den blive for lys, tilsættes nogle Skefulde Jus.

Ved Serveringen skjæres Fuglen paa langs gjennem Brystet og Rygbenet, saa at Skiverne faa hele Fuglens Længde og derpaa lægges Skiverne sammen igjen, saa at det ser ud, som om Fuglen var hel. Papiret tages af Hovedet, og Agerhønsene serveres med deres egen Sauce, der muligvis maa saltes.

Serveres paa Fad, som garneres med halve Citroner.

Agerhøns (Raphøns) med Champignoner. *

Perdreaux sautés aux champignons.

½ à 1 Time; til 10 Personer.

5 Agerhøns, Smør, Mel, ⅛ Pot hvid Vin, ⅛ Pot Bouillon, Peber, Salt, 1 Citron, 25 Champignoner.

Agerhønsene steges i Kasserolle paa livlig Ild, vendes flere Gange, tages op, naar de ere færdige, og holdes varme i et lukket Kar ved Siden af Ilden. Smørret, hvori de ere stegte, bages med lidt Mel, som spædes med Vin og Bouillon, krydres, indkoges og tilsættes med Saften af en Citron og Champignonerne.

Agerhønsene serveres med denne Sauce, der maa være meget varm.

Anm. Denne Stegningsmethode kan kun anvendes, naar Fuglene ere unge og møre.

Agerhøns (Raphøns) med Kalvebrissel.

Perdreaux à la régence.

Til 10 Personer.

5 Agerhøns, Spæk, Mirepoix, 5 Kalvebrisseler, 5 Queneller af Hønsefars, Champignoner.

Agerhønsene indvikles i Skiver af Spæk og koges i Mirepoix. Brislerne spækkes og steges, Quenellerne koges.

Agerhønsene anrettes og garneres med Brisler, Queneller og Champignoner.

Serveres med Trøffelsauce.

Agerhøns (Raphøns) med Trøfler.

Perdreaux truffés à la Périgord.

½ Time.

Agerhøns, Trøffelfyldning som til Kylling med Trøfler.

Agerhønsene fyldes med Trøffelfyldning, hvormed man lader dem ligge 12 à 15 Timer; de indrulles derpaa i oliet Papir og steges helst paa Spid.

Serveres med Velouté med Mandelmælk.

Grillerede Agerhøns (Raphøns). *

Perdreaux panés et grillés.

15 Minuter.

Agerhøns, Salt, Peber, Muskat, Smør, revet Brød, Æg, pikant Sauce.

Agerhønsene skjæres paalangs, bankes lidt, krydres, dyppes i smeltet Smør og revet Brød, derefter i pisket Æg og paany i revet Brød, steges paa Rist og serveres med pikant Sauce.

Koteletter af Agerhøns (Raphøns).

Côtelettes de perdreaux à la duc de Chartres.

45 Minuter; til 10 Personer.

5 Agerhøns, Salt, Peber, Æg, revet Brød, Olie. — Til Garniture: 50 smaa Kugler formede af Roer, 5 Kvint Smør, ½ Theskefuld Sukker, ½ Pot stærk Bouillon, Jus af Vildt, Appelsinsaft.

Brysterne skjæres ud, bankes lidt med en Kniv, Skindet tages af, og et Ben anbringes i hvert Bryst; Stykkerne krydres, dyppes i Æg og revet Brød, steges i Olie.

Roerne røres 5 Minuter over Ilden med Smørret og Sukkeret; der tilsættes Bouillon, blandet med Jus af Vildt; koges paa sagte Ild til Roerne ere færdige, skummes, lidt Appelsinsaft tilsættes. Roerne lægges midt paa Fadet, og Koteletterne ordnes der omkring.

Agerhøns (Raphøns) i Forme.

Soufflés de perdreaux en caisses.

2 stegte Agerhøns, Salt, Smør, 2 stegte Hønselevere, 2 à 3 Spiseskefulde spansk Sauce, 7 à 8 Æg.

Tolv smaa Papirforme (Fig. 139) pensles med smeltet Smør. Agerhønsekjødet samt Leverne støddes og krydres; et Stykke Smør og den vel indkogte Sauce tilsættes; Puréen drives gjennem en Sigte; 15 Minuter, før den skal serveres, varmes Puréen under jevn Omrøring uden at koges, tages af Ilden og blandes med 7—8 Æggeblommer, derefter med 6 stærkt piskede Æggehvider.

Papirformene fyldes indtil $^2/_3$ af deres Højde med Puréen, stilles paa en Plade og bages 12 Minuter i en ikke for varm Ovn.

Serveres efter Suppe.

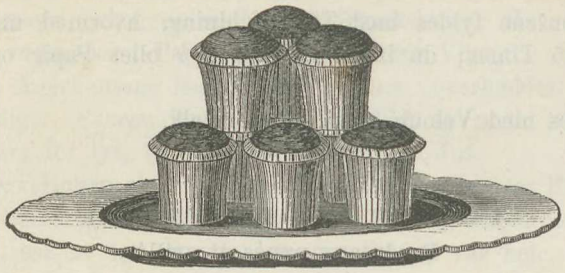


Fig. 139.

Kolde Retter af Agerhøns (Raphøns).

Agerhøns (Raphøns) i Terrin.

Terrine de perdreaux.

Til 8 à 10 Personer.

2 Agerhøns, Skinke, 40 Kvint Kalvelever, Smør, 1 Pund Kalvekjød, 1 Pund Spæk, Salt, Krydderier.

Benene tages ud af Fuglene, som skjæres i fire Dele, spækkes med Skinke og krydres; Kalveleverne og Agerhønsleverne steges med lidt Smør og afkjøles; 1 Pund Kalve- eller Svinekjød uden Fedt hakkes med lige saa

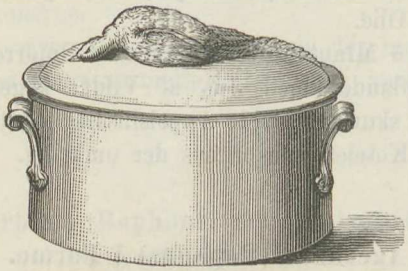


Fig. 140.

meget færskt Spæk, stødes, blandes med Leverne, krydres, saltes og drives gjennem en Sigte. En Terrin belægges med det halve af Farsen, Agerhønsene lægges derpaa og bedækkes med Resten af Farsen samt med Spækskiver. Formen sættes ind i en passende varm Ovn i Vandbad og bages $2^1/_2$ Time.

Anm, Paa samme Maade tilberedes Bekkasiner, Fasaner, Snepper etc.; men Tilberedning i Terrin anvendes nu ikke saa meget som tidligere,

fordi Serveringen er forbunden med nogen Vanskelighed. Den har dog imidlertid sin Betydning, da Retter, tillavede paa denne Maade, kunne gjemmes længe.

Blandes en Del Trøfler i Farsen, forbedres den betydeligt.

Postej paa Agerhøns.

Se Postejer.

Smaa à la daube paa Agerhøns.

Tilberedes som smaa à la daube paa Høns, Side 496.

Galantin paa Agerhøns (Raphøns).

Galantine de perdreaux à la gelé.

3 Agerhøns, Levninger af Vildt, Flæsk, Krydderier, Trøfler, Salt, Gelé, Bouillon.

Benene tages ud af Agerhønsene; Laarkjødet, Vildtlevningerne og lige saa meget Flæsk blandes til en Fars, som krydres godt og blandes med fire eller fem Trøfler, der ere skrællede og skaarne i Tærninger. Agerhønsene saltes, fyldes med Fars uden at gjøres for store, sys rundt sammen, svøbes i et Klæde, ombindes og koges $1^1/_4$ Time i god Bouillon. Man lader den derpaa løbe af, tager Klædet af og et nyt lægges atter paa, hvorpaa man lader dem afkjøles. Klædet tages atter af, de pudses og skjæres i tynde Skiver, som dog ikke maa skilles ad. Tre smaa Galantinforme af samme Udseende, som er vist i Fig. 141, stilles i en Skaal

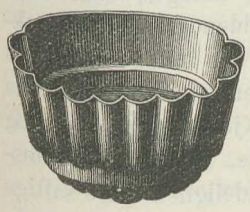


Fig. 141.

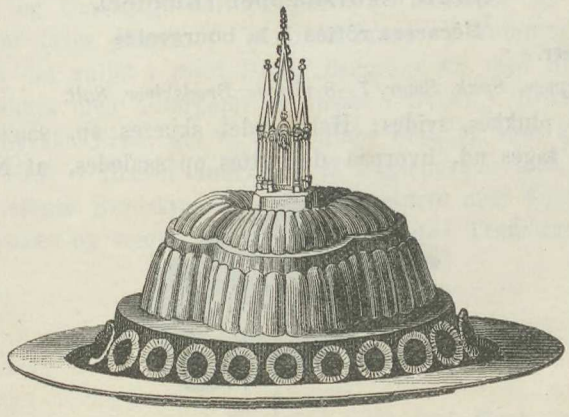


Fig. 142.

med stødt Is, og paa Bunden af dem hældes lidt Gelé. Naar dette er stivnet, lægges en Agerhøne i hver Form, og de fyldes med Gelé, saa at

Fad, som kan taale Ovnvarme, udbredes en Fars af Vildt, hvorpaa Snæpperne lægges og overdækkes med Fars, saa at kun Brysterne ere synlige, og disse bedækkes med Spækskiver. Fadet sættes 1 Time ind i Ovnen. Spansk Sauce faar et Opkog med hvid Vin og hældes ned i Gratinen, som serveres i det samme Fad, hvori den er tillavet.

Salmi af Skovsnæpper.

Tilberedes som Salmi af Kramsfugle, se Side 521.

Kramsfugle.

Petits oiseaux.

Herved forstaas allehaande vilde Smaafugle, saasom **Lærke** (*alouette*, ogsaa kaldet *mauviette*, naar den er plukket og færdig til Stegning), **Vagtel** (*caille*), **Drossel** (Trast, *grive*) m. fl.; men Lærkerne have det Fortrin at elskes ømt saa vel af Digterne som af Gourmanderne, og man har kaldt det en afskylig Grusomhed ikke at have Medlidenhed med disse søde smaa Fugle. Men skulde man have Medlidenhed med hele Verden, fik man jo slet intet at spise. Allerede de gamle Grækere og Romere satte megen Pris paa disse Fugle, som de i kostbare Anlæg fedede med vellugtende Urter og Frø for at give deres Kjød den ønskede fine Smag. Nutidens Finsmagere finde det mere økonomisk at overlade den behagelige Forretning til Fuglene selv, der ogsaa hidtil stedse have gjort sig fortjent til denne Tillid. Paa Korsika, hvor de leve af Myrther, Vedbend, Mispler og Roser, har deres Kjød en særegen Velsmag. »Erkebispen af Lyon, Kardinal Fesch, Napoleon den Stores Morbroder«, siger Dumas, »lod stedse saadanne Fugle hente fra Korsika til sine udsøgte Middage, og man kappedes om at besøge hans Eminence for hans fine Manerer, hans forekommende Optræden, men fremfor alt for hans Kramsfugle.« Comme chez nous! Hvor behagelige end disse Fugle ere, »Steg« kunne de ikke gjøre Fordring paa at benævnes; thi den største Lærke er under Tænderne paa en Mand med god Appetit som en lille Pakke Tandstikker, mere skikket til at rense Munden end til at fylde den. Naar de ere fede, som om Efteraaret, anses de som særlige Delikatesser og anrettes til finere Garniturer, Ragouter, Smaapostejer o. s. v. I de Lande, som disse Trækfugle passere paa deres Rejser eller hvor de overvintre, Frankrig og Italien m. v., forekomme de i saa store Mængder, at de nedlægges i det store og forsendes vidt og bredt omkring som Handelsvare. Paa denne Maade have vi den Fornøjelse at se dem komme meget snart igjen og de ere endda saa elskværdige at komme stegte.

Lærker paa Spid.

Mauviettes.

Lærker, Spæk, Karse.

Fuglene plukkes, svides godt, og Benene skjæres glat af i Ledene, hvorpaa de udtages, belægges med Spækskiver af 2 Tommers Længde, 1 Tommes Bredde, som fuldstændigt bør dække dem, og stikkes op paa et 10 Tommer langt Spid (se Fig. 144), der skal gaa midt igjennem Lærken

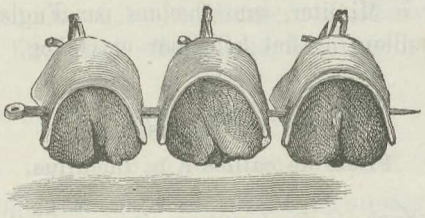


Fig. 144.

og Spækskiven paa begge Sider, saa at denne sidste sidder godt fast. Fuglene maa ikke berøre hverandre. Spiddet gjøres fast til det store Stegespid, og Fuglene steges ved en jevn Ild i 15 à 20 Minuter. Serveres med deres egen Jus og garneres med Karse.

Kramsfugle steges ogsaa i Kasserolle uden Belægning med Spæk som følgende.

Stegte Kramsfugle. *

Grives rôtis.

14 Minuter; til 4 à 6 Personer.

12 Kramsfugle, 20 Kvint Smør, Salt, Fløde.

Fuglene tages ud, vadskes, brunes med Smørret, saltes og steges med Tilsætning af Fløde i lukket Kar; serveres med deres egen Sauce, som piskes op med lidt god Fløde.

Anm. Hvis man vil have en stærkere Smag af Vildt, strøs nogle grovt stødte Enebær i Smørret. Alle Kramsfugle serveres bedst stegte, da deres fine Smag er meget flygtig og dunster bort eller taber sig ved Kogning eller Behandling med megen Væde.

Fyldte Kramsfugle.

Grives farcis.

Kramsfugle, Fuglefars, Æblemos.

Fuglene behandles ligesom foregaaende, men inden de steges, lægges en Theskefuld Fuglefars ind i hver. Steges over en rask Ild og serveres med Æblemos.

Salmi af Kramsfugle.

Salmis de Grives.

Cirka 15 Minuter; til 6 à 8 Personer.

15 Kramsfugle, 1/4 Pund Flæsk, 10 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, Salt, Peber, 1 Skefuld hakket Persille, 60 Kvint Champignoner, 3/8 Pot Vin.

Flæsket skjæres i 1/2 Tomme lange Strimler, som brunes i Smørret; derpaa lægges Fuglene og Champignonerne i, de sidste smaat skaarne; efter 10 Minuters Kogning tilsættes Melet. Vinen koges med Peber og Salt i et andet Kar 5 Minuter, samt hældes paa Fuglene under Omrøring; tilsidst tilsættes Persillen, og det hele faar et Opkog. Afsmages, anrettes og serveres.

Filet af Kramsfugle.

Filets de cailles à la Lucullus.

Til 12 Personer.

15 Kramsfugle, Spæk, 15 Brødcroûtons, Puré af Vildt, Trøfler, Fars, Sauce med Madeira.

Vagtler, Sidensvandse eller ogsaa Bekkasiner tages ud, svides, belægges med Spækskiver og steges 15 Minuter enten paa Spid eller i Ovn. Brysterne skjæres hele fra uden at flækkes og uden, at Ben og Skind tages bort, anrettes paa stegte Brødcroûtons, belagte med Puré af Vildt med Trøfler, og holdes varme. Farsen bages i en Timbalform, vendes paa et Fad; Brysterne anrettes omkring denne, overhældes med Sauce med Madeira, og samme Slags Sauce serveres særskilt.

Gratin paa Kramsfugle.

Kramsfugle, Fars, Flæsk, Trøfler, Champignoner, spansk Sauce, Smørdejg.

Benene tages ud af Fuglene, der pudses godt og fyldes med Fars, saa at de faa deres Form igjen. Bunden af et Sølvfad bestryges fingertykt med Fars, Fuglene lægges derpaa, og Mellemrummene fyldes med Fars; ovenpaa pyntes med Skiver af Trøfler eller Champignoner og de afpudsede Fuglehoveder. Tynde Flæskeskiver lægges derover, og Gratinen bages i Ovnen. Flæskeskiverne og alt det fede borttages, en spansk Sauce hældes over det hele, og Gratinen serveres, garneret med Blade af Smørdejg.

Anm. Hvis man ikke har et Sølvfad, ruller man en Bund af Smørdejg, der passer til det Fad, paa hvilket man vil servere. Bages paa en Plade og skydes over paa Fadet, naar det er færdigt.

Kramsfugle i Forme.

Grives en caisses.

Til 5 à 6 Personer.

5 à 6 Drosler eller andre større Kramsfugle, Champignoner, Persille, portugiske Løg, Smør, Spæk, Kalvesteg, 2 à 3 Hønselevere, Salt.

Kløerne skjæres af, Fuglene tages ud, og Benene fjærnes; de fyldes med revet Spæk, blandet med de hakkede og i Smør stegte Grønsager,

ombindes, steges med lidt Smør over en rask Ild, tages op, naar de ere færdige, og løbe af. I samme Kasserolle steges derpaa Indvoldene af Fuglene, Hønseleverne og en Spiseske hakkede portugisiske Løg, saltes, stødes, presses gjennem en Sigte; til dette sættes lige saa meget kogt og revet Spæk samt en Tredjedel Kalvesteg, og af det hele tillaves en Fars.

Smaa, krusede Papirforme (Fig. 41, Side 251) smøres med Olie, stilles paa en Plade, og lidt Fars lægges i hver tilligemed en Fugl, efter at man har løsnet Ombindingen, dækket med en Skive Spæk. Pladen sættes i en svagt varm Ovn i 8—10 Minuter; Spækskiverne borttages, og Fuglene pensles med lidt Glace eller Sauce, hvorpaa de atter sættes nogle Minuter ind i Ovnen.

Anm. Kunne ogsaa tillaves ligesom Agerhøns i Forme (Side 515).

Kramsfugle med blandede Grønsager.

Cailles à la macédoine.

Til 7 à 8 Personer.

7 à 8 Vagtler eller andre større Kramsfugle, Spæk, hakkede Grønsager, Salt, 1 Bouket, Bouillon, hvid Vin, hvid Sauce, blandede Grønsager.

Fuglene svides og tages ud; Leverne hakkes med lidt Spæk og lægges atter ind, hvorpaa Fuglene sættes op, lægges med Bouketten i en Kasserolle, belagt med Spæk og hakkede Grønsager, saltes lidt, overhældes med Bouillon og hvid Vin samt bedækkes med smørbestrøget Papir. Naar Saucen er kogt halvt ind, flyttes Kasserollen over paa svagere Ild, Gløder lægges paa Laaget, og Kogningen fortsættes langsomt, indtil Fuglene ere færdige, hvorpaa man lader dem løbe af og glaserer dem. Saucen sies og faar et Opkog med hvid Sauce til en passende Tykkelse og tilsættes med «blandede Grønsager».

Chaufroix paa Kramsfugle. *

Chaufroix de galantine de mauviettes.

Til 24 à 30 Personer.

30 Kramsfugle, Fuglefars, Trøfler, spansk Sauce, Kramsfugleessens, 15 Hønsefileter af 4 Høns, Kjødgelé.

Fuglenes Ben tages ud, og lidt Fars lægges i hver; har man Trøfler, hakkes de og blandes i Farsen; steges i Ovn og sættes hen for at afkøles. Alt Fedt tages omhyggeligt bort. Derefter dyppes Fuglene i varm Chaufroix, tilberedt af spansk Sauce og Kramsfugleessens, lægges paa en Plade for at afkjøles og anrettes i Pyramide paa et Fad. Overhældes med mere Sauce, og mellem hver Fugl lægges en Hønsefilet, spækket med Trøffel; garneres med Gelé i Skiver og serveres.

Anm. Man kan ogsaa hælde Geléen i en Ringform og vende den paa et Fad, naar den er stivnet; der indeni anrettes Kramsfuglene og Hønsefileterne.

Tjur.

Coq de bois.

Tjur, Urhane, Hjerpe og Rype ere lige saa smukke som nyttige Fuglearter, men blandt disse indtager dog Hjerpen den første Plads paa Grund af sit fine Kjød.

Stegt Tjur. *

Coq de bois rôti.

2 à 3 Timer; til 8 Personer.

1 Tjur, Spæk, Mælk, Smør, Salt, Bouillon, Fløde.

Tjuren tages ud, gjøres ren, spækkes, sættes op og lægges, hvis den har været frossen, i Mælk Natten over (se Hjerpe), brunes i Smør, saltes lidt, steges i Kasserolle med Laag, spædes med Bouillon, dog helst med Fløde. Naar den er færdig og lagt op, jevnes Saucen med god Fløde og sies gjennem en Haarsigte.

Anm. Tjurhønen er den fineste.

Fyldt Tjur. *

Til 8 Personer.

1 Tjur, Mælk, franske Ansjoser, Spæk, Østers, Salt, Smør, Fløde.

Tjuren gjøres i Stand til Stegning paa sædvanlig Vis, dyppes i kogende Mælk og lægges op for at løbe godt af; spækkes med Strimler af Ansjos og Spæk, fyldes med Østers og steges paa Spid eller i Kasserolle. Under Stegningen overøses Fuglen hyppigt med sin Saft samt med smeltet Smør og Fløde. Saucen saltes, sies og serveres til Stegen.

Anm. Tjuren kan ogsaa steges i Ovn; overøses da ofte med sin Sauce og dækkes med et i Vand dyppet Papir.

Dampstegt, farseret Tjur.

Coq de bois farci.

2 Timer; til 10 Personer.

1 Tjur, Spæk, Kalvekjød, 4 Æg, 1 Spiseske blødt, smuldret Hvedebrød, Fløde, 1 Løg, Salt.

Naar Tjuren er plukket, aabnes den i Ryggen og tages ud, Brystbenet med alt det Kjød, som sidder derpaa, borttages forsigtigt, saa at Huden ikke lider Skade, men Laar og Vinger bør blive siddende ved Huden, som skylles godt og aftørres.

Fra Brystbenet skjæres nu alt Kjødet, hvoraf laves en Fars med Tilsætning af samme Vægt Spæk og halvt saa meget Kalvekjød, hvilket alt hakkes sammen og stødes fint, blandes op med Æggene, Saltet, Brødet, 2 Spiseskefulde god Fløde og Løget, der er hakket fint og stegt i Smør. Farsen lægges ind i Fugleskindet, der sys godt fast i Ryggen. Man giver Fuglen Form ligesom en anden opsat Fugl; den lægges i en Kasserolle

med Spækskiver over og under, overhældes med Fløde, steges paa svag Ild under tæt sluttende Laag, spædes, hvis det behøves, og behandles ligesom stegt Tjur. Serveres med sin egen Sauce, som blandes med lidt god Fløde.

Puré af Tjur. *

1 stegt Bryst af Tjur, omtrent 1/4 Pot Stegesauce af Fugl, 15 Kvint Smør, Salt, Sukker, 1/8 Pot Kjødglace.

Tjurbrystet renses for Skind og Sener, skjæres itu og stødes fint med Smørret, tilsættes med Fuglesaucen, det fornødne Salt og lidt Sukker. drives gjennem en Sigte, lægges i en Kasserolle, varmes over svag Ild, tilsættes med Kjødglace og holdes varmt i Vandbad.

Hvis Puréen serveres som selvstændig Ret, anrettes den højt paa en Bund af Tjurfars, der i Forvejen er bagt, og omkring Puréen garneres med farserede Oliven, Champignoner, Trøfler eller fine Kroketter.

Anm. Denne Puré kan være nyttig ved mange Lejligheder, navnlig hvis der anvendes Levninger af Vildt. Man kan fylde vol-au-vent, cannelons, bouchées, smaa Croustader o. s. v. dermed, og kan paa denne Maade have en saa vel behagelig som billig Forstærkning endog til et finere Maaltid.

Puré af alt Slags Vildt kan tilberedes paa samme Maade.

Ragoût paa Tjur.

Se Ragoûter, Side 239.

Fars af Tjur.

Se Farser, Side 248.

Urhane (Orre).

Coq de bruyère.

Tilberedes paa alle de samme Maader som Tjur, men den er finere, navnlig Urhønen, som endog af nogle Amateurer anses som den allerstørste Lækkerhed. Dette er dog i al Fald kun Tilfældet, hvis den er ung og frisk og ikke en af disse indefrosne, et halvt Aar gamle Mumier, som man fristes til at lægge i Lud ligesom Stokfisk for at faa Bugt med deres træede Fibre.

Stegt Urhane (Orre). *

Tilberedes ligesom stegt Tjur. En Fugl er tilstrækkelig til 4 à 5 Personer.

Urhane stegt paa Spid.

Coq de bruyère à la Staël.

Unge friske Urhøns, Smør, Mel, store, ristede Brødskiver, Kjødglace.

Fuglene sættes op og steges paa Spid ved en stærk Ild; naar de ere færdige, overstryges de med Smør, bestrøs derpaa flere Gange med Mel, indtil de ere færdige; de faa herved et ejendommeligt Udseende og foretrækkes af mange fremfor dem, som ere stegte paa sædvanlig Maade. Brødskiverne, paa hvilke man har ladet Fuglenes Jus dryppe ned under Stegningen, skjæres i Ruder, arrangeres paa Fadet med en Fugl paa hver, og overhældes med saa meget smeltet Kjødglace, at Brødskiverne blive svagt fugtede. Kjødglace serveres ogsaa særskilt dertil.

Hachis paa Urhøns. *

Stegt Urhane, 1/4 Pot Bouillon kogt paa Fuglens Ben, 10 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Salt, Sukker, vol-au-vent af Smørdejg.

Levninger af Urhøns skjæres meget fint. Smørret og Melet bages, spædes med Bouillonen, faar et Opkog; det fint skaarne Kjød lægges i tilligemed Salt og lidt Sukker og varmes under Omrøring, men maa ikke koge. Serveres i vol-au-vent af Smørdejg eller i en Rand af Kartoffelpuré eller Risengryn eller ogsaa garneret med farserede Agurker (se Grønsager).

Hjerpe.

Gelinotte.

Denne Fugl er vidt berømt for sit fine og sin stærkt udprægede Vildtsmag, som dog til en vis Grad formindskes sydpaa. Desuagtet var det den eneste Steg, som blev serveret to Gange samme Middag paa de tyske Fyrsters Bord. De nordlandske Hjerper ere de bedste, som alt er sagt, men bør behandles paa den nedenfor angivne Maade, navnlig hvis de have været frosne. Friske kunne de tillaves paa alle de Maader, som ere angivne for Agerhøns, hvormed de i det hele kunne sammenlignes, saa vel hvad Letfordøjelighed som øvrige Egenskaber angaar.

Stegte Hjerper. 1. *

Gelinottes à la crème à la suédoise.

I Hjerpe til 2 à 3 Personer.

Hjerper, Mælk, Spæk, Smør, Fløde,

Fuglene plukkes, hvorved man nøje maa passe paa, at Skindet ikke tager Skade, tages ud og renses med største Omhu, for at der ikke skal blive noget Blod siddende indvendigt; men jo mindre Skylning man an-

vender, desto bedre er det, thi derved bibeholdes deres naturlige Smag. Fuglenes Bryst dyppes et Par Minuter i kogende Mælk og spækkes meget fint. Fuglene sættes op, saa at de faa en smuk Form, og lægges i et dybt Fad med Brystet nedad; saa megen varm Mælk hældes paa, at den staar over Brystet, og saaledes blive de liggende Natten over. Har man ikke Tid hertil, kan man i det mindste overskylle dem med kogende Mælk. Paa denne Maade bliver Kjødet baade hvidere og saftigere og beholder sin Vildtsmag renere og mere ublandet. Nu brunes Fuglene forsigtigt i Smør, saa at de faa en smuk, lys Farve, hvorefter Brystet vendes opad, god Fløde tilsættes tilligemed den Mælk, hvori Fuglene have ligget, Kasserollens Laag lægges paa, og den egentlige Stegning foretages paa en jevn, ikke altfor stærk Ild; Fuglene overøses meget flittigt med den Sauce, som danner sig, og ny Fløde spædes til, saa ofte det behøves.

Anm. Paa samme Maade kan man ogsaa behandle Tjur og Urhøns (Orre), idet man sørger for, saa vidt det er muligt, at de ligge 10 Timer i Mælken.

Stegte Hjerper. 2. *

Gelinottes bardées.

½ Time.

Hjerper, Smør, Spæk, Salt, Mel, Bouillon, Fløde.

Lidt Smør svitses i en Kasserolle. Naar Hjerperne ere udtagne, skyllede, og have løbet af, belægges de med Spækskiver, sættes godt op, lægges i Kasserollen med Brystet opad, saltes lidt, steges paa sagte Ild, spædes med Bouillonen og tages op. Saucen jevnes med lidt Mel, spædes med god Fløde, sies gjennem en Sigte og serveres særskilt.

Anm. Denne Sauce bliver finere i Smag end den foregaaende; thi naar Mælk eller Fløde i længere Tid smaakoger, skiller den sig.

Hjerpe med Champignoner. *

30 à 45 Minuter.

Hjerper, Fløde, Smør, Champignoner.

Hjerperne behandles paa samme Maade som i foregaaende Recept; naar de næsten ere færdige, tilsættes sød Fløde, hvormed de faa et hurtigt Opkog; skjæres i flere Dele og lægges atter sammen, saa at de se ud som hele. Garneres med stuvede Champignoner og serveres med Saucen, der jevnes og tilsættes med Champignoner.

Hjerper med Trøfler.

Gelinottes aux truffes.

30 à 45 Minuter.

2 Hjerper, ½ Pot spansk Sauce, Sukker, 6 Trøfler, Fars, Smaabrød med Ragoût (Side 192).

Fuglene steges, skjæres i tre Stykker, fugtes med spansk Sauce og holdes varme i Vandbad. Resten af Saucen faar et Opkog i den Kasse-

rolle, hvori Fuglene ere stegte, tilligemed Sukker og Trøfler i Skiver; serveres til Hjerperne, som anrettes paa en Bund af Fars og garneres med Smaabrød, fyldte med Ragoût. Øverst anbringes 2 Hateletter.

Queneller af Hjerpe med Champignoner. *

Quenelles de gelinottes aux champignons.

Til 12 Personer.

3 Hjerper, Panade (Side 245), *Smør, Æggeblommer, Salt, smaa runde Champignoner, Velouté, Fars.*

Hjerpebrysterne, som bør være fuldstændigt friske, udskjæres, stødes og blandes med halvt saa megen Panade. Derpaa tilsættes lige saa meget

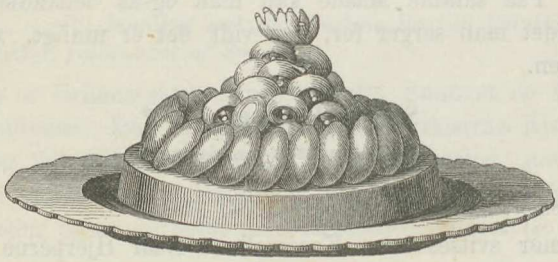


Fig. 145.

Smør og 2 Æggeblommer; Farsen saltes, drives gjennem en Sigte og gjennemarbejdes stærkt med en Ske 5—6 Minuter, idet man lidt efter lidt blander nogle Skefulde Sauce deri. Af Farsen formes Queneller, som koges i saltet Vand og anrettes paa en Rand af Fars omkring en Pyramide af Champignoner; øverst sættes en Hanekam (Fig. 145). Quenellerne overhældes med lidt Velouté, tilsat med Champignoner. En lignende Sauce serveres dertil. I Stedet for Champignoner kan man anvende Trøfler. Denne Ret er en fin Entré.

Rissoler med Puré af Hjerpe.

Rissoles à la purée de gelinotte, panées.

Puré af Hjerpe (*se Puré af Tjur*, Side 524), *Smørdejg, pisket Æg, hvidt, smuldret Hvedebrød, Friture.*

Dejgen rulles ud til en tynd Firkant, og derpaa lægges smaa Boller af Puré i lige Linier, 2 Tommer fra Kanten og 2 Tommer fra hverandre, hvorefter Dejgen fugtes rundt om Kanterne, bøjes sammen og trykkes godt til (se Fig. 146). Rissolerne tages ud med et halvmaanedannet Formejern, Kanterne trykkes til, saa at Dejgen udenfor Puréen bliver tyndere,

hvorefter de paany tildannes med Formejernet. De paneres derpaa med Æg og Hvedebrød, steges i Friture, indtil de ere færdige og have faaet en

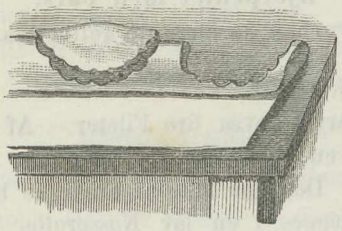


Fig. 146.

smuk Farve, løbe af og serveres anrettede pyramidalsk paa en sammenlagt Serviet.

Man kan anvende andre Sorter vilde Fugle til Puréen.

Hjerpekoteletter. *

Côtelettes de gelinottes à la Pojarsky.

Til 12 Personer.

4 Hjerper, Smør, hvid Sauce, tyk Fløde, revet Brød, spansk Sauce, Æg, Salt.

Fileterne skjæres ud af fire Hjerper; Skind og Sener borttages, Kjødet hakkes og blandes med en Femtedel Smør efter Maal, revet Brød og Salt. Denne Fars blandes med en Spiseskefuld hvid Sauce, der har faaet et Opkog med lidt tyk Fløde, hvorpaa Blandingen deles i 15 lige store Dele, som rulles i revet Brød og formes som Koteletter. De dyppes derpaa i pisket Æg og revet Brød, glattes og steges paa en Pande med Smør over en rask Ild, indtil de faa en smuk Farve og ere færdige; de lægges derpaa op paa en Serviet for at løbe af. Et af de smaa Laarben sættes ind i hver Kotelet og pyntes med kruset Papir; de anrettes i Krands paa en Bund af kogt Fars paa Fadet. Krandsen fyldes indeni med en Stuvning af Champignoner. Serveres med spansk Sauce.

Farseret Hjerpe. *

Gelinottes à la commodore.

20 à 30 Minuter; til 10 Personer.

5 Hjerper, Smør, Æg, 1 Skefuld Salep, 1 Løg, Selleri, Persille, 1¼ Pot Bouillon, ⅛ Pot Vin, Salt.

Af de to Hjerper laves en Fars, og de øvrige steges; naar de ere afkølede, skjæres de i Stykker, der dækkes med Farsen, dyppes i pisket Æg, steges sagte med Bouillon og Smør i 10 Minuter, lægges paa et Klæde og løbe af. Hjerpernes Ben knuses og koges med Bouillonen, Saltet og Grønsagerne ½ Time, sies, faar et godt Opkog, Saleppen blandes

med Vinen og faar et Opkog. Saucen sies og hældes over Hjerperne. Serveres.

Hjerpefilet med Fars.

Turban de filets de gelinottes.

Til 10 Personer.

4 Hjerper, Kalvekjød, Trøfler.

Af hvert Hjerpebryst laves fire Fileter. Af det øvrige Hjerpekjød og lidt Kalvekjød laves en Fars; en Del af denne koges i Vandbad i en Randform (se Fig. 55). Den ene Side af Fileterne bestryges med Fars; de spækkes med Trøffel, lægges i en lav Kasserolle, dækkes med et smurt Papir og sættes 25 Minuter ind i en varm Ovn. Farsen vendes, og Fileterne arrangeres paa tværs derover. Garneres i Midten med Queneller og Trøfler. Trøffelsauce, der har faaet et Opkog med Bouillon paa Fuglebenene, serveres dertil.

Anm. Denne Ret kan tilberedes af Agerhøns, Urhøns, Tjur, af Raadyr eller Hare. Til sidst nævnte passe farserede Oliven bedst.

Kolde Retter af Hjerpe.

Galantin paa Hjerpe.

Galantine de gelinotte.

Stegte Hjerpebryster, Trøfler, kogt Æggehvide, Kjødgelé, en Risbund.

Smaa Hjerpebryster formes smukt og dekoreres med fint skaarne Trøfler og haardkogt Æggehvide; derpaa hældes kold Kjødgelé derover, saa at de blive dækkede; fire Bryster stilles derefter oprejste mod hverandre paa en Risbund og garneres med Grønsalad, der er tilsat med Oliesauce.

Anm. Til denne Ret kan anvendes alle Slags vilde Fugle.

Hjerpekoteletter.

Côtelettes à la maréchale.

Til 6 Personer.

2 Hjerper, hakkede Champignoner, Trøfler og Persille, 2 Spiseskeer af hver, Fuglebouillon, fin Sauce til kolde Retter (Side 221), *Fars af Hjerper, en Risbund.*

Af hvert Hjerpebryst udskjæres 4 à 6 tynde Skiver. En tyk Sauce koges af Fuglebouillon og tilsættes med hakkede Champignoner, Trøfler og Persille. Naar Saucen er bleven kold, udbredes den tykt paa den ene Side af hver Kotelet og overdækkes derpaa med et tyndt Lag Hjerpefars. Koteletterne lægges paa en smurt Bradepande, bedækkes med et smørbestrøget Papir, steges 15 à 20 Minuter i en Ovn, tages ud, sættes til Afkøling, glattes; et lille Fugleben sættes ind i hver af dem og pyntes med

kruset Papir; fin Sauce til kolde Retter hældes over Koteletterne, der afkøles og anrettes i Krands paa en Bund af Risengryn. I Midten sættes en Hatelette med en Trøffel og en Champignon. Udenom Risbunden garneres med Kjødgelé, der er skaaret i Trekanter.

Anm. Koteletterne kunne ogsaa anrettes indeni en Krands af Kjødgelé.

Hjerpe i Gelé. *

Hjerpe, Kjødgelé, forlorne Æg, Rødbeder, gul, skarp Sauce (Side 222).

Af let stegte, kolde Hjerper skjæres 4 eller 5 Skiver paa hver Side af Brystbenet; disse Skiver lægges paa et Fad, hvorpaa man i Forvejen har ladet Kjødgelé halvt størkne; Skiverne overhældes med Gelé, afkjøles og skilles fra hverandre med en Kniv. Anrettes paa et Fad; i Midten hældes gul, skarp Sauce, som bestrøs med fint hakkede Rødbeder. Garneres med forlorne Æg, Østers eller Rødbeder.

Postej paa Hjerper.

Se Postejer.

Smaa à la daube paa Hjerper.

Tilberedes ligesom smaa à la daube paa Høns, Side 497.

Rype.

Poule de Neige.

Forekommer navnlig i Sverrigs og Norges nordligste Skove. Den er om Vinteren hvid. Tilberedes ligesom Hjerpe, men har mørkere Kjød og en mere besk Smag, hvorfor den ej heller nyder saa stor Anseelse som hin. Den anvendes dog hyppigst som en Forret, under Tiden sammen med brunet Surkaal.

Morype.

Eng. Grouse.

Det er en Fugl med et lækkert Kjød, af Størrelse mellem en Agerhøne og en Urhøne (se videre Side 113), som nu ogsaa forekommer i det vestlige Sverrig paa Lyngheder og Marker, efter at den af Herr Oscar Dickson er indført der til fra Skotland. Den anvendes i Hovedsagen som Agerhønsene.

Stegt Morype.

Grouses rôties à l'anglaise.

Morype, Spæk, Smør, Salt, stegt Brød, Jus.

Fuglene tages ud, ombindes, belægges med Spækskiver, steges paa Spid ved en stærk Ild i 25 Minuter og fugtes under Stegningen med Smør; naar de ere stegte, bestrøs de med Salt, tages af Spiddet og skjæres for. Først skjæres Laarene fra og derpaa deles Brystet i tre Dele. De stegte Brødskiver anrettes paa Fadet, derpaa Fuglelaarene og øverst de afskaarne Fileter og det høje af Brystet; Kjødet glaseres og god Jus hældes paa Fadet.

Koteletter af Morype.

Morype, Salt, Peber, Mel, Smør, Kjødglace, spansk Sauce.

Kun unge Fugle passe hertil. Benene skjæres af, Fuglene tages ud, svides, skjæres i to Halvdele, krydres med Peber og Salt, bestrøs med lidt Mel, steges paa en Stegepande med et Stykke Smør, indtil de ere brune paa begge Sider; et Stykke Kjødglace tilsættes tilligemed en Skefuld spansk Sauce; hermed steges Fuglene sagte 10 Minuter og serveres da.

Anm. Paa denne simple Maade kan der tilberedes en behagelig Ret af alle Slags Fugle.

Farseret Morype.

Tilberedes ligesom farseret Hjerpe (Side 529).

Vildgaas. *Svane.*

Oie Sauvage. **Cygne.**

Ungerne af Vildgæs og Svaner ere ikke alene anvendelige, men under Tiden endog velsete, medens de gamle ere aldeles ubrugelige og trodse baade Ild og Vand. De først nævnte tilberedes paa alle de samme Maader som Vildænder, ja ogsaa som tamme Ænder og Gæs.

Vildgaas med Surkaal.

Oie sauvage à la choucroute.

Til 6 Personer.

1 Vildgaas, grønne Urter (Side 102), *Grønsager, Spæk, brunet Surkaal.*

Gaasen bør hænge flere Dage, tages ud, vadskes indvendigt, fyldes med grønne Urter, ombindes, lægges i en Kasserolle, belagt med Spæk og Grønsager, og dampsteges under tæt Laag og med kort Suppe i flere Timer, i hvilken Tid Gaasen hyppigt vendes. Naar den er færdig, lader man den løbe af og anretter den paa et Underlag af brunet Surkaal; Sau-

cen sies, faar, efterat det fede er skummet godt af, et stærkt Opkog og serveres særskilt.

Anm. Ung, vild Svane steges paa samme Maade.

Stegt Vildgaas.

Aiguillettes d'oie sauvage.

1 Vildgaas, spansk Sauce, Pomerans eller Citron, Peber.

Gaasen, som er stegt paa den Maade, som ovenfor er anført, skjæres i Skiver, som overhældes med spansk Sauce, der har faaet et stærkt Opkog og er tilsat med lidt Pomerans eller Citronskal og lidt grovt, stødt Peber. Saucen maa derefter ikke koge, men blot holdes godt varm.

Vildand.

Canard sauvage.

Vildænder bør benyttes strax, naar de ere skudte, thi de gaa meget let i Forraadnelse, hvilket ikke maa forvexles med den *haut goût,* som udvikler sig ved andet Vildt, naar det gjemmes i nogen Tid, og som af Kjendere sættes saa højt.

Stegt Vildand.

Canard sauvage rôti.

½ Time; til 3 à 4 Personer.

En Vildand, Bouillon, Pommeranssauce (Side 225).

Anden indgnides med Leveren, indtil den har faaet en rødbrun Farve, brunes, steges paa Spid eller i Kasserolle, overøses under Stegningen med sin Jus, der er tilsat med lidt Bouillon, og serveres meget varm med Pomeranssauce.

Anm. Anden kan ogsaa overhældes med Pebersauce og garneres med Oliven eller Selleri.

Salmi af Vildænder.

Canard sauvage en salmis.

Tilberedes ligesom Salmi af Kalkun (se Side 475).

Stegte unge Vildænder. 1. *

Canetons sauvages rôtis.

40 à 50 Minuter.

Unge Vildænder, Grønsager, Pomeranssaft, Soya, Peber.

Ænderne spækkes ikke, de sættes op og steges, omviklede med Grønsager, som dog fjærnes, kort førend Ænderne ere færdige, for at de

kunne faa Farve. Serveres med deres egen Sauce, hvoriblandt lidt Pomeranssaft, Soya og Peber.

Stegte unge Vildænder. 2.

Canetons sauvages (halbrans) rôtis.

Til 4 à 6 Personer.

2 à 3 unge Vildænder, som endnu ikke ere flyvefærdige, Smør, hakket Persille, revet Brød, Salt, Jus, Soya, Pomerans, ristede Brødskiver.

Inden Vildællingerne endnu have begyndt at flyve (*halbrans*), er deres Kjød særdeles delikat. De plukkes, tages ud, fyldes med en Fars af Smør, revet Brød og hakket Persille, sys sammen, sættes op, stikkes paa et lille Spid og steges 20 Minuter ved en rask Ild, i hvilken Tid de da hyppigt fugtes med Smør. Nogle ristede Brødskiver lægges neden under i Dryppepanden; Fuglene saltes lidt, inden de tages af Spiddet, og anrettes derpaa over Brødskiverne paa et Fad. Særskilt serveres lidt god Jus med Saften af en Pomerans og lidt Soya.

Unge Vildænder med Roer.

Canetons sauvages à la Chartres.

Unge Vildænder, glaserede Roer (se Grønsager), spansk Sauce.

Ænderne steges paa sædvanlig Maade og garneres med glaserede Roer. Spansk Sauce serveres dertil.

Unge Vildænder med Olivener.

Canetons sauvages aux olives.

40 à 50 Minuter; til 8 Personer.

4 unge Vildænder, Smør, Grønsager, en Croustade. — Til Sauce: $^3/_4$ Pot spansk Sauce, 60 Olivener, $^1/_2$ Theskefuld Sukker.

Ænderne steges med Smør og Grønsager. Den spanske Sauce faar et Opkog, Sukkeret og Olivenerne lægges deri. Naar de skulle serveres, stilles der midt paa Fadet en Croustade, der er fyldt med Olivenerne; de unge Ænder lægges derom, og Saucen serveres dertil.

Unge Vildænder med Madeira. *

Canetons sauvages au madère.

$^1/_2$ Time.

Unge Vildænder, Smør, $^1/_2$ Pot Bouillon, Mel, 5 Skefulde Oliven, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, 1 Skefuld hakkede Charlotter, $^1/_4$ Pot Madeira, Sukker, Kayenne, Saften af $^1/_2$ Citron.

Ænderne sættes op, brunes med Smør, spædes med Bouillon, steges og bestrøs med lidt Mel, naar de ere færdige; der tilsættes Oliven og Løg, som i Forvejen ere kogte i Madeira, og Resten af Bouillonen; det hele

faar et Opkog, indtil denne Sauce dækker Skeen; Saucen afsluttes med Sukkeret, Citronsaften og nogle Korn Kayenne og hældes paa Fadet, hvorpaa Ænderne anrettes. Serveres.

Hare.

Lièvre.

Allerede hos de gamle Romere stod Haren i høj Anseelse som en god Slags Vildt, og den har forstaaet at holde paa sit gode Rygte lige til vore Dage. Dette er navnlig Tilfældet her i Norden, hvor Haren lever af vilde, aromatiske Planter og Træernes Bark, hvad der giver dens Kjød en vild Smag og en fin Aroma, saa at det, naar det er godt behandlet, bliver en lækker Spise. I sydligere Lande, hvor den ogsaa agtes som et nyttigt Dyr, forekommer den ogsaa i stor Mængde og bliver der større, men den mister for en Del sin vilde Smag. Kjødet er meget mørkt og er noget af det mest nærende, som overhovedet findes, hvorfor det ogsaa mere er en Føde for sunde end for syge. Det er Skik at lade Haren hænge temmelig længe, inden den benyttes, baade for at forhøje dens Smag og for at gjøre Kjødet endnu mørere og mere let fordøjelig.

Stegt Hare. *

Lièvre à la crème.

1 Time; til 8 Personer.

1 Hare, Smør, Salt, Spæk, Fløde.

Naar Haren er flaaet, borttages yderst omhyggeligt alle Hinder; Hovedet skjæres af ved Bovene saa vel som det tynde paa Siderne; Laar-

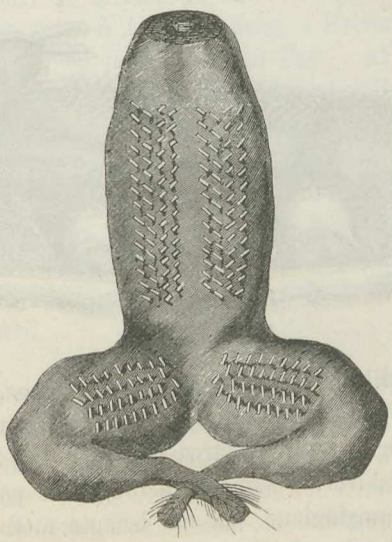


Fig. 147

benene knækkes, og det ene Bagben stikkes ind mellem Senerne paa det andet. Haren skylles og spækkes fint (Fig. 147), brunes med Smør i en godt tillukket Kasserolle; naar den har faaet en smuk Farve, tilspædes der Fløde, den saltes og steges færdig. Suppen holdes altid kort, for at Saucen kan blive tilpas tyk, uden at den behøver at jevnes. Haren serveres med sin Sauce og Salad eller Ribsgelé.

Anm. Forinden Stegningen bør Hareryggen altid knækkes i 5 à 6 sammenhængende Stykker, thi ellers kan Forskjæringen ved Bordet ofte blive ligesaa ubehagelig for Forskjæreren, som forstyrrende for Gjæsterne.

Man kan ogsaa stege Hare uden at spække den.

Farseret Hare.

Lièvre à la provençale.

Til 14 Personer.

En ung Hare, 1½ Pund hakket Svinekjød, Løg, Persille, Timian, alt hakket sammen, Spæk, Smør, Salt, store ristede Brødskiver, 12 Kramsfugle. — Til Sauce: Nogle hakkede Charlotter, Smør, 45 Kvint raa, røget Skinke, 90 Kvint friske, hakkede Champignoner, 1 Spiseskefuld Vineddike, ⅜ Pot spansk Sauce, en Ubetydelighed Kayenne, 2 Theskefulde hakkede Kapers, 2 Theskefulde hakkede, sure Agurker, en Smule hakket Persille.

Haren flaas og tages ud; Blod, Lever og Hjerte gjemmes, Ørerne, som blive siddende paa Hovedet, skoldes; de fire Poter skjæres af ved det første Led, og Benet tages ud af Laarene.

Det hakkede Svinekjød krydres og blandes med Harens Lever og Hjerte, der ligeledes ere hakkede fint, samt Urterne. Med denne Blanding fyldes Haren, Aabningen sys sammen, Haren ombindes, Forbenene trykkes ind i Brystet og holdes fast med en Ombinding, som samtidigt bør holde Hovedet fast mellem begge Bovene. Fileterne og Laarene spækkes.

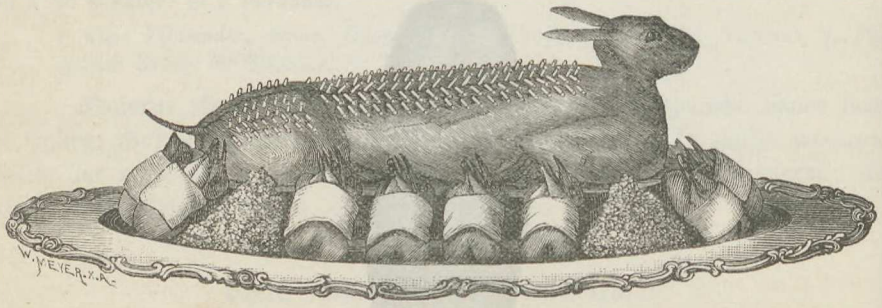


Fig. 148.

Et fint Spid stikkes gjennem Haren paa langs, hvorpaa den steges 1 Time, idet den af og til fugtes med Smør; Brødskiverne lægges under Spiddet. Naar Haren er stegt, bestrøs den med lidt Salt, tages af Spiddet og anrettes paa Brødskiverne, som ere arrangerede paa et langt Fad. Haren omgives med Kramsfuglene, der ere belagte med Spæk og stegte (Fig. 148) og serveres med følgende Sauce:

Løgene steges i Smør uden at brunes, Skinken, der er skaaren i smaa Tærninger, og Champignonerne, sættes til; man lader Fugtigheden dampe bort, tilsætter Eddiken og lader det koge ind til det halve, hvorpaa den spanske Sauce hældes til; naar det har faaet et Opkog, flyttes det fra Ilden; efter 10 Minuters Forløb skummes det fede af Saucen, Kayenne, Kapers og sure Agurker tilsættes; Saucen afsluttes med Persillen og Harens Blod.

Filet af Hare. 1. *

Harefilet, Smør, Kjødglace, spansk Sauce.

Fileterne steges i Smør, glaseres med Kjødglace og serveres med spansk Sauce, anrettede i en Kreds om en Pyramide af grønne Ærter.

Filet af Hare. 2. *

En Hare, hvoraf faas 10 smaa Fileter, Smør, Mel, Salt, Peber, Muskat, 1/4 Pot hvid Vin, 1/8 Pot Bouillon.

Fileterne krydres, lægges i en Kasserolle, overhældes med lunkent, smeltet Smør og blive saaledes staaende 1/2 Time. Derefter sættes de paa en rask Ild, vendes et Par Gange og ere færdige efter 10 Minuters Forløb. Fileterne anrettes, og det Smør, som endnu er tilbage i Kasserollen, bages med lidt Mel, spædes med Vinen og Bouillonen, faar et Opkog og hældes over Fileterne, naar de serveres. Dette er en ganske fin Ret.

Kallops af Hare.

Escalopes de levrants à la Vernon.

Til 16 Personer.

2 Harer, Bouillon, Smør, Æg, Champignoner, spansk Sauce, Fumet af Vildt, Kayenne.

De store Fileter skjæres ud, og deles i Skiver tværs over, hvilke bankes lidt, formes runde og lægges paa et Fad. Af de smaa Fileter, en Del af Kjødet paa Laarene, 1/4 Pot Bouillon, 1/4 Pund Smør og 3 Æg laves en løs Fars, som fyldes i smaa Bægerforme, der ere smurte med Smør; de bages i Vandbad og vendes derefter i Krands paa et Fad. Kjødskiverne steges hurtigt med Smør, vendes, og blandes med nogle flækkede Champignoner og lidt spansk Sauce, der har faaet et Opkog med Fumet af Vildt og er krydret med lidt Kayenne. Kallopsen anrettes derpaa højt indenfor de smaa Farstimbaler, og overhældes med lidt af Saucen. Resten af Saucen serveres dertil.

Harekoteletter. *

Côtelettes de lièvre à la varenne.

Filet af Hare, Trøfler, Fars, Smør, Æg, revet Brød, Jus af Vildt, Sauce med Madeira.

Af Fileten af en Hare faas 8 smaa Koteletter, som skjæres ud og formes, hvorpaa et af Ribbenene stikkes ind i den spidse Ende for at give

dem Udseende af Koteletter. De steges hurtigt paa begge Sider, en Trøffelskive lægges paa den øvre Side og bedækkes med Fars. Koteletterne dyppes i Æg, blandet med smeltet Smør, bestrøs med revet Brød, steges hurtigt, anrettes i en Krands med Trøfler i Midten og serveres med Madeirasauce samt Jus af Vildt.

Anm. Koteletterne kunne ogsaa dyppes i Æg og Smør men uden revet Brød, sættes i en varm Ovn og blive næsten finere saaledes.

Stuvet Havre. *

Civet de lièvre.

2 1/2 Time.

Fordelen af en Hare, 60 Kvint magert Flæsk, 10 Kvint Smør, 10 Kvint Mel 1 Kvint Salt, en Smule Peber, 1 Bouket, 20 smaa Løg, 10 Champignoner, 3/8 Pot Bouillon, 1/2 Flaske Rødvin.

Haren skjæres eller hugges i Stykker paa to Tommer. Sværen paa Flæsket tages af, og Flæsket skjæres i 1/2 Tomme store Skiver, som koges 5 Minuter i kogende Vand; brunes i Smørret, tages op. Harekjødet brunes 10 Minuter i det samme Smør, Melet strøs derover og røres 2 Minuter; Vin og Bouillon tilsættes; det faar et Opkog i 5 Minuter og sies. Kasserollen skylles, Kjødet pudses og lægges atter i. Saucen hældes derover, Krydderier og Flæsk sættes til; stuves i lukket Kar i 20 Minuter over en sagte Ild; der tilsættes 20 smaa, godt brunede Løg; det koges færdigt; 5 Minuter før Serveringen lægges Champignonerne i.

Anm. Kan ogsaa tilsættes med 10 Katrineblommer, hvoraf Stenene ere tagne ud, 5 tørre Pærer, 5 ristede Kastanier og 30 Malagarosiner, hvilket alt koges deri og tages op efterhaanden, som det bliver færdigt. Saucen jevnes da med Leveren, Hjernen og Blodet af Haren, blandes med lidt Vin, og Anretningen maa derefter ikke koge. — Kanin tilberedes paa samme Maade.

Ragoût paa Hare.

Tillaves ligesom Ragoût paa Tjur (se Side 524).

Kolde Retter af Hare.

Hare med Kjødgelé.

Pain de lièvre à la gelée.

1 stegt Hare, stegt Hønselever, 30 Kvint Smør, fin Sauce til kolde Retter (Side 221), *Kjødgelé, Trøfler eller Champignoner, Salt.*

Harefileterne stødes tilligemed Hønselever, drives gjennem en Sigte og blandes med en Trediedel saa meget lunken fin Sauce til kolde Retter, Smørret, der er delt i smaa Stykker, og Salt. Gjennemarbejdes, indtil Smørret er smeltet. Blandingen slaas i en hvælvet Cylinderform, stilles

1 Time paa Is, dyppes i varmt Vand, vendes paa en Sokkel paa Fadet, Toppen skjæres af. Cylinderen fyldes med hakket Gelé og ovenpaa lægges

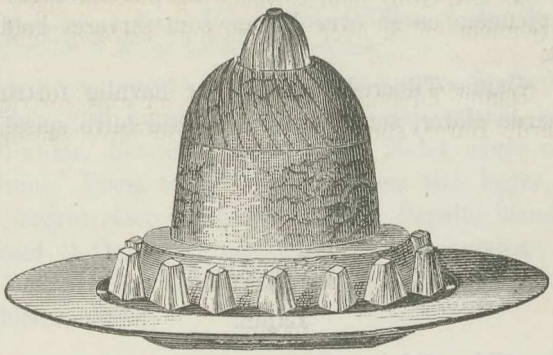


Fig. 149.

en lille Geleform. Garneres med Gelé-Croutons (Fig. 149). Den lille Geléform dekoreres med Trøfler eller Champignoner.

Hare i Terrin.

Terrine de lièvre.

1 Hare, 80 Kvint Kalvekjød, 1 Pund Svinekjød uden Svær, Spæk, 10 Kvint Smør, Salt, 1 Laurbærblad, „fire Krydderier".

Kjødet renses fra Bovene, og det nederste paa Laarene samt Hinder og Sener fjærnes. Af Kalvekjødet, Flæsket, det afrensede Harekjød, Hareblodet, Saltet og Krydderierne laves en Fars ligesom til Kalkun i Terrin.

Haren skjæres over paa tværs, spækkes fint, bestrøs med Krydderierne og steges 10 Minuter i Smørret. I en Form udbredes et tommetykt Lag af Farsen, derpaa den ene Del af Haren, Krydderier, et Lag Fars, den anden Del af Haren, atter et Lag Fars, øverst tynde Skiver Flæsk og et Laurbærblad, hvorpaa det behandles ligesom Kalkun i Terrin.

Anm. Kaniner eller Agerhøns og andre Fugle kunne tillaves paa samme Maade. Hvis man vil gjemme Terrinen en længere Tid, tager man magert Svinekjød i Stedet for Kalvekjød.

À la daube paa Hare.

Lièvre à la daube.

4 Timer.

1 Hare, 60 Kvint Kalvekjød, Spæk i Strimler og Skiver, Salt, Peber, 2 Laurbærblade, Estragon, Persille, 2 Løg, 2 Nelliker, 1 Gulerod, 1/4 Pot hvid Vin, 1 Pot Bouillon.

Haren spækkes med godt krydrede Spækstrimler, skjæres i 2 Dele og lægges tillige med Kalvekjødet, Guleroden, Krydderierne, Vinen og

Bouillonen ned i en Kasserolle, der er beklædt med Spækskiver. Øverst lægges ligeledes Spækskiver. Det koges i 4 Timer. Naar Haren er færdig, tages den op, Estragon, Laurbærblade og Persille tages bort, og Bouillonen hældes gjennem en Si over Haren, som serveres kold, naar Bouillonen er stivnet.

Anm. Denne Tilberedningsmade er navnlig fortrinlig, naar man har gamle, haarde Harer, som derved dog altid blive spiselige.

Kanin.

Lapin.

Forekommer ikke vild hos os, men regnes til det saa kaldte »Husvildt«. Kjødet af en ung Kanin (*lapereau*) ligner overhovedet, og hvad nærende Egenskaber angaar, mere Kjødet af Høns end af den beslægtede Hare; det er løst, har en lys Farve og ingen fremtrædende Smag. Da det er særdeles let fordøjeligt, passer det godt for Konvalescenter. Raske Personer blive derimod snart kjede af denne Føde, som kræver en temmelig stærk Krydring for at vække og vedligeholde Appetiten. Kanin kan tilberedes paa lignende Maade som Hare, men de gamle ere tørre og sejge.

Fritot af ung Kanin.

Lapereau frit.

Kanin, Salt, Peber, 2 Laurbærblade, Timian, Persillekviste, 4 Nelliker, Løg i Skiver, 1/4 Pot hvid Vin, 1 Spiseske Estragoneddike, Frituredejg, Friture.

Kaninen skjæres itu, Ryg og Laarstykker marineres i 2 Timer med Krydderierne, Løgene, Vinen og Eddiken, tages op, aftørres paa et Klæde, dyppes i Frituredejg og steges i Smør eller Friture. Serveres med Tomatsauce.

Anm. Efter engelsk Maner anrettes den skaaren itu, paneret og ristet samt serveres da med pikant Sauce.

Stegt Kanin. 1. *

Lapin rôti.

Kanin, Smør, Salt, Peber, Laurbærblade, Bouillon, Estragoneddike.

Naar Kaninen er flaaet, udtagen og skyllet, steges den med Smør og Krydderier samt spædes med Bouillon. Nogle Draaber Estragoneddike hældes i Saucen, naar den serveres.

Anm. Da Kaninens Kjød er noget tørt, vinder det ved at spækkes, eller ogsaa belægges Kaninen indvendigt med Spækskiver og fyldes derpaa med en Kjødfars, hvilket er en god Forbedring.

Stegt Kanin. 2. *

Lapin sauté.

1 Kanin, 10 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde god Madolie, en Smule Muskat, lidt Peber, 2 Kvint Salt, 5 Kvint Mel, 1/4 Pot hvid Vin, 1/8 Pot Bouillon, 1 Spiseske hakket Persille, 5 Kvint hakkede Charlotter.

Den udtagne og rensede Kanin skjæres i store Stykker, som lægges i Kasserollen tillige med Smørret, Olien og Krydderierne, steges over en rask Ild i 20 Minuter, hvorpaa de tages op. Melet bages med det smeltede Smør 1 Minut, Vinen og Bouillonen sættes til; koger i 5 Minuter, sies, og Kjødet lægges atter i, ligesom Løg og Persille blandes til. Saasnart det har faaet ét Opkog, er det færdigt til at serveres.

Anm. Denne Slags Retter maa aldrig anden Gang koge i Saucen, da Kjødet saa bliver haardt.

Rensdyr (Ren).

Renne.

Rensdyrets Kjød kommer i Almindelighed i Handelen i frossen Tilstand under Navn af Rensdyrsteg.

Det frosne Rensdyrkjød bør ikke optøs mere, end at det netop kan spækkes, for derefter hurtigst at lægges i den varme Stegegryde. Det bør ikke lægges i Vand, da dets bedste Saft derved trækkes ud. Ungt Rensdyrkjød tilberedes paa mange Maader ligesom Raadyr, og desuden kan der tilberedes fortrinlig Beafsteg deraf. Saltet og røget er det en værdifuld Forøgelse af Sommerprovianten. Det har en mørk Farve og er rigt paa nærende Safter; det er finere end Elsdyrets, hvormed det iøvrigt har stor Lighed.

Rensdyrsteg (Rensteg). *

3 à 4 Timer.

Laarstykke af Rensdyr, Spæk, Smør, Salt, 3/8 Pot Bouillon, Mel, Fløde.

Kjødet aftørres med et fugtigt Klæde, hvorved alle Hinder fjærnes, spækkes godt med Spæk, brunes i Smør og spædes først med Bouillon. Naar Stegen er halvt færdig, bestrøs den med Mel, spædes med Fløde, overøses hyppigt og vendes en Gang imellem. Paa denne Maade bliver Stegen bedst, men man kan ogsaa hjælpe sig med Mælk og Bouillon. Serveres med sin egen Sauce og en eller anden Salad.

Marineret Rensdyrsteg.

Laarstykke, Spæk, Salt, Peber, Laurbærblade, Nelliker, Timian, stødte Enebær, Løg, Persille, Citronskal, 3/4 Pot Eddike, Vin, Bouillon, Fløde.

Kjødet skylles, flaas, bankes, indgnides godt med Enebær, Persille, Timian og Krydderier, samt spækkes. Eddiken faar et Opkog med Kryd-

derierne, afkøles; Stegen rulles ind i et Klæde og lægges ned i Marinaden nogle Dage for derefter at blive stegt. Saucen krydres efter Behag med Løg eller Enebær, spædes med Vin og Bouillon eller Fløde.

Beafsteg af Rensdyrkjød. *

Rensdyrkjød, Smør, Maître d'hôtel-Smør.

Af Ryggen eller Laaret udskjæres Beafstege, som bankes let, gives en smuk Form, dyppes i smeltet Smør og ligge hen i 2 à 4 Timer. Steges i Smør paa en Pande over en rask Ild. Serveres paa et varmt Fad, efter at man har lagt et lille Stykke Maître d'hôtel-Smør paa hver.

Denne Beafsteg er mør og behagelig; hvis den derimod ristes, bliver den tør.

Rensdyrtunger. *

Langues de renne à la suédoise.

Rensdyrtunger, Skinke, ituskaarne Grønsager, Fars af Tjur eller andet Vildt, Bouillon, Madeira- eller Marsalavin. — Sauce med Madeira. — Til Garniture: Smaa Queneller, Oliven, Champignoner.

Rensdyrtunger, som kunne faas hos enkelte Vildthandlere, ere i Almindelighed frosne, men derfor ikke mindre højt skattede af Kjendere. Man lader 8 à 10 Stykker ligge nogle Timer i koldt Vand for at blive optøede, hvis de ere frosne; derefter faa de et Opkog, saa at Skindet kan trækkes af; de pudses, lægges i en Kasserolle ovenpaa et Lag Skinke og ituskaarne Grønsager samt overhældes med Bouillon og lidt Vin, som bør staa over dem. Kasserollen, der er tæt tillukket, faar et Opkog og flyttes efter 10 Minuters Kog over paa svagere Ild, hvor Tungerne langsomt koges færdige. Suppen koges ind til Glace. De glaserede Tunger anrettes i en Krands paa Fadet over et tyndt Lag af kogt Fars. Indeni Krandsen lægges en Garniture af Queneller, Champignoner, Oliven, og Garnituren saa vel som Tungerne overhældes til sidst med Sauce med Madeira, hvilken Sauce ogsaa serveres dertil.

Elsdyr (Elg).

Élan.

Elsdyrets Kjød er grovt, omtrent som Oxekjød, og har navnlig sin Værdi, fordi det er sjældent. De unge Kalve kunne dog gjøre en behagelig Undtagelse.

Elsdyrbryst. *

Ferskt Elsdyrbryst, Salt, Peber, Ingefær, Persillerødder eller Selleri, Gulerødder, revet Brød, Persille.

Brystet knækkes godt, tørres med et fugtigt Klæde og koges derpaa i Vand med Saltet, Krydderierne og Rødderne, der ere godt skrabede og

skyllede. Naar det er færdigt, tages det op; alle de Ben, som have løsnet sig, fjærnes, hvorpaa det pudses og bestrøs med revet Brød og hakket Persille. Serveres med brunede Kartofler og Peberrod- eller Kaperssauce.

Anm. Vandet, hvori det er kogt, kan anvendes til Supper. Elsdyrkjød kan saltes og anvendes som Oxekjød.

Elsdyrsteg. *

Elsdyrkjød, Spæk, Salt, Peber, Laurbærblade, Timian, Løg, Eddike, Smør, Mel, Fløde, Bouillon.

Kjødet, som helst bør vælges af unge Dyr, indgnides godt med Saltet og de stødte Krydderier, lægges 2 à 3 Dage i Eddike, der er fortyndet med Vand. Spækkes, brunes med Smør og noget af de samme Slags Krydderier, som ere nævnte ovenfor, spædes med Bouillon og steges i tillukket Kar; man maa dog passe nøje paa, at det ikke bliver tørt eller brændes. Stegningen fortsættes sagte i flere Timer efter Kjødstykkets Størrelse. Naar det er færdigt, jevnes Saucen med Mel, spædes med Fløde, sies og serveres til Stegen.

Kronhjort.

Cerf.

Forekommer her kun i Dyrehaver og er endda forholdsvis sjælden. Som ungt er Kjødet fortrinligt, men naar Hjorten er over 3 Aar, hvad der let kan ses paa Takkerne, er det haardt.

Hjortesteg.

Laarstykke, Spæk, $^3/_8$ Pot Vineddike, 1 Pot hvidt Øl, Enebær, Smør, Bouillon, Salt, Peber, Mel, 2 Spiseskefulde Madeira.

Det tykkeste af Laaret bankes godt, spækkes, marineres et Par Dage i Eddike, blandet med Øl og knuste Enebær; vendes hver Dag to Gange, tages op, skylles hurtigt og løber af. Lægges i en Gryde paa tynde Skiver af Spæk med lidt Smør, brunes, spædes med Bouillon eller Vand, krydres og steges sagte i et Kar med Laag. Naar Stegen er færdig, skummes det fede af Saucen og steges med Mel; Saucen sies dertil, piskes, indtil den koger, tilsættes med Vin og serveres til Stegen.

Stegen kan opbevares i Marinaden indtil 14 Dage. Vil man stege den uden Marinering, spædes der med Vin og lidt Eddike, hvorpaa den behandles som meddelt ovenfor, eller ogsaa steges den med sur Fløde.

Hjorteryg. 1.

Cimier de cerf, piqué et rôti.

Til 30 à 40 Personer.

Hjorteryg, Spæk, spansk Sauce, Eddike, Ribsgelé.

Hinden tages bort, Ryggen pudses og spækkes paa begge Sider (Fig. 150), hvorpaa den svøbes ind i smørbestrøget Papir og steges i Ovn

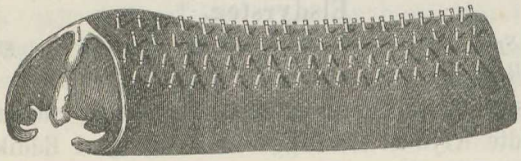


Fig. 150.

i 2 Timer, Spansk Sauce, der har faaet et Opkog med lidt god Eddike og er jevnet med nogle Skefulde Ribsgelé, serveres særskilt til Stegen, der er anrettet paa et Fad.

Hjorteryg. 2.

Rygstykke af en Hjort, Spæk, Smør, Bouillon, 2 Løg, Salt, Peber, 2 Laurbærblade, $^3/_8$ Pot tørre Kirsebær, Mel.

En Del af Kjødet spækkes, medens en anden lades uspækket; lægges i en Kasserolle paa Spækskiver, brunes med Smør, spædes med Bouillon, og Løgene, der ere skaarne i Skiver, samt Krydderierne lægges til. Kjødet steges sagte og i lukket Kar, indtil det er færdigt.

Kirsebærrene stødes, afkoges i Vand, sies og stilles hen for at synke. Naar Stegen er taget op, skummes det fede af Saucen, som steges med Mel, spædes med det klare af Kirsebærsuppen, piskes, gives et Opkog og serveres til Stegen.

Anm. Hjortebryst kan tillaves paa samme Maade.

Daadyr.

Daim.

Kjødet heraf er finere end af Kronhjorten og derfor at foretrække. Daadyret forekommer yderst sjældent hos os i vild Tilstand, men derimod i Dyrehave.

I England, hvor de ligeledes holdes i Parker, kastreres Hjortene og blive meget fede, undertiden som fede Faar. Det er fortrinsvis denne Slags Vildt, som anvendes der og gaar under Navnet *venison* (fr. *venaison*).

Man lægger særlig Vægt paa det, idet det altid maa findes ved enhver Middag, der vil gjøre Fordring paa at være paa en Gang *comfortable* og *respectable*.

Tillaves paa alle de samme Maader, som omtales ved Raadyr.

Raadyr.

Chevreuil.

Forekommer hos os baade i vild Tilstand og i Dyrehaver.

Ligesom hos Hjorten, saaledes kan man ogsaa hos Raadyret se dets Alder paa Antallet af Takkernes Grene; der kan findes indtil 10; Raadyret er da »tigrenet« og ikke mere passende for Kjøkkenet; det bør helst anvendes, naar det er 2 à 3 Aar gammelt. Kjødet er da temmelig velsmagende, men dets Smag beror paa Beskaffenheden af dets Føde. Kjødet af de Hanner, som ere over 3 Aar, og som have faaet de første Grene paa Takkerne, har en daarlig Smag paa visse Tider af Aaret, saaledes i Brunsttiden og strax efter samme. Hunnen har et mere mørt Kjød i samme Alder. Raakiddet er fortrinligt, naar det er 9 eller 10 Maaneder gammelt; det steges helt ligesom Hare og bliver navnlig velsmagende, naar man benytter sur Fløde til Stegningen.

Raadyrsteg. 1. *

Cuisse de chevreuil rôtie.

Laarstykke af Raadyr, Spæk, Smør, Fløde, Oliven, Frikadeller.

Man tager den yderste Hinde af og spækker Stegen fint, steger den med Smør og spæder med sur eller sød Fløde; i Mangel deraf med Bouillon eller Vand. Garneres med Oliven og Frikadeller.

Anm. Meget unge Raadyr steges hele som Harer. Hvis man vil, kan man før Stegningen marinere Stegen med Olie, Rødvin, Persille, Løg og Krydderier.

Raadyrsteg. 2.

3 Timer.

Laarstykke, Smør, Mel, Salt, Bouillon.

Stegen afvaskes i lunkent Vand, tørres paa et Klæde, svøbes ind i smørbestrøget Papir og lægges paa en Pande. En Dejg laves af Mel og lunkent Vand; den gjennemarbejdes godt og udrulles til en Tykkelse af $^1/_4$ Tomme; Stegen bedækkes dermed, og alle Aabninger i Dejgen trykkes omhyggeligt til. Et med Smør besmurt Papir lægges derover. Stegen sættes ind i en Ovn, spædes med Bouillon og overøses hyppigt. Naar den er færdig, tages Papiret og Dejgen af, Stegen bestrøs med fint Salt, an-

rettes paa et varmt Fad og serveres med hvide Bønner og Ribsgelé, eller sidst nævnte alene, samt med den Jus, som har dannet sig ved Stegningen.

Stegt Raadyrryg.

Selle de chevreuil piquée rôtie.

35 à 40 Minuter; til 15 Personer.

Raadyrryg, Spæk, Smør, Salt.

Ribbenene skjæres kort af, og Fileterne spækkes med fine Strimler i to Rader paa hver Side (Fig. 151); sættes paa Spid, pensles med Smør, indsvøbes i olieret Papir, som bindes fast, og steges i 40 Minuter. Papiret

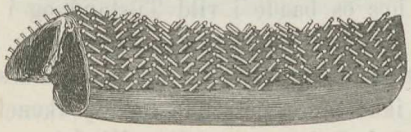


Fig. 151.

tages af, Stegen saltes, tages af Spiddet, Fileterne skjæres i Skiver og lægges atter paa Plads; anrettes paa et Fad og glaseres. Særskilt serveres pikant Sauce og Ribsgelé.

Ved Stegning i Ovn behandles den paa lignende Maade, men i saa Fald serveres Stegens egen Jus som Sauce.

Marineret og stegt Raadyr.

Quartier de chevreuil rôti à la polonaise.

Tilberedes ligesom marineret Oxefilet, Side 386.

Raadyrkoteletter med Kastaniepuré.

Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons.

Til 8 Personer.

12 Raadyrkoteletter, Spæk, kold Marinade (Side 205), *Smør, Grønsager, Jus, Kjødfars, Kastaniepuré, spansk Sauce.*

Koteletterne skjæres ud, pudses, Benene skjæres af til den halve Længde, hvorpaa Koteletterne spækkes fint paa den ene Side, lægges i kold Marinade nogle Timer, løbe af, lægges i en Stegepande med Smør og Grønsager samt overhældes med Marinaden og lidt god Jus. Faa et Opkog over en rask Ild og flyttes derpaa paa svagere for sagte at koge; de overøses hyppigt, men vendes ikke. Glaseres, løbe af og anrettes i Krands paa et Fad, der er bedækket med et tyndt Lag af kogt Fars, saaledes at de ligge fast; Benene vendes nedad. Inden i Krandsen lægges en Pyramide af Kastaniepuré, som bør være temmelig fast. Spansk Sauce faar et Opkog med Suppen af Koteletterne og serveres særskilt.

I Stedet for Kastaniepuré kan man anvende en eller anden Garniture af Champignoner eller Oliven.

Hachis af Raadyr. *

Hachis de chevreuil.

Levninger af stegt Raadyr, Jus, Bouillon, Eddike, 1 lille Bouket, Smør, Croûtons eller kogte Æg.

Kjødet hakkes, lidt Jus af Raadyr, Bouillon, Eddike og Bouketten koges 7—8 Minuter, hvorpaa Bouketten tages op; Saucen jevnes med lidt rørt Smør, faar endnu et Kog i nogle Minuter, og det hakkede Kjød lægges deri, varmes uden at koge, anrettes paa et varmt Fad og garneres med Croûtons eller Æg.

Anm. Levninger af stegt Raadyr kunne ogsaa tillaves som Ragoût. Kjødet skjæres da i Skiver, som lægges i en Kasserolle og fugtes med en god, temmelig tyk, pikant Sauce. Kjødet varmes deri uden at koge og serveres med Croûtons.

Kold Ret af Raadyr. *

Chaufroix de chevreuil.

Stegt eller dampstegt Raadyr, spansk Sauce, Madeira, Kjødgelé.

Hertil kræves en halv Raadyrryg; i Mangel deraf kan Inderlaaret anvendes, men Fileterne ere bedst. De skjæres i temmelig tynde, lige store runde eller aflange Skiver (man bør mindst have 12 saadanne); $^1/_4$ Pot godt skummet spansk Sauce gives et Opkog med Madeira, røres nogle Minuter med en Træske, og derpaa iblandes omtrent lige saa megen Kjødgelé. Saucen bør have en smuk Farve og en god Smag samt være saa jævn, at den bliver fast, naar den afkjøles. Den sies i en Kasserolle, som stilles paa Is, og røres, indtil den begynder at tykne, hvorpaa Kasserollen tages af Isen; Fileterne dyppes deri med en Gaffel, saa at de blive aldeles dækkede af Saucen. De lægges med en passende Afstand indbyrdes paa en Plade og stilles hen paa et koldt Sted, indtil Saucen er størknet, hvorpaa Fileterne anrettes i Krands paa et tyndt Lag Gelé paa Fadet. Inden i Krandsen fyldes hakket Gelé.

Vildsvin.

Sanglier.

De mest ansete Dele af Vildsvinet ere først og fremmest Hovedet, som sættes højt, fremdeles For- og Bagpartierne, der, som marinerede og stegte, ogsaa indtage en respektabel Plads.

De smaa Grise flaas og steges enten farserede eller ikke; de have altid en behagelig Smag. Dog maa man med Hensyn til ungt Vildsvin (*marcassin*) gjøre den Bemærkning, som i øvrigt kan gjælde om alt Kjød,

der er for ungt, at det, trods sin ædle og vilde Herkomst, alligevel ikke lønner Besværet af en Indigestion.

Vildsvinehovede med Berlinersauce.

Et Vildsvinehovede, Mirepoix, tilsat med Eddike og meget Krydderi, Ister, brunet Sukker, Smør, Trøfler, kogt Æggehvide, Gelé. — Til Saucen: 3 Æggeblommer, 1/8 Pot Olie, 2 Spiseskefulde engelsk Senop, 1 1/2 Spiseskefuld Vineddike, 8 Spiseskefulde fast Ribsgelé.

Vildsvinene kunne betragtes som Grise, lige til de ere 18 Maaneder gamle, men Kjødet er mest lækkert og fint, naar de ere 10—15 Maaneder. Hovedet skjæres af med temmelig lang Hals i Højde med Bovene, thi Kjødet ved Halsen anses for bedst. Foruden dette er der blot Kinderne, som ikke ere meget kjødfulde, men særdeles fine. Naar Hovedet er skaaret fra, skoldes det ligesom andet Svinekjød, saa at Børsterne kan tages af, eller ogsaa bestrøs det med pulveriseret Harpix, lægges paa en Trefod



Fig. 152.

og svides over en Glødeild. I Tyskland udføres dette i Almindelighed i en Smedie.

Hovedet udtrækkes 1 Time i Vand, og Huden skjæres op midt i Panden lige ned til Øjnene, for at den ikke skal sprække af sig selv; Kjødet paa Trynen løsnes, og Benet afsaves tværs over i en Længde af 1—1 1/4 Tomme, hvorefter Hovedet med opstaaende Øren ombindes med et Klæde og koges med Mirepoix i 3 Timer over en sagte Ild, hvis Dyret er ungt. Det er af Vigtighed altid at koge det rigtigt godt, da Kjødet har Tilbøjelighed til at blive haardt, naar det afkjøles. Naar Hovedet er færdigt, løftes det af og staar hen for at afkjøles i Suppen. Klædet tages derefter af, Kjødet pudses og glaseres derpaa ovenpaa med Ister, der er farvet med mørkt, brunet Sukker. Anrettes paa et langt Fad. Snittet i Panden bedækkes med Smør, hvorpaa der deri lægges en Roset af Trøfler, Æggehvide og Gelé. Paa begge Sider af Trynen indsættes et Par virke-

lige eller efterlignede Hugtænder (af Smør). Hovedet lægges paa en oval Sokkel, bedækket med hvidt Fedt, som garneres med Laurbærblade, Æg eller Oranger (Fig. 152). Denne Anretning bør sættes frem paa Bordet. Kjødet ved Halsen skjæres i tynde Skiver, garneres med Gelé og serveres med følgende Sauce: 3 Æggeblommer blandes til en kold Mayonnaise med Olien, Senopen, Eddiken og Geléen, der er skaaren i Tærninger, men som ikke maa røres itu. Saucen, som serveres i særskilt Skaal, er ikke smuk, men sættes højt af Kjendere.

Vildsvinehovede à la Cumberland.

Hovedet afskjæres med temmelig lang Hals, afsvides med et gloende Jern, indgnides med Salt og Salpeter og lægges 3 Dage i en god Saltlage; derefter udblødes det atter 2 Dage i friskt Vand, indsvøbes i et Klæde og koges i en Marinade af Rødvin, Eddike, Laurbærblade, Enebær, helt Peber og Løg i 4 à 5 Timer, til det er mørt. Behandles derefter som foregaaende. Det serveres med en Cumberland-Sauce, som tilberedes paa følgende Maade:

Skallen af 2 Oranger eller Appelsiner afgnides paa et Stykke Sukker, afskrabes og blandes i en Terrin med Saften af samme, $1^1/_2$ Pund Hindbær eller Ribsgelé, 2 Theskefulde pulveriseret engelsk Senop og $^1/_2$ Flaske Rødvin.

P. S.

Vildsvinesteg.

4 à 5 Timer.

Laarstykke eller Bryst af Vildsvin. Spæk, Enebær, Løg, Peber, Nelliker, Laurbærblade, lidt Salt, $^3/_8$ Pot Eddike, Smør, Fløde.

Et aargammelt Vildsvin er bedst til Steg. Stykket flaas, spækkes og sættes over Ilden med noget Vand; skummes, krydres, og Eddiken tilsættes; man tager kun lidt Salt, da Suppen ellers bliver for salt ved Indkogning. Naar Stegen er mør, sies Suppen, Stegen brunes med Smør og Fløde, hvormed den flittigt overhældes, og lidt efter lidt tilsættes den siede Suppe.

Et Laarstykke steges 4—5 Timer; et Stykke af Ryggen behøver ikke saa lang Tid. Hvis Brystet er fedt nok, spækkes det ikke, derimod vel Laarstykkerne. Dette Kjød kan ogsaa marineres nogle Dage før Stegningen med Eddike, Enebær, Salvie og noget Salt.

Stegt Vildsvineryg.

Selle de marcassin rôtie.

En lille Vildsvineryg, kold Marinade (Side 205), *Jus, Ribsgelé.*

Det Kjød, som skal steges, bør være af et meget ungt (8—10 Maaneder) og fedt Dyr og er da fortrinligt; men hvis Kjødet er haardt, er denne Ret afskyelig. Man bør vælge en lille Ryg (Saddel), bedækket med

Fedt, pudser den, afskjærer Ribbenene kort, lægger den i et dybt Fad, hælder $^1/_2$ Pot kold Marinade over den, hvori man lader den ligge 2 à 3 Dage, i hvilken Tid den af og til vendes. Derefter lader man den løbe af, tørrer den af og steger den paa Spid eller i Ovn i $1^1/_2$ à 2 Timer, i hvilken Tid den hyppigt fugtes med Fedtet. Naar Stegen er trefjerdedels færdig, hælder man nogle Skefulde af Marinaden paa den. Naar den er færdig, lader man den løbe af og anretter den paa et Fad. Suppen skummes og sies, blandes med lidt god Jus, koges ind til det halve og hældes om Stegen. Ribsgelé serveres dertil.

Gris af Vildsvin.

Steges hel ligesom Hare.

Postejer. Timbaler. Chartreuser. Vol-au-vent og Bouchéer. Kroustader.

Postejer.

Postej er en Kjød-, Fiske- eller Frugtret, der er indesluttet i en Dejg og bagt i Ovn. Indholdet bliver paa denne Maade baade saftigt, mørt og velsmagende uden at være hverken kogt eller stegt, men besidder dog begges Fordele. Denne lige saa forføreriske som kraftige Anretning er en virkelig Prøvesten i alt Fald for almindelige Maver, og skjøndt den har et stort Antal Venner, er dens Synderregister dog endnu større; thi mange af dens mest passionerede Beundrere ere vandrede ind i Evigheden med Smagen af en Postej i Munden og Indigestion i Maven; Historien hvisker endog om, at der mellem disse findes baade indviede og kronede Hoveder.

Postejer kunne tillaves i Forme af Metal eller Porcellæn, paa Fad eller uden begge Dele, i det Postejen kun indesluttes i Dejg. Exempler paa alle disse Fremgangsmaader findes i det følgende.

Naar man bruger en Metalform, bør denne indvendig være beklædt med Dejg, da den ellers giver alt for stærk Varme; anvendes Porcellænform eller Fad, behøver kun den øvre Flade af Postejen at være beklædt med Dejg. Hvis Postej laves uden baade Form og Fad, bruges Postejdejg til hele Beklædningen.

Postejer kunne tillaves af alle Slags Kjød, men dette bør altid være mørt, frit for større Ben, Hinder, Sener og Fedt. Af Faarefilet, Agerhøns, Duer, Kyllinger, udbenet Kalkun og Hare, enten hver for sig eller tilsat med Kjødfars, Kalvekjød eller Skinke, kan der tillaves fortrinlige Postejer; de kunne serveres saa vel varme som kolde som *Entréer*. De søde Postejer regnes altid til *Entremets*, men ogsaa disse kunne serveres saa vel varme som kolde.

Dejg til større Postejer.

Postejdejg. 1. *

1 Pund Hvedemel, 3/4 Pund Smør, 2 Æg, 1 Spiseskefuld Kognak, 1/8 Pot Vand og, hvis Smørret ikke er salt, 2 Kvint Salt.

Melet lægges paa Bordet. Smørret blandes deri i smaa Stykker; i Midten dannes en Fordybning, hvori man hælder Vandet, 2 Æggeblommer, 1 Hvide, Kognak og Salt, hvis det er fornødent. Dejgen gjennemarbejdes godt, lægges tredobbelt og rulles, hvilket gjentages 4 Gange.

Anm. Kan især anbefales om Sommeren, da Smørdejg sjældent lykkes paa Grund af Varmen. Den kan ogsaa anvendes til Tærtebunde. Postejdejg bør i Almindelighed henstaa i Ro 1 à 2 Timer, efter at den er gjennemarbejdet.

Postejdejg. 2. *

Pâte anglaise.

3 Pund Hvedemel, 3/4 Pund ferskt Smør, 6 Kvint Salt, 1/2 Pot Vand.

Melet lægges paa Bordet, i Midten gjøres en Fordybning, hvori Smørret, Saltet og Halvdelen af Vandet anbringes; det gjennemarbejdes godt. Resten af Vandet stænkes lidt efter lidt paa Dejgen i 3 særskilte Gange, medens den gjennemarbejdes. Den bør da være lind og smidig. Henstaar 2 Timer, inden den benyttes.

Anm. Hvis man vil, kan Vandet varmes og Smørret røres deri, indtil det smelter, hvorpaa Dejgen tillaves, som foran er beskrevet, men den bliver kun gjennemarbejdet 2 Gange. Den bør derpaa indpakkes i en vaad Serviet, hvorved det forebygges, at den sprækker; den er mere tør end den foregaaende.

Postejdejg. 3. *

1 Pund Mel, 1 Pund Nyrefedt, 2 Kvint Salt, 1/4 Pot Vand.

Nyrefedtet renses for Hinder og Sener og stødes i en Morter, indtil det er fuldstændigt jevnt og smidigt, hvorpaa Dejgen tillaves og rulles ligesom Smørdejg; den kræver noget mere Arbejde.

Anm. Med Tilsætning af forskjellige Krydderier kan denne Dejg anvendes til kogte Buddinger af Kjød eller Frugt. Den er fordringsløs og billig, men dog ganske godt anvendelig for dem, der ikke lade sig besvære af, at den er noget tung.

Dejg til mindre Postejer.

Foruden ovenstaaende tre Arter Postejdejg kan der til finere Postejer med stor Fordel anvendes Mørdejg 3 (pâte de plomb), hvorom se

under Mørdejg; til Smaapostejer, Vol-au-vent m. m. anvendes Smørdejg, som baade er let og fin, men som paa Grund af det meget Smør vanskeligt kan anvendes til store Postejer, som forlange en baade langvarig og stærk Ovnvarme.

Postej paa Oxekjød.

Pâte chaud d'escalopes de boeuf.

3 Timer; til 5 Personer.

Postejdejg, 2 Pund Kjød, Mel, ½ Theske Peber, 1 knust Laurbærblad, Salt, hakket Løg og Persille, 2 Theskefulde af hver, Smør, ⅛ Pot Vand.

Dejgen rulles ud til ½ Tommes Tykkelse, en med Smør bestrøget Form beklædes dermed. Kjødet skjæres i Skiver, som bankes, dyppes i i Mel og lægges ned i Formen. Mellem hvert Lag lægges noget af Krydderierne. Vandet hældes til, Formen tildækkes med Dejg og bages i en jevnt varm Ovn. Naar den er færdig, rystes den sagte, saa at Saucen kan blande sig, hvorpaa Postejen vendes.

Kan tillaves af hvilken som helst Slags Kjød; Kjødet kan ogsaa lægges ned, uden at Formen beklædes med Dejg, naar den kun bedækkes med et Laag af Dejg. Naar man, ved at stikke i Postejen med en Spækkenaal eller skarp Kniv, har overtydet sig om, at den er mør, er den færdig.

Postej paa Beefsteak. *

Fr. Pâte de boeuf à l'anglaise. Eng. Beefsteak pie.

2 à 3 Timer.

Postejdejg, Oxefilet, Smør, 4 haardkogte Æggeblommer, Salt, Peber, Champignoner, raat skrællede Kartofler, ⅛ Pot stærk Bouillon, pisket Æg.

Kjødet skjæres i smaa Skiver, fra hvilke alt Fedtet fjærnes. Et Fad, som kan taale at staa i Ovnen, smøres med Smør, belægges med Kartoffel-



Fig. 153.

skiver og derpaa Kjødet; mellem hvert Lag strøs Krydderier og hakkede Champignoner; de haardkogte Æggeblommer blandes med Bouillon og tilsættes. Naar Fadet er fuldt, lægges en Kreds af Dejg omkring Randen

og derover et Laag af Dejg, som trykkes godt til omkring Kanterne og dekoreres paa Midten med et Blad af Smørdejg (Fig. 153); overstryges med pisket Æg og bages i en godt varm Ovn.

Postej paa Oxetunge. *

3 à 4 Timer; til 5 Personer.

Postejdejg, Smør, 1 salt Oxetunge, Spæk, 1 Pund Kalvekjød, 1 Kalvefod eller Kalvegelé, revet Brød, 1 Theske stødt Peber, stødt Ingefær og Nelliker, blandet, 2 knuste Laurbærblade, 1 Gulerod, 2 store Løgskiver, 1/8 Pot Sherry, 1/2 Pot Vand.

En Form smøres, bestrøs med revet Brød; paa Bunden lægges tykke Spækskiver, derpaa Skiver af Kalvekjød og af den udvandede, flaaede Tunge, derom Kalvegelé og derpaa atter Kjød og Spæk; mellem Kjødskiverne strøs Krydderier og Skiver af Løg og Gulerod; Vinen og Vandet hældes paa. Formen bedækkes med et Laag af Dejg, sættes 3 Timer ind i en jevnt varm Ovn og henstilles til Afkøling. Naar Formen skal vendes, dyppes den i varmt Vand. Serveres med eller uden Sauce.

Kold Postej paa Kalv og Skinke.

Pâte de veau et jambon.

2 à 2 1/2 Time; til 10 à 12 Personer.

Postejdejg, 3 1/2 Pund Kalvekjød, 2 1/2 Pund Skinke, Spæk, 1 1/2 Kvint „fire Krydderier“ (Side 104), *1 Laurbærblad, Æg.*

1 1/2 Pund Kalvekjød tages fra og spækkes fint; Resten renses for Sener og stødes med sin lige Vægt Spæk og Krydderierne til en fin Fars. En Form beklædes med 1/2 Tomme tyk Dejg, som trykkes godt til omkring Bunden og Siderne samt strækkes opad, saa at den gaar 1 Tomme



Fig. 154.



Fig. 155.

op over Formens Kant, og gjøres lige tyk overalt; heri udbredes et Lag Fars, et to Tommer tykt Lag mager Skinke, skaaren i Skiver, derpaa atter Fars og Kalvekjødet, som omgives og bedækkes dermed, et Lag Skinke samt øverst Fars, nogle Skiver Spæk og 1 Laurbærblad, hvorefter Postejen

overdækkes med et Laag af Dejg. Den en Tomme brede Kant af Dejg, som rager udenfor Formen, fugtes med Vand, bøjes over Laaget, trykkes godt til, bestryges med Vand; endnu et Laag af Dejg lægges paa, trykkes fast, dekoreres med Blade af Dejg og ved at ridse med Knivspidsen (se Fig. 154), overpensles med Æg; midt paa Laaget skjæres et Hul, $^1/_2$ Tomme i Firkant; Formen bages i Ovnen. Postejen er færdig, naar en Spækkenaal let gaar igjennnem den. En halv Time efter, at den er tagen ud af Ovnen, hældes nedenstaaende Gelé i Postejen og afkjøles. Tages ud, anrettes og serveres.

Anm. Formen bør være indrettet saaledes, at den kan tages bort uden at vendes (se Fig. 155). Hvis Varmen i Ovnen er for stærk, lægger man et dobbelt sammenlagt, blødt Papir derpaa.

Gelé til Postejen: *Flæskesvær, Kalvekjød og Ben, $^1/_2$ udbenet Kalvefod, Salt, 1 Løg, $1^1/_2$ Pot Bouillon, 1 Laurbærblad, 10 Korn Peber, 2 Nelliker, Persille.*

Sværen renses, skjæres i Stykker og koges 2 Timer med alt det øvrige, men Krydderierne og Saltet kommer ikke paa førend efter den første Skumning. Det fede afskummes omhyggeligt.

Postej paa Faarekjød. *

Engelsk Maner.

1 Faarebryst, Peber, Salt, 6 Løg, Kartofler, 24 Østers, Kartoffeldejg, Æg Kjødjus.

Faarebrystet skjæres i firkantede Stykker, som krydres stærkt, lægges i en Kasserolle med $1^1/_4$ Pot Vand og koges 1 Time over en sagte Ild. Bouillonen sies af, det fede tages bort, og den hældes atter over Kjødet; Løg og Kartofler lægges i, og det hele faar paany et sagte Kog i en halv Time. Derefter arrangeres Kjødet i Postejfadet, saa at Kartofler og Løg lægges i Midten. Suppen koges ind til $^1/_4$ Pot og fyldes i Postejen, Østerserne lægges øverst, det hele overdækkes med Kartoffelmasse, den samme, som anvendes til Kroketter og Kartofler (Poteter) 2. Side 256, men med Udeladelse af Sukker, Vanille og Makroner. Bestryges med Æg, bages 1 Time og serveres med Kjødjus særskilt i en Sauceskaal.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes Levninger af alt Slags Kjød, og Kartoffelmosen kan nedlægges lagvis med Kjødet.

Postej paa Kjødfars. *

$1^1/_2$ Time; til 8 Personer.

Postejdejg, 1 Pund Oxekjød, 1 Pund Kalvekjød, 1 Pund magert, kogt Svinekjød, 1 Pund kogt Spæk, Salt, hvidt Peber, Estragon, Muskat, 2 hakkede Løg, stegte i Smør, 8 Æg, 30 Kvint revet Brød, $^1/_2$ Pot Vin eller Vand, Smør.

Kjødet hakkes og stødes til en fin Fars med Krydderierne, Løgene, Spækket, 7 Æg, revet Brød og Vin. Dejgen rulles ud, udbredes i Formen, som i Forvejen er smurt med Smør. Farsen lægges i, overdækkes med Dejg, i hvis Midte gjøres en lille Aabning, bestryges med Æg og bages i Ovn.

Postej paa Flæsk.

Eng. Cheshire pork pie.

2 1/2 Time; til 4 Personer.

Postejdejg, 2 Pund Karbonadekjød af Svin, Salt, Peber, Muskat, 15 Kvint Sukker, 6 Æbler, 1/4 Pot hvid Vin, Æg.

Sværen og det fede af Flæsket tages bort, det magre skjæres i Skiver, som krydres og lægges ned i en Form, der er beklædt med Dejg, lagvis med Skiver af skrællede Æbler, paa hvilke man strør lidt Sukker. Til sidst sættes Vinen til, Formen overdækkes med Dejg, som bestryges med pisket Æg, bages i Ovn.

Postej paa Høns. *

Pâte de volaille.

2 à 2 1/2 Time.

Postejdejg, 1/2 Pund Spæk, 1 Pund Kalvekjød, 1 Kvint „fire Krydderier (Side 104), *en ung, fed Høne, 1 Laurbærblad.*

En Form beklædes med Dejg, som beskrevet ved Postej paa Kalv og Skinke. Sværen tages af, Spækket hakkes og stødes med Kjødet og Krydderierne til en fin Fars. Hønen udbenes, spækkes fint, fyldes med Fars og gives en smuk Form. Paa Bunden af Formen udbredes et 1/2 Tomme tykt Lag Fars, Hønen lægges derpaa, bestrøs med Krydderier, overdækkes med Fars, som dog ikke maa gaa helt op til Formens Rand, og derover lægges en tynd Skive Flæsk, 1 Laurbærblad og et Laag af Dejg, hvorefter Formen behandles som Postej paa Kalv og Skinke.

Gelé til Postej paa Høns: *Hønseskrog, Flæskesvær, 1/2 Pund Kalveskank, 1 Kalvefod, 2 Kvint Salt, 1 Kvint helt Peber, 2 Nelliker, 2 Laurbærblade, 1 Løg, Persille, 1 1/2 Pot Bouillon.*

Hønseskroget skjæres i 3 Dele, og den godt skrabede og vadskede Svær i 8 Stykker; koges under flittig Skumning med alt det ovennævnte, indtil Sværen er blød; sies da gjennem en fin Si. En halv Time, efterat Postejen er færdig, hældes denne Jus ned i Hullet gjennem en Tragt.

Kyllingepostej. *

Fr. Pâté de poulet à l'anglaise. Eng. Chicken pie.

1 Time.

Postejdejg, Smør, nogle Skiver Kalvekjød, 2 fede Kyllinger, kogt Skinke, Persille, Æg.

Et Fad smøres med Smør; deri nedlægges først Kjødskiverne, derpaa Kyllingerne, skaarne som til Frikassé, og imellem dem Skinken og Persillen. Fadet bedækkes med Dejg, som overstryges med Æg. Bages i en varm Ovn og serveres paa samme Fad.

Postej à la financière.

Pâté chaud à la financière.

$1^1/_4$ Time.

Postejdejg eller Mørdejg, Fars af Hønsekjød, (se Side 247), *Kalvebrissel, Smør, Æggeblomme, spansk Sauce, Madeira, 15 Queneller af Hønsefars, Financière-Ragoût.*

En Postejform beklædes med Dejg og derpaa med Fars samt fyldes med Skiver af Brissel, der ere stegte i Smør og derpaa afkølede. Postejen bedækkes med Fars og et Laag af Dejg, som trykkes til omkring Kanterne og overpensles med Æggeblomme; Postejen bages $1^1/_4$ Time i en Ovn.

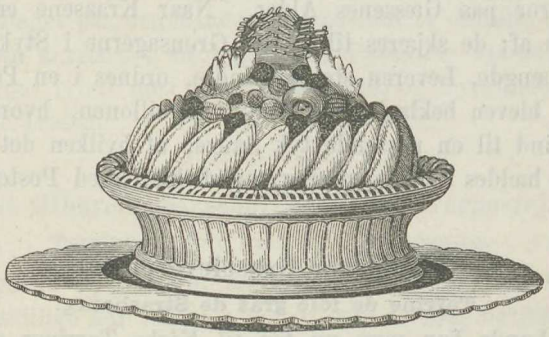


Fig. 156.

Naar den er færdig, tages den ud af Formen; Laaget og den øverste Fars tages af, det fede skummes af, hvorpaa Postejen flyttes over paa et Fad, og lidt spansk Sauce, der har faaet et Opkog med Madeira, hældes ned i den. De kogte Queneller lægges i en Kreds ovenpaa Postejen med Ragoûten i Midten og øverst en stegt, glaseret Brissel (se Fig. 156). Saucen serveres særskilt hertil.

Duepostej.

Fr. Pâté de pigeons à l'anglaise. Eng. Pigeon pie.

$^1/_2$ Time; til 8 Personer.

Postejdejg eller Mørdejg 3, Oxekjød, Mel, Salt, Peber, Smør, 4 Duer, Spæk, hakket Løg, 6 haardkogte Æggeblommer, $^1/_8$ Pot Bouillon, 1 Æg.

Mørt Kjød skjæres i Skiver, som dyppes i Mel og Krydderier og lægges i et smørbestrøget Fad eller i en Form. Duerne tages ud, skylles og aabnes i Ryggen, Skelettet tages ud, hvorpaa Duerne lægges paa Oxekjødet med Halsen hældende nedad og en Skive Spæk paa Brystet af hver Fugl; omkring dem lægges Krydderierne, Løget, Æggeblommerne, skaarne i Skiver og Bouillonen. Fadet bedækkes med udrullet Dejg og prydes paa Midten med Blade heraf, hvori Duernes godt rengjorte Fødder fæstes som en Bouket. Dejgen overstryges med pisket Æg, og Postejen bages i en jevnt varm Ovn. Serveres i samme Fad.

Postej paa Gaasekraase. *

Eng. Giblet pie.

1¼ Time; til 8 Personer.

Postejdejg, 2 rensede Gaasekraase, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Løg med 2 Nelliker i hvert, Persille, Timian, nogle Peberkorn, Salt, Bouillon eller Vand, Soya, Fars af Oxekjød.

Gaasekraasene faa et 5 Minuters Opkog i Vand med lidt Salt, vadskes, løbe af paa en Sigte, lægges i en Kasserolle med Grønsagerne og Krydderierne, fugtes med tilstrækkeligt Bouillon eller Vand samt nogen Soya og stuves meget sagte over en svag Ild 1½ à 2 Timer. Tiden for Kogningen beror paa Gæssenes Alder. Naar Kraasene ere kogte, lader man dem løbe af; de skjæres tilligemed Grønsagerne i Stykker af omtrent 2 Tommers Længde, Leveren steges mindre, ordnes i en Postejform, som i Forvejen er bleven beklædt med Fars. Bouillonen, hvori Kraasene ere kogte, koges ind til en passende tyk Sauce, af hvilken det fede skummes godt. Saucen hældes i Postejen, Formen dækkes med Postejdejg og bages; serveres.

Strasborger Gaaseleverpostej.

Terrine de foie gras de Strasbourg.

I alle Lande kan man nu faa til Kjøbs Terriner og Daaser med Gaaseleverpostejer fra Strasborg; hvis man derfor ikke kan faa store, fede Gaaselevere, er det bedre at kjøbe færdige Terriner end selv at forsøge at tillave saadanne. Nogle Timer, førend Postejen skal serveres, omgives den



Fig. 157.

med Is, for at Indholdet skal stivne; derpaa borttages Fedtet ovenpaa, og Postejen anrettes i Skiver med en Metalske, der er dyppet i varmt Vand. Skiverne bør have Skeens Form. De lægges efterhaanden op paa en Tal-

lerken og derpaa i en smuk Pyramide paa Terrinen, som man har fyldt med et Brød; stilles paa et Fad og serveres. (Fig. 157).

Gaaseleverpostej med Kjødgelé. *

Pains de foie gras en bordure.

Kjødgelé, en Strasborger Gaaseleverpostej, 1 Trøffel.

En riflet Randform stilles paa Is og fyldes med klar Kjødgelé, som man lader stivne. Ti Minuter, førend den skal serveres, dyppes Formen hurtigt i varmt Vand og vendes paa et Fad, der staar paa Is. Af Gaaseleverpostejen udtages paa den Maade, som ovenfor er omtalt, tynde og hvælvede Skiver, som anrettes i en høj, smuk Pyramide indenfor Geléranden. Skiverne bestryges tyndt med halvstivnet Gelé, og Pyramidens Spids pyntes med en hel Trøffel.

At tilberede Strasborger Gaaseleverpostej.

Terrine de foie gras à la Strasbourg.

Efterfølgende Oplysninger samt Recepten skylde vi en Dame, som har tilbragt adskillige Aar i Strasborg, og som er nøje bekjendt med Fremgangsmaaden der.

Hos den fattigere Befolkning i Strasborg drives den Industri at fede Gæs; de indelukkes i smaa, snævre Bure, der hvert har et aflangt Hul, gjennem hvilket Gaasen kan stikke Hovedet ud, men som ere saa smaa, at den ikke kan dreje sig. De fedes med Majs, stoppes ligesom vore Kalkuner og faa Lov at leve saa længe som muligt, men i den sidste Tid af deres Liv vaages der over dem hver Nat, thi de ere da nær ved at kvæles af den forfærdeligt store Lever. Kniven er altid ved Haanden, for at de stakkels Dyr ikke skulle dø af sig selv, thi da er Gevinsten tabt. Overalt, hvor man gaar, hører man fra Kjælderluger og lignende den pustende Lyd af overfedede Gæs, og der findes i Strasborg ingen Portner eller Portnerske, som ikke har Gæs til Fedning. Leverne sælges til Postejbagerne for 10 à 12 Francs (mellem 7 og 9 Kroner) Stykket og bør da være store og af en lys Farve. At Gaasen spigres fast og stilles paa glødende Plader, som man har fortalt, er ren Digt.

Gaaselever, Spæk, Trøfler, 2 fint hakkede Charlotter, 2 Spiseskeer fint hakket Persille, reven Muskat, stødt Peber, Salt, Smør, Gaase- eller Svineister.

Trøflerne vadskes godt, skrælles og skjæres i tykke Skiver, hvorpaa Skallen hakkes fint. Galdeblæren tages forsigtigt bort, og $^1/_4$ Pund af Gaaseleveren stødes til en fin Fars med lige saa meget Spæk, et Løg, en Skefuld Persille, Trøffelskallerne og lidt af Krydderierne. Resten af Leveren skjæres i 6 à 8 Stykker, der spækkes med Trøffelskiver, som forud ere stegte i Smør med Resten af Løget og Persillen. Bunden i en Terrin

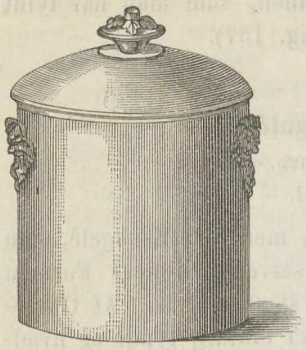


Fig. 158.

(Fig 158) belægges med tynde Skiver Smør, derover et fingertykt Lag af Farsen, saa de spækkede Skiver Lever, som bestrøs med Krydderier, atter et fingertykt Lag Fars, tynde Skiver Smør og øverst Spækskiver, hvorpaa Terrinen dækkes med Papir og et Laag, sættes paa en Plade og bages i Ovnen. Papiret og Spækskiverne tages af, Terrinen fyldes helt med Gaase- eller Svineister, og et Papir lægges paa ny under Laaget.

Anm. Kan opbevares længe paa et koldt Sted. Alt Smør og Ister, som benyttes, skal være usaltet.

Harepostej. 1. *

Pâte de lièvre en terrine.

3 à 4 Timer; til 8 Personer.

1 Hare, 1 Pund Kalvekjød, 60 Kvint magert Flæsk, 60 Kvint Spæk, Trøfler, 1½ Spiseskefuld Kognak.

Benene tages ud af Haren, og Rygkjødet skjæres i Skiver. Det øvrige Kjød, Leveren og Kalvekjødet hakkes fint. En Form beklædes med Spækskiver, Halvdelen af Farsen udbredes deri, Kjødet lægges ned og bedækkes med Trøffelskiver og Resten af Farsen, der er tilsat med Kognak. Nogle Skiver Spæk lægges paa, og over dem lægges et Laag, som klines godt til med Dejg. Postejen bages i Ovn og serveres varm i Formen, men forinden fjærnes Spækskiverne.

Anm. Hvis man vil servere denne Postej kold, dyppes Formen i varmt Vand og vendes paa et Fad.

Harepostej. 2. *

Terrine de lièvre.

2 à 2½ Time; til 10 Personer.

1 Hare, Spæk, Salt, Peber, ¾ Pund skjært Kalvekjød, ¾ Pund Flæsk uden Svær, 1 Kvint „fire Krydderier“ (Side 104), *1 Laurbærblad, Postejdejg eller Mørdejg 3.*

Bovene paa Haren skjæres fra, den flækkes i Midten efter Længden, Benene knækkes og Haren spækkes med Spækstrimler, der ere rullede i Salt og Peber. En fin Fars tilberedes af Kalvekjødet, Flæsket, Krydderierne og Harens Lever. Formen beklædes med Dejg, og deri nedlægges et Lag Fars, derpaa den halve Hare, et Lag Fars og den anden Halvdel af Haren, som ogsaa dækkes med Fars; Spækskiver og Laurbærblade lægges paa, hvorpaa Formen dækkes og behandles som «Kold Postej paa Kalv og Skinke.» Serveres navnlig kold.

Gelé til Postej paa Hare: *1 Kalvefod, Bovene af Haren, Kalvekjød, Flæskesvær, 2 Nelliker, 1 Laurbærblad, 1/2 Kvint Peber, 1 Kvint Timian, 1 Løg, Persille, 1 1/2 Pot Bouillon.*

Kalvefoden skjæres i 8 Dele, og det hele koges i 2 Timer, skummes, sies og hældes i Postejen (se Kold Postej paa Kalv og Skinke).

Anm. Paa samme Maade tillaves Postejer af Kaniner, Agerhøns m. m. tilligemed deres Gelé.

Kaninpostej.

Tourte de lapin.

Til 8 Personer.

Postejdejg, 1 Kanin, Smør, 1 Skive Hvidløg, Flæsk, Krydderier, Champignoner, 1/8 Pot hvid Vin, Kjødfars, en Smule hakket Persille, Æg, spansk Sauce, Smørdejg.

En godt renset Kanin skjæres i passende Stykker, og Benene tages ud saa godt som muligt; den steges i Smør over en rask Ild og under jevn Omrøring, tillige med Hvidløget samt 40 Kvint svagt saltet Flæsk

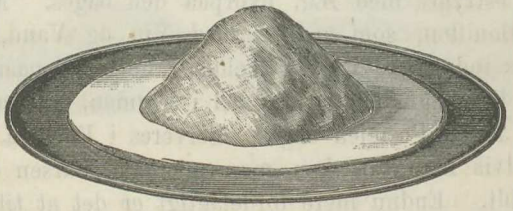


Fig. 159.

eller Skinke; Krydderierne, de hakkede Champignoner og Vinen sættes til, Laaget lægges paa, Saucen faar et Opkog, og Kasserollen løftes af.

En rund Bund af Postejdejg lægges paa en Plade, og midt paa Dejgen lægges et Lag Fars, som er tilsat med Persillen; derover lægges det afkølede Kaninkjød, nogle Tommer højere paa Midten end ved Kan-



Fig. 160.

terne, og bedækkes med Fars (se Fig. 159); Kanterne paa Dejgen fugtes lidt, og Postejen overdækkes til sidst med en ikke altfor tyk Bund af Postejdejg, som trykkes godt sammen med den neden under liggende Bund,

saaledes at Kanten bliver temmelig tynd; Postejen glattes derefter af, saaledes at Kanten omkring den bliver 1 Tomme bred; denne fugtes lidt; derefter lægges der paa samme en Strimmel Smørdejg, 1/3 Tomme tyk og saa lang, at den rækker godt om; dekoreres med Blade af Smørdejg (se Fig. 160); i Toppen gjøres et fint Hul, som omgives med en smal Strimmel af samme Dejg, der bestryges med Æggeblomme. Postejen bages i en temmelig varm Ovn, tages ud og føres forsigtigt fra Pladen over paa et Fad. Laaget løsnes saaledes, at det kan aabnes, og der hældes nogle Skefulde spansk Sauce deri.

Hjerpepostej. *

3/4 à 1 Time; til 2 Personer.

Postejdejg, Oxekjødfars, 1 Hjerpe, 1/8 Pot Jus, Æg, 1/8 Pot hvid Vin, Salt, Peber.

Et Lag af Farsen lægges i en Form, derpaa den halvstegte og ituskaarne Hjerpe; et Par Skefulde Jus hældes paa, og Formen overdækkes med Dejg, som bestryges med Æg, hvorpaa den bages. Af Fuglebenene koges en stærk Bouillon, som spædes med Vin og Vand, tilsættes med Krydderier, koges ind til 1/8 Pot og hældes i Formen, naar den er bagt. Hvis Hjerpen er lille, kan den lægges hel i Formen, og der hældes da 1/8 Pot Bouillon til, inden Postejen bages. Serveres i Formen.

Anm. Hvis man vil, kan man udelukke Farsen og i Stedet for benytte mere Vildt. Endnu mere fordelagtigt er det at tilberede en Fars af Oxekjødet med en Tilsætning af en lille Skive røget Skinke, som forhøjer Smagen, og beklæde Formen med denne Fars. Postejen kan da tages varm ud af Formen og serveres uden denne.

Postej paa Agerhøns (Raphøns).

Pâté de perdreaux rouges.

Til 12 Personer.

Postejdejg, 1 3/4 Pund Kalvekjød, 1 3/4 Pund Flæsk, Salt, Peber, 4 Agerhøns, Trøfler, Kjødgelé, Essens af Høns (se Side 205).

En Fars tillaves af Kjød, Flæsk, Salt og Peber. Fuglene skjæres op i Ryggen, udbenes, saltes lidt, fyldes med Fars og nogle Skiver Trøffel og rulles sammen i en oval Form. Postejformen beklædes med Dejg og derpaa Fars; deri lægges 2 Fugle og lidt Trøffel, dækkes med Fars, de andre 2 Fugle og noget Trøffel lægges derpaa, til sidst et Lag Fars og et Laag af Dejg. Formen bages i Ovnen; naar den er afsvalet, hældes en Smule af en Blanding af Kjødgelé og Essens af Høns deri.

Man lader Postejen afkjøles, tager den ud og kan ved Vintertid gjemme den længe.

Hvis den anvendes strax, kan Farsen blandes med Hvedebrød, udblødt i Vand. Paa samme Maade kan man ogsaa tilberede Hjerpe og enhver anden Slags Fugl.

Postej paa Bekkasiner.

Pâté de bécasses.

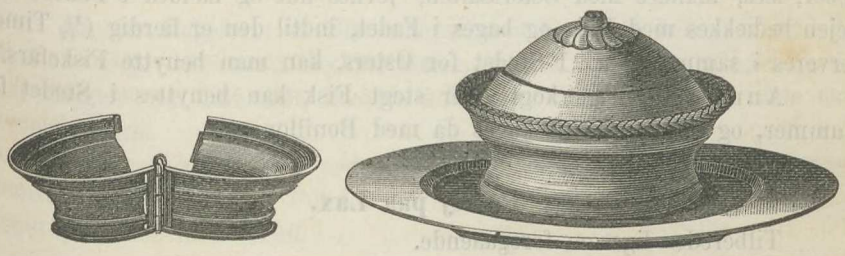
Tilberedes ligesom foregaaende. Indvoldene af Fuglene steges i Smør og stødes med i Farsen.

Lærkepostej.

Pâté chaud de mauviettes.

Postejdejg, Lærker, Krydderier. Fars af Vildt, Smør, Spæk, 60 Kvint hakket Kalvelever, 1/4 Pot spansk Sauce.

Lærkerne udbenes, krydres indvendigt, fyldes med lidt Fars af Vildt, formes runde, sys sammen, steges let i en Kasserolle med lidt Smør, krydres og afkjøles. Leveren steges med lidt Spæk; Fugleleverne sættes



a Fig. 161. *b*

til, krydres, afkøles, stødes og presses gjennem en Sigte. En lav Postejform med Hængsel (se Fig. 161 *a*) smøres med Smør, belægges med Dejg og et Lag Fars, temmeligt tykt i Bunden. Herpaa lægges Fuglene, efterat Traadene ere udtagne, og Formen fyldes paa denne Maade med skiftende Lag af Fars og Fugle, der bør lægges hvælvet op, noget højere end Kanten paa Formen. Et Laag af Dejg lægges paa, som trykkes godt til ved Kanten og tildannes i et regelmæssigt Mønster. Øverst paa Laaget lægges nogle Blade af Dejg og derover en lille Runddel af Dejg; i Midten laves et Hul (se Fig. 161 *b*). Postejen sættes ind i Ovnen, bedækkes efter 10 Minuters Forløb med Papir og udtages efter $1^1/_2$ Times Forløb. Postejen tages af Formen og stilles paa et Fad.

Af Fuglebenene koges Bouillon, som faar et Opkog med den spanske Sauce, Laaget løftes af, og Saucen hældes i, hvorpaa Laaget atter lægges paa, og Postejen serveres. Det bør ordnes saaledes, at den akkurat er færdig, naar den skal serveres.

Postej paa Kramsfugle. *

2 Timer; til 4 Personer.

Postejdejg eller Mørdejg, 6 Kramsfugle, Kjødfars, Spæk, Jus.

Fuglene tages ud og renses godt, Hovede og Vinger bortskjæres, hvorpaa Fuglene steges. En Form beklædes med Dejg; deri lægges skifte-

vis Lag af Fugle og Kjødfars. Øverst lægges et Lag Spækskiver, som dog tages bort førend Serveringen. Postejen serveres varm med Sauce af stærk Kjødjus.

Postej paa Hummer.

1 Time; til 6 Personer.

Postejdejg, 3 kogte Hummere, Østers, revet Brød, Salt, Peber, Smør.

En Strimmel af Dejgen trykkes godt til om Kanten af et dybt Fad, og deri lægges skiftevis Skiver af Hummerkjødet, Østers, bestrøede med revet Brød, og Krydderier samt lidt Smør. Hermed vedblives, indtil alt er lagt ned. Rognen og det fede af Hummerne stødes og blandes med Fiskefars til smaa Boller, som lægges øverst.

Hummerskallerne stødes, koges med $^1/_2$ Pot Vand og lidt Salt og Peber, sies, blandes med Østerssaften, jevnes lidt og hældes i Fadet; Postejen bedækkes med Dejg og bages i Fadet, indtil den er færdig ($^1/_2$ Time). Serveres i samme Fad. I Stedet for Østers, kan man benytte Fiskefars.

Anm. Al Slags kogt eller stegt Fisk kan benyttes i Stedet for Hummer, og Saucen dertil koges da med Bouillon.

Postej paa Lax.

Tilberedes ligesom foregaaende.

Postej paa fersk Fisk.

Postejdejg, Fisk, Krebs (Hummer eller Østers), Smør, Salt.

Fisken, af hvilken som helst Slags, renses, afskælles, udbenes, skjæres i smukke Stykker, lægges i et smørbestrøget Fad, som taaler Varme, lagvis med Krebsehaler (Hummer eller Østers), lidt af nedenstaaende Sauce og noget Salt, bedækkes med Dejgen og bages i en varm Ovn.

Sauce: Fiskens Hovede og Ben koges af; af Suppen laves en jevnet Sauce, hvortil sættes Hummer, Krebs eller Østers; serveres til Postejen.

Postej paa salt Fisk. *

Postejdejg, Kabliau, 4 Løg, 4 haardkogte Æg, skrællede raa Kartofler, Peber, Soya, fransk Senop, Ansjosessens, 7 Kvint Smør.

Et tykt Stykke Kabliau lægges i Vand Natten over, koges, Benene tages ud, og det løber af paa en Fiskesi. Løgene og de haardkogte Æg skjæres tilligemed Kartoflerne i tynde Skiver og lægges skiftevis med Fisken ned i en Form. Først Kartofler, derpaa Løg, saa Fisk og til sidst Æg; mellem hvert Lag krydrer man og hælder lidt Soya paa, hvormed man vedbliver, indtil Formen er fyldt, hvorpaa lidt Senop, blandet med Ansjosessens, Soya og $^1/_8$ Pot Vand hældes paa. Smørret deles i flere Smaastykker og lægges øverst. Formen bedækkes med et Laag og bages i Ovnen.

Postej paa Risengryn med Vanille.

Kiche au riz à la Vanille.

Til 6 à 8 Personer.

Smørdejg, 1/2 Pund Risengryn, 7/8 Pot Fløde, 15 Kvint Smør, 1/4 Pund Sukker, 6 Kvint Vanillesukker, Salt.

Grynene vadskes, koges med Fløden, Smørret, Sukkeret, Vanillesukkeret og lidt Salt; lægges i en Form, der er beklædt med Smørdejg, bages og glaseres. Hvis man vil, kan man udelade Vanillesukkeret.

Postej à la crème. *

Kiche à la crème.

Til 4 à 6 Personer.

Smørdejg, Smør, 5/8 Pot sød, tyk Fløde, 8 Æg, Salt.

En lav Kageform af Blik smøres med Smør og beklædes med den udrullede Dejg; 12 smaa Stykker Smør lægges derover. Fløden piskes med Æggene og lidt Salt, hældes i Formen og bages i en varm Ovn. Serveres varm.

Anm. Kan varieres ved at blande Fløden med Sukker og Orangeblomstvand eller med 1/4 Pund reven Parmesanost; et godt Resultat beror meget paa Flødens Godhed.

Æblepostej. *

Eng. Apple pie.

Til 6 Personer.

Postejdejg, 12 modne Æbler, lidt reven Citronskal, lidt stødt Kanel, 1/2 Pund Farinsukker, 1/8 Pot Vand.

Æblerne skrælles, skjæres i Skiver og lægges i et Fad, som kan taale Ovnvarme. Lagvis med Frugten strøs der Citronskal, Krydderier og Sukker, Dejgen rulles ud til 1/4 Tommes Tykkelse; en Kant deraf lægges

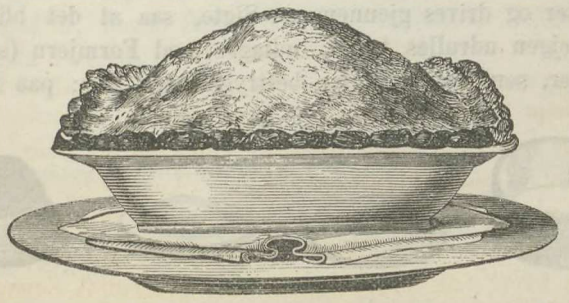


Fig. 162.

omkring Fadet og en Bund eller et Laag over Frugten; trykkes nøjagtigt til ved Kanterne; der stikkes to Lufthuller i Dejgen, hvorpaa Fadet sættes

ind i en varm Ovn og bages langsomt (Fig. 162). Kort førend Postejen er færdig, bestrøs den med fint Sukker og bliver staaende i Ovnen, indtil Sukkeret er smeltet og har glaseret den. Spises ogsaa kold med pisket Fløde.

Anm. Disse Postejers Godhed beror paa, at man har en fin Postejdejg, hvortil Mørdejg 3. passer godt, og dernæst gode Æbler. Paa samme Maade kunne Bær, Blommer eller andre modne Frugter anvendes, blandede med Sukker.

Postej paa Æblekompot. *

Eng. Apple pie.

1½ à 2 Timer; til 24 Personer.

¾ Pund Smør, 1¼ Pund Mel, 1 Pund Sukker, 90 Kvint søde Mandler, 10 Kvint bitre Mandler, 2 Æg, Æblekompot, Syltetøj.

Det godt udvadskede Smør, Melet, Sukkeret, de skoldede, revne Mandler og Æggene arbejdes til en smidig Dejg, som udrulles temmelig tykt og udbredes i en eller to Forme. Deri lægges fin Æblekompot og Syltetøj, Kanterne bøjes derover, og et Laag af Dejg med et lille Lufthul trykkes godt til derpaa; bages i Ovn. Er ganske god, men bør nydes med Maade.

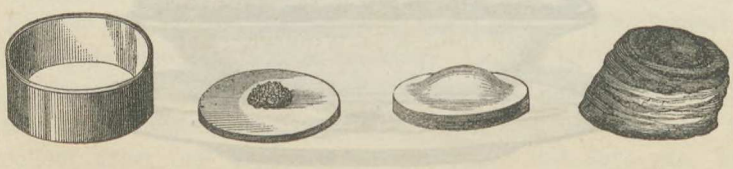
Anm. Man kan undvære Form, hvis man bager to Bunde, mellem hvilken Frugten kan lægges.

Smaa Postejer paa Kalvekjød.

Petits pâtés au naturel.

Postejdejg, Kalvekjød, Nyrefedt, Charlotter, Persille, Salt, Peber, Timian, Mælk, Hvedebrød, pisket Æg.

Kjødet og Nyrefedtet, af hvilket sidste tages halvt saa meget som af Kjød, renses godt for Sener, steges hurtigt over en rask Ild med de fint hakkede Løg og Persillen samt Krydderierne, hakkes derpaa fint og blandes med Hvedebrød, opblødt i Mælk; fire Æggeblommer og en Hvide stødes i Morter og drives gjennem en Sigte, saa at det bliver en løs og let Fars. Dejgen udrulles tyndt, udtages med Formjern (se Fig. 163 *a*) i runde Plader, som langs Kanten bestryges med Æg; paa Midten lægges



a *b* *c* *d*

Fig. 163.

Fars (se Fig. 163 *b*) og bedækkes med Dejg (se Fig. 163 *c*), som ogsaa overstryges med Æg. Med en Spækkenaal stikkes et Par Huller i hver,

hvorefter Postejerne bages i Ovn. Naar de ere færdige (se Fig. 163 *d*) anrettes de pyramidalsk paa en sammenlagt Serviet (Fig. 164) og serveres varme.



Fig. 164.

Anm. Postejerne kunne ogsaa fyldes med Hønse- eller anden Fars.

Smaa Postejer med Kalvebrissel.

Petis pâtés de ris de veau au jus.

Til 12 Personer.

Mørdejg 3, 2 à 3 Kalve- eller Lammebrisseler, blancheret Skinke, Champignoner, Smør, 2 à 3 Trøfler, Krydderier, 1/8 Pot hvid Vin, Godiveaufars (se Side 246), *Æggeblomme, spansk Sauce eller Jus.*



Fig. 165.

Brisselerne skjæres i store Tærninger, blandes med Fjerdedelen saa mange Tærninger af Skinke og Champignoner, og steges med Smør under jevn Omrøring i 4 à 5 Minuter; de ituskaarne Trøfler, Krydderier og Vin sættes til; faar et Opkog over en rask Ild; Kasserollen løftes af. Smaa riflede Forme beklædes med Dejgen, og derpaa lægges et Lag Fars, hvorpaa de fyldes med den ovennævnte stuvede Blanding og bedækkes med Fars og et Laag af Dejgen; de bestryges derpaa med Æggeblomme og bages i en jevnt varm Ovn. Naar de ere færdige, tages de ud, Laaget tages af, nogen Sauce eller Jus hældes i, Laaget lægges atter paa, og Postejen serveres. Fig. 165.

Smaa Postejer à la Windsor.

Fr. Petits pâtés de mouton à la Windsor. Eng. Mutton patties.

20 Minuter.

Postejdejg, Faarefilet, Smør, Salt, Peber, Persille, hakkede Champignoner, spansk Sauce eller Kjødjus.

Kjødet renses for det fede og alle Hinder, skjæres i smaa tynde Skiver paa tværs, som steges i Smør med Krydderier, Persille og Champignoner og lægges to og to ned, med en Skive af det fede imellem, i Formene, der i Forvejen ere beklædte med Postejdejg. Laag af Dejg med

et lille Hul i Midten lægges paa og trykkes godt til; omkring Hullet lægges en lille Ring af Dejg, Bages i en varm Ovn, tages ud og vendes. Før Serveringen hældes en Skefuld stærkt indkogt Sauce i hver.

Smaa Postejer paa Kramsfugle. *

Petits pâtés aux mauviettes.

Til 18 Personer.

Postejdejg, 1/2 Pund Spæk, 1/2 Pund Hønselever, Salt, Peber, 18 Kramsfugle, Trøfler, Æg, spansk Sauce, Essens af Kramsfugle.

Spækket skrabes fint, Leverne hakkes; steges sammen over en rask Ild, stødes, krydres, og drives gjennem et Dørslag. Fuglene udbenes og fyldes med lidt Fars, et lille Stykke Trøffel lægges i hver, og de rulles sammen som smaa Kugler.



Fig. 166.

Smaa Forme beklædes med Dejg, en Fugl lægges i hver, de bedækkes med Fars, et Laag af Dejg og der ovenpaa en Kuppel af Dejg (Fig. 166). Postejerne bestryges med Æg og bages 30 Minuter i en varm Ovn; naar de ere færdige og udtagne af Formen, løftes Laaget og lidt spansk Sauce og Essens af Kramsfugle (Fuglevildt. Se Side 205) hældes i. I Mangel heraf tages stærkt indkogt Bouillon og Madeira.

Anm. Smaa Postejer af Lærker og andre Smaafugle tillaves paa samme Maade.

Smaa Postejer paa Sardeller. *

Petits pâtés aux anchois.

Smørdejg, Fiskefars, Æg, Sardeller, hakkede og pressede gjennem Sigte.

Dejgen udrulles om Sommeren 5, om Vinteren 6 Gange, sidste Gang til 1/6 Tommes Tykkelse; naar den derpaa har hvilet nogle Minuter, udtages med en glat Formering, der er 3 Tommer i Diameter, 24 runde Plader, der lægges til Side. Resten af Dejgen udrulles paa ny halvt saa tyk som første Gang, og 24 lige saa store Skiver udtages deraf og lægges paa en Plade; midt paa disse lægges smaa Boller af Fiskefars, tilsat med Sardelpuré; Kanten derom fugtes med pisket Æg, de først udtagne Plader lægges paa og trykkes godt til. Postejerne bestryges ovenpaa med Æggeblomme, bages 20 Minuter i Ovnen, tages ud og anrettes højt paa sammenlagt Serviet.

Smaa Postejer paa Kartofler (Poteter).

Til 5 à 8 Personer.

1/2 Pund kogte Kartofler, som ere drevne gjennem en Sigte, revet Brød, 1/2 Pund hakket Skinke, 10 Kvint Smør, 4 Æg, Salt, 1/8 Pot fed Fløde.

Smaa Forme smøres med Smør og bestrøs med revet Brød. Kartoffelpuréen blandes med Skinken, Smørret, Fløden, 4 Æggeblommer, 2

Hvider og lidt Salt, fyldes i Formene og bages i Ovnen. Serveres som Garniture til stegt Kjød.

Smaa Postejer paa Løg.

½ Time; til 8 Personer.

1 Pund Postejdejg, 12 store portugisiske Løg, ¼ Pot tyk, sød Fløde, Salt, Peber, Muskat.

Løgene vadskes og skjæres i ½ Tomme store Stykker; disse koges i 5 Minuter, lægges i Fløden tilligemed Krydderierne, og det hele blandes godt.

Dejgen deles i fire lige store Dele, der formes til Boller, udrulles og lægges paa en Plade; Dejgen fugtes langs Kanterne. Paa hver Part af Dejgen lægges en Fjerdedel af de tillavede Løg, og ved at bøje Dejgens Sider op faar Postejen Form af en sammensnøret Pung; Sammensnøringsstedet holdes sammen med en smal rund Strimmel Dejg, som fastgjøres med Æggehvide og forsigtigt trykkes fast. Bages i ½ Time.

Smaa Æggepostejer. *

Til 6 à 8 Personer.

Smørdejg, 7 Kvint Mandelmasse, 3 Kvint fint Sukker, 1 Æg, 2 Æggeblommer, ⅜ Pot Fløde, 5 Kvint Mel.

Bakkelseforme beklædes med Smørdejg. En Fyldning tillaves af Mandelmasse, Sukker, Æg og Æggeblommer, som blandes godt, hvorefter Melet tilsættes og til sidst Fløden. Alt dette fyldes i Formene, som bages i en varm Ovn, indtil de have faaet en smuk Farve. Serveres.

Anm. Hvis Mandelmassen udelades, tager man endnu 2 Æggeblommer, og Postejerne kunne med Fordel serveres til Bouillon.

Smaa Æggepostejer med Marv.

Til 8 Personer.

Postejdejg, 5 Æg, ⅜ Pot Fløde, ½ Pund Oxemarv, 1 Mandelbrød, Salt, Sukker, Muskatblomme.

Æggene piskes med Fløden, og deri blandes den fint hakkede Marv, som i Forvejen er bleven udvandet og har faaet et Opkog, det itu smuldrede Brød og Krydderierne; Blandingen fyldes i smaa Forme, beklædte med Dejgen, bages i Ovn, vendes og serveres baade til Supper og som selvstændig Ret med Arrak- eller Romsauce.

Timbaler.

Det franske Ord *timbale* (Pavke) anvendes her som Benævnelse paa en Slags Postej i Bægerform (*moule à dôme*), hvorvel ogsaa andre Former benyttes med Bibeholdelse af dette Navn, naar Tillavningen af dem i det væsentlige er den samme (se nedenfor).

Den væsenligste Forskjel mellem Timbalen og Postejen bestaar deri, at det spiselige Hylster eller Skallen paa Timbalen bages særskilt,



Fig. 167.

efterat man har smykket den udvendigt med Figurer af Dejg (se Fig. 167). Naar den ydre Del af Timbalen er færdig, fyldes den med Kjød, Fisk eller søde Sager, som i Forvejen er tillavet, og kan derefter strax serveres. Den dekorerede Form, som her ogsaa er spiselig, udgjør saaledes paa en Gang en Del af selve Anretningen og en smagfuld Prydelse for Bordet, hvorfor de ogsaa sjældent fattes ved et finere Maaltid.

Dejg til Timbaler. *

Hertil anvendes i Almindelighed Postejdejg 1, se Side 552, og til søde Timbaler med Frugtfyldning Mørdejg 3, se længere fremme. Denne kan ogsaa med Fordel anvendes til Timbaler med Kjødfyldning; men da udelader man Sukkeret af Dejgen.

Anm. I Stedet for af Dejg kan man lave fortræffelige Timbaler af Kartoffel- eller Risengrynsmasse, Fars m. m. paa den Maade, som særligt anføres ved enhver saadan Recept, og de danne da en særdeles behagelig Afvexling med Dejgsorterne til Postejer.

Dejg til Dekorering af Timbaler. *

30 Kvint Mel, 5 Kvint Smør, 1 helt Æg, 2 Æggeblommer, 12 Kvint Sukker, 1 Kvint Salt.

Heraf udarbejdes en meget smidig Dejg, som indvikles i et fugtigt Klæde og gjemmes paa et koldt Sted. Naar den er udrullet, bør den hvile en Stund, inden den anvendes. Sukkeret i Dejgen gjør, at Dekorationerne faa en mørkere Farve, hvilket giver et bedre Udseende.

Tillavning af Timbaler. *

1½ Pund Dejg til Timbaler og, hvis man vil have dem dekorerede, ½ Pund Dejg til Dekorering.

Dekoreringsdejgen udrulles tyndt, ligger en lille Tid hen og udskjæres derpaa i de Mønstre, man ønsker, saasom Blade, Blomster m. m.;

disse trykkes fast paa Siderne af en glat, smørbestrøgen Form, som derpaa stilles paa Is eller paa et koldt Sted.

Timbaldejgen udrulles nu, og der udskjæres deraf en rund Bund, der er lige saa stor som Formens Bund, og et lige Stykke til Beklædning af Formens Sider. Bunden lægges ned i Formen; Figurerne, der først ere blevne fæstnede, overpensles med lidt Vand, Dejgskiven anbringes om Siderne af Formen og trykkes forsigtigt til imod Figurerne ved Hjælp af en Citron eller et andet passende Redskab. Naar Formen saaledes er beklædt, lægges et smørbestrøget Papir deri med den smurte Side nedad, hvorpaa den fyldes enten med Mel eller med tørre Ærter og bedækkes med et Laag af Dejg, i hvis Midte man stikker et lille Hul. Ovnens Varme prøves ved at lægge et Stykke Papir der ind og anses for at være passende, naar Papiret bliver lysebrunt. Timbalen bages nu, hvorpaa Laaget udskjæres 1 Tomme fra Kanten, Mel og Papir tages ud, Timbalen vendes ud af Formen, bestryges ud- og indvendigt med pisket Æg og tørres i Ovnen. Flyttes derpaa hen paa Fadet og fyldes med en eller anden færdig lavet Fyldning af Kjød, Fisk, Ragoût, Kompot, Crême eller lignende, hvorefter Laaget lægges paa og Timbalen serveres. Fig. 167.

Anm. En nødvendig Betingelse for, at Timbaler skulle lykkes, er, at Timbaldejgen faar Lov til at hvile, naar den er udrullet; begge Slags Dejg bør derfor udrulles samtidigt, saaledes at Timbaldejgen ligger hen, medens Formen dekoreres.

Garneringer. Man bør sikkert ikke forsømme noget, som kan bidrage til at vække Appetiten ved at gjøre Retterne behagelige for Øjet. Hertil egne sig blandt andet ogsaa Garneringer omkring Fadet, der ligesom et Galleri omgive de paa Fadet anrettede Spiser. Man bruger hertil forskjellige Slags Dejg, som enten skjæres ud efter Behag eller udtages med Formjern. I begge Tilfælde begynder man med at udrulle en Strimmel, som efter en Linial skjæres saa lang, at den rækker omkring Fadet, og saa høj, som man maatte ønske. Nedad til lader man den være glat og hel, men den øvre Del skjæres ud eller tages ud med Formjern i et eller andet gjennembrudt Mønster. Man bør iagttage den største Omhyggelighed, for at Mønsteret ikke skal blive skævt eller ujevnt. Dejgen bør fæstes paa Fadet med Æg og Mel og bøjes lidt ud i Kurvform, hvorpaa den tørres ved en svag Ovnvarme.

Dejg til Garnering (Nudeldejg). *

Pâte pour bordures de nouilles.

1 Pund Mel, 10 à 14 Æggeblommer.

I Melet, som man har sigtet og lagt paa et Bord, gjøres en Fordybning; heri blandes Æggeblommerne med Melet, til det bliver til en glat Dejg.

Skulde Dejgen blive for tør, maa man bruge flere Æggeblommer. Dejgen maa derefter hvile lidt, inden den anvendes.

Anvendes til Garnering paa Sokler og Fade saaledes, som ovenfor er sagt.

Portugisisk Risengrynstimbal. *

Timbale de riz à la portugaise.

Til 8 Personer.

Smør, Trøfler, 20 Kvint Oxemarv, 1 Løg, 1 Pund Risengryn, Bouillon, Hønsefilet, Skinke, Madeirasauce, salt Tunge, Tomatsauce.

En rund Form bestryges med Smør og belægges med Trøffelskiver. Oxemarven steges med lidt Smør og det hakkede Løg uden at brunes; heri lægges Risengrynene og steges nogle Minuter, hvorpaa der hældes saa megen god Bouillon paa, at den staar en Trediedel over Grynene. Koges 25 Minuter, og naar Grynene ere godt tørre, afjevnes de med lidt Smør. Formen beklædes indvendigt $1^1/_3$ Tomme tykt med Grynene og fyldes derpaa med en Stuvning af Hønsefilet og Skinke, der ere skaarne i Tærninger og blandede med Madeirasauce. Stuvningen bedækkes med et tykt Lag af Risengryn, og Formen sættes nogle Minuter ind i Ovnen; derefter vendes Timbalen paa et Fad og garneres med smaa Hønsefileter, spækkede med Tunge og glaserede. Serveres med Tomatsauce.

Anm. Den kan ogsaa fyldes med Lammebrissel, farserede Hønsevinger m. m.

Timbal paa Høns. 1.

Timbale de volaille à la parisienne.

Til 8 Personer.

Smør, Trøfler eller Tunge, Fars af Hønsekjød, Hønsekoteletter, Champignoner, Velouté, Hanekamme, stegt Gaaselever.

En Timbalform smøres med Smør, dekoreres med Trøffel eller Tunge og beklædes med et $^2/_3$ Tomme tykt Lag Fars, hvorpaa den fyldes med en Ragout af Hønsekoteletter og Champignoner, tillavet med Velouté. Timbalen bedækkes med et Laag af Fars, udbredt paa et smørbestrøget Papir. Formen sættes i en Kasserolle med Vand, som naar op til en Fjerdedel af dens Højde, og koges i Vandbad. Naar Timbalen skal serveres, tager man Papiret bort, som dækker Farsen; derpaa hælder man Formen, saa at al Fugtighed kan løbe af, medens man holder paa Timbalen med en Serviet. Den vendes derefter paa et Fad, der er pyntet med et Galleri af Garneringsdejg, og ovenpaa arrangeres en Garniture af smukke Hanekamme, omgivne med Skiver af Gaaselever, som glaseres. Velouté, der har faaet et Opkog med lidt Trøffelessens, serveres dertil.

Timbal paa Høns. 2. *

Til 6 Personer.

Til Timbalen: 14 middelstore Kartofler, Salt, Muskat, 3 Æg, 1 Æggeblomme, 1½ Skefuld god Fløde, revet Brød, Smør. — Til Fyldning: Puré af Høns, eller Hachis af Høns, Trøfler.

Kartoflerne skrælles raa, koges, drives gjennem en Sigte, Krydderier sættes til samt Æg, Æggeblommen og Fløden. En Form smøres tykt med koldt Smør, bestrøs med revet Brød; Massen fyldes deri, saa at Formen bliver fuld; overhældes med smeltet Smør, overstrøs med revet Brød, sættes ind i en temmelig varm Ovn, indtil den bliver brungul ovenpaa, tages ud, vendes paa en Plade, der er smurt med koldt Smør og bestrøet med revet Brød, bringes atter ind i en varm Ovn, for at Overfladen kan faa den fornødne Fasthed, udhules i Midten, saa at Siderne faa en Tommes Tykkelse, og fyldes, medens den endnu er varm, med Puré eller Hachis af Høns, blandet med Trøfler, som lægges højt; serveres med Sauce à la poulette eller Sauce med Madeira.

Disse Kartoffeltimbaler ere fortræffelige og anbefales desuden, fordi de ikke ligge saa tungt i Maven som Postejdejgene.

Anm. Kan ogsaa fyldes med stegte Hønsefileter, tilsatte med hvid Sauce.

Timbal à la Talleyrand.

Timbale à la Talleyrand.

Til 6 à 8 Personer.

Tunge, Trøfler, Fars af Hønsekjød (se Side 247), *Kalvebrissel, Champignoner, Madeirasauce.*

En stor Form dekoreres med Tunge og Trøfler og beklædes med Fars. Formen fyldes derpaa med en Ragoût af Brissel, Trøffel, Tunge og Champignoner. Bages som foregaaende og serveres med Madeirasauce.

Timbal paa Duer med Oliven.

Timbale de pigeons aux olives.

Til 6 à 8 Personer.

8 Dusin farserede Oliven, Hønse- eller Kalvefars, 3 Duer, 40 Kvint grønsaltet Flæsk, Hønselever, ⅛ Pot hvid Vin, spansk Sauce.

Olivenerne opsættes lagvis i en Timbalform, beklædes og understøttes med lidt Fars, alt som de opsættes. Formen bør staa paa Is. Duerne skjæres i Stykker og steges med Flæsket, der er skaaret i Tærninger, spædes med Vinen, faar et Opkog, spædes atter med nogle Skefulde spansk Sauce, koges færdige over en svag Ild, blandes med nogle kogte og ituskaarne Hønselevere og stilles til Afkøling. Timbalen fyldes derpaa med denne Ragoût, som bedækkes med et Lag af Fars og med et rundt Stykke hvidt

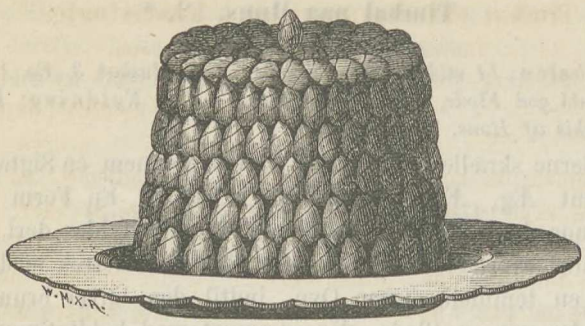


Fig. 168.

Papir. Bages i Vandbad og vendes paa et Fad (Fig. 168). Lidt spansk Sauce hældes paa Fadet.

Anm. Farserede Oliven paa Flasker findes i Handelen.

Timbal paa Nudler og Skinke.

Timbale de nouilles au jambon.

Nudeldejg, Æg, Salt, Peber, Smør, revet Brød, reven Parmesanost, røget Skinke, tysk Sauce.

Nudlerne tillaves (se Side 267), blandes med 6 Æggeblommer og Krydderier; en Del deraf pakkes ned i en Form, der er smurt med Smør, henstaar til Afkøling, vendes, pensles to Gange med Æg, bestrøs med revet Brød, sættes ind i Ovnen for at faa Farve, tages ud og udhules, saa at der blot bliver Bunden og tommetykke Sider tilbage. Resten af Nudlerne stuves med tysk Sauce, reven Ost og Tærninger af røget Skinke og fyldes i Timbalen.

Timbal paa Makaroni med Fars. *

Timbale de macaroni à la Pahlen.

Til 20 Personer.

1 Pund smaa italienske Makaroni, Smør, Fars af Hønsekjød med Fløde, (Side 248), *Ragoût paa Gaaselever* (Side 240), *Trøfler, Trøffelsauce.*

Makaroni faar et Opkog i kogende saltet Vand, løbe af, naar de ere færdige, og udbredes paa en Serviet. 12 smaa Bægerforme bestryges med Smør og belægges spiralformigt med Makaroni, som derpaa bedækkes med et Lag af raa Fars, fyldes med Ragouten, overdækkes med Fars og smørbestrøget Papir og bages i Vandbad. En Pyramideform belægges tykt med Fars, fyldes med Ragoût, bedækkes med Fars og Papir samt bages i Vandbad; vendes derpaa paa et Fad, garneres med de smaa udtagne Timbaler, som ovenpaa pyntes med smaa runde Trøffelskiver. Serveres med Trøffelsauce.

Anm. I Mangel af ovennævnte Ragoût kan man anvende en eller anden fin Stuvning.

Timbal paa Makaroni med Kramsfugle. *

Timbal de macaroni aux grives.

Til 6 à 8 Personer.

1/2 Pund Makaroni, Smør, Fars af Kalvekjød, Kramsfugle, Trøfler, Champignoner, spansk Sauce, Vin, Salt, Peber.

Store Makaroni koges i saltet Vand, dog saaledes, at de ikke gaa itu, løbe af og skjæres paa tværs i 1/2 Tomme lange Stykker, hvori derpaa stikkes smaa Skiver Trøffel. En Kuppelform bestryges med Smør og beklædes derpaa med de smaa Makaroniringe og der indenfor med et Lag af Farsen. Fileterne paa Fuglene skjæres ud, pudses, bankes let, steges over en rask Ild med Smør, vendes, blandes med 60 Kvint Trøfler eller Champignoner, krydres med Salt og Peber, steges atter nogle Sekunder, løftes

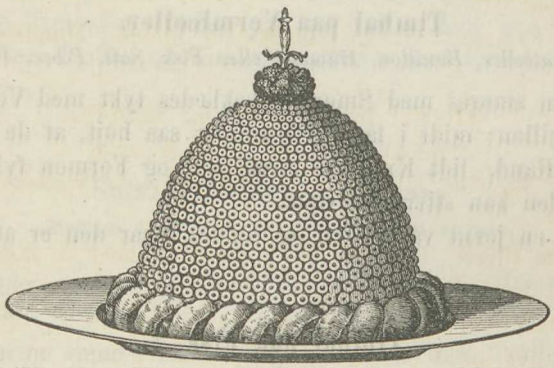


Fig. 169.

af Ilden og tilsættes med nogle Skefulde spansk Sauce, som har faaet et Opkog med Vin og det, man har renset af Trøflerne. Naar Ragoûten er afløbet, lægges den i Timbalen, hvis Aabning dækkes med raa Fars og Timbalen bages 1/2 Time i dybt Vandbad, vendes op paa et varmt Fad, garneres med en Krands af Champignoner og pyntes paa Toppen med en Hatelette, der er stukken gjennem en stor Trøffel (Fig. 169). Serveres med den samme Sauce, som bruges til Ragoûten.

Anm. I Stedet for Trøffelskiver kan man anvende Skiver af salt Oxetunge.

Milanesisk Timbal.

Timbale à la milanaise.

8 à 10 Personer.

Timbaldejg (Side 570), *Makaroni eller Nudler, Bouillon, Salt, Peber, Tomatpuré, spansk Sauce, stegt eller kogt Hønsekjød, kogt Tunge, stegt Kalvebrissel, Parmesanost, Hanekamme, Champignoner, Smør.*

En glat Form beklædes med Dejg, dekoreres ligesom Fig. 167, beklædes indvendigt med Papir, fyldes med Mel eller Ærter, bages i en ikke for varm Ovn, indtil den har faaet en smuk Farve, tages ud og vendes

paa et Fad; Papir og Fyldning tages ud, Kanterne glattes, og Timbalen holdes varm.

Makaroni faa et Opkog med Bouillon, skjæres i $^1/_2$ Tomme store Stykker, løbe af; Krydderier, Smør, Tomatpuré og noget spansk Sauce sættes til; sættes ved Siden af Ilden for at holdes varm.

En Ragoût tillaves af Hønsekjød, Kalvebrissel, Tunge og spansk Sauce, faar et Opkog og stilles ved Siden af Ilden. I Timbalen lægges først et Lag Makaroni, som bestrøs med Parmesanost, derover et Lag af Ragoûten og saaledes fortsættes lagvis, indtil Timbalen er fyldt; øverst garneres med Hanekamme og Champignoner, eller man kan paalægge et Laag, som vist i Fig. 167.

Timbal paa Vermiceller.

Smør, Vermiceller, Bouillon, Hummer eller Fisk, Salt, Peber, Jus.

En Form smøres med Smør og beklædes tykt med Vermiceller, der ere kogte i Bouillon; midt i lægges Hummer saa højt, at de staa i Højde med Formens Rand, lidt Krydderi strøs paa, og Formen fyldes med Jus, saa stærk, at den kan stivne til Gelé.

Bages i en jevnt varm Ovn og vendes, naar den er afkølet.

Timbal paa Fisk. *

Form af Kartoffelmasse (som til Timbal paa Høns 2), Filet af Rødspætter, Champignoner, Schweitsersauce (Side 228).

Man udskjærer glatte, smukke Fiskefileter, som derpaa steges og stuves med Champignonerne og Schweitsersaucen. Stuvningen anrettes højt i Timbalen og garneres med Champignoner.

Anm. Stuvede Helleflyndere kunne ogsaa anvendes til Fyldning.

Timbal paa Aal.

Fiskefars, 1 stor Aal, hvid Vin, Løg i Skiver, lidt spansk Løg, Persille, Champignoner, Salt, Peber, spansk Sauce.

En Form beklædes med Fiskefars. Aalen skjæres i Stykker paa $1^1/_2$ Tommes Længde, koges med Vinen, Grønsagerne og Krydderierne, lægges op, Suppen sies, blandes med spansk Sauce og faar et Opkog dermed, indtil det hænger ved Skeen; Aalen lægges i for at blive varm, hvorefter det hele fyldes i Timbalen, som bedækkes med et Laag af Fars; bages $^1/_2$ Time i Vandbad i en Ovn, vendes, garneres med en Krands af Champignoner og serveres.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes Lax, som da behandles paa samme Maade som Aalen.

Timbal paa Krebs.

Timbale de queues d'écrevisse à la maréchale.

Til 6 à 8 Personer.

100 Krebs, Court-Bouillon, Smør, Fiskefars, Østers, Fiskemælke, Champignoner, Champignonsauce, 2 Æggeblommer, Trøfler, Krebsesmør, Marvsauce.

Krebsene koges levende i Court-Bouillon, afkøles, Halerne tages ud. Disse lægges derpaa i Rader over hverandre i en smørbestrøgen Form og fæstes med Fars, som presses ud gjennem et Kræmmerhus. Naar Formen er godt beklædt, glattes Farsen med en Ske, der er dyppet i lunkent Vand, og Formen fyldes med en kold Ragoût af Østers, Fiskemælke og Champignoner, tilsat med Champignonsauce og Æggeblommer. Et Laag af Fars lægges paa og trykkes godt til langs Kanterne, hvorefter Formen sættes i Vandbad og bages $^1/_2$ Time i en Ovn. Naar den skal serveres, tørres Formen godt, og Timbalen vendes paa et Fad. Midt paa sættes en lille Hatelette med en Trøffel, og Timbalen pensles med Krebsesmør. Serveres med Marvsauce.

Smaa Timbaler paa Høns. *

Petites timbales de volaille à la royale.

I Time.

Smør, Trøfler, fin Fars af Hønsekjød (Side 247), *1 stegt Høne, Champignoner, spansk Sauce, Sherry.*

Bægerforme smøres med Smør, dekoreres med Trøfler og beklædes med Fars; i hver af dem lægges 2 Stykker ituskaaren Trøffel og 3 Stykker af Hønsekjødet. Champignoner og lidt Trøfler steges derpaa i spansk Sauce og gives en stærk Smag med Sherry.

Naar Stuvningen er kold, fylder man Formene dermed og dækker dem med Fars. De overdækkes med smurt Papir, koges $^1/_2$ Time i Vandbad i Ovn, slaas op og serveres med samme Slags Sauce, som anvendes til Stuvningen.

Smaa Timbaler paa Hønsefars. *

Petites timbales à l'impériale.

Fars af Hønsekjød med Fløde (Side 248), *Smør, Trøfler eller Tunge, Velouté med Mandelmælk* (Side 209).

Smaa Bægerforme smøres med Smør og dekoreres paa Bunden med Ringe af Trøffel eller Tunge. De fyldes med Hønsefars, bedækkes med smørbestrøget Papir og sættes ned i en Kasserolle med lidt Vand, som sættes ind i en aaben Ovn. Naar Farsen er fast, vendes Timbalerne, anrettes højt paa et Fad, bestryges med Velouté og serveres med Resten af Veloutéen, tilsat med smaa, fine Trøffelstrimler.

Smaa Timbaler paa Gaaselever.

Petites timbales au foie gras et aux truffes, dites Montglas.

Fin Fars af Hønsekjød (Side 247), *Gaaselever, Trøfler kogte i Vin, spansk Sauce.*

Smaa Bægerforme beklædes indvendigt med Fars, fyldes derpaa med en Blanding af stegt, fint skaaren Gaaselever, Trøfler og spansk Sauce, der har faaet et Opkog, bedækkes med et tyndt Lag Fars og bages i Vandbad.

Smaa Timbaler paa Agerhøns (Raphøns). *

Petites timbales de filets de perdreaux.

Fars af Tjur (Side 248), *2 Agerhøns, Smør, 1 Laurbærblad, 1 Kvint Timian, Persille, 1 Løg, 1 Gulerod, 10 Kvint Mel, 2¼ Pot Bouillon, 2 Spiseskeer fint hakkede Trøfler eller Champignoner.*

Smaa Forme smøres med Smør, Farsen udbredes deri og bages i Ovn. Formene vendes, aabnes og udhules forsigtigt.

Kjødet paa Agerhønsene skjæres fra. Resten af dem koges med Bouillonen, Grønsagerne og Krydderierne, skummes godt, faar et Opkog, sies gjennem et Klæde, jevnes med 8 Kvint Smør og Melet, koges sagte i 20 Minuter, skummes, hvorpaa det koges noget ind over en stærkere Ild, sies, naar det dækker Skeen, gjennem en fin Sigte og røres om, for at der ikke skal danne sig Skind. Agerhønsekjødet skjæres i fine Tærninger, blandes i Saucen, tilsættes med Trøfler eller Champignoner og fyldes i Timbalerne, som serveres opstillede paa Serviet paa et Fad.

Smaa Timaler paa Bekkasiner.

Petites timbales au chasseur.

Til 14 à 16 Personer.

12 Bekkasiner, Smør, Krydderier, spansk Sauce, Gaaselever, Champignoner.

Af Bekkasinkjødet tillaves en Quenellefars, og paa Benene koges lidt Bouillon. Fuglenes godt rensede Levere og Indvolde steges i Smør, krydres, saa at de faa en høj Smag, afkøles, stødes, blandes med nogle Spiseskefulde spansk Sauce og drives gjennem en fin Sigte. Puréen blandes med Farsen og 4—5 Spiseskeer fine Tærninger af Gaaselever. 16 smaa Bægerforme bestryges med Smør, fyldes med Fars og bedækkes med smørbestrøget Papir. Timbalerne bages i Vandbad, vendes, saa snart de ere færdige, bedækkes med smaa tynde, runde Skiver af Gaaselever, anrettes højt paa et Fad og overhældes med spansk Sauce, som er blandet med Fuglebouillonen. Samme Sauce med en Tilsætning af hakkede Champignoner serveres dertil.

Smaa Timbaler paa Grønsager.

Timbaldejg, en Fyldning af kogte Grønsager.

Dejgen udrulles til $^1/_5$ Tommes Tykkelse og udbredes i smaa Forme, som fyldes med Mel, bedækkes med Dejg og bages; naar de ere færdige,

tages Laaget forsigtigt af, Melet hældes ud, Formene sættes et Par Minuter aabne ind i Ovnen, fyldes derpaa med Grønsager, Ragoût m. m. og serveres som Garnering til Kjødretter.

Til Fyldning kan ogsaa benyttes Syltetøj eller Frugtkompot. Serveres da som en selvstændig Ret.

Smaa Timbaler paa Hummer.

Petites timbales de homards à l'indienne.

Smør, Fiskefars, Hummer, Champignoner, Karrysauce.

Smaa Bægerforme bestryges med Smør, belægges med Farsen langs Bunden og Siderne samt fyldes med en Stuvning af Hummer, Champignoner og Karrysauce, hvorpaa de bedækkes med Fars, sættes i Ovnen i Vandbad og bedækkes med et smørbestrøget Papir. Naar Timbalerne skulle serveres, lader man Formene løbe af og vender dem paa et Fad; de overhældes med lidt Karrysauce, en Skive Hummer lægges paa hver, og de serveres med Karrysauce særskilt.

Smaa Timbaler paa Krebs. *

Smør, Mel, Fløde, Krebsehaler, Champignoner, Salt, Sukker, Krebsesauce, Fiskefars.

Smørret og Melet steges sammen; Fløde, fint skaarne Krebsehaler, Salt, Sukker og Champignoner tilsættes, og Stuvningen fyldes i smaa Forme, der ere beklædte med Fiskefars; bedækkes med Fars og bages i Vandbad; Formene vendes paa et Fad, og Krebsesauce af højrød Farve hældes omkring dem.

Chartreuser.

Den egentlige Chartreuse bestaar kun af Grønsager og fine Rødder; den ligner Postejen, men skiller sig fra denne ved, at Formen i Stedet for med Dejg beklædes med Rødder, som ordnes i smagfulde Mønstre og vexlende Farver, i det man begynder fra Bunden. Dens Værdi forhøjes yderligere ved at fylde den, naar Beklædningen er færdig, med Kjød af Agerhøns, Duer, Ænder, Kramsfugle m. m. Alt, hvad der anvendes til Chartreuser, bør være kogt og færdigt i Forvejen. Den, som ikke holder af Kaal, kan aldeles udelade den. Chartreusen holdes varm, indtil den skal serveres, da Formen forsigtigt vendes og sagte løftes af, saa at Chartreusen løsnes ved sin egen Tyngde. Saucen, som serveres særskilt hertil, bør tilsættes med Fumet af den Fugl, som anvendes.

Den har alle Postejens Fortrin uden at besidde dennes Ulæmper. Den ligger ikke saa tungt, og de blandede Rødder i deres største Fuldkommenhed gjøre det møre Kjød endnu behageligere, idet de forlene det med en mild Sødme.

Chartreuse paa Agerhøns (Raphøns). *

Chartreuse de perdreaux.

Agerhøns, ¾ Pund grønsaltet Flæsk eller Skinke, Trøfler, 3 à 4 smaa Savojkaalhoveder, store Gulerødder og Pastinakker eller Hvideroer, Fars, Nudeldejg, spansk Sauce tilsat med Essens af Agerhøns, Smør.

Kaalhovederne skjæres i Fjerdeparter, koges med Flæsket, der i Forvejen har faaet et Opkog, Agerhønsene steges nogle Minuter med Smør og lægges i, naar Kaalen omtrent er færdig for derpaa at koges færdige sammen med denne. Man lader derefter Kaalen løbe af, de haarde Dele tages bort, og den knuses, samt presses godt ud i et Klæde, saa at hverken Fedt eller Vædske bliver tilbage. Flæsket skjæres i Tærninger og Agerhønsene i Stykker, hvorfra Ben og Skind fjærnes. Gulerødderne og Pastinakkerne eller Hvideroerne skjæres i $1^1/_3$ à $1^2/_3$ Tomme lange, glatte og tykke

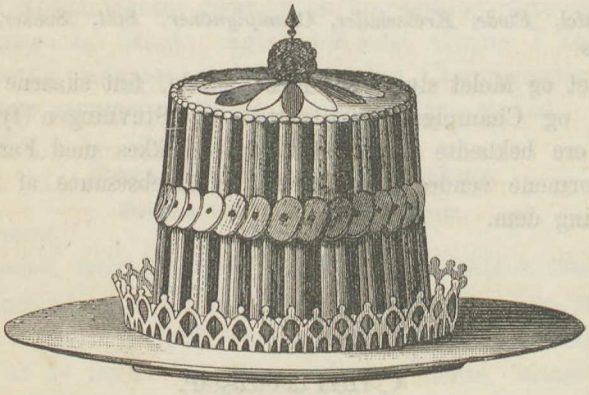


Fig. 170.

Strimler, som hver Slags for sig koges omtrent færdige i saltet Vand i et lukket Kar, saa at Gulerødderne blive smukt røde og Pastinakkerne aldeles hvide. I Stedet for Gulerodstrimlerne kan man anvende lige tykke, grønne Asparger eller ogsaa alle disse tre Slags Grønsager. En Timbalform smøres med Smør og dekoreres i Bunden med en Roset af skraa Ruder eller Blade af Gulerod eller Pastinak, og derpaa stilles Strimler af Gulerødder, Pastinakker og Asparger skiftevis omkring Siderne af Formen (se Fig. 170). Med en Formering af en Tommes Diameter udtages nogle Skiver af Pastinakker eller Sellerirod, som faa et Opkog; Midterdelen af dem tages ud, og en rund Skive Trøffel sættes ind i Stedet. Midt paa Formens Sider lægges en Krands af disse Skiver (se Figuren), og ovenover

dem stilles, ligesom før, Resten af de tilskaarne Strimler. Det hele understøttes indvendigt med et Lag Fars af 1 Tommes Tykkelse. Derpaa dækkes Siderne og Bunden med et Lag af den tilberedte Kaal, hvorpaa Formen fyldes med Agerhønsekjødet og Flæsket, tilsat med lidt af Saucen, samt bedækkes med et tykt Lag af Fars og en rund Papirskive. Formen sættes i varmt Vand og bages 45—50 Minuter i Ovnen. Naar den skal serveres, vendes Chartreusen først paa et Kasserollelaag, saa at det fede kan løbe af, hvorpaa man lader den sagte glide over paa Fadet, som dekoreres med en Rand af Nudeldejg. En rund Trøffel sættes øverst paa Chartreusen, som bør serveres saa snart som muligt. Spansk Sauce serveres dertil.

Chartreuse paa Duer. 1. *

Chartreuse de filets de pigeons à la Chantilly.

Til 14 Personer.

Gulerødder, Roer, Kartoffelmos som til Kroketter af Kartofler, (se Side 256), *Hønselever, Champignoner, spansk Sauce, Brysselerkaal, Smør, kogt Skinke, 14 Fileter af Duer, Sauce med Madeira.*

I en smørbestrøget Randform stilles Strimler af det røde af Gulerødder og af meget hvide Roer, hvorpaa Formen belægges tykt med Kartoffelmos og fyldes med en Salpikon af Hønselever, Champignoner og spansk Sauce. Over dette bredes derpaa et Lag Kartoffelmos, et med Smør bestrøget Papir lægges paa, og Formen bages $^1/_2$ Time i Vandbad. Formen vendes paa et Fad, naar den skal serveres, og indenfor Ringen lægges et Garniture af smukt grønne Hoveder af Brysselerkaal, stegte i Smør (se Grønsager). 12 tynde Skiver Skinke lægges derover; ovenpaa Ringen lægges de stegte Duefiletter, som bestryges med lidt Sauce. Resten af Saucen serveres særskilt til Chartreusen.

Chartreuse paa Duer. 2.

Chartreuse de pigeon.

Til 12 à 16 Personer.

Gulerødder, Roer, Salt, Smør, Hønsekjødfars, 1 Kaalhovede, $^3/_4$ Pund grønsaltet Flæsk, 1 Pund Flæskepølse, 4 Duer, Asparger, grønne Ærter, Salad, spansk Sauce, Agurker.

Gulerødder og Roer udtages med et Jern i aflange Stykker. Af Gulerødderne anvendes kun den røde Del. Roestykkerne gjøres noget længere, saaledes at fire røde Strimler kunne stilles paa de hvide Strimler, der ligge paa tværs. Rødderne koges trefjerdedels færdige i saltet Vand, hver Slags for sig, løbe af og lægges i en oval Form, der er smurt med Smør og beklædt med hvidt Papir, imod hvilket Rødderne stilles op saaledes, som Fig. 171 udviser, og støttes efterhaanden med et Lag Fars, hvormed ogsaa Bunden belægges.

Kaalhovedet faar et Opkog og dampsteges tilligemed et Stykke kogt Flæsk og Pølsen. Duerne dampsteges, skjæres i Fjerdedele, renses for Skind og Ben samt lægges i en Kasserolle med nogle Skefulde spansk Sauce. Naar Kaalen er færdig, lader man det fede løbe af, det haarde tages bort og Resten skjæres i Stykker. Flæsket skjæres i Tærninger og

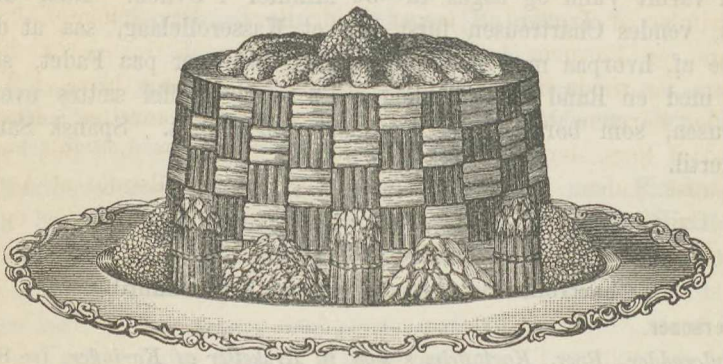


Fig. 171.

Pølsen i Skiver; lægges tilligemed Duerne i Lag skiftevis med Kaalen ned i Formen og bedækkes med Fars. Formen bages $^3/_4$ Time i Vandbad. Nogle Minuter, inden Chartreusen skal serveres, vendes den paa et Fad, saa at det fede kan løbe af, hvorpaa den garneres forneden med smaa Knipper Asparger, vexlende med Grupper af Ærter, Aspargeshoveder og glaserede Agurker. Ovenpaa Chartreusen lægges et Garniture af dampkogt Salad med en Pyramide af grønne Ærter paa Midten. Suppen efter Duerne tilsættes med lidt spansk Sauce og serveres dertil.

Chartreuse paa Kramsfugle. *

Chartreuse de cailles à la moderne.

Gulerødder, Roer, Æggehvide, Fars af Kalvekjød, Kaalhovede, blandede Grønsager, Kramsfugle, lys spansk Sauce.

En glat, temmelig høj Randform belægges med smørbestrøget Papir. Det røde af Gulerødderne og de hvideste Roer skjæres i $^2/_3$ Tomme lange, smalle Strimler, med hvilke Formen belægges, saa at der dannes hvide og røde Grupper. Strimlerne pensles med Æggehvide og bedækkes med et tykt Lag raa Fars, hvorpaa Formen fyldes med dampkogt, godt udtrykket Kaal; derover lægges et Lag Fars og et med Smør bestrøget Papir, og Formen bages $^1/_2$ Time i Vandbad. Naar Chartreusen skal serveres, vendes Formen paa et Kasserollelaag uden at tages af, saa at det fede kan løbe af, og derefter lader man den sagte glide ned paa et Fad, hvor Formen saa løftes af. Indenfor Ringen lægges blandede Grønsager, og uden om disse stilles de dampstegte Fugle i en Kreds tæt ved hverandre med Fødderne opad. Serveres med spansk Sauce.

Smaa Chartreuser.

Petites chartreuses à la régence.

Til 10 à 12 Personer.

Smør, Trøfler, Roer, Fars af Vildt, Gaaselever, Velouté eller spansk Sauce, Sauce med Madeira, Agerhønsefileter.

10 à 12 store Bægerforme bestryges med Smør og beklædes symmetrisk med Strimler af Trøfler og meget hvide Roer. Der indenfor bredes et Lag Fars, og Formene fyldes med en Salpikon af Gaaselever, bedækkes med Fars og runde Stykker smørbestrøget Papir samt bages i Vandbad. Man lader Formene løbe af, Chartreuserne vendes, anrettes i Krands paa en Bund af Fars, der er bagt paa Fadet, og bestryges med lidt kogt, men tynd spansk Sauce. Indeni Krandsen lægges en fin Ragoût af Agerhønsefileter, Gaaselever og Trøfler, der ere skaarne i fine Strimler og tilsatte med Velouté eller spansk Sauce. Serveres med Sauce med Madeira.

Vol-au-vent og Bouchéer.

Herved forstaas en Slags Postej af Smørdejg, som bages uden Form, udhules og fyldes med en eller anden Ragoût.

Af alt, hvad der henhører til Postejbagning, fordrer denne den største Omhyggelighed, og den, som kan lave en god Vol-au-vent, kan derfor betragtes som en duelig Postejbager; alle andre Smørtærter ere lettere at lave. En god Ovn er først og fremmest nødvendig.

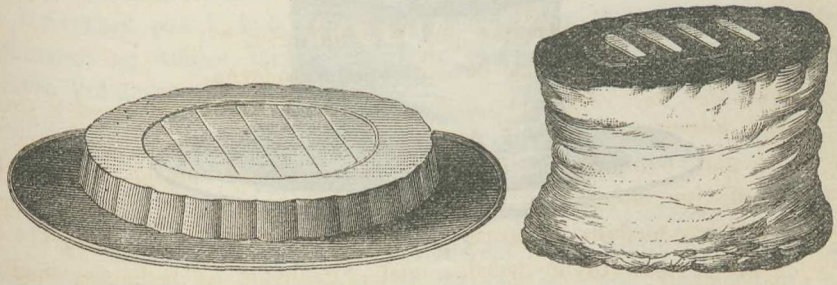


Fig. 172.

Hvis Vol-au-vent bages i en Jernovn, maa den drejes 2 à 3 Gange, da disse Ovne i Almindelighed give mere Hede paa den ene Side end paa den anden; men den maa ikke tages ud, før den er færdig, thi da falder den sammen. En lille Vol-au-vent kræver tyndere Dejg end en større, og, hvis Varmen er altfor stærk, dækkes den med et Stykke Papir. Der benyttes omtrent $^1/_2$ Time til en større Vol-au-vent; naar den har hævet

sig og faaet en guldgul Farve, er den færdig. De kunne laves store eller smaa, ligesom man ønsker det. (Fig. 172).

Naar man skal tillave Smørdejg til Vol-au-vent, bør den ikke udrulles mere end 4 Gange, hvorefter den bør hvile, indtil den skal anvendes, og rulles da paa ny 2 Gange.

Større Vol-au-vent.

Vol-au-vent med Ragoût. *

Vol-au-vent à la parisienne.

Smørdejg, tillavet af lige Vægt Mel og Smør (se Tærter af Smørdejg), pisket Æg, Kalvebrissel, Hanekamme, Queneller, Trøfler, Champignoner, en eller anden fin Ragoût (se Ragoûter), spansk Sauce.

Smørdejgen udrulles 4 Gange, hviler 5 à 10 Minuter mellem hver Gang, helst paa Is, hviler derpaa 1 à 2 Timer paa Is og udrulles paa ny 2 Gange, naar den skal benyttes; lægges paa et med Mel bestrøet Papir og udskjæres i den ønskede Størrelse i rund Form efter et Kobberlaag eller en Papirmodel, Den udskaarne Skive lægges derpaa paa en Plade, bestryges ovenpaa med pisket Æg, hvorpaa en rund Udskjæring markeres $^2/_3$ Tomme fra Yderkanten, og denne Runding, som skal udgjøre Laaget,



Fig. 173.

skjæres let paa Midten. Bages 30 à 35 Minuter i en varm Ovn, tages ud, naar den har faaet en smuk Farve, Laaget aabnes forsigtigt, det indvendige tages ud, Postejen stilles paa et varmt Fad og fyldes med en eller anden fin Ragoût, med Tilsætning af lidt Trøfler og spansk Sauce. Garneres med en smuk, spækket og glaseret Kalvebrissel, som er kogt for sig, saa vel som med kogte Queneller af Hønsefars, Hanekamme og Champignoner. (Fig. 173). Spansk Sauce serveres særskilt hertil.

Vol-au-vent med Queneller.

Vol-au-vent aux quenelles de volaille.

Smørdejg, Hønsequeneller, Trøfler, tysk Sauce eller Trøffelsauce.

Der bages en Vol-au-vent saaledes, som forhen er sagt; den fyldes med Queneller, som overhældes med tysk Sauce, og garneres med Trøffelskiver eller Champignoner, som lægges i en Krands indenfor Kanten og i Pyramide over Quenellerne.

Anm. Vol-au-vent kan fyldes med en hvilken som helst fin Stuvning af Kjød, Fisk eller Grønsager, og i Stedet for Garnering kan det aftagne Laag atter lægges paa. Til Fisk anvendes Schweitzersauce.

Vol-au-vent med Frikassé. *

Smørdejg, Frikassé eller Ragoût.

Vol-au-vent tillaves, som forhen er sagt, og fyldes med fin Frikassé-Ragoût med kun ganske lidt Sauce.

Vol-au-vent med Lax. *

Vol-au-vent aux escalopes de saumon.

Smørdejg, Lax, Smør, tysk Sauce, stuvede Champignoner, 5 Krebs.

Vol-au-vent tillaves paa sædvanlig Maade. Laxen skjæres i smaa Skiver, steges med Smør, blandes med Saucen og fyldes i. Champignonerne lægges i Midten, og Vol-au-vent'en garneres med Krebsene.

Vol-au-vent med Fisk. *

Smørdejg, Fiskesauce, en eller anden Slags Fisk.

Fisken renses, flækkes, og Benene tages ud; Halvdelen lægges derpaa paa en smurt Pande og steges i Ovn. Naar de ere afkølede, skjæres de i Stykker paa 2 à 3 Tommers Længde, som lægges i en god hvid Fiskesauce og holdes varme, indtil de fyldes i en paa sædvanlig Maade tillavet Vol-au-vent.

Vol-au-vent med Kabliau. *

Vol-au-vent à la marseillaise.

Smørdejg, stuvet Kabliau (Side 291), *Trøfler eller Champignoner.*

Af Smørdejgen tillaves en Vol-au-vent, som fyldes med stuvet Kabliau og garneres ovenpaa med en Krands af kogte Trøffelskiver eller Champignoner. Serveres meget varm.

Vol-au-vent à la marinière.

Vol-au-vent, tillavet som forhen, Fileter af Rødspætter, kogte Østers, Champignoner, Krebsehaler, hvid Sauce, Æg.

En Ragoût tillaves af kogte Fileter af Rødspætter, Østers, Champignoner, Krebsehaler og hvid Sauce, jevnes med Æg; Saucen slaas gjennem en Sigte, og det hele fyldes i en Vol-au-vent, hvorpaa Laaget lægges paa.

Vol-au-vent med Æg. *

Vol-au-vent à la Béchamel d'oeufs.

Smørdejg, Æg, hvid Sauce.

En Vol-au-vent bages; Æggene koges haarde, skjæres i Skiver, stuves med hvid Sauce, omrøres forsigtigt, saa at de ikke gaa i Stykker, lægges i; Laaget lægges paa.

Vol-au-vent med Frugt. *

Smørdejg, Frugt, Sukker, Flødeskum.

En Vol-au-vent tilberedes og bages som forhen. Efterat Laaget er taget af, fyldes den med en eller anden Slags Frugt, f. Ex. Hindbær eller Jordbær, som man har blandet med lige Vægt Sukker, og denne Puré dækkes med Flødeskum. Serveres med eller uden Laag.

Kan varieres paa mangfoldige Maader ved at anvende Crèmer, Geléer m. m.

Smaa Vol-au-vent og Bouchéer.

Smaa Vol-au-vent og Bouchéer er den samme Ret med forskjellige Navne. De tillaves begge af Smørdejg, bages hele, hvorpaa de udhules og fyldes med en eller anden passende Tillavning. De adskilles saaledes fra smaa Postejer ved, at Fyldningen i disse sidste bages sammen med Postejen.

Alle kunne de serveres som varme hors-d'oeuvre, men med en noget finere Fyldning af Høns, Vildt m. m. De kunne varieres paa mangfoldige Maader, hvad Fyldning angaar, men en uundgaaelig Betingelse er, at de altid bør serveres saa varme som muligt.

Smaa Vol-au-vent med Karpemælke.

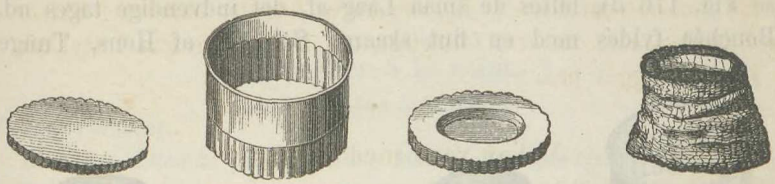
Petits vol-au-vent aux laitances.

Til 14 Personer.

Smørdejg, Æggeblomme, Karpemælke, hvid Sauce, Sardellesmør.

Dejgen rulles ud til $^1/_6$ Tommes Tykkelse, og deraf udtages 15 Skiver (se Fig. 174 *a*) med en riflet Formering (Fig. 174 *b*), af hvilke der med en mindre Ring udtages et midterste Stykke (se Fig. 174 *c*). Resten af Dejgen rulles atter ud, og der udtages heraf lige saa mange baade større og mindre Skiver. De lægges paa en Plade og fugtes med Æggeblomme; de dannede brede Ringe lægges paa hinanden, saa at de passe godt sammen, trykkes til, bestryges med Æggeblomme og bages i en varm Ovn. Naar de ere færdige (se Fig. 174 *d*), udhules de let i Midten. Karpemælken faar et Opkog i syrligt Vand, køles af, løber af, skjæres i Stykker og

varmes, uden at koge, med lidt hvid Sauce, der i Forvejen har faaet et Opkog, er afjevnet og har faaet en Tilsætning af lidt Sardellesmør. Vol-au-vent fyldes hermed og serveres.



a *b* *c* *d*

Fig. 174.

Anm. De kunne ogsaa fyldes med et Garniture af Kalve- eller Lammebrissel, Hjerne eller Champignoner, eller med en Ragoût af Gaaselever, Hanekamme, smaa Queneller, Trøfler eller salt Tunge.

Smaa Vol-au-vent med Oxegane. *

Petits vol-au-vent de palais de boeuf.

Smørdejg, 2 à 3 Oxeganer, Champignoner, hvid Sauce, Jus, Queneller, Trøfler.

Vol-au-venter tilberedes paa den bekjendte Maade. Oxeganerne koges, stilles hen til Afkøling, skjæres i Tærninger og blandes med en Trediedel saa meget kogte Champignoner, der ere skaarne i Tærninger, samt nogle Skefulde hvid Sauce, der har faaet et Opkog og er tilsat med lidt Jus, saa

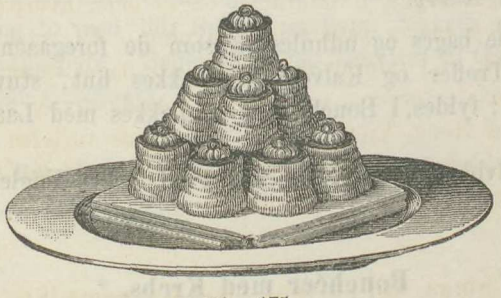


Fig. 175.

at den har en god Smag og er fuldstændigt jevn. Kasserollen holdes varm i Vandbad. Naar Vol-au-venterne skulle serveres, varmes de, fyldes med Blandingen og garneres ovenpaa med en Krands af smaa Queneller, der ere trykkede gjennem et Kræmmerhus og i Forvejen ere bagte i Ovnen, samt med en lille Trøffel paa Midten. De anrettes højt paa en Serviet. (Fig. 175).

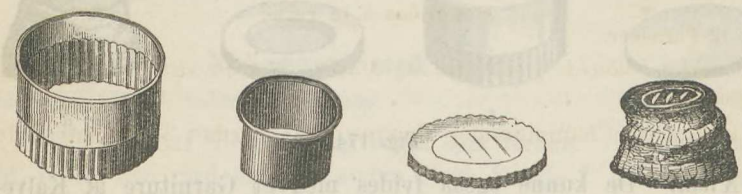
Bouchéer med Salpikon. *

Bouchées au Salpicon.

Smørdejg, Æg, Høns, Tunge, Champignoner, hvid Sauce.

Af Dejgen udtages med Formering (se Fig. 176 *a*) runde Skiver af to Tommers Diameter, som bestryges med Æg. Med en endnu mindre

Ring (Fig. 176 *b*), der er dyppet i varmt Vand, gjøres et Indtryk i hver Skive (se Fig. 176 *c*) til en Trediedel af dens Tykkelse, hvorpaa de ridses paa Midten med en fin Kniv og bages i en varm Ovn. Naar de ere færdige (se Fig. 176 *d*), løftes de smaa Laag af, det indvendige tages ud, og hver Bouchée fyldes med en fint skaaren Salpikon af Høns, Tunge og



a *b* *c* *d*

Fig. 176.

Champignoner, som har faaet et eneste Opkog i hvid Sauce, inden den lægges i. Laaget lægges paa, og Bouchéerne serveres varme.

Man kan anvende hvilken Fyldning, man vil.

Bouchéer à la comtesse. *

Bouchées à la comtesse.

Smørdejg, stegt vild Fugl eller Høne, Kalvebrissel, Trøfler, Champignoner, spansk Sauce, Sherry.

Bouchéerne bages og udhules ligesom de foregaaende. Hønsekjød, Champignoner, Trøfler og Kalvebrissel hakkes fint, stuves med spansk Sauce og Sherry; fyldes i Bouchéerne og dækkes med Laagene. Serveres varme.

Anm. Hvis man anvender vild Fugl, tages Fuglesauce, og Vinen udelades.

Bouchéer med Krebs. *

Bouchées de crevettes.

Bouchéer (tillavede som Bouchéer med Salpikon), Krebs, hvid Sauce, Krebsesmør.

Krebsene renses, skjæres smaat, stuves med Saucen og jevnes med Krebsesmørret. Stuvningen fyldes i Bouchéerne.

Bouchéer med Østers.

Bouchées d'huîtres.

Smørdejg, Østers- eller Hummerstuvning.

Smaa runde Plader skjæres ud af Dejgen, lægges sammen to og to og bages. Naar de ere færdige, udskjæres den øvre Plade ligesom paa en

Vol-au-vent, og Fyldningen lægges varm deri, hvorpaa Laaget lægges smukt paa.

Man kan anvende en hvilken som helst Fyldning.

Bouchéer à la reine. *

Bouchées à la reine.

Til 10 à 12 Personer.

Bouchéer, tillavede paa sædvanlig Maade, 24 kogte Østers, 10 Champignoner, tysk Sauce.

Østers og Champignoner skjæres fint, varmes i Saucen og fyldes i Bouchéerne.

Bouchéer med Fisk. *

18 Bouchéer, tillavede som sædvanligt, 1 Flynder, Smør, Salt, Citronsaft, tysk Sauce.

Fileterne af Flynderen steges med Smør, Salt og Citronsaft, lægges i Presse, skjæres smaat og stuves derpaa med tysk Sauce. Fyldes i Bouchéerne og serveres.

Bouchéer med Spinat.

Smørdejg, stuvet Spinat.

Smørdejgen udrulles tyndt og skjæres i firkantede Stykker, som lægges sammen to og to med lidt Spinat imellem, trykkes godt sammen og spores med en Kagespore. Bages i Ovn og benyttes til Garnering omkring Retter af Æg eller Grønsager.

Bouchéer med Frugt og søde Sager.

Se Bagværk af Smørdejg.

Croustader.

Af et Rundstykke (rundt Hvedebrød) afraspes med et Rivejern den ydre Skorpe, i Midten udskjæres et Laag, det indvendige tages ud, Brødet bestryges udvendigt og indvendigt med smeltet Smør, bages hurtigt i en Ovn, indtil det faar en dyb, gul Farve og fyldes derpaa med en eller anden Ragoût.

Croustader kunne ogsaa laves af kogte Risengryn, Mannagryn m. m., som formes, paneres og steges i Friture, hvorpaa de udhules og fyldes, som nærmere skal beskrives paa vedkommende Steder.

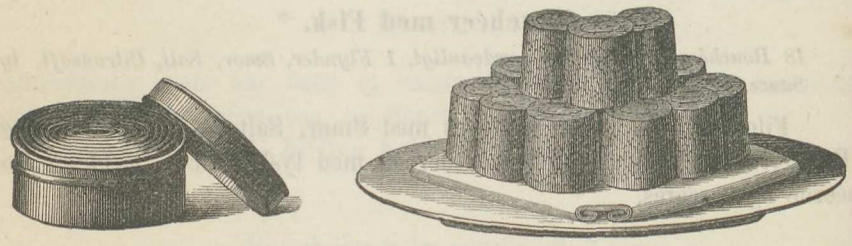
Croustader, som ikke ere bestemte til at spises, men som blot skulle anvendes til Sokler eller Underlag ved andre Retter, laves af særligt dertil bagte Brød af den Størrelse, som behøves, hvorpaa Skorpen tages af og Brødene steges i Friture.

Croustader af Risengryn. *

Petites croustades à la prince Charles.

Risengryn, Salt, Æg, revet Brød, Friture, fin Hachis paa Vildt, Trøfler.

Grynene koges med Vand og Salt; indtil de næsten ere færdige, omrøres godt, pakkes i 3 Tommers Tykkelse ned i en vid Form og afkøles. Massen vendes og tages ud med smaa runde Forme (Fig. 177 *a*).



a *b*

Fig. 177.

Croustaderne dyppes i pisket Æg, rulles i revet Brød og steges i Friture. Derpaa udhules de og fyldes med fin Hachis paa Vildt (Fig. 177 *b*). Smaa Trøffelskiver lægges paa som Laag, og Croustaderne serveres varme.

Croustader af Semoulegryn.

Semoulegryn, Gaaselever, hvid Sauce, Champagner, Salt, Peber, Trøfler.

Grynene koges, og Croustaderne tillaves ligesom foregaaende; et Laag skjæres ud og opbevares. Naar Croustaderne ere udhulede, fyldes de med fint skaaren Gaaselever, som er tilsat med hvid Sauce, har faaet et Opkog med lidt Champagner og er krydret med Salt, Peber og fint hakkede Trøfler. Laaget lægges paa, Croustaderne anrettes højt paa en sammenlagt Serviet og serveres.

Smaa Croustader af Nudler.

Petites croustades de nouilles.

Til 18 à 20 Personer.

Nudeldejg (se Side 267), $^1/_2$ *Pund Smør, 40 Kvint reven Parmesanost, Æg, revet Brød, Friture, en fin Stuvning af kogt, røget og fint skaaret Skinke, salt Tunge og spansk Sauce, Trøfler.*

Nudlerne tillaves, løbe af, lægges i en Kasserolle og afjevnes med Smørret og Osten. Naar det er godt blandet, fyldes Blandingen haardt i

20 smaa Bægerforme, der ere bestrøgne med Smør, og staar hen for at afkøles. Efter 2 Timers Forløb vendes de, rulles i pisket Æg og revet Brød, hvorefter der markeres et lille Laag ovenpaa; 20 Minuter førend Croustaderne skulle serveres, lægges de, nogle ad Gangen, i varm Friture, indtil de faa en smuk Farve, løbe af, aabnes og udhules, saa at der kun bliver en tynd Skorpe tilbage. De fyldes derpaa med Stuvningen og bedækkes med en efter Aabningen tilpasset Skive Trøffel.

Grønsager.

Forskjellen mellem et finere og tarveligere Bord viser sig sjældent saa tydeligt i noget som i Anretningen af Grønsager; de kunne fra Begyndelsen af have været lige saa gode paa det ene som paa det andet Sted, men deres Smag og Udseende er dog aldeles forskjellig, alt efter den bedre eller mindre gode Fremgangsmaade ved Tilberedningen. Grønsagernes Egenskaber bero ganske vist meget baade paa den Jordbund, hvorpaa de ere voxede, og paa den Omhu, man har anvendt paa dem; men selv de bedste kunne fuldstændigt fordærves, naar de blive tillavede paa en fejlagtig Maade.

Grønsagerne ere bedst paa de Tider af Aaret, da de ere mest udviklede paa naturlig Vis; Spekulationen gjør imidlertid, at de maa produceres imod Naturens Orden ved mer eller mindre kunstig Avl, og de ere da mere sjældne end gode. Umodne Grønsager ere for øvrigt lige saa usunde som umoden Frugt, og utilstrækkeligt kogte Grønsager ere baade smagløse og vanskeligt fordøjelige.

Ved mere tarvelige Middage serveres Grønsagerne ikke altid som særskilt Ret, navnlig hvis Kjødretterne ere garnerede dermed; men ved finere Middage ere de uundværlige og vel sete uagtet deres Simpelhed. De have deres bestemte Rang og Plads ved en vel ordnet Middag, som vilde være ufuldstændig uden dem, da de altid afgive et behageligt Tidsfordriv ved Bordet.

Ved Valget af Grønsager er det af største Vigtighed nøje at lægge Mærke til de Forandringer, saavel i Udseende som i Smag, som Planterne ere underkastede paa de forskjellige Aarstider. En Gulerod om Foraaret er f. Ex. ikke det samme som en Gulerod om Efteraaret o. s. v. De Grønsager ere at foretrække, som ere af Mellemstørrelse, thi de største og de mindste ere sjældent de bedste, men deres fornemste Værd beror dog navnlig paa, om de ere friske og ikke visnede, thi i sidste Tilfælde miste de baade Syn og Godhed samt blive sejge og tungt fordøjelige. Nyligt høstede Grønsager ere fyldige og faste og have en duftende Friskhed, som ingen Kunst kan gjengive dem, naar den en Gang er tabt.

For at faa kogte Grønsager rigtigt smukke, bør man først give Vandet et Opkog med lidt Salt og skumme det fuldstændigt, inden de lægges i, hvilket bør ske, naar Vandet er i fuldt Kog. Kun tørre Ærter, Linser, Bønner og Kartofler lægges i koldt Vand, naar de skulle koges. Alle andre Grønsager lægges i kogende Vand, for at de kunne beholde deres Saft og Farve.

Alle Rodfrugter uden Undtagelse maa vadskes godt, inden de anvendes, og naar de ere rensede, skylles med Vand og lægges paa et Dørslag for at løbe af. Skyllevandet medtager en Del af de skarpe, under Tiden ligefrem giftige Stoffer, for hvilke man navnligt har Kartoffelen mistænkt, især naar den ikke er fuldvoxen eller om Foraaret, naar den har begyndt at voxe. Saavel dette Vand som det, hvori Kartofler (Poteter) ere kogte, bør derfor bortkastes.

Næringsværdi. Grønsagerne i Almindelighed have kun liden Næringsværdi. De indeholde overhovedet kun 10 Procent faste Dele; Resten er Vand. Herfra gjøre Bælgfrugterne (Ærter, Linser og Bønner) en hæderlig Undtagelse. De kunne stilles i første Klasse af vore Fødemidler; deres Næringsværdi er større end Kornsorternes og nærmer sig til Kjødets. I saa Henseende ere de, navnlig med de nuværende Kjødpriser, ogsaa de billigste Fødemidler. Hvad deres Virkning paa Fordøjelsen angaar, da ere unge Haveurter og Bønner let fordøjelige, men fuldvoxne eller modne Markærter m. m. ere et Besvær baade for Kogekunsten og for Maven, thi Cellevævet, hvori de nærende Bestanddele ere indesluttede, er da allerede blevet træagtigt. De træede Dele af Stængler, Skaller og grove Ribber have som aldeles ufordøjelige ingen Værdi og bør omhyggeligt renses bort, thi en fejlagtig Tilberedelse bliver oftere Skyld til Kolik og Luftopblæsning end Grønsagerne i og for sig. Modne Bælgfrugter ere derfor mere let fordøjelige i Form af Puré eller drevne gjennem en Sigte, hvorved Skallerne, der ere den egentlig tungt fordøjelige Del, skilles fra.

De milde vegetabilske Syrer, som Grønsagerne indeholde, bidrage til at give dem kølende Egenskaber og virke ogsaa fordelagtigt paa Digestionen af Kjød og andre æggehvideholdige Stoffer. Instinktmæssig spiser man dem derfor gjerne i Forbindelse med Kjød, thi dette smager bedre med dette Tilbehør, og saa har man Nytten med i Kjøbet.

Grønsagerne forøge Slimafsondringen i Tarmkanalen og ere ogsaa i denne Henseende nyttige, naar de nydes med Maade. Paa den varme Aarstid er det dog ikke raadeligt at gjemme kogte Grønsager fra den ene Dag til den anden, da de undergaa en Forvandling og derefter virke for stærkt afførende.

Tilberedning. Grønsager tilberedes mange Steder endnu paa den gamle Maade ved at jevne dem med Mel, men herved fremkaldes en Klistersmag, som betager dem deres egentlige, naturlige, og denne Tilberedningsmaade er derfor for det meste opgivet. Vil man desuagtet holde

fast ved at jevne Grønsager med Mel eller Æg, bør saadant ikke ske, førend de ere omtrent færdigkogte.

Den nyere Kogekunst vælger enten den franske Maner, hvor Grønsagerne faa et Opkog og stuves med Smør og Kjødjus samt Krydderier, eller den engelske, hvor de ganske simpelt koges i Vand og serveres med Smør for sig, efterat man har ladet dem løbe af.

Da Grønsagerne ikke indeholde videre Fedt eller nærende Stoffer, er det i sin Orden, at man forbinder dem med saadanne Stoffer for derved paa en Gang at forbedre deres Smag og forøge deres Næringsværdi. Naar hertil anvendes Smør, lægges det halve af dette i Kasserollen samtidigt med Grønsagerne og den anden Halvdel først, naar de ere færdige; herved fremtræder Smørsmagen paa en mere behagelig Maade, Saucen bliver mere jevn, og der gaar mindre Smør med.

Jardinière, Macédoine, Ravigote.

Jardinière.

Jardinière og *Macédoine* maa ikke forvexles, da de have en aldeles forskjellig Karakter. — En *Jardinière* sammensættes af friske, spæde Rødder og Grønsager, hele eller ituskaarne, saasom smaa Roer, Kaalrabi, Gulerødder, Selleri, grønne Bønner, Brysselerkaal, Blomkaal, Broccoli, smaa Løg, Aspargehoveder; store Rødder, Roer, Gulerødder, Sellerier m. m. skjæres i Skiver med en riflet Kniv eller udtages med et stort Jern til Grønsager. Blomkaal og Broccoli deles i smaa Bouketter, Bønnerne skjæres i store Ruder eller fine Strimler. Grønsagerne koges hver for sig i saltet Vand, saa at de kunne beholde deres friske Farver. De anvendes som Garniture paa større Retter og anrettes i særskilte Grupper.

Blandede Grønsager.

Macédoine.

En *Macédoine* bestaar derimod af smaa Grønsager, som vel koges hver for sig, men derpaa blandes, saa som Gulerødder, Roer, Sellerier, grønne Ærter, grønne og hvide Bønner m. m. Rødderne udtages med



Fig. 178.



Fig. 179.

smaa runde eller aflange Jern til Grønsager (se Fig. 178 og 178), koges hver Slags for sig med saltet Vand eller Bouillon. I hvert Fald blandes de derefter i en med Smør bestrøget Kasserolle, rystes nogle Minuter over

Ilden, krydres med Salt, Muskat og en Smule Sukker samt jevnes med lidt god hvid Sauce, der har faaet et Opkog.

Macédoine serveres enten som Garniture til en finere Kjødret eller ogsaa som en selvstændig Ret (*entremets*). I sidste Tilfælde garneres den med Brødcroûtons, stegte i Smør eller glaserede, eller ogsaa med Bouchéer.

I Time.

1/4 Pund mørkegule Gulerødder, 1/4 Pund Roer, der ere udtagne med Jern, 1/4 Pund Asparger, 1/4 Pund tyrkiske Bønner, skaarne i smaa Tærninger, 1/4 Pund pillede Ærter, 5 Kvint Smør, lidt Sukker, 3 Kvint Mel, 2 Æggeblommer, 1/8 Pot Fløde, 1/2 Pot Bouillon.

Gulerødder og Roer koges møre med Bouillon, Sukker og lidt Smør. Naar de ere færdige, tages de op og blandes med de øvrige Grønsager, som ere blevne kogte i Forvejen hver for sig. Suppen sies, jevnes med Smørret, Melet, Æggeblommerne og Fløden og hældes over Grønsagerne, der ere net anrettede. Skulde det være nødvendigt at spæde Saucen, anvendes dertil enten Bouillon eller Suppen af Grønsagerne.

Anm. Hvis man ønsker det, og det passer til den Ret, til hvilken Grønsagerne skulle serveres, kan man endvidere tilblande 20 smaa spanske Løg, der ligeledes ere kogte for sig.

Ravigote.

Kørvel, Sommerkarse, Estragon, Pimpenille.

Lige Dele af hver af disse Grønsager skylles godt og hakkes fint, hvorpaa de blandes sammen. Ravigote kan efter Smag og Behag forandres paa mange Maader, saaledes ved Tilsætning af Persille, Græsløg m. m., som hakkes og blandes i.

Kartofler (Poteter).

Lat. Solanum tuberosum. Fr. Pommes de terre.

Kartoflen er kommen fra Amerika til Europa og blev indført hos os i Begyndelsen af det 18de Aarhundrede.

Alle holde vi af Kartofler, i al Fald i en eller anden Periode af vort Liv, og alle forstaa vi at skatte denne nyttige Vækst; den har nu ogsaa i over halvandet Aarhundrede vedligeholdt sin Anseelse og gjort os uvurderlige Tjenester trods al den Uforstandighed, hvormed den er blevet behandlet, og den Ukyndighed, hvormed den er blevet anvendt. Der gives faa Fødemidler, som ere lettere at tilberede og dog negligeres saa meget som dette. Gode dampende Kartofler med friskt Smør er en Ret, som alene vilde kunne karakterisere en Middag som fortræffelig; men ved de saa kaldte «finere» Middage mangler den i Almindelighed helt, og ved vore daglige Maaltider sættes den frem i en Skikkelse, som gjør der min-

dre efterspurgt. Dette Misforhold kunde det nok være værd at paaagte for alle vedkommende, thi en udmærket Kjender paastaar i fuldt Alvor at kunne slutte sig til en Husmoders moralske Egenskaber efter Beskaffenheden af de Kartofler, som hun lader servere. En anden uantastelig Autoritet synes at have henvendt stor Opmærksomhed paa det samme Æmne, thi da han skulde prøve to Kokke, som søgte Plads, forsynede med de mest udmærkede Anbefalinger, var hans første Spørgsmaal til hver af dem: «Kan De koge Kartofler?»

Da Meningen ved Tillavningen af dette Næringsmiddel er at gjøre den deri indeholdte Stivelse (Kartoffelmelet) let fordøjelig for vore Fordøjelsesorganer uden at fordærve dets ejendommelige Smag, skulle vi her give følgende Raad: Anvend ikke mere Vand til Kartoflernes Kogning, end hvad der netop behøves, og lad dem ikke blive liggende i Vandet et eneste Øjeblik, efter at de ere kogte. Naar Kartofler lægges i varm Aske eller i en varm Ovn, forvandles en Del af deres Stivelse til Sukker, hvad der er Aarsag til den behagelige Smag, som Kartofler faa, der ere tilberedte paa denne Maade.

For svage Maver og gamle Folk ere Kartofler tungt fordøjelige, og deres Værdi som Næringsstof er desuden kun ringe. De bør, saaledes som det i Almindelighed sker, nydes i Forbindelse med et eller andet Fedtstof, saa som Smør, Mælk, Kjød o. s. v., hvilket foruden andre Fordele ogsaa letter Fordøjelsen, hvis Opgave det er først at forvandle Kartoffelstivelsen til Sukker, inden Naturen kan anvende den til Legemets Ernæring. Samtidigt med, at man villigt anerkjender Kartoflens mangfoldige Nytte, maa man dog ikke lukke Øjnene for dens mange daarlige Sider. Om disse sidste vidne alle de kirtelsvage Børn med slet Fordøjelse, som gjenfindes i enhver Befolkning, der gjør Kartoflen til sin Hovednæring.

Kogte Kartofler (Poteter). *

Pommes de terre à l'eau.

15 Minuter.

Kartoflerne koges med saa meget saltet Vand, at det netop staar over dem. Saa snart Skallen begynder at sprække, løftes de hurtigst af, og alt Vandet hældes omhyggeligt fra. Derpaa lægges et grovt Vidskestykke over Kartoflerne, som sættes ved Siden af Ilden, indtil de ere færdige og aldeles tørre. Klædet trækker al Damp og Fugtighed fuldstændigt til sig.

Nye Kartofler bør sættes over Ilden med koldt Vand og meget Salt samt serveres uskrællede.

Dampkogte Kartofler. *

20 à 40 Minuter.

Kartoflerne skrælles, lægges i koldt Vand, tages op og lægges paa en hullet Bund eller i en dertil indrettet Kurv, som sættes over kogende

Vand. Naar en Gaffel let kan stikkes igjennem dem, ere de færdige og bør da hurtigst muligt serveres.

Ruskede Kartofler. *

20 Minuter.

Kartofler, Salt, Vand.

Jevnt store Kartofler skrælles, lægges i koldt Vand, sættes derpaa over Ilden med nyt koldt Vand og Salt og koges langsomt. Naar de ere færdige, hældes Vandet fra, og man lader dem staa ved Siden af Ilden uden Laag for at tørres, i hvilken Tid de af og til rystes eller ruskes over Ilden. Naar de serveres, maa der ikke lægges Laag paa Fadet, thi da blive de tunge og ikke nok melede. Naar Kartoflerne anvendes til Garniture, skjæres de i Stykker, 2 Tommer lange og $1^1/_2$ Tomme brede.

De her nævnte tre Maader ere hver for sig ganske gode.

Kartofler i Ovn. *

1 Time.

Jevnt store Kartofler vadskes og skrubbes godt i 2 à 3 Vand, tørres paa et grovt Vidskestykke og steges i en varm Ovn. Serveres paa en sammenlagt Serviet tilligemed koldt Smør, Salt og Peber.

Farserede Kartofler.

Pommes de terre farcies.

12 melede Kartofler, 20 Kvint Smør, Salt, en Smule Muskat, en Ubetydelighed Sukker, 3 Æggeblommer, en Haandfuld reven Ost.

Kartoflerne tørres godt, aftørres paa et Klæde, men skrælles ikke, lægges paa en Plade, sættes en Time ind i Ovnen, tages ud, naar de ere helt færdige; man vælger 7 à 8 af de mest hele og skjærer runde Laag deraf. De udhules og det udtagne røres godt i en Kasserolle samt blandes med Smørret, Krydderierne, Æggeblommerne og Osten. Blandingen fyldes derpaa i de udhulede Kartofler, som ikke maa være blevne kolde, Laagene lægges paa, de fugtes med lidt smeltet Smør, sættes 5 Minuter ind i Ovnen og serveres.

Anm. Æggene og Osten kan udelades, og lidt Fløde tages i Stedet.

Stegte Kartofler. *

$^1/_2$ Time.

Kartofler, Smør, Sukker, revet Brød, Salt.

Smaa runde, lige store Kartofler koges og skrælles. Smør smeltes i en Kasserolle, og Kartoflerne rystes deri, bestrøs med revet Brød, lidt Sukker og Salt, omrystes og sættes ind i Ovnen, til de have faaet en smuk, brun Farve.

Kartofler stegte i Friture. *

Pommes de terre frites.

1/2 Time.

Kartofler, Friture, Salt.

Kartoflerne skrælles raa, skjæres i flækkede Stykker eller i tykke Skiver, aftørres paa et Klæde, steges i Friture, som bør være kogende hed, naar Kartoflerne lægges i, steges, indtil de ere haarde og møre. Hertil anvendes med Fordel en Kurv af Staaltraad (se Fig. 77 Side 358); i Mangel heraf tages de op med en hullet Slev; lægges paa en Sigte for at løbe af, bestrøs med fint Salt og serveres.

Kartoflerne kunne ogsaa skjæres i runde Kugler eller i fine Strimler, som til Julienne, og ere da ogsaa meget gode.

Stuvede Kartofler. *

Pommes de terre au lait.

Kogte, skrællede Kartofler, Smør, Salt, Mælk.

Kartoflerne skjæres i tynde Skiver og koges sagte med Mælken i 10 Minuter; derefter lægges Smørret til, delt i smaa Stykker, samt lidt Salt, og Kartoflerne omrøres sagte, indtil Smørret er smeltet.

Kartofler med Løg. *

Pommes de terre à la Trappe.

1/2 Time.

Kogte Kartofler, Smør, Sukker, Løg i Skiver, Mælk, Salt.

Løgene brunes med Smør, Kartoflerne skjæres i Skiver og lægges der til; steges sammen en lille Tid og spædes med lidt Mælk, dog saaledes, at Saucen ikke bliver tynd. Bestrøs med lidt Salt og Sukker, koges i 5 Minuter. Denne Tillavning er meget god.

Kartofler à la maître d'hôtel.

15 Minuter.

Kogte Kartofler, Smør, Citronsaft, reven Muskat, Salt, hakket Persille, hvid Sauce eller ogsaa Bouillon.

Kartoflerne skrælles, skjæres i tykke Skiver, rystes over Ilden med ovenstaaende og serveres meget varme til Kjødretter.

Anm. Hvis man vil, kan man ogsaa tilsætte lidt Sardelsmør.

Gratin paa Kartofler.

Quenelles de pommes de terre à la mie de pain.

Kartofler, 20 Kvint Smør, 1 Haandfuld reven Parmesanost, 5 Æg, Salt, Muskat, en Smule Sukker, 40 Kvint Mel, revet Brød, hvid Sauce.

Kogte, skrællede Kartofler presses gjennem en Sigte. 1 à 1 1/4 Pund af Puréen blandes med Smørret, Osten, et helt Æg, 4 Æggeblommer og

Krydderierne. Dejgen lægges paa et med Mel bestrøget Bord, og Melet arbejdes ind deri med Hænderne. Et lille Stykke prøves i kogende Vand, og naar Dejgen er tilpas, rulles den ud i smaa, aflange Stykker, som faa et Opkog i kogende Vand, indtil de blive faste. Løbe af og anrettes paa et dybt Fad. Mellem Lagene hældes lidt hvid Sauce og strøs revet Brød, der er stegt i Smør, Bestrøs med revet Brød, gratineres i Ovnen og serveres til Kjødretter.

Kartoffelpuré. *

Fr. Purée de pommes de terre. Eng. Mashed potatoes.

Melede Kartofler, Smør, Salt, Muskat, Fløde.

Kartoflerne skrælles raa, koges, knuses, drives gjennem en Sigte, blandes med Smør, lidt Fløde og Krydderi samt røres over en stærk Ild, indtil Puréen er varm. Serveres til Kjødretter.

Anm. Efter engelsk Brug skal Puréen ikke drives gjennem en Sigte, men Kartoflerne knuses saa godt som muligt i Kasserollen med en Træske og blandes med Smørret og Fløden.

Kartoffelpurée i Form. *

Bordure de pommes de terre.

8 à 10 store Kartofler, Smør, Æggeblommer, en Haandfuld reven Parmesanost, en Smule Muskat, Salt.

Puréen blandes med Æggeblommer, Ost og Muskat samt lægges i en Randform. Hvis Formen kun er bestrøget med Smør, bør Puréen bages i Vandbad, men er den paneret, bages Puréen i en passende varm Ovn.

Naar Puréen skal serveres, lægges et Garniture af Grønsager inden i Randen. Slige Rande anvendes ofte til varme Entréer, saasom Koteletter, eller Fileter, men Puréen bør da bages i en Form med glat Bund, som hverken er udsmykket eller hvælvet.

Anm. Hvor Osten ikke passer, udelades den.

Jordartiskokker.

Lat. Helianthus tuberosus. Fr. Topinambours.

Voxe vildt i Nordamerika og kunne avles ogsaa hos os i næsten enhver Jord. Desuagtet have de endnu ikke faaet en mere almindelig Udbredelse, som svarer til deres store Anvendelighed.

Kun Plantens Rodknolde spises. Man kan tilberede Jordartiskokker paa alle de Maader, som ere beskrevne ved Kartofler, og i Nødsfald anvende dem i Stedet for Krønartiskokbunde, med hvilke de have meget til-

fælles i Smag, f. Ex. i Form af Puré, Ragoût m. m. De ere navnligt nyttige om Vinteren, da de kunne gjemmes lige saa let som Kartofler og holde sig gode fra Oktober til Marts og somme Aar endnu længere. Naar de blive ældre, blive de haarde, tabe deres Saftighed og kunne da kun anvendes til Supper.

Jordartiskokker au naturel. *

Jordartiskokker, Salt.

Jordartiskokkerne vadskes i meget Vand, skrælles, tages ud i Form som store Oliven eller smaa Pærer og koges i Vand med lidt Salt. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af paa en Sigte, anretter dem, hælder dem over med smeltet Smør, hollandsk Sauce, Ravigote-Sauce eller Sauce til Grønsager (se Side 227).

Stuvede Jordartiskokker. *

Jordartiskokker, Eddike, Smør, Mel, Fløde, 2 Æggeblommer, Salt, Muskat, en Theskefuld Sukker og, hvis man vil, nogle Draaber Citronsaft.

Jordartiskokkerne skrabes, lægges i Vand med nogle Draaber Eddike, for at de ikke skulle blive mørke, koges i Vand med lidt Salt, tages op og løbe af.

En Sauce tilberedes af Smør og Mel, som spædes med Suppen, hvori Jordartiskokkerne ere kogte, jevnes med Fløden og Æggeblommerne samt krydres, hvorpaa Saucen ikke mere maa koge. Jordartiskokkerne lægges i Saucen og omrystes. Serveres til Kjødretter.

Stuvede Jordartiskokker i Vin. *

Topinambours à la sauce.

Jordartiskokker, hvid Sauce, 1/8 Pot hvid Vin, nogle Skefulde Jus, 1/4 Pot Bouillon, Salt.

Jordartiskokkerne skrælles, skjæres i passende store Stykker, koges i svagt saltet Vand, tages op og løbe af. Saucen tilsættes med Vin, Jus, Bouillon og Salt samt koges ind. Jordartiskokkerne lægges i denne Sauce og koges over en sagte Ild. De maa ikke koge for meget, da den dem ejendommelige Smag let forsvinder. Hvis Saucen er for tynd, tages Jordartiskokkerne op, Saucen faar et rask Opkog over en stærk Ild og hældes kogende over Artiskokkerne, som da strax serveres.

Anm. Under Tiden koges Jordartiskokkerne i en Sauce, der bestaar af Bouillon, hvorfra det fede omhyggeligt er fjærnet, og hvid Sauce, halvt af hver; men de blive lige saa gode efter ovenstaaende Recept.

Jordartiskokker med Ost.

Topinambours à la crème.

24 Jordartiskokker, Smør, Salt, Muskat, Parmesanost, Sauce til Grønsager (Side 227).

Jordartiskokkerne formes runde, koges i saltet Vand, løbe af, steges nogle Minuter i en Kasserolle med Smør samt krydres med Salt og lidt Muskat. Et Fad bestrøs med reven Parmesanost, Jordartiskokkerne lægges lagvis derpaa, skiftende med reven Ost og fugtes med lidt Sauce; det øverste Lag bør være Sauce. Bestrøs med reven Ost og fugtes med lidt smeltet Smør, hvorpaa Artiskokkerne glaseres med Salamander eller en glødende Ildskuffe.

Radiser.

Lat. Raphanus sativus radicula. Fr. Radis.

Af Radisen gives der mange Varieteter, blandt hvilke den runde rosenrøde og den engelske lange ere de mest søgte. Den tidlige lysgule er mere besk og ligner i Smagen mere sin Slægtning Ræddiken.

Kogte Radiser. *

20 Minuter.

Almindelige Radiser, som endnu ere ganske unge, bindes sammen i smaa Knipper og koges i saltet Vand. Serveres anrettede paa ristede Brødskiver og spises ligesom Asparger med smeltet Smør.

Stuvede Radiser. *

Radiser, Bouillon, Smør, Mel, Æggeblommer, Salt, hakket Persille, grovt stødt hvidt Peber.

Stængel og Rødder tages af Radiserne; de vadskes, koges hurtigt i kort Suppe med Bouillon, friskt Smør og Krydderier. Saucen jevnes med Mel og Persille, faar et Opkog, hvorpaa der tilsættes nogle Æggeblommer, og Radiserne serveres til Koteletter.

Roer.

Lat. Brassica rapa. Fr. Navets.

Roer regnes vel ikke blandt vore fine Grønsager, men de have dog mange Venner og ere undertiden efterspurgte. Man vælger navnlig dem, som ere smaa, runde og flade. Bedre end vore sædvanlige Markroer ere

de saa kaldte «Majroer», som ere meget tidlige, finere i Smagen og mindre beske end de først nævnte.

Undertiden have Roerne en altfor besk Smag; man bør da give dem et Opkog og ombytte Vandet, men da Roerne i sig selv indeholde megen Vædske, behøve de i Almindelighed mindre Vand til Koget end andre Grønsager. I Almindelighed passe de mindre til en selvstændig Ret, bedre derimod til Garnering til Kjødretter.

Roer bør spises med Maadehold, da de let frembringe Luftudspiling og Koliksmerter.

Kogte Roer. *

45 Minuter.

Roer, 2 Kvint Sukker, 2 Kvint Salt, 1/4 Pot Bouillon.

Roerne skrælles, vadskes og skjæres i Stykker, $2^1/_2$ Tomme lange, $1^1/_2$ Tomme brede, som faa et 5 Minuters Opkog med kogende Vand og derefter koges sagte 20 Minuter med Bouillonen og Krydderierne. Naar en Spækkenaal gaar let igjennem dem, ere de færdige; de løbe af og serveres som Garniture til Kjødretter.

Anm. Roerne kunne ogsaa, naar de ere kogte, lægges i hvid Sauce, som jevnes med et Par Æggeblommer.

Glaserede Roer. *

Navets glacés à la Chartres.

Roer, Smør, Salt, 5 Kvint Sukker, 1/2 Pot god Bouillon, 1/8 Pot spansk Sauce.

Roerne tages ud med Formjern som smaa Kugler eller Pærer eller anden passende Form, faa et Opkog med Vand, løbe af, bages derpaa i en med Smør besmurt Kasserolle med Sukker og Salt, spædes med Bouillonen og Saucen og koges sagte, indtil de næsten ere færdige; Laaget tages da af, og Bouillonen koges saa stærkt ind, at Roerne glaseres derved. Egne sig navnlig til Garnering.

Anm. Meget smaa Roer eller store Radiser kunne ogsaa med Fordel anrettes paa denne Maade.

Løg.

Lat. Allium. Fr. Oignon.

Løgets Historie gaar tilbage til den graa Oldtid. De forskjellige Folkeslag have tilskrevet det forunderlige Egenskaber; man har øvet Troldom og gjort Underværker med det. Man har fundet det afbildet paa det ødelagte Thebens Ruiner og i hele Knipper, saaledes som det falbydes endnu den Dag i Dag. De gamle Ægyptere svor ved Løget, da det var

dem helligt, hvorfor ogsaa Plinius med Haan udbryder: «Fromme Folk, hvis Guder voxe i Køkkenhaven.» Baade han og Herodot omtale imidlertid, at der under Bygningen af Cheopspyramiden medgik for 1600 Talenter (omtrent 6 Millioner Kroner) Roer og Løg, som bleve førte dertil fra det nærliggende Palæstina og Byen Ascalon, hvor der i uhyre Mængde avledes det endnu den Dag i Dag saa højt ansete Charlotteløg (*Allium ascalonicum*). Smagen for dette Yndlingskrydderi har stadigt holdt sig, og Løget har hos Nutidens Ægyptere en lige saa høj Plads som hos Fortidens; ja de kunne end ikke tænke sig Paradiset uden Løg.

I Følge anstillede Analyser indeholder det tørrede Løg 25 a 30 Procent af det kvælstofholdige Stof, som vi kalde Plantelim, og som Næringsmiddel staar det derfor omtrent lige saa højt som de mest ansete blandt Bælgfrugterne: Ærter og Bønner. Det var altsaa Løgets Næringsværdi, som oprindeligt gjorde, at Folkene instinktmæssigt tilegnede sig det. Den skarpe Smag, som Løget i saa høj Grad besidder i de nordlige Lande, aftager lidt efter lidt mod Syd, saa at det i det sydlige Frankrig og Spanien er meget mildt smagende og i Ægypten næsten ganske mangler al Skarphed. Det faar derimod der et forøget Indhold af Sukker, som i høj Grad bidrager til at gjøre det afholdt.

Men ikke nok hermed; thi ligesom Kaffe og The indeholde de oplivende Bestanddele Kaffeïn og Theïn, saaledes indeholder ogsaa Løget et Stof, der kaldes «Allyl» (udledt af Løgets latinske Navn *allium*), som i høj Grad besidder de samme oplivende Egenskaber, og det bliver saaledes et Fødemiddel af et ganske anderledes Gehalt end vor gamle Bekjendt, Kartoflen, som ikke indeholder det mindste Atom oplivende Stof, førend den forvandles til Brændevin. I Løget findes ogsaa lidt Svovl, som i Forbindelse med det nævnte «Allyl» danner et flygtigt, lugtende Stof, som af Kemikerne kaldes «Svovlallyl», der er Aarsag til Løgets ejendommelige Lugt, som kan blive yderst ubehagelig for et stærkt løgspisende Menneskes Omgivelser.

De forskjellige Slags Løg, som benyttes hos os, ere:

Purløg. Produceres i vore Urtehaver, have en mild Løgsmag og anvendes navnlig i Supper.

Portugisisk Løg. Indføres i Almindelighed fra Udlandet, men kan ogsaa med Held dyrkes her. Det er stort, og Løg af et Punds Vægt ere ingen Sjældenhed. Forekommer i alle Slags Skikkelser, runde eller flade, af lysrød Farve, men dog ogsaa i andre Nuancer. Det er sødt, har en svag Løgsmag og er meget behageligt. Anvendes paa mangfoldige Maader, saa som stegt, til Garnering af Kjødretter, til Puréer m. m. Naar man kan faa denne og den følgende Art Løg, bør de foretrækkes fremfor alle de andre.

Charlotteløg. Almindeligt i vore Haver. Det er noget stærkere end de to foregaaende og mindre sødligt. Anvendes som Krydderi i Sauce samt paa Kjød- og Fiskeretter.

Rødløg. Er almindelig bekjendt. Det er stærkere end de foregaaende og bør derfor koges eller steges længere, for at Løgsmagen kan mildnes. Det anvendes som de foregaaende.

Spansk Løg. Det er et hvidt og lille Løg. Anvendes navnlig til Indlægning, som Salad, men ogsaa i stuvede Kjødretter, som have en lys Farve.

Hvidløg. Det er det stærkest smagende af alle Løg og benyttes kun af Yndere af en stærk Løgsmag, men det bør netop derfor kun nydes med stort Maadehold.

Græsløg er baade som vildt og dyrket almindelig bekjendt.

Alle disse Sorter Løg kunne mildnes ved langvarig Kogning eller Stegning, ja de kunne derved endog tabe al Løgsmag, men beholde den lette Sødme, som er dem egen, og give de Retter, hvortil de de anvendes, en Slags Jevning, som vanskeligt kan faas paa anden Maade. Hvis dette Krydderi derfor anvendes med Kritik, kan det i en overordentlig Grad forhøje Smagen paa en Kjødret eller en Sauce. Hele Kunsten bestaar i at tillave det saaledes, at Løgsmagen kun bliver, hvad Franskmændene kalde, en *soupçon* — en Anelse; thi hvis den fremtræder tydeligt, er det allerede forbi med Illusionen, og bliver den stærk, er den ligefrem ubehagelig. Endog Folk, som i Almindelighed ikke synes om Løg, tiltales paa en behagelig Maade af den fine Smag, naar de ikke med Sikkerhed vide, at der er benyttet Løg. Den Fordom, man har mod at benytte Løg til Madlavning, er saaledes ubeføjet, da det beror paa en selv at behandle dem saaledes, at de give Maden Behageligheden ved deres Sødme, uden at man faar deres ubehagelige Lugt.

Kogte Løg.

Oignons blancs.

20 middelstore Løg, 1 Kvint Salt, 1 Kvint Sukker, $^5/_8$ Pot Vand.

Der skjæres lidt af Løgene for oven og for neden; de faa et Opkog i 10 Minuter i kogende Vand, lægges i koldt Vand og tages op for at løbe af. Den ydre og indre Skal tages af, Løgene koges langsomt møre i $^5/_8$ Pot Vand tilligemed Krydderierne; man lader dem løbe godt af og lægger dem 5 Minuter før Anretningen i den Ret, hvor de skulle anvendes.

Anm. De hvide spanske Løg ere saa vel mildere i Smag som pynteligere i Udseende end de fleste andre, og bør derfor anvendes i alle Retter, hvor Løgene ses.

Brunede Løg. *

Oignons colorés.

Løg, Smør.

Løgene tilberedes og koges ligesom foregaaende, brunes derpaa med Smør, løbe af; de koges derefter lidt sammen med den Ret, hvortil de skulle anvendes.

Grillerede Løg.

Portugisiske Løg, Smør, Salt, revet Brød, piskede Æg.

Løgene skrælles, skjæres i tykke Skiver, som dyppes i Æg og revet Brød, blandet med lidt Salt, og steges gulbrune med Smør. Serveres ved koldt Bord.

Glaserede Løg. *

Oignons glacés.

1 Time.

12 Løg, Smør, Sukker, Bouillon.

Der skjæres lidt af Løgene i begge Ender; de faa et Opkog i Vand, løbe af, hvorefter Skallen og den hvide Hinde fjærnes. En Kasserolle bestryges tykt med Smør, Løgene stilles deri tæt ved Siden af hverandre, lidt Sukker lægges til for hvert Løg, hvorpaa de brunes paa begge Sider over en rask Ild. Der tilsættes saa megen Bouillon, at den staar over den, og et Laag med Gløder lægges paa, indtil Bouillonen er kogt ind og danner en Glasering paa Løgene. Under Kogningen overhældes de ofte med Bouillon.

Anvendes til Garneringer.

Anm. Naar man ved Sommertid anvender de unge Løg, maa man ikke glemme, at saadanne koges hurtigere og let gaa itu, hvis man ikke passer godt paa.

Hvis de smaa Løg skulle have en smuk Farve, bør de ikke koges, men blot bages med Smør og en Smule Sukker samt overhældes med Bouillon, som koges ind til Glace. Hvis Løgene ere gamle, er det bedre at give dem et Opkog i kogende, saltet Vand 10 à 12 Minuter og derefter koge dem med lidt Bouillon og en Smule Sukker.

Stuvede Løg. *

2 à 3 Dusin Charlotteløg, 3 à 4 haardkogte Æggeblommer, 1/4 Pund søde Mandler, revet Brød, Croûtons, Mælk, Bouillon.

Løgene faa et Opkog i Vand, løbe af og koges derpaa i Bouillonen. Mandlerne skoldes, stødes og fugtes under Stødningen med lidt Mælk; Æggeblommerne og revet Brød, der er udblødt i Bouillon, sættes dertil; stødes godt. Nogle Skefulde Bouillon tilsættes, Massen drives gjennem en Sigte og holdes varm.

Croûtons fugtes med den Bouillon, hvori Løgene have kogt, Fadet garneres med dem og med Løgene, og Puréen hældes i Midten. Serveres varm.

Løgragoût. *

Ragoût d'oignons.

Portugisiske Løg, 1/8 Pot Bouillon, Kartoffelmel, Senop.

Man steger Løgene i hed Aske under Gløder, skræller dem, lægger dem i en Kasserolle, tilsætter 1/8 Pot Bouillon, kogt af Kalvekjød og Skinke. Man lader Løgene koge smaat i 20 Minuter og jevner med lidt Kartoffelmel. Hvis man saa vil, kan man ogsaa krydre denne Ragout med lidt Senop. Den passer saa vel til Skinke og Flæskekoteletter som til Gaas, stegt Aal m. m.

Fyldte portugisiske Løg. *

Oignons farcis.

1 Time.

Store portugisiske Løg, Smør, Salt, hvidt Peber, Nelliker, 2 Laurbærblade, revet Brød, Fars af Kalvekjød, Bouillon.

Løgene skrælles, et Laag skjæres af, hvorpaa de forsigtigt udhules og fyldes med Fars; Laagene bindes paa. Løgene steges 5 Minuter med brunet Smør, bestrøs med revet Brød, overhældes med Bouillon samtidigt med, at Krydderierne tilsættes. Naar Løgene ere færdige, skjæres de Traade over, hvormed Laagene have været bundne. Serveres i deres egen Sauce.

Puré af portugisiske Løg. *

Purée d'oignons blanche, dite Soubise.

Portugisiske Løg, Smør, Hønse- eller Kalvebouillon, Sauce til Grønsager.

Løgene renses, faa et Opkog, lægges i koldt Vand, løbe af, koges med Bouillon, saa at de blive hvide, drives gjennem en Sigte, koges ind med Saucen og jevnes med lidt Smør. Denne Puré bør have en lys Farve. Af Rødløg bliver Puréen mørkere.

Anm. Det var Prinsessen af Soubise, som først lagde Mærke til, at Løg, det fornemste af alle Krydderier, kan berøves sin Lugt og dog beholde hele Lifligheden af sin paa en Gang pikante og milde Sødme.

Supper paa Løg.

Se Side 169.

Løgpostejer.

Se Side 569.

Gulerødder.

Lat. Daucus carota. Fr. Carottes.

Guleroden er en af de nyttigste Rodfrugter. Den besværer Fordøjelsesorganerne i mindre Grad end nogen anden af disse, hvorhos den som Følge af sit store Indhold af Sukker (6—7 Procent) er let fordøjelig og tillige nærende. Gulerodens milde Smag er uundværlig ved Tillavning af Supper, Bouillon, Jus, Ragoût m. m.

Gulerødderne ere finest om Foraaret og i Forsommeren. Om Vinteren kræve de et langsomt og langvarigt Kog.

Kogte Gulerødder. *

½—2 Timer.

20 Gulerødder, 1 Kvint Salt, 1 Kvint Sukker, ¼ Pot Bouillon.

Gulerødderne vælges ens store, for at de kunne blive kogte i samme Tid; de formes som Pærer eller udtages med Formjern, vadskes, løbe af og koges i lukket Kar 20 Minuter over en stærk Ild med Krydderier og Bouillon. Hvis Bouillonen derefter ikke skulde være kogt ind, fortsættes Kogningen en Stund uden Laag.

Anm. Hvis Gulerødderne ere store, skjæres de i Stykker og koges paa samme Maade med lige saa meget Krydderi, men med mere Bouillon. De kræve da henad 2 Timers Kog.

Gulerødderne kunne ogsaa anrettes *au naturel*; de koges da kun i Vand, tilsat med en Skefuld Salt, løbe af og serveres til Kjødretter.

Glaserede Gulerødder. *

Carottes glacées.

Gulerødder, Smør, Sukker.

Gulerødderne koges og lægges op for at løbe af. Smørret steges, det hvide Skum fjærnes, hvorpaa Gulerødderne lægges deri med lidt Sukker og rystes, indtil de blive blanke. Kunne ogsaa tilberedes ligesom glaserede Roer.

Stuvede Gulerødder. *

Carottes flamandes.

½ Time.

2 Pund unge Gulerødder, 10 Kvint Smør, 2 Kvint Salt, 2 Kvint Sukker, ½ Skefuld hakket Persille, 2 Æggeblommer, 1 Spiseskefuld Fløde.

Gulerødderne skrælles godt, skjæres i Skiver og koges sagte i lukket Kar med Halvdelen af Smørret, ⅛ Pot Vand og lidt Krydderi. Naar de ere blevne møre, jevnes de med Fløden, Æggeblommerne og Persillen. Under Koget bør de ofte rystes; til sidst lægges Smørret i.

Man kan ogsaa udelade Æg og Fløde og kun jevne Gulerødderne med lidt Mel.

Gulerødder med Olie. *

Carottes à l'andalouse.

5 store Gulerødder, Salt, Peber, Kandissukker, 1/8 Pot fin Olie, 1/4 Pot Vin.

Gulerødderne skjæres i tynde Skiver, sættes over Ilden med Olie, Krydderier og Sukker, steges godt og vendes. Naar de ere brunede, hældes 1/4 Pot Vin, helst Malaga, til, hvorpaa de sagte koges færdige. Rystes godt og serveres saa varme som muligt.

Anbefales som en fin Anretning.

Puré af Gulerødder. *

10 Gulerødder, 1/2 Pund Smør, Salt, Peber, Sukker, lidt Løg, 1/4 Pot Bouillon.

Det lyse gule i Gulerødderne fjærnes; de skoldes nogle Minuter i varmt Vand, koges derefter sagte med Løget og Krydderierne samt Halvdelen af Smørret og Bouillonen. Naar de ere møre, drives de gjennem en Sigte ud i en anden Kasserolle, blandes med Resten af Smørret og Bouillonen samt Sukkeret; Massen røres over Ilden, indtil den har en passende Tykkelse. Serveres til Kjødretter.

Anm. Paa samme Maade kan man lave Puré af alle andre Grønsager.

Unge Gulerødder. *

Carottes printanières.

40 unge Gulerødder af 2 Tommers Længde, 5 Kvint Smør, 1 Kvint stødt Sukker, 5 smaa Løg, nogle Kviste Persille, 1 Laurbærblad, lys Bouillon, Kartoffelpuré, 1/2 Pot spansk Sauce.

Gulerødderne skrabes, skjæres spidse og lægges med Løg og Krydderier i en Kasserolle. Der tilsættes saa megen Bouillon, at den dækker dem; koges møre, tages op. Gulerodsuppen sies gjennem et Klæde i en Kasserolle, og den spanske Sauce tilsættes; koges ind, til den dækker Skeen; da blandes deri 5 Kvint aldeles friskt Smør. Kartoffelpuréen anrettes imidlertid højt paa det Fad, hvorpaa der skal serveres, og Gulerødderne stikkes ind deri; den indkogte Sauce hældes der omkring. Serveres.

Skorzoner og Sukkerrødder.

Lat. Scorzonera Hispanica. Fr. Salsifis d'Espagne.

Voxer vild i Spanien, men dyrkes hos os. Skorzoneren har sorte Rødder og forekommer i Handelen ogsaa under Navn af «Sukkerrødder»; men de virkelige Sukkerrødder ere en egen Art (*Sium Sisarum*) med gul-

graa Rødder, som sjældnere dyrkes hos os, og som i den udenlandske Kogekunst gaar under Navnet *Salsifis*, hvorvel ogsaa der den samme Forvexling finder Sted som hos os. I det følgende lade vi derfor Benævnelsen «Sukkerrødder» gjælde for begge.

Rødderne anses for at være bedst det første Aar, hvorvel de ere noget mindre end andet Aars, som have overvintret, men derved ogsaa ere blevne noget haardere. Gjemmes i tørt Sand i Kældere.

Begge disse Arter Rødder tilberedes paa mange forskjellige Maader; de ere baade behagelige og let fordøjelige og kunne uden Ulæmpe nydes saa vel af Konvalescenter som overhovedet af Personer med svag Fordøjelse. De fortjene at anvendes mere end nu sker.

Sukkerrødder. *

Salsifis, sauce à la crème.

45 Minuter.

Sukkerrødder, Smør, Eddike, hvid Sauce, 2 Æg.

Den mørke Skal skrabes af Rødderne, som strax lægges i koldt Vand, hvortil er sat lidt Eddike, thi ellers raadne de; skjæres derpaa i Stykker af 3 Tommers Længde og lægges i kogende Vand med Smør og lidt Citronsaft eller lys Eddike. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af og serverer dem med hvid Sauce, hvis man saa vil; jevnes med et Par Æggeblommer. Kunne ogsaa serveres med Sauce til Grønsager, Kjødjus eller smeltet Smør ligesom Asparger.

Anm. Som kolde ere de særdeles gode i Salad eller Mayonnaise, hvis de i Forvejen ere blevne kogte tilstrækkeligt og ere møre.

Sukkerrødder med Marv.

Salsifis à la moëlle de boeuf.

Sukkerrødder, Oxemarv, Kjødglace, Croûtons.

Rødderne koges som foregaaende. Serveres med stærk Kjødjus, som hældes over dem, og garneres med stegte Brødskiver i Form af Trekanter eller Hjerter med et lille Stykke godt kogt Oxemarv paa hver af dem.

Stegte Sukkerrødder.

Salsifis frits.

Sukkerrødder, Peber, Salt, Olie, Eddike, Frituredejg, Friture, hvid Sauce.

Sukkerrødder, som skulle steges, lægges, efter at de først ere rensede, i Vand, der er tilsat med mere Eddike end i foregaaende Recept. Vandet, hvori Sukkerrødderne koges, blandes ogsaa med nogle Skefulde stærk Eddike. Naar de ere løbne af, marineres de med Peber, Salt, Sukker og lidt Olie, dyppes i Frituredejg og steges i Friture.

De blive dog endnu mere lækre, hvis de først dyppes i kold, hvid Sauce og derpaa i Frituredejg, eller hvis de lægges 10 Minuter i en Ma-

rinade af 2 Spiseskefulde Olie, 1 Spiseskefuld Eddike, noget Peber, Salt og Sukker, derefter dyppes i Frituredejg og steges.

Rødbeder.

Lat. Beta vulgaris. Fr. Betteraves.

Se Salader.

Asparger.

Lat. Asparagus officinalis. Fr. Asperges.

Man har to Slags Asparger: den almindelige violette eller grønne og den store belgiske, som man kun spiser fuldstændigt hvid. Sidst nævnte anses for at have en mindre tydeligt udviklet Smag, men frembyder den Fordel, at den kan spises i næsten hele sin Længde, ligesom den ogsaa er den tidligste.

Da Aspargen er en Plante, som bør høstes, inden den har været udsat for Luftens Indvirkning og set Solens Lys, er det en Selvfølge, at Vinteraspargen, som drives i Bænk, maa være fuldt saa god som den, der høstes i den naturlige Aarstid.

En godt kogt Asparge bør være blød, men dog tilstrækkeligt skør til, at den kan knække ved Toppen. Hvis den koger for længe, opløses de finere Dele, og Resten bliver paa en Gang vandet, traadet og smagløs. Der gaves i Rom et Ordsprog, naar en Sag skulde udrettes i Skyndsomhed: «Gjør det», sagde man, «i mindre Tid, end der kræves til at koge en Asparge». Den bedste nu brugelige Maade er at koge dem i Damp eller med saa lidt Vand som muligt.

Aspargen er en nærende, temmelig let fordøjelig, men dog ikke ganske uskyldig Føde. Imidlertid har man tilskrevet den Virkning som Lægemiddel og maaske ikke ganske med Urette.

Kogte Asparger.

Asparges à la sauce blanche.

100 Asparger, 15 Kvint Salt, 4½ Pot Vand.

Aspargerne skrabes, vadskes i koldt Vand, bindes sammen i Knipper med Hovederne alle vendte samme Vej. Stilkene afskjæres ens lange; de lægges tilligemed Saltet i kogende Vand og koges derpaa omtrent et Kvarter. Naar de ere færdige, tages de strax op, lægges paa et Klæde for at løbe af, i det man nøje passer paa, at Hovedet ikke brækkes af. Serveres paa en Serviet med hollandsk Sauce, Smørsauce eller rørt Smør.

Kunne ogsaa anrettes paa et stort Stykke ristet Brød, der er dyppet i det Vand, hvori Aspargerne ere kogte.

Anm. Tiden, der medgaar til Kogningen, beror paa Aspargernes egen Beskaffenhed, om de ere gamle eller unge, om det er længe siden, de bleve stukne o. s. v.

Saa snart Aspargerne ere kogte, bør de strax tages op af Vandet, da de ellers suge Vand op ligesom en Svamp og faa en vandet Smag.

Man beregner $^1/_2$ Pund Asparger til hver Person.

Asparger som Ærter. *

Asparges en petits pois.

Denne Maade at tilberede Asparger passer navnlig hen imod Slutningen af Aspargetiden, naar de have en stærkt udpræget Smag, men spinklere Vækst og ikke passer mere til at serveres hele. De kaldes da ogsaa «Suppeasparger».

Smaa Asparger, Smør, $^1/_4$ Pot Bouillon, 1 Bouket, 2 à 3 Æggeblommer, Salt.

Lange, tynde Asparger, paa hvilke den grønne Ende er længere end den hvide, faa et Opkog i 1 à 2 Minuter i kogende Vand, løbe af og afkøles. Den spiselige grønne Del skjæres i Smaastykker af samme Længde som Aspargens Tykkelse, der koges ganske som Ærter med et Stykke Smør, Bouillon, en Bouket og Salt. Naar de ere godt kogte og Saucen næsten helt kogt ind, løftes Kasserollen af, og Aspargerne jevnes med Æggeblommerne.

Anm. Aspargerne kunne ogsaa skjæres i smaa Tærninger, som koges med saltet Vand, indtil de kunne knuses mellem Fingrene, og derpaa løbe af. Hvid Sauce faar et Opkog med Sukker og Salt, jevnes med Fløde, Æggeblommer og Smør. Naar Smørret er smeltet, lægges Aspargerne strax deri og serveres, garnerede med Croûtons, Krebsehaler eller lignende.

Puré af Asparger.

Grønne, unge Asparger, en Haandfuld Græsløg, to Haandfulde Persille, Peber, Sukker, Salt, Smør, en Skefuld Mel, Kjødjus.

Alt det spiselige af Aspargerne vadskes og koges i Vand tilligemed Græsløg, Persille og noget Salt. Naar de ere færdige, tages de op, løbe af og drives gjennem en Haarsigte. Massen lægges i en Kasserolle med et Stykke Smør, Mel, Krydderier og lidt Jus; røres over Ilden, indtil den koger. Serveres til Koteletter.

Puré af Asparger som Suppe.

Se Supper, Side 159.

Stuvede Asparger.

Asperges à la Pompadour.

45 Minuter.

25 store Asparger, Salt, 1/4 Pund Smør, en Ubetydelighed fint stødt Muskatblomme, 1/2 Skefuld Mel, 3 Æggeblommer, Saften af 1/2 Citron, 1/8 Pot Aspargessuppe.

Aspargerne koges med lidt Vand og passende Salt, tages op og lægges paa en Sigte for at løbe af. Smørret smeltes i en Kasserolle sammen med Melet og Krydderierne, Suppen sættes til, Saucen faar et Opkog og jevnes med Æggeblommerne og Citronsaften. Af Aspargerne anvendes kun de 3 Tommer lange Hovedender, som lægges 2 Minuter i Saucen i en lukket Kasserolle og hurtigst mulig serveres. Denne simple og behagelige Ret er meget vel anset og fortjener ogsaa denne Anerkjendelse, naar den tilberedes rigtigt.

Hvide Aspargehoveder med Velouté.

Pointes d'asperges blanches au velouté.

Asparger, Smør, Salt, Muskat, Sukker, Velouté, Æggeblommer, Ramequins (se Osteretter).

Man vælger hvide, mellemstore Asparger, hvoraf Hovederne skjæres i 1 à 1 1/2 Tommes Længde og lægges i kogende, saltet Vand for at koges. Man lader dem derefter løbe af paa et Klæde, steger dem nogle Minuter med Smør, krydrer med Salt, Muskat og lidt Sukker samt tilsætter lidt god indkogt Velouté, hvormed de faa et Opkog, hvorpaa Saucen jevnes med nogle Æggeblommer. Naar man har løftet Kasserollen af Ilden, blander man et Stykke Smør deri. Aspargerne anrettes paa et Fad og garneres med Ramequins.

Grønne Asparger à la Colbert. *

Asperges vertes à la Colbert.

Grønne Asparger, Smør, Salt, Velouté, forlorne Æg, Brødcroûtons.

Smukke, fuldstændigt friske, grønne Asparger af ens Tykkelse udvælges. Stænglerne brækkes af, saaledes at kun den møre Del af dem anvendes; Hovederne skjæres først af, og Resten skjæres derefter i Stykker paa 1/3 Tommes Længde. Disse og Hovederne lægges derpaa, hver for sig, i Kasseroller med kogende, saltet Vand og koges over en rask Ild, saa at de beholde deres grønne Farve saa vidt som muligt. Man lader dem derefter løbe af, steger dem hurtigt med Smør, jevner med lidt Velouté og anretter dem paa et Fad, Stænglerne nederst og Hovederne øverst. De omgives med en Krands af forlorne Æg, som overhældes med lidt Velouté og skilles fra hverandre med stegte og glaserede Brødcroûtons, der ere udskaarne i Form af Hanekamme.

Aspargerne kunne ogsaa serveres kolde med Olie og Eddike.

Flere Retter med Asparger, saasom Vol-au-vent, Omelette, fyldte Æg m. fl. ville findes paa de respektive Steder.

Selleri.

Lat. Apium graveolens. Fr. Céleri.

Selleri er beslægtet med Persille og har ligesom denne en aromatisk Lugt og Smag, der er temmelig skarp. Man har adskillige Arter heraf, hvoriblandt en, som ikke danner nogen Rodknold, men derimod stærke Bladstilke, for hvis Skyld den dyrkes. Naar Stænglerne hyppes stærkt, blive de aldeles hvidgule og spises ligesom Radiser eller Salad. De bør da være saa skøre, at de let knække. I England er den særligt yndet paa denne Maade. En endnu finere Maade at anvende dem paa er at tilberede dem à la crème. En anden Art med stor Rodknold, men med ubetydelige Stilke, dyrkes hos os for Knoldenes Skyld, der kunne blive saa store som Roer og gjemmes til Vinterbrug samt anvendes til forskjellige Retter; de udgjøre desuden et almindeligt Suppekrydderi, men anses for at være mindre fine end Bladstilkene. Selleri bidrager til at stimulere Fordøjelsen, men skal være noget hidsende, hvilken Egenskab dog formindskes betydeligt ved Kogning.

De gamle Romere bekrandsede sig under Maaltiderne med Selleriblade for at dæmpe paa Vinens berusende Virkninger.

Kogte Selleristilke.

Céleri au jus.

2¼ Time.

10 hvide friske Selleriplanter, Salt, Peber, 1 Bouket, 12 Kvint Gulerod, 10 Kvint Smør, 4 Kvint Mel, 1 Pot Bouillon.

De grønne Blade tages af Selleristænglerne, som skjæres af i en Længde af 4 Tommer; faa derefter et 10 Minuters Opkog i kogende Vand,



Fig. 162.

lægges i koldt Vand, pudses godt, vadskes i flere Sæt Vand og lægges op for at løbe af. Stænglerne bindes derefter sammen tre og tre, koges med

1/4 Pot Bouillon, 1/4 Pot Vand, Gulerod, Krydderier og noget Smør, Kasserollen bedækkes med et olieret Papir og med Laag. Koges ganske sagte i 2 Timer. Naar de ere færdige, lader man dem løbe af og anretter dem paa et Fad som vist i Fig. 180; 7 Kvint Smør og Melet bages, spædes med Resten af Bouillonen, som koges ind, saa at der bliver 2/3 tilbage, sies og hældes over Stænglerne.

Serveres ogsaa med klar Kjødjus eller med Velouté og er passende baade til Garniture og som selvstændig Ret.

Stuvede Selleristilke.

Céleri à la crème.

Selleristilke, Smør, Mel, Æggeblommer, Fløde, Bouillon, Sukker, Salt, Croûtons.

Stilkene renses og skjæres i meget smaa Stykker, faa et Opkog, løbe af, lægges i en Kasserolle med et Stykke Smør og en Smule Mel, spædes med Bouillon og koges. Naar det er færdigt og kogt noget ind, jevnes det med Æggeblommer, der ere piskede ud i Fløde, og krydres med lidt Salt og Sukker. Serveres garneret med Croûtons.

Selleristilke med Oxemarv.

Céleri à la moëlle de boeuf.

10 Selleristilke, Sukker, Oxemarv, kogt i Vand, 1/4 Pot spansk Sauce, Bouillon, stegte Brødcroûtons i Ruder.

Selleristilkene vadskes, skjæres i Stykker af 3 Tommers Længde, faa et Opkog i 10 Minuter i kogende Vand og lægges paa et Klæde for at løbe af, koges derpaa møre med Bouillon og anrettes. Stykker af kogt Oxemarv lægges paa Brødcroûtons omkring dem. Den spanske Sauce blandes med halvt saa megen Sellerisuppe og lidt Sukker, koges ind til en passende Tykkelse og hældes over Selleristilkene.

Fyldte Sellerier. *

Racines de céleri farcies.

1/2 Time.

Middelstore Sellerier, Fars, Bouillon.

Selleriknoldene skrælles, skjæres glatte, skylles; et rundt Laag skjæres ud, hvorpaa de udhules med en Kniv og koges, indtil en Spækkenaal gaar let igjennem dem; fyldes med Fars, hvorpaa Laaget lægges paa; sættes derefter ned i en lav Kasserolle tæt ved Siden af hinanden og koges langsomt med Bouillon. Serveres med deres egen Sauce til Kjødretter.

Sellerier med Trøffelsauce. *

Racines de céleri à la Perigueux.

5 store Sellerier, Bouillon, Trøffelsauce.

Sellerierne skrælles, og hver af dem skjæres i tre Skiver; disse tildannes runde og hvælvede, saa at de ligne Kronartiskokbunde, faa et Opkog, koges færdige i Bouillon og serveres med Trøffelsauce.

Stuvede Sellerier. *

Racines de céleri à la Chetwynd.

45 Minuter.

5 Sellerier, lidt Sukker, 5 halvstore Løg, 1/8 Pot Fløde, hvid Sauce, Bouillon, Salt.

Sellerierne vadskes, skjæres itu, faa et Opkog i saltet Vand, tages op og løbe af. Løgene faa et Kog i 20 Minuter og stuves derpaa sammen med Sellerierne i Kalvebouillon, hvorefter Sellerierne anrettes med Løgene uden om. Hvid Sauce, blandet med noget af den Suppe, hvori Sellerierne have kogt, koges ind til en passende Tykkelse, tilsættes da med noget tyk Fløde og lidt Sukker og hældes over Sellerierne. Serveres.

Ragoût paa Selleri.

Ragoût de céleri.

Selleristilke, Salt, Peber, Muskat, Bouillon, Croûtons.

Selleristilkene hakkes og koges ligesom Spinat, krydres og tilsættes med god Bouillon. Serveres garneret med Croûtons eller med Fileter af Agerhøns (Raphøns) eller anden Fugl.

Denne Ret fortjener at prøves.

Puré paa Selleri. *

Racines de céleri à la purée.

Sellerier, Smør, Fløde, 3/8 Pot Bouillon, „Sauce til Grønsager".

Sellerierne koges møre i Bouillonen, drives gjennem en Sigte, blandes med halvt saa megen Sauce og jevnes med Smør og Fløde. Bør have en saa fast Konsistens, at den kan anrettes højt.

Stegt Selleri. *

Kogte Selleristilke, tysk Sauce, revet Brød, Æg, Friture, Persille.

Selleristænglerne, hvoraf man bør vælge de tætte, skjæres i Stykker af 4 Tommers Længde, koges som er sagt ved «Kogte Selleristilke», flækkes paa langs, dyppes i tysk Sauce eller i en eller anden tyk hvid Smørsauce, afkøles; dyppes derefter først i revet Brød, derpaa i pisket Æg og atter i revet Brød. Kort førend Serveringen steges de i kogende Friture, indtil de faa en lysebrun Farve. Man lader dem løbe af paa et Klæde og anretter dem paa Serviet sammen med stegt Persille.

I Stedet for at anvende tysk Sauce, kan man marinere de kogte Selleristilke i Kognak og Sukker, lade dem løbe af, panere dem og stege dem i Friture.

Salad af Selleri.

Se Salader.

Persille.

Lat. Apium petroselinum. Fr. Persil.

Persillen er maaske det mest kjendte og mest anvendte af alle vore Krydderier; man holder for, at den forøger Appetiten, befordrer Fordøjelsen, ligesom den har en mild Smag, der behager alle.

Til visse Retter er den bleven en komplet Fornødenhed, saaledes f. Ex. til Aborrer, stegte Kyllinger, forskjellige Fiskesauce m. m. Man kan næsten sige, at Kokken, hvis man fratog ham Persillen, vilde blive ude af Stand til at øve sin Kunst.

Stegt Persille. *

Persil frit.

10 Kvint Persille, Friture.

Man lader Stilkene paa Persillen være 1 Tomme lange; den renses og skylles godt, løber af paa et Klæde, lægges i et Messingdørslag, som sættes ned i kogende Friture, der bør staa godt over Persillen; den omrøres med en hullet Ske, for at den kan blive jevnt stegt, løftes af efter nogle Minuters Forløb og løber af. Anvendes navnlig til stegt Fisk, men ogsaa til andre stegte Sager. Er passende til Garneringer.

Anm. Persillen kan ogsaa dyppes i Frituredejg og koges i Friture; den faar da Navn af «indbagt Persille».

Rhabarber.

Lat. Rheum. Pr. Rhubarbe.

Bladstilkene anvendes om Foraaret og Forsommeren til alle Slags Retter og anses for at være desto bedre, jo tykkere de ere. Den ydre Hinde, som har Smag af Rhabarber og undertiden ogsaa dennes medicinske Virkning, tages bort, og det indre, der har en behagelig syrlig Smag, omtrent som unge Stikkelsbær, anvendes. Om Efteraaret kunne Stilkene med Fordel anvendes til Syltning. Denne Plante har hos os faaet en temmelig udbredt Anvendelse; den dyrkes paa Friland og kan benyttes i flere Aar.

Stuvede Rhabarber.

Se Frugtretter.

Rhabarberkompot.

Se Frugtretter.

Rhabarberkage.

Se Stikkelsbærkage.

Kronartiskokker.

Lat. Cynara scolymus. Fr. Artichauts.

Kronartiskokken var allerede kjendt af de gamle Ægyptere, og man har endog fundet Tegninger af den paa Tempelmurene i Thebens Ruiner



Fig. 181.

og i den store Søjlehal i Karnak. Det fremgaar saaledes heraf, at vi have at gjøre med en Kulturplante, som i Løbet af 5000 Aar har tjent Menne-

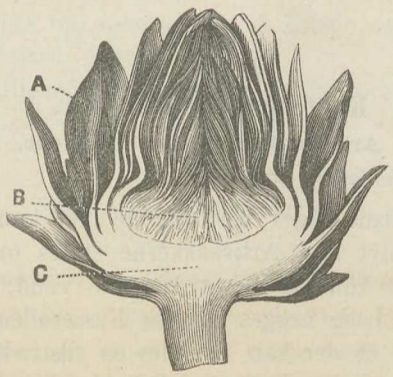
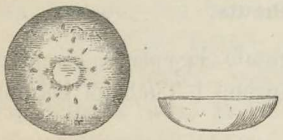


Fig. 182.

skeheden og endnu den Dag i Dag vedbliver at være den til Nytte og Glæde. De gamle Grækere og Romere anvendte den ved deres Festmaal-

tider og kaldte den afvexlende *Cynara*, *Carduus*, *Scolymus* og *Cactus;* men hvem kan sige, hvor mange Forædlingstrin den har gjennemgaaet i det lange Tidsrum indtil vore Dage. I Italien plantes den almindeligt ligesom Kartoflen hos os og udgjør et efterspurgt Næringsmiddel for hele Folket. I Rom og Neapel er den et Hverdagsmaaltid for Skomagerne, som meget økonomisk anvende samme Glødebækken til Opvarmning af deres Syle og til Tilberedning af deres Yndlingsret, Artiskokken. Den kan med stort Held ogsaa dyrkes her i Norden og er endog her mindre bedsk end den, der kommer fra Italien og Spanien. Den trives bedst paa en lettere dyndet Jord i Nærheden af Havet. De bedste Arter ere den grønne *artichaut de Laon* og *artichaut de Bretagne* samt den store, grønne, runde, engelske Artiskok. Vi have her forøvrigt den vildt voxende Æselsfoder (*Onopordon Acanthium*), en Art Tidsel, hvis Stængler kunne spises som Asparger, medens de ere unge, og som har Kurve, der se ud som smaa Kronartiskokker. Det er kun de endnu ikke aabnede Blomsterknopper paa Kronartiskokkerne, som spises, og man søger derfor at faa dem saa store som muligt. Blomsterbunden er kjødfuld og stivelseholdig og sættes derfor højest; efter den kommer den nederste Del af Bladene, som ogsaa kan være kjødfuld og nærende, inden Blomsten har udviklet sig. Artiskokken ligner Kartoflen deri, at den indeholder en bitter Saft, som man maa søge at fjærne ved Udtrækning med Vand eller ved Kogning.



a *b*

Fig. 183.

Fig. 181 *a* forestiller en hel Artiskok, Fig. 181 *b* og *c* viser den renset og beklippet; Fig. 182 er en noget større Afbildning af en gjennemskaaren Artiskok, der viser *A* Bladene, *B* det lodne, som ikke kan benyttes og *C* alt det hvide, det spiselige af Bunden og den nederste Del af Bladene; Fig. 183 *a* viser en hel udtagen og pudset Artiskokbund, *b* en halv Bund.

Kogte Kronartiskokker. *

Artichauts à la sauce blanche.

Kronartiskokker, hollandsk Sauce.

De nederste Blade tages bort, da de ikke kunne spises, og de tilbageblevne klippes halvt af. Artiskokkerne stilles omvendte i en Kasserolle, og der tilsættes kun saa meget kogende Vand, at det naar en Trediedel op paa dem. Laag lægges paa, og Kasserollen sættes over en passende stærk Ild, saa at der kan udvikles en tilstrækkelig stærk Damp, i hvilken Artiskokkerne bedre koges og beholde deres Smag, end hvis de koges i en større Mængde Vand. Naar de ere færdige, anrettes de som vist i Fig. 184 og serveres hurtigst muligt. Hollandsk Sauce, rørt Smør,

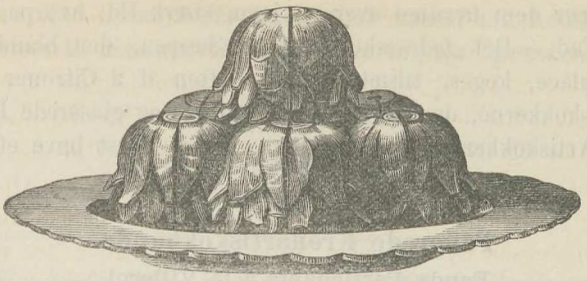


Fig. 184.

Sauce til Grønsager eller Velouté serveres særskilt dertil. Som kolde spises de i Almindelighed med Olie og Eddike.

Farserede Kronartiskokker.

Artichauts à la barigoule.

5 Kronartiskokker, 1/4 Pund fedt Flæsk, 5 Skefulde Olie, 5 Skefulde hakkede Charlotter, 2 Skefulde hakkede Champignoner, 1 Skefuld hakket Persille, lidt Timian, 2 Laurbærblade, Peber, Salt, Sukker, 1/2 Pot spansk Sauce, 2 Skefulde revet Brød, 1 1/2 Pot Bouillon, Kjødglace.

Kronartiskokkerne pudses, faa et Opkog i 20 Minuter, lægges i koldt Vand, og det indvendige tages ud med Skaftet af en Ske.

En Fars laves af Flæsket, som skrabes og lægges i en Kasserolle sammen med Grønsagerne, Olien og Krydderierne; sættes i 10 Minuter over en sagte Ild, hvorpaa den spanske Sauce tilsættes, koges i 20 Minuter; det revne Brød blandes i, og Farsen sættes hen for at afkøles. Naar den er bleven kold, gjennemarbejdes den godt og fyldes i Artiskokkerne; disse dækkes med en rund Skive Flæsk, lægges med Bouillonen i en lav Kasserolle med tæt sluttende Laag og sættes ind i en jevnt varm Ovn for at smaakoge omtrent i 45 Minuter, eller indtil Bladene let kunne tages af. Artiskokkerne tages op, løbe af paa et Klæde og anrettes paa et Fad med 2 Skefulde Kjødglace i hver.

Artiskokker, tilberedte paa denne Maade, ere meget yndede af de Kjendere, som ikke have noget imod Løgsmagen.

Stegte Kronartiskokker.

Artichauts à la lyonnaise.

6 store Kronartiskokker, Citron, Smør, Kjødglace, Brødcroûtons.

Artiskokkerne skjæres i Fjerdedele, Bunden pudses omhyggeligt, de nederste, haarde Blade tages bort, og de andre beklippes. De spidse Kanter afrundes, Artiskokkerne bestryges med en Citron og lægges derpaa i koldt Vand, for at de ikke skulle blive mørke. Man lader dem derpaa løbe af og tørrer dem paa et Klæde, lægger dem (men ikke ovenpaa hverandre) i en Kasserolle med Smør, steger dem hurtigt, vender dem nogle

Gange og steger dem færdige over en jevn, stærk Ild, hvorpaa de anrettes højt paa et Fad. Det fede skummes af Suppen, der blandes med lidt smeltet Kjødglace, koges, tilsættes med Saften af 2 Citroner og sies derpaa over Artiskokkerne, der garneres med stegte og glaserede Brødcroûtons.

Hvis Artiskokkerne ikke ere unge, bør de først have et Opkog.

Panerede Kronartiskokbunde.

Fonds d'artichauts à la Villeroi.

Smaa kogte Artiskokbunde, Krydderier, revet Brød, Æg, Velouté, Smør, Friture.

Hvis Artiskokbundene ere store, bør de deles. De krydres, dyppes i Velouté, jevnet med Æggeblommer og Smør, og arrangeres paa en Plade saaledes, at de ikke staa for nær ved hverandre. Naar Saucen er bleven kold, rulles Artiskokbundene i revet Brød, dyppes i pisket Æg, derpaa igjen i revet Brød, steges i Friture, indtil de faa en smuk Farve, løbe af og serveres.

Fyldte Kronartiskokbunde. *

Fonds d'artichauts farcis.

Artiskokker, Smør, Mel, Salt, Citron, Hønsefars, Charlotter, Champignoner, Persille, Kjødglace.

De yderste Blade tages bort, Bundene pudses, og Resten af Bladene afskjæres i Højde med Bunden. Artiskokkerne faa et Kog, indtil de kunne renses, og, efterat Skægget er fjærnet, pudses Bundene og koges i en Suppe af Vand, Smør, Mel, Salt og Citronskiver, der ere godt skrællede, og hvis Kjærner ere tagne ud.

Bundene fyldes med Hønsefars, blandet med kogte Charlotter, Champignoner og Persille, alt fint hakket; de stilles paa et med Smør besmurt og tildækket Fad og sættes ind i Ovnen. Anrettes, og Kjødglace hældes omkring dem.

Anm. Vil man lave de berømte *Fonds d'artichauts à la Reynière*, udelades ovenstaaende Fyldning, og i Stedet derfor tages spanske Løg, som skjæres i Tærninger, brunes stærkt, lægges op, afkøles i Smørret og fyldes i Bundene, som bestrøs med reven Ost og revet Brød; sættes derpaa ind i Ovnen for at faa Farve og serveres uden Sauce.

Anvendelse af konserverede Kronartiskokbunde. *

Fonds d'artichauts bouillis, sauce blanche.

Daaserne aabnes, og Artiskokbundene med deres Jus tømmes ud i en Kasserolle og opvarmes uden at koge. Bundene tages op med en gjennemhullet Ske, deles, hvis de ere store, i Halv- eller Fjerdedele, anrettes paa en dyb Asiette eller et lille Fad og overhældes med varm hollandsk Sauce eller Sauce til Grønsager. Serveres.

Anm. Med Hensyn til Maaden at konservere Artiskokbunde ved Tørring henvises til Konserver. De kunne tillaves og anvendes som foregaaende.

Puré af Kronartiskokbunde.

Purée d'artichauts.

Artiskokbunde, Smør, Fløde, Sauce til Grønsager.

Bundene koges møre, skjæres i Tærninger, faa et Opkog med samme Maal Sauce, drives gjennem en Sigte og jevnes med Smør og Fløde.

Cardoner eller Cardonartiskokker.

Lat. Cynara Cardunculus. Fr. Cardons.



Fig. 185.

Cardoner ere en Slags spanske Artiskokker, som ere mere takkede end de sædvanlige, og have mindre Blomsterkurve, hvorfor det ej heller er disse, som spises, men derimod de lange og kjødfulde Bladstilke. Da Cardonerne først faa deres fulde Modenhed og deres hvidgule Farve, efter at de ere skaarne op og have ligget i Forraadskammeret eller Kælderen, bør man ved Indkjøbet forvisse sig om, at de ikke ere hule eller ormstukne, i hvilket Tilfælde de ere ubrugelige. Naar de ere friske og fuldvoxne, anses de for at være en udsøgt Delikatesse.

Da Cardonen ikke er saa almindeligt bekjendt, som den fortjener at være, er Fig. 185 vedføjet, som viser dens Vext og de tykke Bladstilke, som spises. Som de bedste anses *Cardes de Tours* og *Cardes d'Espagne* m. fl. Endskjøndt den næsten udelukkende forekommer ved det fyrstelige Bord, og hos *la haute finance*, kan den dog konkurrere med Asparger og Kronartiskokker, ogsaa for saa vidt den er lige saa let at dyrke som disse, og fortjener at benyttes mere almindeligt.

Kogte Cardoner. 1.

Cardoner, Salt, Citronsaft, hollandsk Sauce.

De bedste Bladstilke skjæres fra neden af, og saa langt som de ere kjødfulde, i Stykker paa 2 eller flere Tommers Længde; det traadede Væv borttages med en Kniv; de faa et godt Opkog i kogende Vand og lægges derpaa strax i koldt Vand. Derefter gnides hvert Stykke med grovt Salt, indtil alt det traadede er fjærnet, hvorpaa de vadskes af i koldt Vand. Koges med Vand, hvortil er sat lidt Citronsaft og Salt, indtil de ere møre. Da de ikke alle blive færdige paa en Gang, maa man undersøge Cardonerne og tage dem op efter Haanden, som de blive kogte. Anrettes højt paa en sammenlagt Serviet og serveres med hollandsk Sauce eller med rørt Smør.

Anm. Naar de ere kogte, kunne de ogsaa paneres og steges samt serveres med Madeirasauce eller spansk Sauce.

Kogte Cardoner. 2.

Cardons pour garniture.

Cardoner, Salt, Peber, 1 Bouket, 1 Løg, 2 Nelliker, Citronskiver uden Skal og Kjærner, Smør, Mel, Flæsk, Bouillon.

Cardonerne, som bør være hvide og fremfor alt ikke hule, skjæres i Stykker paa 2 Tommers Længde, skrabes og koges i 20 Minuter. Den ydre Skal tages af, Cardonerne lægges paa en lille Fiskesi ned i en Kasserolle, dækkes med en Skive Flæsk af en Tommes Tykkelse og koges sagte med en Sauce af Smør, Mel, Bouillon, Krydderier, Løg og Citronskiver. Anvendes til finere Garniturer.

Cardoner med Marv.

Cardons à la moëlle.

Cardoner, kogt Oxemarv, Bouchéer, spansk Sauce.

Cardonerne tilberedes som kogte Cardoner 2, anrettes, overhældes med spansk Sauce og garneres med Bouchéer, fyldte med Oxemarv.

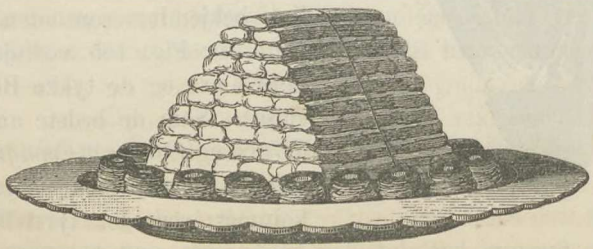


Fig. 186.

Anm. Cardonerne kunne ogsaa garneres med Hvedebrødskiver af $2^1/_2$ Tommes Længde, som ristes og belægges med Skiver af halvkogt

Oxemarv af ½ Tommes Tykkelse, som bestryges med Kjødglace. Skiverne sættes 4 Minuter ind i en varm Ovn og ere derpaa færdige til Brug.

Blanket af Cardoner.

Blanquette de cardons.

Cardoner, Smør, Croûtons, hvid Sauce, jevnet med Æggeblommer.

Cardonerne tilberedes som kogte Cardoner 2, skjæres i runde Skiver, anrettes, overhældes med Saucen og garneres med Croûtons, der ere stegte i Smør.

Puré af Cardoner.

Purée de cardons.

Tilberedes ligesom Puré af Artiskokbunde.

Kaal.

Lat. Brassica. Fr. Chou.

Kaalen hører til Menneskeslægtens ældste Kulturplanter. Allerede Jøder og Ægyptere plantede Kaal, og Grækerne indflettede den i sine Gudemyther. Man paastod, at den var fremkommen af Jupiters Sveddraaber, da han skulde udtyde to hinanden modsigende Orakelsvar. En anden Version paastaar, at Bacchus piskede Lykurg med Vinkviste, saa at han udgød Taarer af Smerte; heraf voxede Kaalen frem, som til Hævn over Guden beholdt sin Evne til at gjøre berusede Personer ædru. Pythagoras, der ikke holdt af Bønner, anbefalede Kaalen som et Middel til at holde Mennesket ved «godt Humør og Mod». Alle disse Fortællinger maa dog nærmest betragtes som en kulinarisk *licentia poëtica* af de gamle Vismænd.

Om denne nu i 2000 Aar bekjendte Plante vide vi nu navnligt, at den kun giver ringe Næring, Kneb i Maven og lugter ilde, men at den desuagtet er en Yndlingsspise blandt Landbefolkningen, og at den er Søfolkenes Præservativ med Skørbug.

Der gives en Mangfoldighed af Kaalsorter, og de ægte blande sig med de uægte, som ikke ere værd at dyrke, hvorfor ogsaa, i Følge Darwin, Bønderne i Ligurien sige, at man bør forhindre dem i at «forelske» sig i hverandre. Man kunde nok lave et Stamtræ for dem, men et Stamtræ uden Bevis er ligesaa værdiløst i Naturhistorien som i Adelskalenderen. Og hvor mange Forvandlingstrin har ikke den vilde Kaal gjennemgaaet, inden den er naaet til sin nuværende forædlede Skikkelse; maaske lige saa mange, som Aberne have udkrævet for at blive til Mennesker!

Hvidkaal.

Lat. Brassica oleracea capitata. Fr. Chou blanc.

Brunet Kaalhovede. *

1 Kaalhovede, Smør, Mel, Sukker, Peber, Salt.

De yderste Blade og den tykke Stilk paa Kaalhovedet tages bort, hvorpaa det tomme Rum efter Stilken fyldes med Smør, Sukker og Krydderier. Hovedet ombindes med Seglgarn og steges med Smør i et lukket Kar over en sagte Ild, indtil det er mørt og gulbrunt. Efterses nøje, at det ikke brændes. Naar det er færdigt, jevnes Saucen med lidt Mel og hældes derover.

Serveres til Kjødretter.

Stuvet Kaal. *

Kaalhovedet skjæres itu, faar et Opkog i saltet Vand, løber af og stuves ligesom stuvet Blomkaal.

Farseret Kaalhovede. *

Choux farcis.

1 stort eller flere smaa Kaalhoveder, Smør, Løg, revet Brød, Fars, Flæsk, Smørsauce.

Kaalhovederne faa et Opkog, den tykke Stilk skjæres bort, og paa hvert Blad udbredes Kjødfars, hvorpaa Kaalhovederne atter, saa godt som muligt, gives deres oprindelige Form og ombindes med Seglgarn. Derpaa lægges de i en Kasserolle med Flæskeskiver, Løg og lidt Smør, steges gulbrune i Ovnen, og skjæres, naar de ere færdige, i Skiver, som stuves endnu en lille Tid med Smørsauce og revet Brød.

Anm. Kaalen kan ogsaa nedlægges lagvis med Farsen i en med Spækskiver belagt Form og bages i Ovnen.

Fyldt Hvidkaalshovede. *

Chou en surprise.

2 Timer.

1 stort Kaalhovede, 12 ristede Kastanier, 6 Kramsfugle, 6 smaa Kjødpølser, Bouillon, Smørsauce, 7 Kvint smeltet Marv.

Kaalhovedet behandles som foregaaende. Fyldes med Kramsfuglene, Pølserne og Kastanierne, ombindes og koges med Bouillon. En Smørsauce koges, blandes med Kaalsuppen og den smeltede, siede Marv, koges ind til en saadan Tykkelse, at den dækker Skeen, og hældes over Kaalen, naar den skal serveres.

Gratin paa Hvidkaal. *

45 Minuter.

Kaal, revet Brød, Hvedebrød, Smør, 10 à 12 Æg, Pølse, Lammebryst, hvid Sauce, Bouillon, Peber, Kjødjus.

Kaalen koges mør med Bouillon og lidt Peber, løber af, hakkes fint og blandes over Ilden med 6 Æg og revet Brød, indtil det danner en tyk Masse; da tilsættes Saucen og 6 Æggeblommer, saa at det bliver en sammenhængende Fars. Den blandes derpaa med fine Skiver af kogt Lammebryst og Pølse, anrettes i Kuppelform, men ikke højt, paa et Fad og bedækkes med tynde Skiver Hvedebrød, som overstryges med pisket Æg og smeltet Smør; bages i en passende varm Ovn. Ved Serveringen løftes en Brødskive op, og lidt smeltet Jus hældes i.

Kaaldolma. *

Dolmas de chou à la turque.

Hvidkaal, Fars af Oxe- eller Lammekjød, Smør, Salt, Peber, Risengryn, Bouillon, Soya.

Risengrynene koges halvt med Bouillon, Kaalbladene skilles fra hinanden, de grove Stilke skjæres bort, og Bladene faa et Opkog. Lige meget af Fars og Risengryn blandes og krydres; en Skefuld heraf lægges i hvert Blad, som derpaa rulles godt sammen og ombøjes. Paa Bunden af en Kasserolle lægges temmelig meget Smør, og Dolmaerne sættes tæt ved Siden af hverandre ned deri, men ikke ovenpaa hverandre, og bestrøs med noget Krydderi; lidt Bouillon hældes paa. De spædes hyppigt og koges med kort Suppe i 2 Timer. Naar de ere færdige, sættes lidt Soya til Saucen.

Hvis man vil, kan Saucen jevnes med nogle Æggeblommer og gives Smag med Citronsaft.

Kaalkalops.

Dampstegt Lammebryst skjæres i Smaastykker og anrettes lagvis med brunet Hvidkaal; overhældes med Madeirasauce.

Suurkaal (*choucroute*), er, skjøndt den ogsaa har Kaalens sædvanlige Ulæmper, dog mere let fordøjelig, og Mælkesyren deri, som giver den dens pikante Smag, letter Fordøjelsen af Kjød og æggehvideholdige Stoffer i Almindelighed, hvorfor den anses for at være et sundt Fødemiddel og et godt Korrektiv for de Ulæmper, som opstaa ved en længe fortsat Brug af saltet og røget Kjød. Denne Tilberedningsmaade af Kaal har fra Arilds Tid været anvendt hos os, og i den senere Tid har Delikatessehandelen endog indført hos os den i Tyskland tilberedte saakaldte «Magdeburger Surkaal», som gives Fortrinet af Kjendere. De Ulæmper, som under Tiden tilskrives Surkaalen, maa snarere tilskrives en fejlagtig Tillavning f. Ex. Overflødighed af Fedt eller utilstrækkeligt Kog.

Tillavning af Surkaal.

De ydre Blade tages af middelstore og hvide Hvidkaalshoveder, og Stokkene skjæres af, hvorpaa Kaalen skjæres meget fint, til større Forbrug med egne dertil indrettede Høvle.

En godt renset Træbøtte eller en Tønde bestryges i Bunden og paa Siderne med lidt fast Surdejg eller en Dejg af Rugmel og Eddike. Den skaarne Kaal nedlægges lagvis deri, stænkes med Vineddike og bestrøs med lidt Salt, Kommen og Berberisser, under Tiden ogsaa med Dild. Kaalen pakkes haardt med Træstøder, saa at den giver Saft fra sig. En Bund lægges paa med en Vægt, hvorefter Tønden sættes ind i et varmt Rum for at Kaalen skal komme i Gæring og blive sur, hvilket i Almindelighed sker efter 1 à 2 Ugers Forløb. Som Følge af denne Gæring danner der sig en Syre, som hindrer Kaalens videre Forvandling og gjør den skikket til lang Opbevaring. Hvis der fremkommer Skimmel, maa det omhyggeligt fjærnes. Tønden sættes derpaa i Kulden for at fryse og kan da holde sig hele Vinteren.

Tillavning af Magdeburger Surkaal.

Smaa faste Kaalhoveder renses og høvles med egne dertil indrettede Høvle i meget fine Strimler, jo længere og finere de ere, desto pynteligere anses de for at være. Disse Strimler blandes med Salt efter Smag, omtrent 1 Pund Salt til 50 Pund Kaal. I et lille, tomt Vin- eller Brændevinsfad af Egetræ lægges en Krands af Surdejg om den faste Bund. Den skaarne Kaal pakkes fast ned i dette tillige med smaa grønne Vindrustilke, hvis man har saadanne, og stilles i 8 Dage hen til Gæring paa et varmt Sted. Hvis man vil, kan man ogsaa tilsætte Dild, Berberisser og tør Kommen, maaske ogsaa nogle Enebær, hvilket alt strøs imellem Kaalen ved Nedpakningen. Den løse Bund eller Laaget sættes nøjagtigt paa, og Tønden sættes ned i Kælderen, hvor den hyppigt vendes, saa at den Ende, der har vendt nedad, kommer opad og omvendt; herpaa lægges der særlig Vægt. Naar Tønden endelig aabnes, idet man vil bruge af Kaalen, maa Laaget, som er forsynet med et Haandtag, hver Gang atter lægges paa og med en større Vægt.

Hvis man vil undgaa Besværet med at gjøre Laaget fast og med at vende Tønden saa ofte, kan man sætte en Træhane ind i Tønden nogle faa Tommer fra Bunden. Gjennem Hanen kan man da efter nogle Dages Forløb tappe den Lage ud, der har dannet sig; men den bør strax atter hældes paa. Man opnaar her ved det samme, som tilsigtes ved at vende Tønden, nemlig at Lagen cirkulerer, og at Syren fordeles jevnt over det hele. Nogle Vidiekviste, som ere stillede op langs Tøndens Inderside, kunne bevirke, at Lagen synker hurtigere.

Hurtigt tillavet Surkaal. *

Choucroute improvisée.

Hvidkaal, Løg, Smør, Bouillon, Eddike, Sukker, Salt, Nelliker.

Kaalen skjæres i fine Strimler og steges med Smør og Løg; Bouillon og et Par Nelliker sættes til, og hermed koges Kaalen mør i kort Suppe.

Anm. Savojkaal anvendes med endnu større Fordel hertil, da den er baade finere og mere mild i Smagen.

Brunet Surkaal.

Surkaal, der er skyllet og løbet af, Smør, Bouillon, brun Sirup, helt Peber.

Kaalen brunes med Smør over en sagte Ild, tilsættes med Bouillon og Peber, hvormed den koges færdig, jevnes med Smør og Mel, der er stegt sammen, samt med lidt brun Sirup og faar et Opkog. Serveres til Kjød eller som en særlig Ret, garneret med Frikadeller, Flæskepølse m. m. ligesom den følgende.

Stuvet Surkaal.

Surkaal, Smør, Hvedemel, Bouillon, hakket brunet Løg, Salt.

Kaalen koges med Vand, Smørret smeltes, Melet blandes deri og steges, spædes med siet Bouillon og faar paa ny et Kog. Kaalen, som imidlertid er løbet af, lægges i en Kasserolle, og Saucen hældes derover; omrøres godt, faar et Opkog, tilsættes med Løget og lidt Salt og er da færdig til at kunne serveres.

Anm. Kaalen kan ogsaa koges med lidt Smør og Vand, jevnes med Mel og lidt god Bouillon, krydres med Sukker og serveres til Flæskekoteletter, stegte Hjerper eller stegt Hare; tilberedt paa denne Maade anses denne Ret af mange som meget lækker.

Stuvet Surkaal med Fløde.

Surkaal, Smør, Mel, 2 Æggeblommer, Fløde, Bouillon, Salt, Sukker.

Kaalen skylles i koldt Vand, løber af, koges sagte med Smør og lidt Sukker; spædes med Bouillon og koges færdig, hvorpaa den jevnes med Smør og Mel, der er stegt sammen. Fløde og Æggeblommer tilsættes, og den maa da derefter ikke koge. Saltes efter Smag. Serveres til Kjødretter.

Rødkaal.

Lat. Brassica oleracea capitata rubra. Fr. Chou rouge.

Forekommer i smaa røde Hoveder i allehaande Farvenuancer og anses for finere end Hvidkaal; tillaves paa samme Maade som denne.

Stuvet Rødkaal. *

6 Timer.

5 Rødkaalshoveder, Salt, Peber, 1 Bouket, 1 Skefuld Sukker, 2 Løg, 6 Æbler, 1/8 Pot Rødvin, 1/4 Pund Smør.

Kaalhovederne skjæres i fire Dele. De tykke Stilke og de yderste Blade fjærnes. Æblernes Kjærnehuse tages ud, hvorpaa de og Løgene skrælles og skjæres smaat, stuves derpaa i 4 à 5 Timer sammen med Kaalen, et Stykke Smør, Sukker, Krydderier og Bouketten, alt i tildækket Kasserolle. Naar Kaalen er færdig, tages Bouketten op, Vinen sættes til, og et Stykke Smør lægges paa. Serveres til Kjødretter og er yndet af mange.

Savojkaal.

Lat. Brassica oleracea capitata bullata. Fr. Chou de Milan.

Savojkaal er ogsaa en Hovedkaal, men med betydeligt mindre og finere Hoveder end den foregaaende, men for øvrigt af samme Farve som denne. Den bedste skal være den tidlige Erfurterkaal, som er mere spæd, og den sildige Wienerkaal, som er mere kraftig; ingen af Arterne taale Frost. Den koges lettere og har en mere mild og fin Kaalsmag end den sædvanlige Hovedkaal, hvorfor den ogsaa er særdeles yndet. Den maa ikke udsættes for langvarigt Kog, thi da mister den let en Del af sin fine Smag. Under Tiden forvexles Benævnelserne «Savojkaal» og «Brüsselerkaal», hvilken sidste dog er noget helt andet (se nedenfor).

Stuvet Savojkaal. *

Savojkaal, Smør, Muskat, Bouillon, en Ubetydelighed Sukker, Salt.

De ydre Kaalblade fjærnes, Hovedet flækkes, Stilken tages ud, og Hovedet skjæres i Stykker, som vadskes, faa et Kog i fuldstændigt kogende Vand med Salt og lægges paa et Dørslag. Overhældes derpaa med kogende Vand og trykkes af. Stuves med Smør, Bouillon, lidt Sukker og Muskat.

Saucen kan ogsaa tillaves med lidt Mel eller med Æggeblommer og Fløde.

Anm. Tilberedt som «hurtigt tillavet Surkaal» er den fortræffelig og langt at foretrække for Hvidkaal. Tillavningsmaaden er da den samme som er angivet Side 627. Den kan for øvrigt med Fordel anvendes paa de samme Maader som Hvidkaal.

Brüsselerkaal.

Lat. Brassica oleracea gemmifera. Fr. Chou de Bruxelles.

Denne Sort Kaal, der hos os ogsaa kaldes Rosenkaal, sætter ikke et stort Hovede, men en Mængde smaa, grønne Knopper paa Siden af Stammen. Naar man opbevarer den i en Kælder, kan man plukke deraf

hele Vinteren igjennem, og vel tillavet smager den lige saa godt som Blomkaal. Den benævnes under Tiden fejlagtigt «Savojkaal», ogsaa «Broccoli», hvormed den dog paa ingen Maade bør forvexles.

Kogt Brüsselerkaal. *

Choux de Bruxelles sautés.

15 Minuter.

1 Pund Brüsselerkaalhoveder, 10 Kvint Smør, Salt, 1/4 Pot Vand.

Kaalen koges med Salt og rigeligt Vand, indtil den bliver mør, steges med Smør i 5 Minuter og serveres, naar Smørret er smeltet. Dens fine Smag tabes til Dels ved Tilsætning af Sauce. Garneres ikke sjældent med stuvede Kastanier.

Brüsselerkaal à la maître d'hôtel. *

Brüsselerkaal, 20 Kvint Smør, 1/4 Pund Maître d'hôtel Smør.

Kaalen koges ligesom foregaaende og anrettes i en høj Pyramide paa et Fad. Smørret smeltes, Maître d'hôtel Smørret røres hurtigt deri, og det hele hældes over Kaalen. Serveres.

Anm. Brüsselerkaal kan ogsaa stuves med hvid Sauce.

Blaakaal.

Lat. Brassica oleracea acephala. Fr. Chou bleu.

Har en høj Stængel med store krusede Blade og findes hos os baade som blaa og grøn. Den kan blive staaende paa Friland om Vinteren og høstes, alt som man faar Brug derfor, men ikke førend den har faaet Frost. Anvendes navnlig til Supper.

Stuvet Blaakaal. *

Blaakaal, Smør, Salt, Sukker, Persille, hvid Sauce.

Kaalbladene skylles, koges med saltet Vand, hakkes, drives gjennem et Dørslag og stuves med hakket Persille og hvid Sauce. Lidt Smør sættes til og til sidst lidt Sukker. Serveres til Kjødretter.

Blaakaal med Kastanier. *

1 1/4 Time.

Blaakaal, Smør, Sukker, Mel, 1 Pund Kastanier, Bouillon, smaa Flæskepølser, Salt.

Kaalen vadskes, faar to Gange et Kog med kogende Vand, koges derefter mør, sies af og skjæres itu. Smør og Mel steges, Kaalen lægges deri, omrøres godt, spædes med nogle Skefulde Bouillon; lidt Sukker og Salt sættes til; stuves 1 Time. 1/4 Pund Sukker koges med lidt Vand til

en tyk Sirup, hvori de afskallede Kastanier koges, indtil de blive glaserede. De anrettes da i en Pyramide paa Fadet med den stuvede Kaal uden om og smaa sprøde Flæskepølser yderst.

Blomkaal.

Lat. Brassica oleracea botrytis. Fr. Chou-fleur.

Den tidlige Blomkaal stammer fra Cypern, den sildige fra Asien. Blandt de mange Arter af Blomkaal, som findes, anses disse for at være de bedste. Man vælger helst Hoveder, som ikke ere for store, men hvide, fine og tæt sluttede uden Aabninger. De, som gjemmes om Vinteren med Blade og Rødder, nedslaaede i Sand, kunne bedst bevare deres gode Egenskaber, men de Hoveder, som komme i Handelen i den dyre Tid, have derimod i Almindelighed været berøvede baade Blade og Rødder og ere, kort førend de sælges, skyllede over med koldt Vand, hvorved de have faaet et friskere Udseende, men lade sig hverken saa godt koge eller have saa god Smag som de først nævnte. I England plejer man at hænge dem op ved Stilken i Kjældere, saaledes at Blomsten helt dækkes af Bladene, der plukkes af lidt efter lidt, alt som de visne. Blomkaalen kan paa denne Maade holde sig i flere Maaneder, og der er mange, som paastaa, at den kommer til at smage bedre end i frisk Tilstand. Nu om Stunder faa vi den om Vinteren fra Udlandet, og med de lette Kommunikationsmidler kan man endog faa en udsøgt Blomkaal fra Algier. Blomkaal er en af vore mest værdifulde og behagelige Grønsager med betydeligt større Næringsværdi og langt mildere Smag end vore andre Kaalarter.

Blomkaal au naturel. *

15 à 30 Minuter.

Blomkaal, 2½ Kvint Salt, Eddike, Vand.

Man bør vælge faste, hvide Blomkaalshoveder med tætte Blomster Stilken skjæres af en Tomme fra Hovedet, som renses godt med en Pennekniv for den ydre, haarde Hinde, men bevares saa helt som muligt, læg-

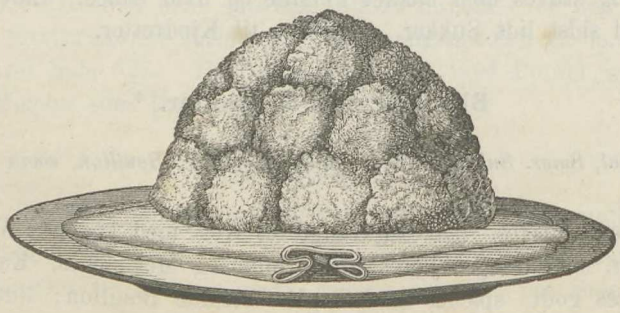


Fig. 187.

ges i koldt Vand, hvortil er sat nogen Eddike, for at fjærne Larver m. m., og koges derpaa i saltet Vand, indtil det er mørt; det tages da op og lægges paa et Dørslag for at løbe af. Blomkaalen bør anrettes højt paa en sammenlagt Serviet (se Fig. 187). Serveres med Sauce til Grønsager, smeltet Smør, hollandsk Sauce, Velouté eller Maître d'hôtel Sauce. Kan ogsaa anvendes til Garnering.

Anm. Til Blomkaal og alle andre Grønsager bør Saucen være tyk, da det er umuligt at lade Grønsagerne løbe fuldstændigt af, hvis de skulle serveres varme.

Stuvet Blomkaal. *

Blomkaal, Smør, Salt, Sukker, 7 Kvint Mel, 1/4 Pot Fløde, 1/8 Pot af Blomkaalssuppen.

Blomkaalen skjæres itu, faar et Opkog med saltet Vand og lægges derpaa paa et Dørslag for at løbe af. Smør og Mel steges sammen, spædes med Fløden og Suppe efter Blomkaalen; faar et Opkog, krydres, hvorpaa Kaalen lægges deri for at blive godt gjennemvarm.

Blomkaal med Brüsselerkaal. *

Blomkaal, Brüsselerkaal, 1 Æggeblomme, Smør, 1 Skefuld Fløde, 1/4 Pot Sauce til Grønsager, Kartoffelpuré.

Begge Sorter Kaal renses omhyggeligt, koges hver for sig med saltet Vand og anrettes paa et Underlag af Kartoffelpuré, Blomkaalen i Midten og Brüsselerkaalen udenom som Garnering. Saucen jevnes med Æggeblommen, Smør og Fløde samt hældes over Kaalen.

Blomkaal med Parmesan. *

Choux-fleurs au gratin.

15 Minuter.

3 Blomkaalshoveder, Salt, Peber, revet Brød, 2 Æg, 1/4 Pund reven Parmesanost, 1/4 Pund reven Schweitzerost, 1/2 Pot hvid Sauce.

Man giver Blomkaalen et Opkog og lader den løbe af. Hvid Sauce og Krydderier koges sammen til en tyk Sauce, hvori Æggeblommerne og Osten blandes. Kaalen skjæres i Stykker, lægges lagvis med Saucen paa et Fad eller i en Sølvkasserolle, bestrøs med revet Brød og reven Ost, sættes i 15 Minuter ind i Ovnen, hvorpaa den brunes med en Salamander og serveres som en selvstændig Ret.

I Stedet for den hvide Sauce kan man stege Smør og Mel sammen og spæde med Mælk.

Blomkaal à la Louis XIV. *

Choux-fleurs étuvés à la Louis XIV.

15 Minuter.

Blomkaal, friskt Smør, reven Muskat, Bouillon.

Blomkaalen vadskes flere Gange i lunkent Vand, koges med Bouillon og lidt reven Muskat, løber af og rystes med Smørret over Ilden. Serveres, saa snart Smørret er smeltet. Er en fin Ret.

Blomkaal i Oliesauce.

Choux-fleurs en mayonnaise.

2 Blomkaalshoveder, Salt, Peber, Olie, Eddike, hakket Persille og Estragon, Oliesauce.

Blomkaalshovederne plukkes i Stykker, og Stilkene skjæres af i en passende Længde. Koges med Vand og saltes, naar de ere næsten færdige. Løbe af, afkøles, marineres 1 Time med Olie, Eddike, Krydderier, Estragon og Persille. Løbe af paa en Sigte, anrettes højt paa et koldt Fad, overhældes efter Haanden med Oliesauce og kunne, hvis man vil, garneres med Gulerødder eller Sukkerroer.

Broccoli — Aspargekaal. *

Lat. Brassica botrytis asparagoides. Ital. Broccoli.

Er en yndet Sort Blomkaal, hvor Hovedet ikke er tæt sluttet, men ligesom delt i mange særskilte Smaaklasser, hvis Stilk er noget længere end paa den almindelige Blomkaal. I Italien bliver den skattet meget højere end dens Stammemoder Blomkaalen. Den gule og den halvgrønne anses for gode, men den bedste er den brunrøde *Italica purpurea*, som er en Specialitet for Rom. Romerne anses blandt Italienerne som fødte Mestere i at koge Broccoli, og deres *Broccoli strascinati* siges at være overordentlig fortrinlig. Broccoli spises baade kold, som Salad med en syrlig Pomeranssaft, og varm, kogt sammen med Kjød eller i Suppe. Næst efter Asparger og Artiskokker sættes den højest blandt alle Grønsager. I England dyrkes den med megen Forkjærlighed og Omhu, og de tidligere Varieteter dyrkes ogsaa hos os. Det er ikke blot Knopperne, som anvendes, men næsten endnu mere de kjødfulde Blomsterstilke, der benyttes som Asparger, hvoraf den har faaet Navn af «Aspargekaal». Den kan holde sig længe til Vinterforbrug og kan tillaves paa alle de samme Maader som Blomkaal og Asparger.

Kaalrabi.

Lat. Brassica oleracea caulocarpa. Fr. Chou-rave.

Er en Afart af Kaal. Det, man navnligt spiser, er den opsvulmede Del af Stammen, der er bedst, inden den er helt udvoxet, thi senere bliver den træet. Den er bedst, naar den er af et almindeligt Æbles Størrelse. Man har flere Arter heraf, saasom Kruskaal, grøn Kaalrabi og blaabrun Kaalrabi; den sidste foretrækkes, da den er mildere og mindre træet og desuden mere haardfør. Naar den saas paa forskjellige Tider, kan den høstes hele Sommeren igjennem. De sidst saaede unge Kaalraber tages op om Efteraaret og slaas ned i Sand i Kælderen til Vinterforbrug. Man benytter ikke blot den opsvulmede Stamme, men ogsaa de unge Blade, der sidde i Toppen, og disse levere, navnligt om Vinteren, naar de ere voxede i Kjælderen, en fortræffelig Kaal.

Kaalrabi. *

Unge Kaalraber, Smør, Mel, Bouillon, Persille, Sukker, Salt.

Alt det haarde tages bort, Kaalraberne skjæres i halvmaaneformede Stykker, som pudses, sættes over Ilden med Bouillon, friskt Smør, noget Sukker og Salt og koges møre. Suppen jevnes med Mel og hakket Persille og faar et Kog. Serveres som Garnering til Kalve- eller Lammekoteletter.

Anm. Kaalraber kunne ogsaa stuves med Mælk ligesom Blomkaal. Paa meget unge Kaalraber kan man anvende de fine Hjerteblade, naar man koger dem for sig med Smør og Bouillon og anretter dem omkring de stuvede Kaalraber.

Spinat.

Lat. Spinacia. Fr. Epinards.

Spinaten menes egentlig at høre hjemme mellem Kaukasus og den persiske Havbugt og blev allerede paa Romernes Tid dyrket baade i Persien og Arabien under det persiske Navn «Ispani»; den kom med Maurerne til Spanien og blev omkring Aar 1300 benyttet som Fastespise af Munkene. Der gives mange Varieteter, men det er den omtalte Art, som fortrinsvis dyrkes i hele det nordlige Europa. Den er meget tidlig, men der findes en sildigere Sort: «Ny Zeelands Spinat» (*Tetragonia expansa*), som først er tjenlig langt ud paa Sommeren, medens den første allerede er gaaet i Frø. Den skyder Ranker af 2—5 Fods Længde og giver rigt Udbytte fra Juli indtil Frostens Komme.

Man har moret sig paa denne fordringsløse Plantes Bekostning, som dog altid er saa velkommen ved Foraarstide. Man har bebrejdet den, at den var en Plante uden Næringsværdi, som ikke gjorde Nytte, men kun var en Ballast i Maven; men mod denne Bagtalelse protesterer den imidlertid af al Kraft ved sin Letfordøjelighed, som netop gjør den til en nyttig Sikkerhedsventil for enhver overlæsset Mave.

Naar man skal tillave Spinat, maa man erindre, at den, hvorledes den end skal anrettes, bør have et Opkog og derpaa strax lægges nogle Minuter i koldt Vand. Smørret, som anvendes, bør være friskt og ikke lægges i, førend Spinaten næsten er færdig.

Spinat med Fløde. *

Épinards au maigre.

Spinat, Smør, Fløde, Salt, Muskat, Croûtons.

Spinaten behandles først, som foran er sagt; derefter hakkes den fint og lægges i en Kasserolle med Halvdelen af Smørret. Sættes over en rask Ild og røres flittigt, for at det muligt tilstedeværende Vand kan fordampe og Smørret blande sig med Spinaten. Nogen Fløde sættes til samt Resten af Smørret, som man lader smelte deri under fortsat Omrøring. Krydres, men ikke med Sukker, for saa vidt man ikke er vis paa, at det behager alle dem, for hvem der skal serveres; under alle Omstændigheder maa man være varsom med Brugen heraf. Spinat anrettes højt paa et Fad og garneres med Croûtons, stegte i Smør.

Anm. Som Bindemiddel bruge mange at bestrø Spinaten med noget Mel, naar den hakkes, men det er et stort Spørgsmaal, om det forbedrer Smagen. I Stedet for Fløde kan man med Fordel anvende Sauce til Grønsager.

Spinat med Bouillon. *

Épinards à la française.

10 Minuter.

3 Pund Spinat, 15 Kvint Smør, 1/4 Pot Bouillon, 5 Kvint Mel, Muskat.

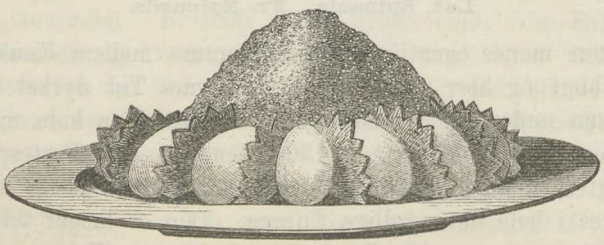


Fig. 188.

Spinaten renses, skylles godt, faar et 5 Minuters Opkog over en rask Ild med $2^1/_2$ Pot Vand, lægges derpaa strax i koldt Vand og omrø-

res, saa at den hurtigt bliver afkølet, da den ellers taber baade i Form og Smag; den trykkes godt op, bestrøs med Melet og hakkes fint. 10 Kvint Smør steges, Spinaten lægges deri, koges 5 Minuter under jevn Omrøring og spædes lidt efter lidt med Bouillonen. Naar Spinaten skal serveres, tilsættes Muskat og 5 Kvint Smør, hvorefter den ikke maa koge.

Spinaten kan ogsaa, efter at den er hakket, sættes i Vandbad med Smør og Krydderier og jevnes med Jus eller hvid Sauce, medens Bouillonen undværes.

Serveres som en særlig Ret, højt anrettet og garneret med Croûtons, der ere tilskaarne som Hanekamme, og mellem hver af disse et let kogt, afskallet Æg (se Fig. 188), eller ogsaa garneres den ganske simpelt med forlorne Æg.

Spinat med Smør. *

Épinards à l'anglaise.

Frisk Spinat, Smør, Salt, Muskat, Peber, Croûtons.

Spinaten faar et Opkog i saltet Vand, lægges i koldt Vand, tages op, trykkes ud og hakkes. Krydres, sættes over Ilden saa længe, at Vandet kan fordampe, løftes af, og et Stykke friskt Smør røres ud deri, Serveres snarest med Croûtons. I al sin Simpelhed er denne Fremgangsmaade dog en af de bedste. Hvis man vil, kan man tilsætte en lille Smule Sukker, men dog altid med Forsigtighed.

Anm. Spinatblade, der ere kogte i saltet Vand, kunne ogsaa serveres hele med smeltet eller rørt Smør eller Maître d'hôtel Smør.

Gratin paa Spinat.

20 Minuter.

5 Pund Spinat, Smør, Peber, Hvedebrød, 10 Æg, 1 kogt Høne, Bouillon, hvid Sauce.

Spinaten faar et Opkog, trykkes af, hakkes og stuves med Smør, lidt Bouillon og Peber; den bør være temmelig tyk. Hvid Sauce blandes med 5 Æg, drives gjennem en Sigte og røres over Ilden, indtil den bliver tyk; Spinaten og 5 Æggeblommer blandes deri, saa at det hele faar en passende Konsistens, og til sidst lægger man deri smaa fine Skiver Hønsekjød, hvorpaa Gratinen behandles som Gratin paa Hvidkaal.

Spinatbudding.

Se Buddinger.

Spansk Syre.

Lat. Rumex acetosa. Fr. Oseille.

Voxer vildt hos os, men den dyrkede har betydeligt større Blade og er ikke saa skarpt sur. Anvendes ligesom Spinat. Den bredbladede anvendes særligt i Frankrig og er i Paris kjendt under Navnet *Oseille de Belleville.*

Stuvede Syrer.

Syrer. Smør, 2 Skefulde Fløde, 1/4 Pot hvid Sauce, Salt, Sukker.

Syrerne vadskes godt, trykkes op, hakkes, stuves med et Par Skefulde Smør, den hvide Sauce, Fløden og lidt Salt. Drives gjennem et Dørslag og serveres til Kalvefilet m. m. Man bør tilsætte noget Sukker for at mildne paa Syren.

Patientia. — Romersk Spinat.

Lat. Rumex patientia. Fr. Oseille-Épinard.

Er ligeledes en Syre men mindre sur; anvendes ogsaa som anden Syre eller som Spinat men egentlig kun om Foraaret. I England synes den at være mere yndet og dyrket end hos os, endskjøndt den dog heller ikke forekommer saa sjældent her.

Stuvet Patientia.

1 1/4 Time.

4 Pund frisk grøn Patientia, 10 Kvint Smør, 10 Kvint Mel, 5 Æg, 1/8 Pot Mælk, 1/4 Pot Bouillon, 1/8 Pot Vand, 5 Kvint Salt.

Patientiaen benyttes kun om Foraaret. Stilken fjærnes fuldstændigt; den skylles godt og koges 15 Minuter med Vand og Salt under stadig Omrøren. Løber af paa en Sigte og hakkes derpaa fint. Smørret og Melet steges, Patientiaen lægges deri, spædes med Bouillon, koges i 20 Minuter, røres godt og jevnes med Æg og Mælk, der er pisket sammen; den maa derefter ikke koge mere, men staar noget hen under fortsat Omrøren.

Saladplanter.

Fr. Salade.

Salad er en fra Arilds Tid af bekjendt og anvendt Plante. De gamle Grækere priste den ved Gudinden Aphrodites Dyrkelse som Vaarens og den unge Kjærligheds første Repræsentant. Mythen fortæller endogsaa, at

Gudinden under dens Blade skjulte den nyfødte Adonis. Vor gudeløse Tid spiser imidlertid Saladen, og Adonis maa skjule sig andet Steds. Romerne mente, at Salad beskyttede mod Vinens berusende Virkninger, hvorfor man spiste den ved Slutningen af ethvert lækkert Maaltid, og Kejser Augustus fandt sig endog foranlediget til af og til at tygge lidt paa den. I Middelalderen mente man, at den virkede afkølende mod Kjærlighedens Glød, og Munken Bruyerinus tilraadede Klostersøstrene at spise dygtigt Salad. Under samme Forudsætning har man i nogle Aarhundreder spist flittigt deraf men uden at blive forandret i nævnte Henseende. Muligvis har man nu allerede spist for meget deraf, thi de helbredende Virkninger ere aldeles udeblevne, og man befinder sig i den pinlige Uvished om, hvorvidt det er Kjærligheden, som er bleven stærkere, eller Saladen, der er bleven svagere.

De hos os mest anvendte Saladplanter ere følgende:

Havesalad (lat. *Lactuca sativa*, fr. *Laitue*), hvoraf der findes adskillige Afarter, saasom:

Bladsalad (lat. *Lactuca sativa foliosa*), som ikke sætter Hovede, og som kun anvendes tidligt paa Aaret, inden nogen anden Slags kan faas. Hovedsalad (lat. *L. sativa capitata*, fr. *Laitue pommée*) er den almindeligste og fra gammel Tid kjendt hos os; den danner faste Hoveder og kan ved omhyggelig Dyrkning ogsaa faa saftige og skøre Blade, hvad der er et Fortrin hos den. En yngre Art heraf Bindsalad (lat. *L. sativa Romana*, fr. *Salade romaine*) er i den senere Tid bleven indført af Franskmændene, der ikke kunne blive kjede af Salader; den bliver kun 10 Tommer høj, og dens Blade slutte sig i Toppen tæt sammen som en Hætte. Havesaladens forskjellige Arter med deres lyse, grønne Farve og glaslignende Sprødhed have for Tiden næsten fortrængt baade Endivie og Karse.

Endivie (lat. *Cichorium endivia*, fr. *Chicorée* eller *Endive*). Anvendes i Frankrig meget til Salad, navnlig den Art, som har krusede Blade (*chicorèe frisée*), men den maa bleges for at betage den dens alt for store Skarphed. Dette sker ved at binde Bladene sammen og overdække Planterne, f. Ex. med Urtepotter eller lignende, for at lukke Lyset ude. Den er en velkommen Trøst om Vinteren for alle passionerede Grøntspisere paa en Tid, da man vanskeligt kan skaffe Grønsager til Veje, og Troen paa disse Planters blodrensende Egenskaber gjør ikke Efterspørgselen mindre. Den bredbladede Art anvendes meget som kogt og tilberedt paa flere forskjellige Maader. Den hos os vildt voxende Cichorie (lat. *Cichorium Intybus*) anvendes ogsaa tidligt om Foraaret som Salad, men dyrkes dog navnligt for Rodens Skyld, der benyttes som Kaffesurrogat. At Cichorien var kjendt af de gamle Romere, fremgaar af Horats Ytring: *me pascunt olivæ, me cichorea levesque malvæ.*

Hvis den krusede Endivie er fortrængt af Bladsaladen, som ovenfor er sagt, kan det nok være muligt, at den, som saa mange andre Storheder, er falden for en Intrige, thi Køkkenpersonalet overhovedet synes at have sammensvoret sig imod den, da den af alle Salader er vanskeligst at rense for Jord og Insekter. Da man derfor har ophørt at kjøbe samme, holde naturligvis Gartnerne ogsaa op med at plante dem, og Amatøren, der nu savner sin yndede Salad, aner ikke, hvorfra denne *surcoup* er kommen.

Karse (lat. *Lepidium sativum*, fr. *Cresson*). Frøene spire med en saa stor Lethed, at man kan forsyne sig med Karse hele Aaret igjennem; man kan saa dem i Kasser eller Tallerkener, fyldte med Jord. Man kan ogsaa fugte Filtrerpapir eller uldne Stykker og saa derpaa, og man kan snart faa en Høst af Karse, naar det anbringes paa et varmt Sted. Indiansk Karse (lat. *Tropæolum majus*, fr. *Cresson d'Inde* eller *Capucine*) kom fra Peru til Europa i Aaret 1580. Den er bekjendt for sine pragtfulde, gulrøde Blomster, som spises blandede med almindelig Salad for at forhøje dens Udseende og Smag. Baade Blomsterknopperne og de umodne Frugter syltes og anvendes som Kapers. Brøndkarse (lat. *Nasturtium officinale*, fr. *Cresson de fontaine*) voxer vild hos os men dyrkes ogsaa, hvorvel langt mindre end i Frankrig og Tyskland, navnlig ved Erfurt, hvor den udgjør en ikke ubetydelig Handelsartikel.

Vaarsalad, Rapunzel (lat. *Fedia olitoria*) forekommer vildt voxende, men dyrkes ogsaa, og anvendes tidligt om Foraaret eller sent om Efteraaret.

Løvetand (lat. *Leontodon taraxacum*, fr. *Pissenlit* eller *Dent-de-lion*) er en almindelig vildt voxende Plante; naar man bleger Bladene, kan man deraf faa en særdeles god Salad.

Saladplanterne anvendes ganske vist baade kogte og paa anden Maade tilberedte, som nedenfor vises, og deres Spirer kunne, naar de ikke ere for stærkt udvoxede, anvendes som Asparger, men i de fleste Tilfælde spises de dog i raa Tilstand med Olie og Eddike eller, som man i daglig Tale kalder det, som Grønsalader, hvorfor vi henvise til Salader.

Kogt Hovedsalad. *

Laitue pour garniture.

Salad, Smør, Kjødglace, Salt.

Saladen koges, løber af paa et Klæde, lægges med en bred Kniv sammen i Form af en aflang Firkant, lægges derpaa paa en Stegepande med lidt Smør, bestryges med Kjødglace, saltes og varmes i en Ovn kort førend Serveringen.

Stuvet Hovedsalad. *

Tilberedes ligesom Spinat med Bouillon.

Dampstegt Hovedsalad. *

Laitue braisée à la pensionnaire.

20 Saladhoveder, Bouillon, Kjødglace, 10 forlorne Æg, Kartoffelpuré, Sauce med fine Urter.

De ydre Blade paa Hovederne tages af, hvorpaa disse vadskes godt, faa et Opkog med meget Vand, indtil de ere møre, lægges i koldt Vand. Fugtigheden trykkes ud i et Klæde, hvorpaa de ombindes, lægges i en Kasserolle med nogen god Bouillon og dampsteges i en jevnt varm Ovn eller over en sagte Ild i $^1/_2$ Time; tages op, løbe af paa et Klæde, tildannes ovale, lægges i en Stegepande, overhældes med god Kjødglace og sættes ind i Ovnen.

Paa et Underlag af Kartoffelmos ordnes Æggene og Saladen afvexlende paa Fadet, overhældes med Saucen og serveres.

Stuvet Endivie. *

Chicorée au gras.

15 Endiviehoveder, 15 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, $^1/_2$ Pot Bouillon, Salt.

Gul og frisk Endivie vælges; alle de haarde Dele renses fra, Bladspidserne skjæres bort, og man lader saa lidt grønt tilbage som muligt; Stilken tages af tæt ved Bladene, Hovedet aabnes, undersøges nøjagtigt, og de Insekter, der muligen findes, tages bort; Endivien vadskes, faar et Opkog i saltet Vand i 25 Minuter, lægges i koldt Vand, Fugtigheden trykkes ud, og den hakkes fint.

Halvdelen af Smørret og alt Melet steges i 2 Minuter, Endivien sættes til, omrøres i 5 Minuter, hvorpaa Bouillonen spædes til, og det hele koges nogle Minuter under jevn Omrøren. Løftes af, Resten af Smørret blandes i, og Endivien serveres garneret med Croûtons eller forlorne Æg.

Anm. Man kan ogsaa lade Endivien koge halvt med Smørret og Melet, og i Stedet for Bouillon tilsættes god fed Mælk, hvori den derpaa koges færdig, indtil den har faaet en passende Fasthed. Krydres med Muskat og Salt. Garneres ligesom ovenstaaende. Kaldes da *chicorée au maigre.*

Karse som Spinat.

Crésson à l'anglaise.

Karse, Smør, Salt, Peber, Eddike, Croûtons.

Karsen lægges i saltet Vand for at befris for Insekter m. m., renses godt, koges sagte omtrent 10 Minuter med Vand, løber af, hakkes og lægges tilbage i Kasserollen med Smør og Krydderier for at blive godt varm. Der hældes lidt Eddike til. Serveres garneret med Croûtons.

Portulak.

Lat. Portulaca oleracea. Fr. Pourpier.

Der gives heraf to Varieteter, en grøn, den hyppigste, og en gul. Den anvendes saa vel stuvet som til Salad. Dens Egenskaber, og i de fleste Tilfælde tillige dens Tillavning, ere de samme som Spinatens.

Stuvet Portulak.

Portulak, Salt, Smør, Bouillon, Æggeblommer, Fløde, Muskatblomme, Sukker.

Portulak bør benyttes, førend den gaar i Frø. Den tykke Stilk skilles fra, og de spæde Stilke renses omhyggeligt, skjæres itu, skylles godt, faa et Opkog i saltet Vand, løbe af paa et Dørslag, lægges i en Kasserolle med Smør og Bouillon, krydres med Muskatblomme og, hvis man vil, med Sukker, koges, indtil Portulaken er mør og Saucen næsten kogt ind, hvorpaa den jevnes med Æggeblommer og Fløde. Serveres til Kjødretter.

Anm. Man kan ogsaa stege 1 Skefuld Smør og 1 Skefuld Mel sammen, spæde med en god $^1/_2$ Pot Mælk, lægge Portulaken, der allerede har faaet et Opkog, heri for at koge færdig, krydre med Sukker, Muskat og Salt og jevne paa samme Maade som ovenfor, hvis det behøves.

Tomater eller Kjærlighedsæbler.

Lat. Lycopersicum esculentum. Fr. Tomates.

Sydamerika er Tomatens Hjem, men den dyrkes ogsaa hos os med Held, hertil kommer, at den er en smuk Pryd i Haven, navnlig om Efteraaret, naar de saa forskjelligt formede Frugter blive røde. Den afgiver et yndet Krydderi i Husholdningen, som lige let tilfredsstiller den riges som den mindre bemidledes Smag uden at volde dem nogen synderlig stor Udgift.

Tomaternes behagelige, noget syrlige Smag er Grunden til, at de anvendes, saavel friske som henkogte til Vinterbrug i Form af Puré og i denne Tilstand opbevarede paa Flasker (se Konserver). De anvendes navnlig til Sauce, Ragoûter og Garneringer til kogt og stegt Kjød af alle Slags. De bør følgelig findes i enhver vel forsynet Køkkenhave.

Stuvede Tomater. *

10 Tomater, 10 Kvint Smør, 1 Theskefuld Salt, Peber, 1 Skefuld revet Brød. $^1/_4$ Pot Vand.

Tomaterne overhældes med kogende Vand og blive liggende deri i nogle Minuter, hvorpaa Hinden tages af og Kjærnerne tages ud; Tomaterne

lægges i en godt fortinnet Kasserolle med Vand, Smør, revet Brød og Krydderier og koges sagte under Laag. Kasserollen bør hyppigt rystes, for at de ikke skulle brænde paa.

Tomater à la reynière.

Tomater, Kjødfars, revet Brød, 1 Citron, Løg, Persille, Græsløg, Estragon.

Kjærnerne tages ud af Tomaterne, der fyldes med en eller anden Kjødfars, som er tilsat med de hakkede fine Urter; de lægges enten paa Rist eller endnu bedre i en Sølvkasserolle tillige med meget revet Brød. Kasserollen sættes i Vandbad i en varm Ovn. Naar Kasserollen bringes ind til Bordet for at serveres, trykkes en Citron ud over Retten, hvad der anses for udmærket.

Anm. Man kan hertil anvende en hvilken som helst fin Fars.

Tomatpuré. 1. *

Purée de tomates pour garnitures.

Til 15 Personer.

1½ Pund Tomater, 10 Kvint Smør, Løg, Salt, Peber, Laurbærblade, Persille, 5 Kvint Mel, 20 Kvint Kjødglace.

Alt det grønne tages bort paa Tomaterne, de knuses og koges med Løg og Krydderier under jevn Omrøren, indtil de ere opløste, hvorpaa de drives gjennem en Sigte. En Jevning koges af Smør og Mel, tilsættes med Puréen og Kjødglacen, koges hermed i 5 Minuter og drives atter gjennem en Sigte. Denne Puré og den følgende ere fortrinlige at servere til Koteletter, grillerede eller indbagte Høns m. m.

Anm. I Mangel af Tomater kunne fine og gode Æbler anvendes.

Tomatpuré. 2. *

Til 15 Personer.

10 Tomater, 1 Bouket, tilsat med noget Løg, Flæskeskiver, ¼ Pot hvid Vin, 1½ Spiseskefuld fin Kognak, ¼ Pot Bouillon.

Tomaterne skjæres over, og Kjærnerne tages ud; de lægges tillige med de nævnte Sager i en Kasserolle, overdækkes med Papir, koge sagte 1 Time, sies, skummes, og Puréen holdes varm i Vandbad, indtil den skal bruges.

Tomatpuré til Opbevaring.

Se Konserver.

Farserede Tomater.

Tomates farcies.

Til 10 Personer.

10 store Tomater, 3 Skefulde Olie. — Til Farsen: 10 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, ½ Pot Bouillon, hakkede Champignoner, 5 Spiseskefulde hakket og vadsket Persille, 1 Spiseskefuld hakket og vadsket Charlotteløg, lidt Salt, en Ubetydelighed Peber, revet Brød.

Tomaterne dyppes 1 Minut i kogende Vand, Hinden tages af, Frugten aabnes ved Siden af Stilken, Kjærnerne tages omhyggeligt ud med

Skaftet af en Theske, en Stegepande smøres med Olie, og Tomaterne ordnes heri. Smørret og Melet lægges i en Kasserolle, steges i 2 Minuter over Ilden, Bouillonen sættes til, og det koges ind til det halve under jevn Omrøren med en Theske. Grønsagerne, Salt og Krydderier sættes til denne Sauce, hvorefter det hele koges sammen over en rask Ild. Tomaterne fyldes med noget af denne Fars, overstrøs med en Spiseskefuld revet Brød for hver; henstilles i 10 Minuter med Ild over og under og serveres derefter.

Gratin paa Tomater.

Tomates au gratin.

Til 15 Personer.

12 Tomater, Salt, Smør eller Olie, revet Brød, Løg, Persille.

Tomaterne skjæres over, Kjærnerne og Saften presses ud, Tomaterne saltes og løbe af i nogle Minuter paa en Sigte. De steges derpaa hurtigt paa begge Sider med Smør eller Olie og bestrøs med en Haandfuld revet Brød, blandet med lidt hakket Persille, tilsat med lidt Løg. Tomaterne lægges derpaa lagvis paa et Gratinfad, og mellem hvert Lag strøs den samme Blanding af revet Brød og Persille; fugtes med lidt smeltet Smør eller Olie og gratineres 10 à 12 Minuter i Ovnen.

Agurker.

Lat. Cucumis sativa. Fr. Concombres.

Ostindien og Tartariet er Agurkens Hjemsted. Der gives en Mængde Afarter, som ere mer eller mindre kjælne at dyrke. De spises paa mange forskjellige Maader, raa, kogte eller syltede. De anses i Almindelighed for at være tungt fordøjelige, og særligt mistænkes Skallen og Saften for visse uheldigt virkende Egenskaber, som, hvorvel de ikke ere fuldt paaviste, dog give tilstrækkelig Anledning til Forsigtighed.

Brunede Agurker. *

Concombres bruns.

2 mellemstore Agurker, Smør, Sukker, Salt, Kalvebouillon.

Agurkerne skrælles, flækkes, Kjærnerne tages ud, skjæres i lange Strimler, brunes med Smør, Salt og Sukker, spædes, naar de have faaet en smuk Farve, med lidt Kalvebouillon, hvori de derpaa koges, indtil de ere færdige og godt glaserede. Serveres til Kjødretter.

Stuvede Agurker med Løg. *

15 Minuter.

Agurker, 20 Kvint Smør, Muskatblomme, Salt, Løg, Mel, 2 Skefulde hvid Vin, 3 Skefulde Kjødjus.

Agurker og Løg, lige meget af hver, skrælles, skjæres i Skiver og steges med Smør i 7 Minuter; stuves derpaa med Smør, Mel, Krydderier, Jus og Vin; rystes over Ilden, indtil Saucen koger.

Stuvede Agurker. *

Concombres à la poulette.

2 Agurker, Smør, 3 Kvint Mel, Salt, 1/4 Pot Fløde, 3 Æggeblommer, Citronsaft eller Eddike.

Agurkerne skrælles meget tyndt, flækkes, Kjærnerne tages ud, skjæres paa langs i fingerlange Stykker. Disse faa et Opkog i svagt saltet Vand, hvorpaa man lader dem løbe af; Mel steges i Smør, spædes med Fløden, og Agurkerne lægges deri. Naar de skulle serveres, løftes Kasserollen af, og Saucen tillaves med Æggeblommerne, Salt og nogen Citronsaft eller Eddike.

De kunne ogsaa stuves ligesom Blomkaal.

Farserede Agurker. *

Concombres farcis à la crème.

45 Minuter.

Store lyse Agurker, Kalvefars, Fløde, Bouillon, Flæskeskiver.

Glatte Agurker skrælles tyndt; de udhules omhyggeligt med en Theske, fyldes med Kalvefars, og derefter lægges tynde Flæskeskiver paa, som bindes fast; lægges i en Kasserolle med Laag, der hældes lidt god Bouillon paa, og de stuves langsomt. Anrettes. Lidt Fløde sættes til Saucen, som hældes over Agurkerne. De kunne serveres baade som en selvstændig Ret eller benyttes til Garniture for Kjødretter.

Anm. Hvis man saa vil, kan man sætte stærk Kjødjus til Saucen og udelade Fløden.

Farserede glaserede Agurker. *

Concombres farcis, glacés.

Friske Agurker, Fars af fint hakkede Champignoner, Løg og Persille, kogte med spansk Sauce, Skinke, Bouillon, spansk Sauce.

Agurkerne skrælles, Enderne skjæres af; Agurkerne skjæres tværs over i Skiver af $1^1/_3$ Tommes Tykkelse, som hules noget paa den ene Side. De fyldes derpaa med Farsen, der lægges lidt hvælvet og glattes godt, sættes ned i en Kasserolle, belagt med Skinke, og overhældes med lidt god Bouillon, som kun maa naa $^3/_4$ op af Skivernes Højde. Naar de have faaet det første Opkog, fortsættes Kogningen ganske sagte; naar

Agurkerne ere færdige, lader man dem løbe af, anretter dem paa et Fad og hælder spansk Sauce over.

Agurker à la bourgeoise. *

Store Agurker, Smør, grovt stødt hvidt Peber, Sukker, Eddike, Salt.

Agurkerne skrælles, skjæres i fire Dele, Kjærnerne tages ud, hvert Stykke rundes af, og de sættes over Ilden for at koge møre med Smørret, lidt god Eddike og Krydderierne. Serveres til stegt Kjød og ere ret gode.

Syltede Agurker.

Se Konserver.

Græskar.

Lat. Cucurbita. Fr. Courge à la moëlle.

Denne Plante hører til den moderne Havekunsts Frembringelser. Den ser ud som en stor, hvid Agurk, noget tykkere i den ene Ende. Hvis man lader Græskarret voxe, kan det opnaa en betydelig Størrelse, men det er bedst, naar det er omtrent 8 Tommer langt. Tidligere er det alt for løst, og senere bliver det for grovt.

Det kan tilberedes paa mange Maader enten kogt eller stegt; man kan ogsaa lave Puré deraf, ligesom af Roer, med Tilsætning af Fløde, som kan serveres til finere Kjød. Denne Puré bør, ligesom Puré af andre Grønsager, altid anrettes midt paa Fadet og det øvrige Tilbehør der udenom.

Kogte Græskar. *

Til 20 Personer.

15 Græskar, saa store som Kalkunæg, 15 Kvint Smør, 15 Kvint Salt. — Til Sauce: ½ Pund smeltet Smør, 2 Æggeblommer, ⅛ Pot Fløde.

Græskarrene skrælles, tages ud, koges møre med Vand, 15 Kvint Smør og 15 Kvint Salt, løbe af og anrettes paa et Underlag af revne Kartofler. Til det smeltede Smør sættes Æggeblommer og Fløde, og denne Sauce hældes over Græskarrene.

Anm. Græskar, der ere tillavede paa denne Maade, kunne ogsaa serveres med italiensk Sauce.

Brunede Græskar.

Smaa Græskar, Smør eller Friture, Salt, Peber.

Græskarrene skrælles, skjæres i Skiver, som tørres med et Klæde, bestrøs med Krydderierne og steges brune i hed Friture over en rask Ild. De kunne ogsaa dyppes i en Frituredejg eller i pisket Æg og revet Brød, inden de steges.

Stuvede Græskar. 1. *

Tillaves ligesom stuvet Blomkaal.

Stuvede Græskar. 2. *

Græskar, Smør, 1/4 Pot Bouillon, lidt Muskat, Salt, Sukker, Citron.

Græskarrene skjæres alt efter deres Størrelse i 4, 6 eller 8 Stykker, som skrælles, pudses, lægges i en dyb, med Smør bestrøgen Kasserolle, krydres, spædes med Bouillon og koges sagte i 10 Minuter. Suppen koges stærkt ind, og Saften af en halv Citron samt et Stykke Smør sættes dertil; hældes over Græskarrene. Serveres.

Fyldte Græskar. *

Smaa Græskar, Smør, revet Brød, Æg, Fars, Sauce til Grønsager (se Side 227).

Græskarrene skrælles, flækkes, renses og koges. En lille Skive skjæres bort, for at de kunne staa; de fyldes derpaa med Fars eller fin Frikassé, bestrøs med revet Brød, bestryges med smeltet Smør og sættes ind i Ovnen for at faa Farve, eller de brunes med Salamander. Serveres med Sauce til Grønsager. Hvis man vil, kan man, inden de fyldes, dyppe dem i revet Brød og stege dem.

Kastanier.

Lat. Castanea vesca. Fr. Marrons.

Kastanier ere Frugterne af den saakaldte ægte Kastanie (*Castanea vesca*), som voxer i Frankrig, Spanien, Italien og flere Lande og ligner den hos os forekommende Hestekastanie i Udseende, navnlig hvad Frugten angaar. Kastanien indeholder megen Stivelse og faar ved at ristes en sød og behagelig Smag, der hidrører fra Stivelsens Omdannelse til Sukker; i de sydlige Lande anvendes den som Fødemiddel, men hos os betragtes den som en Luxusartikel. Kastanier holde sig kun friske halvt ud paa Vinteren, men hvis de afskalles og tørres i en Ovn, kunne de gjemmes i Aarevis. De forekomme ogsaa i Handelen malede til Mel. Naar de ere friske, spises de ristede eller stuvede som Garnering til alle Slags Kjød, der er stegt i Damp, ligesom de med Held kunne anvendes i Farser m. m.

Ristede Kastanier. *

Kastanier, Smør, grovt Salt.

I den lille Ende paa Kastanierne skjæres et Kors, hvorpaa de lægges paa en Jernpande med en Mængde grovt Salt og omrøres over Ilden.

indtil de ere gjennemristede og let slippe Skallen. Serveres varme med koldt Smør.

Glaserede Kastanier. *

Marrons à la glace de viande.

Kastanier, Smør, stærk Bouillon, Kjødglace.

Kastanierne skoldes, den ydre og indre Skal tages af; de koges med Bouillon i en med Smør bestrøgen Kasserolle; man passer godt paa, at de ikke gaa itu. Glaseres med Kjødglace.

Kastaniepuré. *

Purée de marrons.

Kastanier, Smør, spansk Sauce, Hønse- eller Kalvebouillon, Kjødglace.

Kastanierne skoldes, den ydre og indre Skal tages af; de koges møre i Bouillon, halvt saa megen spansk Sauce tilsættes, de knuses, drives gjennem en Sigte og tillaves med Smør og Kjødglace. Anvendes som Garniture.

Stuvede Kastanier. *

Kastanier. Smør, Mel, Salt, Bouillon.

Kastanierne afskalles, lægges i kogende Vand, saa at den indre Skal let kan tages af, lægges i koldt Vand og koges med Bouillon eller Vand, indtil de blive møre uden at gaa itu. Jevnes med lidt godt blandet Smør og Mel, saltes, faar et Opkog og serveres til Kjødretter.

Kastaniepuré som Suppe.

Se Side 159.

Kastaniepuré med Flødeskum.

Se Flødeskum.

Kastaniekompot.

Se Frugtretter.

Oliven.

Lat. Olea Europæa. Fr. Olive.

Oliventræet ansaas af de gamle Grækere for en af de mest værdifulde og poetiske Gaver, som Menneskene havde faaet den Gang, da «Guderne endnu regjerede den skjønne Verden»; det var et Symbol paa Storhed og udmærkede Egenskaber og var ogsaa disses Belønning. Helte og

Skjalde kappedes om at vinde denne Pris, og da Xerxes' Soldater hørte Tale om de olympiske Lege, og at man der kæmpede om at vinde Oliekrandsen, sagde de disse betydningsfulde Ord: «Hvad er det dog for et Folk, vi have med at gjøre, som kun kæmper for Æren, men ikke for Guld!»

Oliventræet agtedes for et helligt Træ; kun rene Jomfruer, som havde aflagt Kyskhedsløftet, maatte plukke dets Frugter eller presse den fine Olie deraf, som opsamledes i gyldne Kar og hentedes fra de fjerneste Lande. Tiden, der glatter alt ud, har imidlertid jaget Poesien ud af Helligdommen og sat Nytten i dens Sted. Man aflægger ikke mere Kyskhedsløfter, men man producerer mere Olie, og kun dens Renhed har Kurs paa Markedet. Det jomfruelige Element er dog bleven beholdt for saa vidt, som den først pressede Olie, der efter Kjenderes Mening skal være den fineste, endnu den Dag i Dag kaldes «Jomfruolie», men man behøver ikke at ulejlige sig med at afhente den, thi man er saa forekommende at sende den omkring over hele Verden.

Oliventræet voxer ogsaa i Frankrig, Spanien, Italien og flere Lande. Frugten er af meget forskjellig Størrelse. De spanske Oliven ere hvidgrønne og dobbelt saa store som de franske og italienske. De sidst nævnte have en smuk grøn Farve og anses for de bedste, især dem fra Verona; dernæst de franske fra Provence, de saa kaldte *picholines*. Naar de plukkes af Træet, have de en skarp og ubehagelig Smag, som gaar bort, naar de nedlægges i Saltlage og Olie. Man anvender dem i Salad, Ragoût m. m., men de kogte ere altid mere let fordøjelige end de raa. Hvis man tager Kjærnerne ud og i Stedet for indlægger en Fars af Ansjos, har man de saa kaldte «farserede Oliven», som forekomme i Delikatessehandelen, opbevarede i fin Olie, og ere yndede som hors-d'oeuvre, m. m. Ved Presning af Frugten faas, som allerede sagt, den almindeligt bekjendte Madolie, som i Syden anvendes mere end hos os, hvor vi have lettere ved at faa godt Smør. Den bedste Madolie kommer fra Lucca i Italien og fra Aix i Provence. Den sidst nævnte kommer til os over Marseille og Bordeaux paa Flasker eller Dunke; mindre god er den, der kommer paa Fad og aftappes her hjemme.

Fyldte Oliven.

Olives farcies.

Oliven, Persille og Champignoner, fint hakkede, 1 Spiseske af hver, Hønsefars, Bouillon.

Olivenerne, som bør være store og runde, befris for Kjærnerne og fyldes derpaa med en Fars, der er tilsat med de hakkede Urter; de koges i 5 Minuter i Bouillon. Anvendes som Garniture.

Ragoût paa Oliven.

Ragoût d'olives.

Oliven, Smør, hakket Persille, Græsløg, Kapers, 1 Ansjos, Kastaniepuré, Olivenolie, 1/4 Pot hvid Vin, Kjødjus eller Bouillon.

Fint hakket Persille og Græsløg steges i Smør; der tilsættes 2 Skefulde Jus eller stærkt indkogt Bouillon, Vin, Kapers, Ansjos, kjærnefri Olivener og lidt Olivenolie. Ragoûten faar et Opkog og jevnes med Kastaniepuré.

Anm. Denne Ragoût, som navnlig anvendes til tungt fordøjelige Kjødsorter, saasom Vildænder, Ænder o. s. v., kan ganske simpelt laves af kjærnefri Olivener, som faa et Opkog og lægges i indkogt spansk Sauce, tilligemed noget af Stegens egen Sauce, samt tillaves med en Spiseske fin Madolie og Saften af en Citron. Skjøndt simpel, er denne Tillavningsmaade dog fortræffelig.

Bønner.

Bønnen er den af Bælgfrugterne, som har været længst bekjendt, thi den var et af de fem Frø, som Kejser Chin-nong indførte i Kina 2822 Aar f. Kr. Den har saaledes gamle Aner. Den var ogsaa kjendt hos Grækerne, der brugte hvide og mørke Bønner ved Afstemninger, de hvide betød ja og de mørke nej.

Der gives mangfoldige Arter Bønner, men det forholder sig med dem som med Grønsager overhovedet, at Godheden beror paa Aarstiden, Jordbunden og den mer eller mindre omhyggelige Behandling, der bliver dem til Del. Erfurt leverer saaledes fremfor andre Steder fortræffelige Bønner, og den omgives af store Marker, der anvendes til deres Dyrkning.

Med tørre Bønner forholder det sig ligesom med tørre Ærter, nemlig at Personer med sensible Maver eller med en svag Fordøjelse bør nyde dem i Form af Puré; naar de ufordøjelige Skaller ere fjernede, kan enhver uden nogen Ulæmpe gjøre sig tilgode med dette fortrinlige Næringsmiddel.

Tyrkiske Bønner.

Lat. Phaseolus vulgaris. Fr. Haricots.

Denne Sort Bønner er mest yndet hos os, saa vel friske med Bælgene, som tørre, det vil sige pillede.

Som friske anvendes Bønnerne helst halvvoxne og upillede, men hvis de anvendes mere udvoxede og pillede, bør de dog tages, inden de ere blevne helt hvide, og medens de endnu ere hvidgrønne; de sættes over Ilden i kogende Vand og kræve lidt mere Tid end de unge, upillede.

Tørre, pillede Bønner af hvilken som helst Slags bør lægges i Vand nogle Timer, forinden de skulle koges, hvorpaa de sættes over Ilden i koldt Vand, hvorved de blive kogte hurtigere og mere jevnt end paa anden Maade. Hvis man har Grund til at tro, at Bønnerne ere haarde, enten paa Grund af, at Aarstiden har været mere tør end sædvanligt, eller fordi de ere gamle, bør man hælde Vandet, hvori Bønnerne have faaet et Opkog, bort og sætte nyt til, som i Forvejen bør være opvarmet til Kogning.

Stundom gjemmes Bønner, hele eller ituskaarne, til Vinterbrug, men heldigvis tilhører Smagen for saadanne nedsaltede Bønner nu en forbigangen Tid.

Tyrkiske Bønner à la poulette. *

Haricots verts à la poulette.

Til 5 Personer.

1 Pund tyrkiske Bønner, 10 Kvint Smør, 5 Kvint Salt, ½ Spiseske hakket Persille, 5 Kvint Mel, 2 Æggeblommer.

Unge Bælge renses, og Enderne skjæres af; hvis de ere meget spæde, lader man dem være hele, ellers skjæres de i lange Stykker; skylles, lægges i kogende Vand med 3 Kvint Salt, koges møre uden at gaa itu, tages op og løbe af. 7 Kvint Smør og Melet steges 3 Minuter over Ilden, ¼ Pot af Bønnesuppen og 2 Kvint Salt tilsættes, koges 10 Minuter, jevnes med Æggeblommerne og Resten af Smørret, hvorpaa Bønnerne og Persillen lægges i og rystes godt.

Anm. Bønnerne kunne ogsaa efter at være kogte steges nogle Minuter med Smør og lidt Salt samt jevnes med Velouté, Sukker og et Stykke Smør, og ere da kjendte under Navnet *Haricots verts en petits pois.*

De beholde deres grønne Farve, hvis de koges i tilstrækkeligt Vand ved en stærk Ild uden Laag og saltes efter ovenstaaende Anvisning.

Tyrkiske Bønner paa engelsk Maner. *

Haricots verts à l'anglaise.

Til 6 Personer.

1 Pund Bønner, ¼ Pund Smør, Salt.

Unge Bælge koges ligesom foregaaende, løbe af, bestrøs med lidt Salt og anrettes. Smørret lægges ovenpaa dem.

Tyrkiske Bønner paa fransk Maner. *

Haricots verts à la française.

Tyrkiske Bønner, Salt, Peber, Muskat, Maître d'hôtel Smør, Smør, Kjødglace, Saften af en Citron.

Unge Bælge koges i saltet Vand ligesom foregaaende, men saaledes, at de vedblive at være faste, og rystes derpaa i en Kasserolle med smeltet Smør over en rask Ild, indtil al Fugtighed er forsvunden. Krydderierne

sættes til, og naar Bønnerne ere færdige, tilsættes et Stykke Maître d'hôtel Smør, lidt Kjødglace og Citronsaften. Naar Bønnerne skulle anvendes til Garnering, skjæres de i skraa Ruder.

Stuvede tyrkiske Bønner. *

Tyrkiske Bønner, Smør, Mel, Salt, Muskat.

Bælgene skjæres fint, koges med lidt Vand og et Stykke Smør og spædes en Gang imellem med kogt Vand, for at de ikke skulle brænde paa. Naar de ere kogte og møre, tilsættes Smør og Mel, godt blandet, hvormed de derpaa koge en lille Tid; til sidst tilsættes en Smule Smør samt Krydderier. Serveres.

Aspargebønner.

1 1/2 Time.

Anvendes, inden Bønnerne have udviklet sig, renses, koges hele med saltet Vand og serveres med smeltet Smør enten som særskilt Ret eller til Kjødretter. De kunne ogsaa serveres med Aspargesauce eller Sauce til Grønsager.

Friske hvide Bønner.

Haricots blancs frais à la bourgeoise.

Til 8 Personer.

1 Pund Bønner, 30 Kvint Smør, lidt hakket Persille og Græsløg, Salt, Peber, 2 à 3 Æggeblommer, Citronsaft eller Eddike.

Bønnerne lægges i kogende Vand med 5 Kvint Smør, faa et Opkog; Kasserollen flyttes over paa en svag Ild for at koge sagte. Naar de ere halvt kogte, hældes 1/8 Pot Vand paa, hvorefter Bønnerne koges færdige og løbe af paa et Dørslag. 1/4 Pund Smør og Krydderierne lægges i en Kasserolle, de endnu varme Bønner sættes til, omrøres over en meget svag Ild, indtil Smørret er smeltet, jevnes med Æggeblommerne samt lidt Citronsaft eller Eddike, ligesom der ogsaa, hvis man vil, kan tilsættes noget Sukker.

Hvide Bønner à la maître d'hôtel. *

Haricots blancs à la maître d'hôtel.

4 Timer; til 5 Personer.

1/2 Pund tørre Bønner, 35 Kvint Maître d'hôtel Smør.

Bønnerne vadskes godt og lægges nogle Timer i Vand. Derpaa lægges de i en Kasserolle med koldt Vand, koges ganske sagte, indtil de ere færdige, men endnu hele, løbe af, rystes der efter over Ilden i en Kasserolle med Smørret, indtil de ere varme og Smørret er helt smeltet. Serveres da hurtigst.

Hvide Bønner med Løgpuré. *

Haricots blancs à la bretonne.

Bønner, Salt, spansk Sauce, Løgpuré eller Løg i Skiver, Peber.

Bønnerne koges i saltet Vand, løbe af, lægges i en Kasserolle og overhældes med lidt spansk Sauce, som kun bør staa akkurat over dem; hermed koges de i 20 Minuter. Naar de skulle serveres, iblandes nogle Skefulde Løgpuré eller ogsaa blot godt kogte Skiver Løg samt en Smule Peber.

Hvide Bønner med Senop.

Haricots blancs à la Robert.

Til 5 Personer.

½ Pund Bønner, Salt, 2 à 3 Løg, Smør, spansk Sauce, 1 Skefuld Senop.

Bønnerne koges i saltet Vand. Løgene skjæres i store Tærninger og steges med Smørret over en sagte Ild, indtil de faa en smuk Farve; man lader da Smørret løbe af og tilsætter nogle Skefulde spansk Sauce; koges 10 Minuter, Bønnerne lægges deri og krydres. Efter 10 Minuters Forløb løftes Kasserollen af, og der sættes et Stykke Smør samt Senopen til Bønnerne.

Smaa hvide Bønner med Velouté. *

Haricots flageolets au velouté.

Til 6 Personer.

1 Pund Bønner, Salt, Smør, Velouté, hakket Persille.

De smaa hvide Bønner fra Paris komme til os syltede i Krukker og ere meget yndede af Kjendere. De serveres ogsaa ved udsøgte Middage. Naar Bønnerne kunne faas friske, er det at foretrække, og de bør da være smaa og af en hvidgrøn Farve. De koges i lidt saltet Vand med et Stykke Smør over en rask Ild, saa at de beholde deres Farve, løbe af, rystes derpaa nogle Minuter over Ilden med et Stykke Smør, krydres, jevnes med lidt god Velouté og løftes af. Der iblandes et Stykke Smør samt en Smule hakket Persille, og Bønnerne serveres paa et varmt Fad.

Denne Slags Bønner kaldes hos os «Voxbønner».

Stuvede hvide Bønner. *

Tilberedes ligesom brune Bønner, men uden Sirup; i Stedet derfor tages Sukker, saa at Bønnerne kunne beholde deres hvide Farve.

Puré af hvide Bønner. *

Puré de haricots blancs.

Til 8 Personer.

½ Pund hvide Bønner, Smør, Salt, 1 Bouket, 1 Løg, Fløde, hvid Sauce.

Bønnerne koges med Vand, Smør, Løg og Krydderier. Naar de ere møre, tages Bouketten bort, Bønnerne løbe af, presses gjennem en

Sigte, faa et Opkog med hvid Sauce og jevnes med Smør og Fløde. Anvendes til Garniture.

Bønner à la crème. *

Haricots grains de riz à la crème.

Hertil anvendes smaa hvide Bønner, der i Frankrig ere kjendte under Navn af *haricots riz*, da de kun ere lidt større end et Risengryn.

Til 8 Personer.

1 Pund Perlebønner, Salt, 6 Kvint Smør, Muskat, 1/4 Pot god Fløde, Selleri, Friture.

Bønnerne koges med saltet Vand og Smør, indtil Skallerne begynde at sprække, og krydres med lidt Muskat. Naar de ere færdige, tilsættes Fløden under jevn Omrøren, for at de kunne faa en passende Konsistens. Sellerien skjæres i smalle Strimler, som steges møre i Friture, strøs over Bønnerne, efter at disse ere blevne anrettede paa Fadet, og lægges ogsaa i en Krands udenom dem.

Anm. Saa vel denne som den følgende Ret anses som fine.

Bønner med Marv.

Haricots grains de riz à l'intendante.

Til 6 à 8 Personer.

1 Pund Perlebønner, 1/4 Pund Oxemarv eller Spæk, Salt, Muskat, 1/4 Pot Madeira, Croûtons.

Bønnerne koges som i foregaaende Recept, men i Stedet for Smør anvendes Marv eller Spæk, i begge Tilfælde stødt med lidt Salt eller Muskat, og i Stedet for Fløde benyttes Vin. Bønnerne garneres med Croûtons, som man har dyppet i Madeira, bestrøt med noget Salt og reven Muskat, samt ristet eller stegt i lidt Smør.

Hvide Bønner med Flæsk.

Haricots au lard à la villageoise.

4 Timer; til 8 Personer.

1 Pund Bønner, 1 Pund grønsaltet Flæsk.

Flæsket, som ikke bør have ligget i Salt mere end i to Dage, skjæres i Skiver og koges derpaa sammen med Bønnerne og lidt Vand. Bønnerne bør koges fuldstændigt møre uden at gaa itu. Vandet beregnes saa lige, at man hverken behøver at spæde til eller tage fra; det bør med det fede danne en jevn Sauce. Denne Maade at tillave Bønner paa anses for meget vel smagende, og hele Kunsten bestaar i at koge langsomt og — at have en god Mave. — En anden Tillavningsmaade findes Side 444.

Brune Bønner. *

Haricots rouges.

4 à 5 Timer; til 6 Personer.

1/2 Pund brune Bønner, Sirup, Eddike.

Bønnerne lægges 1 Time i koldt Vand, tages op med et Dørslag og sættes med koldt Vand over en jevn stærk Ild for at koge, indtil de blive mosede. Sirup og Eddike tilsættes efter Smag. Serveres til salt Kjød, stegt Fisk m. m.

Brune Bønner med Flæsk. *

4 à 5 Timer; til 10 Personer.

1 1/4 Pund brune Bønner, 10 Kvint Smør, Salt, Peber, 5 Kvint Mel, 1 Pund grønsaltet Flæsk, 1/4 Pot Rødvin.

Bønnerne koges færdige med Vand og lidt Salt men maa ikke gaa itu; løbe af. Flæsket skjæres i Strimler, faa et Kog i 5 Minuter, brunes lyst, bestrøs med Melet, røres i 3 Minuter over Ilden, spædes med Vinen og 1/4 Pot Vand, pebres og koges sagte i 45 Minuter. Bønnerne og Smørret lægges derpaa i, og Kasserollen rystes, indtil Smørret er smeltet. Serveres som selvstændig Ret.

Vælske Bønner.

Lat. Vicia faba. Fr. Fèves.

Stamme fra Ægypten og gaa hos os ofte under Navnet «Hestebønner». Anvendes, naar de ere meget unge, med Bælgene, der skjæres i Stykker. Som ældre pilles de, koges, og Skallen fjærnes.

Stuvede vælske Bønner. *

Til 8 à 10 Personer.

1 Pund pillede vælske Bønner, 15 Kvint Smør, 1/4 Pot Gulerødder, skaarne i Skiver, 1 Kvint Sukker, 5 Kvint Mel, 2 Æg, 3/8 Pot Fløde, Salt, 2 Theskefulde hakket Persille.

Bønnerne koges færdige, løbe af, og Skallen tages af. Gulerødderne koges for sig i ganske lidt Vand, som koges aldeles ind; tages op, naar de ere færdige. Melet og 10 Kvint Smør steges i 2 Minuter, spædes med Fløde, faar et Opkog og jevnes med Æggeblommer, Sukker, Salt og Persille. Bønnerne, Gulerødderne samt Resten af Smørret lægges deri, rystes godt. Serveres.

Anm. Naar Bønnerne ere ganske unge, kunne de spises med Bælgene, som da skjæres i firkantede Stykker, og tillaves ligesom Sukkerærter.

Vælske Bønner med Smør. *

Pillede vælske Bønner, Salt, smeltet Smør, hakket Persille.

Skallen tages af Bønnerne; de lægges i kogende saltet Vand, tages op, naar de ere færdige, løbe af paa et Dørslag, anrettes og overhældes med smeltet Smør, blandet med hakket Persille. Serveres til Kjød- eller Flæskeretter.

Ærter.

Lat. Pisum sativum. Fr. Pois.

Ærterne menes at stamme fra Asien og vare kjendte baade af Grækerne og Romerne, thi de omtales baade af Homer og Horats, som i sine Satirer omtaler dem som en almindelig Spise, idet han lader den hjemvendende Arbejder sige: «Til Hjemmet begiver jeg mig og til Fadet, der er topfyldt med Ærter og Løg». De grønne Ærter blive altid ansete som finere end de gule, men det er navnligt de tidlige Sorter, som have Værdi for det finere Taffel, thi de sildige blive først og fremmest for almindelige og dernæst for tykskallede. Havekunsten har dog fundet Udveje til at have unge Ærter paa de forskjellige Tider ved at saa flere Gange. Som de bedste til Avling hos os anses de engelske Marværter, og blandt disse ere *Knights, Marrow, Champion of England* og *Prince of Wales* de mest yndede. Hvis Grønærter ikke skulle tabe deres friske Smag, maa de være frisk plukkede og bælgede samt koges hurtigt. Hvis de ikke skulle bruges strax, bør de gjemmes pillede, og man maa da sørge for, at de ikke ligge sammenbunkede i dybe Kar, hvorved de kunne tage Varme og miste deres søde Smag.

I Sydrusland tørres de grønne Ærter og udgjøre en ikke ubetydelig Handelsvare, men efter at de franske hermetisk henkogte ere komne i Handelen til en billigere Pris end forhen, ere de russiske overfløjede og spille kun deres Vinterrolle i tarveligere Husholdninger. I de senere Aar have ogsaa vi faaet indenlandske konserverede Ærter, som gaa i Handelen og vel fortjene Opmærksomhed, endskjøndt Ærternes Avling og Indsamling endnu lader meget tilbage at ønske. De tørre gule Ærter staa fremdeles i høj Kurs hos os, og deres Værd anerkjendes endog af Gourmander. Om saadanne Markærter, som længe have ligget til Tørring i Solen, gjælder i endnu højere Grad, hvad der er sagt om Bønner, nemlig, at Skallerne ere ufordøjelige. Af alle Sorter Ærter anses Kaffeærten (*Cicer arietinum*) for den kraftigste, og Ørkenrejsende forsyne sig gjerne med den. Dens behagelige Smag og dens Næringsværdi har gjort den almindeligt bekjendt, og i Spanien er den under Navn af *garbanzos* en staaende Ret, ikke blot blandt de arbejdende Klasser, men ogsaa blandt de allerhøjeste.

Alle Bælgfrugter nyde stor Anseelse som Næringsmidler, da de indeholde omtrent 24 Procent Plantelim. Det er ikke blot en Smags Sag at spise Ærter sammen med Fedt, saa som Skinke, Flæsk m. m., men de blive ogsaa derved lettere fordøjelige. Ærtepølsen er saaledes en rationel Opfindelse. Det er Skade, at disse Bælgfrugter hos os ere distancerede af Kartoflen, hvis fornemste Egenskab dog kun er at tage stor Plads og udspile Maven.

Grønne Ærter. *

Petits pois.

½ Time.

Pillede Ærter, Smør, Salt, hakket Persille, Sukker, 1 Theskefuld Mel.

Vand faar et Opkog med et Stykke Smør og noget Salt, Ærterne lægges deri og koges hurtigt. Lige før de skulle serveres, lægges Melet til, og det faar et Opkog; til sidst tilsættes Persille, Sukker og en Smule Smør, det rystes, og Ærterne ere færdige til at serveres.

Man kan ogsaa under forsigtig Omrøren koge Ærterne i 5 Minuter i lidt Smør, derpaa spæde dem med kogende Vand og behandle dem som ovenfor.

Grønne Ærter paa engelsk Maner. *

Petits pois à l'anglaise.

Til 6 à 8 Personer.

½ Skjæppe Ærter, ¼ Pund Smør, 1 Kvint Salt, 2 Potter Vand, Croûtons.

Vandet faar et Opkog med Saltet, Ærterne lægges i og koges møre, løbe af paa et Dørslag, lægges paa et varmt Fad med Smørret over, garneres med Croûtons (se Fig. 189) og serveres, naar Smørret er smeltet.

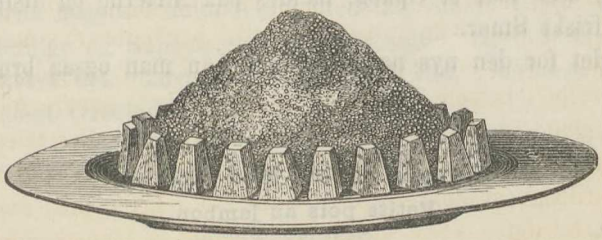


Fig. 189.

Anm. Persille, som hyppigt anvendes, bør ikke benyttes her, da den forandrer Ærternes egen Smag, der dog fremfor alt bør beholdes. I England lægges ofte en Kvist Kørvel paa, og herom kan gjøres samme Bemærkning.

Grønne Ærter paa fransk Maner. *

Petits pois à la française.

15 Minuter; til 10 à 12 Personer.

1 Skjæppe grønne Ærter, Salt, Peber, 2 Theskeer Sukker, 1 spansk Løg eller lidt Græsløg, 2 Æggeblommer, 1/8 Pot Fløde, 5 Skefulde Sauce til Grønsager.

Ærterne koges, løbe af, koges derpaa i 10 Minuter med Løg, Krydderier og Sauce samt jevnes med Æggeblommer og Fløde, hvorefter de ikke maa koge. Naar Saucen bliver tyk, tages Løg og Ærter op. Serveres. Under Tiden udelades Æggeblommerne.

Grønne Ærter paa hollandsk Maner. *

Petits pois à la flamande.

Til 6 à 8 Personer.

1/2 Skjæppe grønne Ærter, 20 smaa, friske Kartofler, Smør, Salt, 1 Løg, Persille.

Ærterne og de godt rengjorte Kartofler lægges i kogende Vand med Løg og Persille. Koges i lukket Kar over en jevn stærk Ild. Kartoflerne og Ærterne bør blive færdige samtidigt, løbe af, lægges paa et varmt Fad og overhældes med temmelig meget smeltet Smør med en Tilsætning af Salt. Friskt Smør serveres særskilt hertil. Det er en Ret for Amatører.

Konserverede grønne Ærter. *

Petits pois de conserves.

Til 4 Personer.

En Punds Daase konserverede Ærter, Salt, Sukker, Smør, Mel.

Ærter, konserverede paa Flasker eller Krukker, lægges paa en Si og løbe af. Suppen bevares. Ærterne lægges i en Kasserolle for at varmes og krydres med lidt Salt og Sukker. Den frasiede Suppe jevnes med lidt Smør og Mel, faar et Opkog, hældes paa Ærterne og afsluttes med et lille Stykke friskt Smør.

I Stedet for den nys nævnte Sauce kan man ogsaa bruge Sauce til Grønsager.

Stuvede Ærter med Skinke.

Petits pois au jambon.

Til 6 Personer.

1/2 Skjæppe Ærter, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund kogt, mager Skinke, 2 Saladhoveder, 1 Skefuld Mel, 3/4 Pot Bouillon, 5 Æggeblommer.

Skinken skjæres i Skiver, steges med Smørret; Halvdelen af Bouillonen, Ærterne og Saladhovederne tilsættes; koges sagte under Laag. Naar Ærterne ere færdige, tages Saladhovederne op; Melet og Resten af Bouillonen sættes til; jevnes med Æggeblommer kort førend Serveringen.

Puré af tørrede grønne Ærter. *

Til 6 Personer.

$^3/_4$ *Pund Ærter,* $^1/_4$ *Pund Smør, Salt, lidt Løg, Sukker.*

Ærterne koges som sædvanligt, løbe af, presses gjennem en Sigte, blandes derpaa over Ilden med Smørret og Krydderierne og omrøres godt. Ærterne kunne ogsaa koges sammen med Smørret og Krydderierne og derpaa drives gjennem Sigten. Serveres navnlig til Kjød.

Sukkerærter. *

Af de saa kaldte Sukkerærter, hvoraf ogsaa haves mange Varieteter, spises Bælgene.

Sukkerærtebælge, Smør, Salt, Sukker, Muskat eller hakket Persille, Mel.

Bælgene renses, skjæres over paa Midten, faa et Opkog med Vand, Salt og lidt Smør og tages op, naar de ere møre. Suppen jevnes med Smør og Mel, der er stegt sammen, og krydres efter Ønske; derpaa lægges Ærtebælgene deri og omrystes godt.

Anm. Hvis Bælgene ere meget unge, kunne de serveres som en særskilt Ret alene med smeltet Smør; de koges da i saltet Vand uden at krydres eller jevnes.

Graa Ærter.

Tørre graa Ærter tillaves ligesom brune Bønner og passe bedst til at serveres til Flæsk, Pølse m. m., men kunne, naar de ere friske, ogsaa stuves som grønne Ærter, hvorvel de ere mindre fine.

Russiske Ærter. *

4 Timer.

Tørrede russiske Ærter, Smør, Salt.

Ærterne lægges i koldt Vand med lidt Smør, koges langsomt, indtil de ere færdige og Suppen er kogt ind; saltes, og lidt Sukker tilsættes, hvis man ønsker det. Lægges paa et varmt Fad. Serveres meget varme, navnlig til stegt Oxekjød.

Linser.

Lat. Ervum lens. Fr. Lentilles.

Linser yndedes særligt af de gamle Hebræer, hvis Stamfader lod koge en saa kostelig Suppe deraf, at den ældste Broder for at komme i Besiddelse heraf solgte sin Førstefødselsret til den yngre. Vi staa alt for fjærnt fra dette Bevis paa Gourmandise til, at vi kunne udtale en Dom om Esaus Handlemaade, men vi tro, at Vællingen maa have været fortrinlig, hvilket be-

kræftes ved, at Davids Venner i Følge Samuels Bog kom til ham i Ørkenen og bragte ham Linser. Endnu den Dag i Dag tjene de Beduinerne som Brødføde, og det var ogsaa Linserne, som for ikke saa mange Aar siden spillede hele Verden det Puds at optræde som et overordentligt styrkende Næringsmiddel i Forklædning som *Revalenta arabica*, medens man med langt mere Tilfredsstillelse baade for Pengepungen og Maven kunde have holdt sig til Ærter og Flæsk.

Tørre Linser bør altid lægges flere Timer i Vand, hvorpaa dette hældes bort, og Linserne lægges i koldt Vand og koges.

Stuvede Linser. 1.

2 Timer; til 6 à 8 Personer.

1 Pund Linser, 1/4 Pund Smør, Salt, Peber, 1 Theske hakket Persille, 1 Theske Mel.

Linserne lægges i Vand, som ovenfor sagt, og koges med $2^1/_2$ Pot Vand og Halvdelen af Smørret; naar de ere bløde, lader man dem løbe af paa en Sigte, lægger dem i en Kasserolle med Halvdelen af Smørret, Krydderierne, Persillen og Melet samt ryster dem over en stærk Ild, indtil de ere helt færdige.

Stuvede Linser. 2. *

Lentilles à la maître d'hôtel.

2 à 3 Timer; til 3 à 4 Personer.

1/2 Pund Linser, 15 Kvint Smør, Sukker, Persille, 3 Æggeblommer, Citronsaft.

Linser, der have ligget i Blød, lægges i koldt Vand med Smør, Sukker og Persille, koges møre. Jevnes derpaa med Smør, lidt Sukker, Citronsaft og Æggeblommerne, hvorefter de ikke maa koge. De kunne ogsaa stuves ligesom brune Bønner.

Puré af Linser.

Se Supper, Side 157.

Svampe.

Gourmander, Digtere og Kokke have været enige om at hylde disse, og ikke mindst de gamle Romere, thi Martial siger: «En Lækkermund kan undvære Guld, Sølv og Klæder, men ikke Boleter» (*boletus*, Svamp). Nero kalder Champignoner for en «Gudespise», og han havde god Grund dertil, thi hans Forgænger Claudius forspiste sig i Svampe og blev efter sin Død regnet blandt Guderne. Efter Romerrigets Fald synes Svampene at være gaaede i Glemme, og det var først i Middelalderen, at de utrætte-

lige Munke tog dem under deres Beskyttelse og skrev baade mange og lange Afhandlinger om dem; imidlertid have de dog lige til vore Dage kun spillet en ringe Rolle som Næringsmiddel. I den senere Tid er Opmærksomheden ganske vist bleven henledet paa dem, idet Videnskabsmændene have undersøgt dem nærmere, men med Hensyn til deres mere almindelige Anvendelse ere Anskuelserne dog endnu meget delte. Mange betragte dem kun som en Luxusartikel eller højst som et behageligt Krydderi. Andre gjøre sig store Forhaabninger om dem og imødese den Tid, da de ville blive anerkjendte som et almindeligt anvendt Næringsmiddel. Men trods det ønskelige i, at Svampene kunde blive optagne blandt Fødemidlerne, vil det store Publikum rimeligvis endnu længe holde fast ved sine Betænkeligheder, hvilket navnlig skriver sig fra Mangel paa Kjendskab til Svampene, deres Egenskaber og Anvendelse, og til Dels ogsaa fra den Omstændighed, at ellers uskadelige spiselige Svampe blive aldeles ubrugelige, ja endog skadelige, naar de blive overmodne eller begynde at gaa i Forraadnelse.

Med Hensyn til Svampenes Næringsværdi er det meget interessant at vide, at Kemikerne have fundet, at de indeholde en stor Mængde Kvælstof, det samme Stof, som indeholdes i Dyrenes Kjød, og at man, hvad Næringsevne angaar, har stillet dem over Ærter og Bønner og sammenlignet dem med Kjød; men da de i frisk Tilstand indtage et stort Volumen og indeholde en betydelig Mængde Vand, vilde der for at tilvejebringe fuldstændig Ernæring blot til en Dag behøves en saadan Masse Svampe, at de næppe vilde kunne rummes i Maven eller ville kunne fordøjes; sammen med anden Føde eller i Mangel paa samme, ville de altid have højt Værd.

Som almindelige Regler for Anvendelsen af Svampe, særlig hvis man er i Tvivl om deres Ægthed, skulle tilraades:

at lægge dem i Vand med en Tilsætning af lidt Eddike, efter at man har renset dem og skaaret dem i Skiver;

at give dem et Opkog i friskt Vand, som derefter atter kastes bort;

at salte og krydre dem, ikke tillave mere, end der spises paa en Gang, og ikke gjemme noget fra den ene Dag til den anden.

De Svampe, som navnlig anvendes ved Madlavningen, ere foruden Trøffelen, som kommer til os fra Udlandet, den hos os voxende Champignon samt nogle andre spiselige, vildt voxende, der dog her til Lands kun finde yderst ringe Anvendelse.*)

*) Af saadanne spiselige Svampe, der kun benyttes meget lidt, skal nævnes: Morkelen (*Morchella esculenta*), Kantarellen (*Cantharellus cibarius*), Rørsvampen (*Boletus edulis*) og Blomkaalssvampen (*Sparassis*).

Trøffel.

Lat. Terfezia. Fr. Truffes.

Trøffelen, Gastronomiens Diamant, var for de lærde længe et Slags Fænomen, om hvilket man hverken vidste, hvorledes det fremkom, eller hvorledes det forplantede sig; alle vare dog enige i at prise Trøffelens Fortrinlighed. Romerne troede endog, at Trøffelen fremkom af Lynstraalen, og hvem ved, om ikke denne Delikatesse endnu den Dag i Dag kan udøve en elektrisk Virkning paa mangen Gourmand. Nu har Videnskaben imidlertid anvist den sin Plads mellem Svampene. Den var allerede hos de gamle Romere bekjendt under Navn af *tubera*.

Vi kjende to Arter Trøffel, den hvidgraa italienske, som skal være den fineste, men som sjældent kommer til os, og den sortbrune franske, som har sit egentlige Hjem i Sydfrankrig, og hvoraf den fra Périgord anses for den bedste. Den voxer vildt og opsøges af dertil dresserede Hunde eller maaske oftere af Svin; men Svinet er en egoistisk Opsøger, som finder lige saa stort Behag i denne Delikatesse som Mennesket, og Vogterens Pisk maa derfor ofte benyttes, hvis Indsamlingen skal give Udbytte. Om det er Trøffelens ubeskrivelige Aroma, som har givet den dens høje Stilling og Renommé frem for alle Slags Krydderier, eller om Forholdet til Dels er et saadant som i den Heine'ske Ytring: «Hvis Diamanterne fandtes overalt lige som Kiselstene, vilde ingen bukke sin Ryg for deres Skyld, men efter som de nu koste saa meget Guld, finde de daarelignende Mennesker Behag deri» — dette bede vi vore kyndige Læserinder at afgjøre. Man har ogsaa tillagt Trøffelen medicinske Egenskaber; dens Rigdom paa Kvælstof og noget Jern kunde nok gjøre den passende for Blegsotspatienter, og Anklagen for at være tungt fordøjelig modsiges fra alle Sider. Savarin beraaber sig paa sin Læge Malouet, som spiste Trøfler, indtil han var 86 Aar, og i saadanne Kvantiteter, at en Elefant vilde faaet Mavekneb deraf. Han lægger betydningsfuldt til, at «nydt med Maade passerer Trøffelen ligesaa sikkert som et Brev med Posten; men den, som ved den første Servering lader sig ligesom en Kanon dermed og ved den anden stopper sig, som om han skulde revne, kunde lige saa let faa Apoplexi heraf som af at spise Kartofler».

For dem, som kunne skaffe sig friske Trøfler, give vi nedenfor nogle Vink om, hvorledes de kunne anvendes *au naturel*. Trøfler, konserverede paa Glas, ere de, som egentlig anvendes hos os, og Anvendelsen af dem angives ved alle de Retter, til hvilke de benyttes.

Under Tiden forekomme tørrede Trøfler i Skiver, som have mindre Værd; de ere i Almindelighed ikke skrællede, hvorfor de bør have et Opkog og skrælles.

Friske Trøfler.

Truffes au naturel.

Trøfler, Smør, Salt, Citronskiver, Rødvin eller Madeira.

Trøflerne skrælles ikke, men vadskes godt med en Børste, først i varmt og derpaa i koldt Vand, koges med Vin, Smør og Krydderi, indtil de ere bløde og anrettes da; en sammenfoldet Serviet lægges over dem. Serveres med smeltet Smør.

Anm. Trøflerne kunne ogsaa steges i varm Aske med en svag Ild over eller koges i Vanddampe, ligesom Kartofler, i en Kjedel, der er forsynet med en dobbelt Bund af Pilekviste; i begge Tilfælde indsvøbes Trøflerne i flere Lag smørbestrøget Papir og skulle, naar de tilberedes saaledes, ikke vadskes, men blot omhyggeligt renses for Jord. Serveres varme uden Sauce.

Trøfler i Skiver.

Truffes en émincé.

1 Pund godt rensede Trøfler, 1/2 Pund friskt Smør, 1/4 Pot hvid Vin, 1/8 Pot Bouillon, 1/8 Pot Kjødjus, 1 Bouket, Salt, Peber.

Trøflerne skjæres i tynde Skiver, som steges med 1/4 Pund Smør over en sagte Ild. Derpaa tilsættes Vinen, Bouillonen, hvoraf det fede omhyggeligt er fjærnet, Jus og Bouketten, og det hele koges sagte. Naar Trøflerne ere færdige, tages Bouketten op, og der sættes 1/4 Pund Smør til Saucen, som bør være jevn, krydres lidt med Peber og Salt og serveres varme.

Anm. Denne Maade er en af bedste at servere Trøfler ved simplere Maaltider. Hvis man vil, kan man udelade Smørret og anvende fin Olie i Stedet.

Serveres anrettede paa Hvedebrødskiver, hvoraf Kanterne ere afskaarne, som ere besmurte tykt med Smør og have staaet 10 Minuter i Ovnen for at blive møre.

Trøfler med Champagner.

1/2 Time.

12 Trøfler, 1 Bouket, 1 Nellike, Peber, Salt, Spækkeflæsk, Champagner eller Mirepoix, Smør.

Trøflerne udblødes i 2 Timer i lunkent Vand og renses godt med en haard Børste i flere Sæt Vand. Koges derpaa 1/2 Time i Kasserolle med Laag med Flæskeskiver, Krydderier og Champagner, hvorpaa man lader dem løbe af, anretter dem paa Serviet og serverer dem med koldt Smør.

Anm. Hertil kan ogsaa anvendes Trøfler i Glas, men da udelades Flæsket og Krydderierne. Trøflerne faa kun et let Opkog med Vinen og serveres med rørt Smør.

Puré af Trøfler.

Purè de truffes pour garniture.

40 Kvint rensede Trøfler, 15 Kvint Smør, 1/8 Pot Hønsebouillon, 1/4 Pot spansk Sauce.

Trøflerne stødes med 5 Kvint Smør og drives gjennem en Sigte. Den spanske Sauce koges stærkt ind, Puréen lægges i, faar et Kog og afjevnes med Hønsebouillon og 10 Kvint Smør.

Virkelige Amatører tillade ikke, at en Trøffel, som kan anvendes hel, benyttes til Puré, thi derved gaar en Egenskab tabt, nemlig den behagelige knittrende Fornemmelse, der haves, naar man tygger paa en Trøffel, og som udgjør en af dens mange og store Dyder.

Champignoner.

Lat. Agaricus campestris. Fr. Champignons.

Franskmændene kalde alle Svampe *champignons*, men den hos os kjendte Champignon udgjør deres *champignon par excellence*. Champignondyrkningen har i Frankrig længe været drevet med Held, og De Candolle fortæller, at Gartnerne omkring Paris beklagede sig over, at Uvejr gjorde Fortræd paa deres Champignonbede, hvorfor de forflyttede deres Operationsfelt til Kælderne og endelig med megen Bekostning bragte Jord og Gjødning ned i Katakomberne, hvor de begyndte at dyrke dem og ansaa sig for sikre, medens de meget kristeligt ønskede deres Konkurrenter oppe paa Jorden ret meget ødelæggende Uvejr. I Aaret 1847 udkom i Belgien en Afhandling om Dyrkning af Champignoner, der vakte en uhørt Opsigt (*Methode nouvelle, facile et peu coûteuse de cultiver les champignons, fondée sur de nombreuses expériences*). Forfatteren var ikke opgivet, men man anede, at den var udgivet af Baron Joseph Vanderlinden-d'Hoogvorst, Medlem af Senatet, der snart ansaas for en ren Troldmand med Hensyn til Champignonavl, thi han avlede Champignoner overalt, ude paa Marken, i Kældere, i Stalde, under Køkkenbordene, hvorpaa Kokken tillavede Maden, ja endog i Kokkens Støvler (man maa formode, at han ejede mere end det ene Par), og han paastod, »at Kokken endog vilde kunne avle dem i sin Vestelomme, hvis han vilde lægge sig derefter».

I England er Champignondyrkningen nu meget almindelig og drives med baade Bekostning og Omhu. Ogsaa her i Landet give adskillige Gartnere sig af med denne Avl, og man kan derfor haabe, at man med Tiden vil kunne undgaa at forskrive fra Udlandet en Artikel, som bliver mere og mere anvendt.

Vildt voxende Champignoner forekomme i Handelen syltede. De franske sælges nedlagte i Blikdaaser og i det Vand, hvori de ere kogte; disse Svampe ere dyrkede (*champignons de couches*), og man er saaledes

ikke udsat for mulige Fejltagelser ved Indsamlingen; men de ere betydeligt svagere end de vilde (*champignons sauvages*) og have under Tiden hverken Lugt eller Smag. Den, som har Lejlighed til selv at samle Champignoner, vil derfor se sin Fordel ved at sylte dem til Vinterbrug, og han bør da kun samle smaa Svampe, som ere af ens Størrelse, omtrent som halvrunde Knapper (*boutons*). Se videre herom under Konserver. Champignoner anvendes ogsaa til Tilberedning af Soya (se Side 235), og hertil kan ogsaa det anvendes, som falder af, naar de renses.



Fig. 190.



Fig. 191.

De Champignoner, der anvendes almindeligst hos os ere de mørke (Fig. 190) og den lyse (Fig. 191). Den første har en brunlig, ligesom skællet Hat og saftigt Kjød, der bliver rødligt, naar Svampen brækkes over. Den sidste har en gulhvid, ligesom silkelodden Hat, og Kjødet holder sig hvidt.

Kogte Champignoner.

Champignons tournés pour garnitures.

Mellemstore Champignoner, 5 Kvint Smør, 1 Kvint Salt, 1 Spiseske Citronsaft, 1 Spiseske Vand.

Efterhaanden som Champignonerne ere skrællede, lægges de i en Kasserolle med Vandet, Saltet og Citronsaften, rystes ofte og koges derpaa over en rask Ild sammen med Smørret i 5 Minuter, hvorpaa de lægges i en Spølkum, som dækkes med Papir, for at de ikke skulle blive mørke. Citron kan udelades, thi den sættes kun til, for at Champignonerne skulle holde sig hvide, eller ogsaa kan Syren trækkes ud i 15 Minuter i lunkent Vand, hvortil er sat 1 Kvint Salt. Benyttes til Sauce og Garniture.

Stuvede Champignoner. *

Champignons sautés.

15 Minuter; til 4 Personer.

20 mellemstore Champignoner, 1/4 Pund Smør, 2 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, 1 Skefuld hakket Persille, 1 hakket, skyllet Charlotteløg, 5 Kvint Mel, 1/8 Pot Bouillon.

Champignonerne vadskes, skrælles tyndt, og Stilken skjæres af. Smørret opvarmes stærkt uden at brunes, Champignonerne steges 4 Minuter deri med Krydderierne, bestrøs med Melet, steges endnu et Minut, hvorpaa der tilsættes Persille, Løg og Bouillon, og Champignonerne koges møre. Serveres.

Stegte Champignoner. *

10 Minuter.

Champignoner, Smør, Salt, Peber.

Champignonerne renses godt, tørres af, Stilken brækkes af, den lille Fordybning fyldes derpaa med Smør og lidt Krydderi, hvorpaa de steges smukt brune i en Ovn.

Ristede Champignoner.

10 Minuter.

Champignoner, Smør, Salt, Peber.

Store Champignoner skrælles, renses, krydres og ristes over en stærk Ild. Serveres med et Stykke Smør paa hver.

Marinerede Champignoner.

Store Champignoner, Salt, Peber, hakket Persille, Citronsaft, Mel, piskede Æg, Friture.

Stilkene borttages, og Champignonerne skjæres i 2 eller 4 Dele, saltes, løbe af paa en Sigte, krydres med Peber, Persille og Citron, dyppes i Mel og piskede Æg, steges i hed Friture, indtil de faa en smuk Farve, løbe af og anrettes.

Champignoner med Skinke.

Til 3 Personer.

10 store Champignoner, Skinke, Salt, Peber.

Skinken ristes paa sædvanlig Maade; naar den er halvt færdig, tilsættes de godt rensede Champignoner og steges sagte, indtil ogsaa de ere færdige; krydres og serveres. Anses for en vel smagende Ret.

Champignonpuré. *

Purée de champignons.

Til 5 Personer.

1 1/4 Pund Champignoner, 10 Kvint Smør, Salt, Citronsaft, 1/4 Pot Sauce til Grønsager.

Champignonerne renses, skjæres itu, koges 2 Minuter med lidt Vand, Citronsaften og noget Salt, afkøles i Suppen, stødes med 5 Kvint

Smør og drives gjennem en Sigte. Champignonsuppen faar et Opkog med Saucen og blandes med Puréen, som faar et Opkog og jevnes med Resten af Smørret, naar den skal serveres.

Champignoner i Smør. *

Smaa vilde Champignoner, Smør, Salt, Peber.

Stilkene skjæres af, Champignonerne gnides med Flonel og lidt fint Salt, tørres enten paa et tørt Klæde eller skylles i Vand og udbredes paa en Serviet for at tørre i 10 Minuter. Til $^3/_4$ Pot Champignoner tages 10 Kvint Smør, som lægges i en tyk Jernkasserolle og rystes over Ilden, indtil det begynder at blive brunt, hvorpaa Champignonerne lægges i og Kasserollen vedblivende rystes, for at de ikke skulle brændes; efter 3 à 4 Minuters Forløb bestrøs de med lidt Salt og en Ubetydelighed Peber, hvorpaa de stuves, indtil de ere møre, hældes op og serveres i deres egen Sauce. Paa denne Maade beholde de udmærket deres Aroma.

Anm. De ere ogsaa gode, hvis Smørret sies fra og de serveres kolde. De kunne holde sig i flere Dage.

Salader.

Denne Benævnelse har en udstrakt Betydning. I Almindelighed forstaar man her ved enten

A. friske Grønsager, kogte Rødder, syltede eller henkogte Frugter, som, tillavede hver for sig, serveres som Biretter til Kjød, eller ogsaa

B. ovennævnte Grønsager tillavede i Forbindelse med Kjød, Fisk, Høns eller Vildt, og da serverede som selvstændige Retter.

Selve Anretningen kan i den mindre Husholdning være til lige saa megen Nytte som Tilfredsstillelse, navnlig naar der er Spørgsmaal om de mere sammensatte, thi her til kan der med Fordel anvendes mangen en Levning fra et foregaaende Maaltid, ligesom en dygtig Husmoder ved at variere paa mangfoldige Maader herved kan faa Lejlighed til at vinde almindeligt Bifald, ja under Tiden endog Beundring hos Kjendere.

A. Salader af Grønsager.

For at fremstille en god Grønsalad maa man have saa friske Planter som muligt, thi de miste hurtigt deres Saftighed og fine Smag. Fremdeles maa saa vel Eddiken som frem for alt Olien være af bedste Beskaffenhed. Man maa saaledes benytte ren Vineddike, ikke den i Handelen saa hyppigt forekommende Træeddike, som er alt for skarp, og den fineste Olivenolie fra Aix eller Bordeaux.

En Salad bør kun være lidt saltet, men Olien, som giver den den milde Smag, bør anvendes rigeligt, Eddiken derimod sparsomt. Under Tiden tilsættes haardkogte Æggeblommer for at mildne paa den skarpe Eddike, og til meget kølende og tungt fordøjelige Planter, saaledes Agurker, anvendes ogsaa Peber.

Forholdene kunne ikke bestemt opgives, da de bero dels paa ens Smag, dels paa Planternes Beskaffenhed; dog kan man som Regel antage, at der behøves 3 Gange saa megen Olie som Eddike. Sammensætningen bliver da omtrent 2 smaa Saltskeer Salt, 1 do. Peber, 3 Spiseskefulde Olie og 1 Spiseskefuld Eddike.

Blandingen bør ske i den Orden, som Erfaringen har anvist som den eneste rigtige: efter at Planterne ere befriede for Vand, skaarne itu og lagte i en passende Skaal, overstrøs de først med Salt og Peber, hvis saa ønskes, samt blandes godt; derpaa tilsættes Olien lidt efter lidt under fortsat Blanding og til sidst Eddiken. Denne Orden er af Vigtighed, thi her ved fordeles Olien jevnt paa de grønne Blade, mildner paa den skarpe Eddike og gjør Nytte saa vel for Smagen som for Fordøjelsen. Blandingen bør ske saa omhyggeligt, at Skaalen, naar man er færdig, ser ganske tør ud. Dette gjøres i Almindelighed ved Bordet af Værtinden selv eller af en eller anden, hvem denne Udmærkelse maatte tilstaas.

For Nemheds Skyld bruger man dog ikke sjældent af ovennævnte Stoffer og med de samme Forhold først at tillave en jevn Sauce, som derpaa hældes over den itu skaarne Salad, naar den skal serveres. Vi anføre nedenfor nogle Exempler her paa.

Disse Salader anvendes med Fordel til Steg og Kjødretter, da deres naturlige, milde Syre bidrager til en lettere Fordøjelse af Kjødets Æggehvide. Sure Agurker og i endnu højere Grad *mixed Pickles* ere alt for skarpe og ligefrem skadelige for Personer med Mavekatarr. Eddike i Overmaal er fordærvelig endog for den stærkeste Mave.

Alle Nationer nyde Salader, og man bestræber sig ivrigt for at finde paa nye Arter. Foruden de under Grønsager nævnte Saladplanter have Franskmændene optaget en Art af Cikorieslægten, som med Lethed avles hele Sommeren igjennem, og som de betegne med Navnet *Herbe gigot de mouton*. Den skal, mærkeligt nok, baade hvad Lugt og Smag angaar, minde om en godt stegt Bedekølle.

Saladplanterne indtage dog ikke en saa almindelig Plads i vor daglige Husholdning som i Udlandet. Mangen en Ven af en solid Anretning synes hos os at have samme Anskuelse som den Amatør af det reelle, der paa sin Værtindes velmente, men noget nær gaaende Spørgsmaal om, hvorfor han ikke nød noget af den serverede Salad, endelig svarede: »De selv, gæstfri Værtinde, skænker kun Vaarens Grønsager Deres smigrende Opmærksomhed af Artighed mod Aarstiden; og jeg, der er mindre artig men mere oprigtig, synes, at det er Synd at spise det grønne fra Kreaturerne.«

Hovedsalad. *

Saladhoveder, haardkogte Æg, Sukker, Salt, Peber, Olie, Eddike.

Efter at Saladen er rengjort og de grove Stilke borttagne, vadskes den godt, rystes tør i Saladkurv eller i et Vidskestykke. For hvert Saladhoved beregnes en haardkogt Æggeblomme, 2 à 3 Spiseskeer Olie og 1 Spiseske Eddike. Æggeblommerne udrøres omhyggeligt med Sukkeret, Olien tilsættes lidt efter lidt og til sidst Eddiken; det sammenblandes til en aldeles jevn Sauce og krydres med ovenstaaende Krydderier efter ens Smag. Naar

Saladen skal serveres, sies denne Sauce derover. Garneres med Æggehvider tildannede i smukke Mønstre.

Anm. I Stedet for Olie kan meget god Fløde anvendes. Til disse Salader tages navnlig Hovedsalad med lyse, faste Hoveder, men den kan ogsaa blandes med Endivie, Karse m. m.

Sommersalad.

Salade d'été.

Til 8 Personer.

8 Saladhoveder, Sommerkarse, 6 haardkogte Æg, 6 Kvint Kapers, 6 Ansjoser, Salt, Peber, Olie, Krydddereddike.

Man tager blot det indre af Saladhovederne og skjærer dette i otte Dele. Æggeblommer og Hvider hakkes hver for sig, Ansjoserne udvandes, skrabes, Benene udtages, skjæres smaat. Karsen skjæres grovt. Saladen lægges midt paa Fadet og garneres med det øvrige. Olie, Eddike, Salt og Peber tilsættes først, naar Saladen skal serveres. Hvis man vil, kan man tilsætte lidt Kayenne.

Vintersalad.

Salade éternelle.

Kogte Kartofler, ovnstegte Rødbeder, Salt, Peber, Olie, Eddike.

Kartofler og Rødbeder skjæres i Skiver eller Tærninger, lægges i Saladskaalen, krydres med Salt og Peber og omrøres, hvorefter der tilblandes Olie og til sidst halvt saa megen Eddike.

Anm. En anden god Salad kan laves af ovenstaaende med Udeladelse af Kartofler, i hvis Sted tilsættes traadfine Strimler af Savojkaal eller Hvidkaal, som nøjagtigt blandes med det øvrige.

Salad af Kartofler (Poteter). *

Kartofler, syltede Løg, fransk Senop, Olie, Eddike.

Dampkogte Kartofler skjæres i tynde Skiver. To Dele Olie og en Del Eddike blandes godt sammen med noget syltede Løg og fransk Senop efter Smag; hældes over de ituskaarne Kartofler og omrøres forsigtigt. Serveres til Kjød.

Italiensk Salad.

Salade italienne.

Gulerødder, Roer, Kartofler, Rødbeder, Ravigote, Salt, Peber, Olie, Eddike, Hønsebouillon, en Krands af Smørdejg.

Af Grønsagerne tages lige meget af hver Slags, koges i Bouillon eller saltet Vand, løbe af, udtages med Form eller skjæres i lige lange

Strimler og blandes godt. Olie, Eddike, Ravigote og Krydderier sættes til. Saladen anrettes i en Krands af Smørdejg og serveres.

I Stedet for de angivne Grønsager kan man anvende Sukkerrødder.

Salad paa russisk Maner.

Salade russe.

Kogte Kartofler, Rødbeder, Selleri, syltede Agurker, 1 Æble, Kapers, Sardeller, Senop, reven Peberrod, Salt, Peber, Olie, Eddike, Oliesauce.

Kartofler, Rødbeder, Selleri, Agurker, Æble og Sardeller skjæres i Tærninger og blandes med hele Kapers, lidt Senop og Peberrod samt Krydderier, Olie og Eddike. Efter et Kvarters Forløb lægges Grønsagerne op for at løbe af, blandes derpaa med lidt Oliesauce. Serveres til stegt Kjød.

Salad af Asparger.

Salade à la royale.

Grønne Asparger, Trøfler, Madeira, Olie, Salt, Peber, Eddike.

Aspargehovederne skjæres af og Stænglerne skjæres i Stykker af $^1/_3$ Tommes Længde, hvorpaa de og Hovederne koges hver for sig med saltet Vand, afkøles og krydres. Stængelstykkerne blandes derpaa med en Fjerdedel saa meget Trøffel (ikke efter Vægt), der i Forvejen er kogt med Madeira, skaaret i Strimler og krydret med Salt, Peber og Olie. Eddiken sættes sidst til. Saladen anrettes paa en Saladière, og Aspargehovederne ordnes i en Gruppe i Midten.

Salad af stegte Rødbeder. *

Man har baade Hvid- og Rødbeder, men det er navnlig disse sidste med mørkerødt Kjød, der anvendes; dog foretrækker man de mellemstore, som anses for at være finere baade i Kjød og i Smag. Rødbeden er forfriskende og nærende, naar den vælges og tillaves rigtigt. Den eneste rigtige Behandlingsmaade, som vi anbefale, er følgende:

Mellemstore Rødbeder, Sukker, Eddike (Krydderneliker eller Komme eller Peberrod i fine Tærninger).

Rødbederne, som bør have en tynd Skal og ikke være træede, afgnides paa et Klæde, lægges paa en Rist og sættes ind i en varm Ovn, hvor de steges uden at forkulle. De ere færdige, naar Overfladen er rynket og næsten forkullet; tages ud, svøbes i et grovt Klæde og ligge hen i 2 à 3 Timer. Derefter skrælles de, skjæres i tynde Skiver, lægges ned i Glaskrukker, som fyldes tre Fjerdedels, og overhældes med Eddike med en Trediedel Vand og lidt Sukker. Bindes til og gjemmes. Rødbeder tillavede paa denne Maade tiltrække sig megen Opmærksomhed. Passe fortrinligt til Kjødretter. I Mangel af Ovn kunne de steges i varm

Aske. Hvis man ønsker det, kan man tilsætte af de i Parenthes nævnte Krydderier.

Agurkesalad. *

Agurker, Salt, Peber, Sukker, Olie, Eddike, Persille.

Friske unge Agurker, som endnu ikke have faaet Kjærner, skrælles, skjæres i tynde Skiver og bestrøs med fint Salt, hvormed man lader dem ligge en Tid, eller de presses mellem to Tallerkener, hvis de strax skulle anvendes. Naar de skulle bruges, hældes Saften fra, og Agurkerne bestrøs med stødt hvidt Peber og en Smule Sukker; fremdeles tilsættes to Dele Olie og en Del Eddike. Blandes godt, garneres med fin Persille. Serveres.

Svage Maver kunne kun taale meget unge Agurker, og selv da bør de kun nydes med Maade.

Salad af Selleristilke.

Salade de céléri.

»Friske og skøre Selleristilke,« siger Alexandre Dumas, »spiste som Salad, krydrede med aromatisk Eddike, fineste Olie og en Smule god Senop, ere virkelig fortrinlige; denne Salad opliver Digestionen, giver Appetit og frembringer en glad Sindsstemning, som varer nogle Timer.«

Unge hvide Selleristilke, Salt, Peber, Olie, Senop, Eddike.

Det haarde og hule paa Stilkene tages bort, og den skøre hvide Del tørres eller vadskes godt, skjæres i Stykker paa 1 til $1^1/_2$ Tommes Længde, lægges i en Skaal og krydres med Salt, Peber, Olie og Senop. Eddiken tilsættes sidst.

B. Salader af Kjød og Fisk.

Salader af Kjød.

Kjødsalad.

Salade de viande.

Af Levninger af kogt eller stegt Oxe- eller Kalvekjød, Kalkun eller Høns kan man tillave en lige saa god som billig Frokostret, der passer saa vel for en finere Gane som for en mere fordringsløs Smag. Forholdene mellem de forskjellige Dele beror paa Smagen og andre Omstændigheder, og vi indskrænke os derfor til kun at antyde Bestanddelene og Tilberedningsmaaden.

Kjød, kogte, kolde Kartofler, Rødbeder, friske eller sure Agurker, Hovedsalad, Kapers, Olie, fransk Senop, Eddike, Salt, Peber.

Kjød, Kartofler, Rødbeder og Agurker skjæres i meget tynde Skiver af omtrent 1 Tommes Størrelse og lægges i et Fad tillige med Kapers.

Saladen renses, skylles, aftørres og skjæres i dobbelt saa store Stykker, som lægges til det øvrige. Salt, Peber og Olie tilsættes og til sidst Eddike og Senop; for hver Gang blandes Saladen godt med to Træskeer; serveres hurtigst. Den der holder af Løgsmag, kan gnide en blød Brødskorpe med Hvidløg, skjære den i Strimler og blande den i Saladen.

Salad af Suppekjød. *

Bouilli en salade.

1½ Pund kogt Kjød. ⅛ Pot kold Bouillon, 2 Skefulde Eddike, 5 Skefulde Olie, 2 Skefulde hakket Ravigote (se Side 595), *lidt Salt og Peber.*

Fedt og Sener tages bort. Kjødet skjæres i Tærninger, lægges i Saladiéren tilligemed Bouillon, Eddike og Krydderier og marineres i 2 Timer. Naar det skal serveres, tilsættes Olie og Ravigote samt noget mere Krydderi, hvis dette maatte behøves.

Hamborgersalad.

Salade de Hambourg.

¾ Pund kogt røget Oxekjød, ½ Pund Krebsehaler, 1 Pund Surkaal, 12 Kvint kogte Løg, 6 Kvint reven Peberrod, 6 Kvint hakket Estragon, Salt, Peber, Olie, Eddike.

Kjødet og Løgene hakkes hver for sig, Surkaalen vadskes og trykkes ud. Det hele blandes godt, anrettes og garneres med Krebsehalerne.

Jægersalad.

Salade, dite des chasseurs.

Kogt røget Oxekjød, salt kogt Tunge, røget Lax, haardkogte Æg, kogte Kartofler og Sellerier, syltede Løg, syltet spansk Peber, Citron, Salt, Senop, Olie, Eddike.

Kjødet, Laxen, Tungen og Kartoflerne skjæres i smaa Tærninger, en Ubetydelighed syltet Peber hakkes meget fint, Blommerne og Hviderne af Æggene hakkes hver for sig; Løgene hakkes, lægges i et Klæde og skylles ud i koldt Vand. Kjærnerne tages ud af Citronen, der skjæres fint itu, Sellerierne faa et Opkog og skjæres i Tærninger. Det hele anrettes pynteligt paa en Assiet i Striber, hver Slags for sig, og krydres med Senop, Salt, Olie og Eddike.

Salad af kogt Hønsekjød. *

Poule de pot-au-feu en salade.

Hønsekjød, hvorpaa der er kogt Bouillon, eller Levninger af vilde Fugle, haardkogte Æg, Ansjoser, Saladhoveder, fint hakket Persille og Kjørvel, Oliven, Pickles, Oliesauce.

Alt Kjødet skjæres fint, blandes med en god Oliesauce og garneres med det øvrige. Saladen bør krydres, saa at den faar en stærk Smag.

Russisk Salad.

Salade russe.

Hønsebryst, Agerhøns (Raphøns), Lax i Skiver, Sardeller, Krebsehaler, Roer, Gulerødder, Asparger, tyrkiske Bønner, Oliven, Salt, Kayenne, Kaviar, Peber, Olie, lys Gelé.

I en Randform hældes lys Gelé, som pyntes med Krebsehaler og Oliven. Agerhøns, Hønsebryst og Lax steges i Smør og skjæres i Tærninger, Benene tages ud af Sardellerne, der hakkes fint. Grønsagerne skjæres smaat og koges hver Slags for sig. Alt dette lægges i en Skaal og blandes godt med Kaviar, Gelé, Olie, Salt, Peber samt til sidst nogle Korn Kayenne.

Den stivnede Gelérand vendes paa et Fad, Saladen lægges i en Pyramide deri, dog ikke paa en Gang men i Lag, som overhældes med Gelé og staa noget hen for at stivne, inden det ny Lag kommer paa. En eller anden Prydelse sættes for oven.

Salader af Fisk.

Til alle disse serveres særskilt Sauce, Oliesauce.

Salad af fersk stegt Lax.

Salade de saumon.

Lax, Krebsehaler, Smør, haardkogte Æg, Salad, Oliven uden Kjærner, hakket Ravigote, Salt, Peber, Olie, Gelé, Eddike.

Laxen skjæres i Skiver $1^1/_2$ Tomme store, $^1/_2$ Tomme tykke, som steges i Smør, afkøles og krydres med Salt, Peber, Olie, Eddike. Paa Bunden af en glat Randform hældes Gelé; der paa lægges Krebsehaler, fine Saladblade, smaa Figurer af Æg og Oliven, Gelé hældes derover, og naar den er stivnet, vendes hele denne Rand paa Fadet. Laxeskiver anbringes i Midten, og over dem hældes Gelé, der er blandet med Ravigote, Krydderier og Eddike. Naar dette er stivnet, lægges atter et Lag med Laxeskiver, som overhældes med Gelé, og saaledes bliver man ved, indtil al Laxen er anvendt, men i hvert Lag anbringes et Par Skiver Lax mindre, saaledes at det sidste Lag kun har en Diameter af 4 Tommer. Øverst anbringes et smukt afpudset Saladhovede med et kogt Æg uden Skal i Midten. Serveres med Oliesauce.

Salad af fersk kogt Lax. *

$1^1/_2$ Pund kogt Lax, 6 Saladhoveder, Karse, 1 Theske hakket Estragon, haardkogte Æg, Salt, Peber, Senop, Olie, Eddike, Oliesauce.

Grønsagerne vadskes og aftørres godt, skjæres tilligemed en Del af Laxen i smaa Stykker; Æggene skjæres i Skiver; blandes sagte og over-

hældes med Oliesauce. Denne Salad anrettes højt; i Midten og omkring den garneres med større Skiver Lax, krydrede med Salt, Peber, Estragon, Senop, Olie og Eddike. Serveres med Oliesauce særskilt.

Anm. Laxesalad uden Grønsager tillaves paa samme Maade som Gjedesalat (se Side 674).

Sildesalad. 1. *

Salade de pommes de terre aux harengs.

4 à 6 udvandede Sild, stegt eller kogt Kjød, 3 haardkogte Æg, kogte Kartofler, Rødbeder, 2 Æbler, syltede Agurker, spanske syltede Løg, Sukker, Peber, 2 Spiseskefulde Eddike, 2 Spiseskefulde Fløde, gul skarp Sauce.

Sildene skjæres i fine Tærninger; hvilken som helst Slags Kjød, Rødbeder, Kartofler, Agurker og Æbler skjæres ligeledes i Tærninger, og af alt dette tilsammen tages lige saa meget, som man har af Sild. Det hele blandes godt med Fløde, Eddike, Sukker og Peber, anrettes paa et Fad og overdækkes med et Lag fint hakkede Rødbeder. Æggene hakkes ligeledes fint, Blomme og Hvide hver for sig, og heraf lægges en Stjerne midt paa Saladen samt en Kant rundt omkring den; yderst lægges en Kant af smaa spanske Løg. Saladen serveres med gul skarp Sauce eller med Olie, Eddike og Peber.

Sildesalad. 2.

Salade de hareng.

Sild, Kalvekjød, Rødbeder, syltede Agurker, kogte Gulerødder, Sellerier og Kartofler, raa Æbler og haardkogte Æg skjæres i meget fine Tærninger og lægges i et Fad tillige med franske Ærter og Kapers. Dette blandes efter Smag først med Olie, derpaa med Senop, Peber, noget Sukker og til sidst Eddike; afsmages.

En toppet Form sættes paa Is; deri hældes Gelé, som skal stivne saaledes, at Formen beklædes med et tyndt Lag. Formen garneres med allehaande smaa udtagne Grønsager eller andet passende; over dette Garniture hældes lidt Gelé, som man lader stivne, derpaa igjen noget afsvalet Gelé, og til sidst fyldes Sildesaladen i. Formen kan strax vendes, naar man dypper den i varmt Vand. Garneres med Oliven, Æg og grøn Salad.

Anm. Alle Bestanddelene bør være godt befriede for Fugtighed, inden Saladen blandes, thi ellers kan den falde sammen, naar man har vendt den.

Geléen kan være af Fiske- eller Kjødbouillon, men i sidste Tilfælde dog ikke saa stærk som til kolde Kjødretter.

Sildesalad. 3.

Salade suédoise.

Flamske Sild, stegt Kjød, 4 Ansjoser, Kartofler, Rødbeder, Æbler, hakkede Kapers, hakkede syltede Agurker, haardkogte Æg, Estragon og Kørvel, Peber, Olie, Eddike, 20 Olivener uden Kjærner, 20 Østers.

Udvandede Sild, Kjød, Kartofler og Rødbeder, Æbler, lige meget af hver Slags, skjæres i smaa Tærninger, blandes med fint hakkede Kapers, Agurker og haardkogte Æg, 1 Spiseskefuld af hver, de hakkede grønne Urter, 2 Spiseskefulde af hver, Olie, Eddike, Peber og finthakkede Ansjoser. Anrettes og garneres med Oliven og Østers.

Sildesalad. 4.

Salade norvégienne.

1/2 Pund marineret Sild, 1/4 Pund Ansjoser, 1/2 Pund røget Lax, 70 Kvint kogte Kartofler, 70 Kvint Æbler, 70 Kvint Oliven, 1/2 Pund syltede Agurker, 1/4 Pund Kapers, 1/4 Pund hakket Ravigote, 1/4 Pund Citronkjød, 1/2 Kvint syltet spansk Peber, Olie, Eddike. — Til Garnering: 24 Østers.

Alle ovennævnte Sager, med Undtagelse af Østers, skjæres i fine Tærninger, blandes godt, tilsættes med Olie og Eddike, anrettes højt og garneres derpaa med Østers.

Gjeddesalad.

Gjedde, Salt, Husblas, 2 Æggehvider, Rødbeder, sure Agurker, Kapers, haardkogte Æg, skarp Sauce.

Gjedden renses, koges i lidt Vand og Salt og tages op. Suppen koges ind med noget Husblas og to Æggehvider, sies og sættes hen for at stivne. Fisken renses for Ben og Skæl, skjæres i Stykker, der arrangeres paa et Fad, overøses med skarp Sauce, hvorefter der paalægges et Lag af tynde Skiver Rødbede, Agurk og Æg. Saaledes fortsættes lagvis, indtil Fisken er opbrugt; øverst hældes et Lag Sauce. Garneres med den stivnede Suppe og overstrøs med Kapers. Tillaves ogsaa som Salad af fersk stegt Lax.

Hummersalad. 1.

Salade de homard.

1 Rognhummer, haardkogte Æg, grøn Salad, Endivie, Rødbeder, Radiser, Agurker, Salt, Senop, Peber, 3 Skefulde Olie, 1 Skefuld Eddike.

Olie, Eddike og Krydderier blandes til en Sauce, som hældes op i Saladièren. Godt vadsket Hovedsalad og Endivie samt Kjødet og Indvoldene af Hummeren skjæres itu og lægges deri. Garneres med Æggeblommer og Hummerrogn, hver Slags for sig drevet gjennem en Sigte, samt med Skiver af Agurker, Rødbeder, Radiser og Æg samt Saladblade.

Hummersalad. 2.

Salade provençale de homard.

Kogt Hummer, haardkogte Æggeblommer, fint hakkede grønne Urter, Kapers, Kaviar, Salt, Peber, Olie, Eddike, Hvedebrød.

Naar Hummeren er bleven kold, skjæres Kjødet i smaa Stykker, blandes med fint hakkede Æggeblommer, Kapers, grønne Urter, Salt, Peber, Olie og Eddike. Anrettes smukt og garneres med ristede Brødskiver, belagte med Kaviar.

Krebsesalad.

Tillaves ligesom Hummersalad.

Æg-, Ost-, Mel- og Risengrynsretter.

Ægretter.

Oeufs.

Man kan ikke overvurdere Æggets Værd som Fødemiddel, hverken hvad dets Nyttighed angaar eller i Henseende til den bekvemme og behagelige Form, hvori dette Fødemiddel kan gjemmes og anvendes til Føde for et sultent Menneske.

Alle Æg bestaa af Hvide og Blomme. Den første indeholder næsten rent Æggehvidestof, og Blommen bestaar af Æggehvidestof, fed Olie, noget Svovl og Vand (Æggeblommen indeholder næsten lige saa meget Fedt som Svinekjød). Skallen bestaar af Kalk og har en Mængde smaa Porer eller Aabninger, gjennem hvilke Luften udenfra kan trænge ind i Ægget, ligesom ogsaa Æggehvidens Indhold af Vand kan fordampe der igjennem.

Dette er Grunden til, at gamle Æg blive lettere og flyde paa Vand, medens de friske ere tungere og synke til Bunds. Af samme Grund kunne Æg under Tiden faa en ubehagelig Smag af de Stoffer, hvori de ere blevne opbevarede, f. Ex. mugne Avner, gammel Halm m. m.

Kjendetegnene paa friske Æg ere:

Kun friske Æg ere gjennemskinnelige, hvorfor Æggehandlere for at prøve dem pleje at holde dem foran et Lys i et mørkt Værelse;

friske Æg have en større Vægtfylde end Vand og synke til Bunds heri; men naar Ægget er over 8 Dage gammelt, synker det knap under Vandfladen, og er det endnu ældre, flyder det ovenpaa;

et friskt Æg skvulper ikke, naar det rystes;

et fordærvet Æg har ogsaa udvendigt paa Skallen en tvetydig eller ligefrem ubehagelig Lugt.

Æggene opbevares ved at tilstoppe Porerne eller de smaa Aabninger paa Skallen, hvorved Luften holdes ude. Dette sker ved at indgnide Skallen omhyggeligt med Olie, Fedt eller en Gummiopløsning. Den, som selv

har Høns og kan faa de nylagte Æg, medens de endnu ere varme, kan aller lettest bestryge dem med lidt Smør, og de ville kunne holde sig hele Aaret igjennem. En anden meget benyttet Maade er at lægge dem i Kalkvand (omtrent 1 Del Kalk til 500 Dele Vand). Hvis man ikke anvender nogen af disse Maader, bør man, hvis Æggene gjemmes i Luften, altid paase, at de ikke ligge længe paa samme Side. Indkalkede Æg kunne gjemmes Vinteren over og være fuldt anvendelige til Madlavning, men der er den Ulæmpe, at Hviden ikke lader sig piske til Skum, og at Skallen bliver meget sprød, saa at det næppe er muligt at koge dem.

Den Tid, der behøves til Æggets Kogning, kan ikke bestemt opgives, da det blandt andet beror paa, hvor gammelt det er, men hvis Tiden for Koget ikke regnes fra det Øjeblik, da Ægget er lagt ned i Vandet, men fra det Tidspunkt, da Vandet derefter atter kommer i Kog, behøves der 3 Minuter for at faa Ægget blødt, 4 for at faa det haardkogt.

Hvis man lægger friske Æg i en større Mængde kogende Vand, revner Skallen, medens dette ikke sker i mindre Vand, selv om det er kogende. Gamle Æg koges hurtigere end nylagte, hvorfor saadanne ikke kunne koges sammen.

Naar Æggehvide piskes, skummer den, det vil sige, den danner en Mængde smaa Luftblærer og indtager derfor ogsaa et større Rum. Det Arbejde, som udkræves hertil, anses af mange for saa besværligt, at man har opfundet en særlig Maskine dertil.

Æggehvide klarer grumsede Vædsker, naar den blandes med disse og derpaa opvarmes; dette beror paa, at den ved stærk Varme koagulerer eller løber sammen, hvorved den opfanger alle de grumsede Partikler i Vædsken og flyder tillige med dem op paa Overfladen; den kan derefter let sies fra.

Ægget indeholder paa et ringe Volumen meget Næringsstof. Friske Æg, der ere passende kogte, udgjøre ogsaa et kraftigt Næringsmiddel, men derfor ikke altid et af de lettest fordøjelige; Fordøjelsesorganerne behøve 3 à 4 Timer til at fordøje Æg, saaledes omtrent den samme Tid, som udkræves til Lammekjød.

Da Æg udgjøre et koncentreret Næringsmiddel, fordøjes de lettere i Maven i Forbindelse med et passende Opløsningsmiddel, hvortil The eller Kaffe særligt egner sig; man ser derfor gjerne Æg ved Frokostbordet. Jo friskere Æggene ere, desto lette kunne de fordøjes. Raa Æg ere ganske vist let fordøjelige, dog ikke for alle; bedst ere de blødkogte, medens haardkogte ere tungt fordøjelige; noget formindskes denne Ulæmpe, hvis de haardkogte Æg rives ud.

Æggenes forskjellige Smag og øvrige Egenskaber bero for en stor Del paa Hønsenes Føde og paa, hvor de opholde sig. En rigelig Fodring giver paa en Gang de bedste og de største Æg.

Søfugles Æg anvendes sjældnere hos os.

Vibeæg forekomme i April og Maj Maaneder og anses af mange

for en Delikatesse. De ere smaa og have blaa Skaller med sorte Pletter. Det kan dog være, at det forholder sig med disse som med Skildpaddeæg, at deres Ry for at være en Lækkerhed til Dels beror paa deres Sjældenhed og den deraf følgende høje Pris. Begge disse Slags serveres som hors d'oeuvre.

Varme Retter af Æg.

Kogte Æg. *

Oeufs à la coque.

Friske Æg vadskes godt, lægges i et Net i kogende Vand og koges $3^1/_2$ Minut; ønsker man Hviden stivnet men Blommen endnu blød, koges Æggene i 5 Minuter; skal ogsaa Blommen være haard, behøves der 10 Minuter.

Naar Æggene tages op af det kogende Vand, bør de strax lægges i koldt Vand, da de ellers blive haarde af den Hede, de allerede have modtaget.

Kogte Vibeæg. *

Oeufs de vanneaux.

Vibeæg, friskt Smør, Karse.

Æggene lægges forsigtigt i en Kasserolle, koldt Vand sættes til og bringes i Kog; efter 8 Minuters Forløb tages de op, og Spidsen af Ægget knækkes forsigtigt, saa at de kunne staa op paa en sammenlagt Serviet. Serveres med friskt Smør, lagt paa Is, og Karse.

Vibeæg i Fuglerede.

Oeufs de vanneaux dans un nid en beurre.

18 Vibeæg, friskt Smør, Sommerkarse.

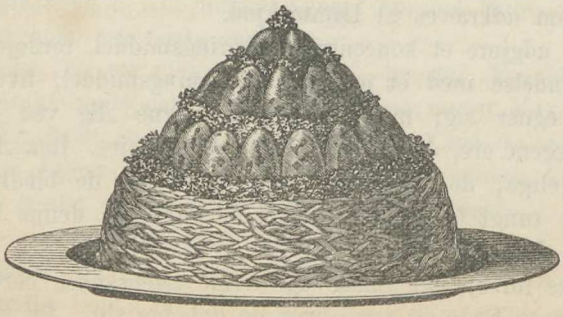


Fig. 192.

For at prøve Æggene lægges de enkeltvis i koldt Vand; flyde de ovenpaa, ere de ikke mere friske. De lægges forsigtigt paa Bunden af en

Kasserolle, overhældes med koldt Vand, faa et Opkog og koge derpaa 7 à 8 Minuter over en jevn Ild; tages op og lægges i koldt Vand. Paa et koldt Fad lægges en lille Rand af Smør, og derpaa gjennemarbejdes $^1/_2$ Pund Smør i en Serviet, lægges i en Pose med et smalt Rør, hvorigjennem det kan presses ud i uregelmæssige Strimler paa Smørranden, saa at det kommer til at ligne en Fuglerede. Paa Bunden af Fadet inden i Reden lægges et Lag Karse, Æggene knækkes lidt i den spidse Ende og anrettes pyramidalsk her paa (Fig. 192). Fadet stilles paa Is, indtil det skal serveres.

Forlorne Æg. *

Oeufs pochés.

Æg, lidt Eddike, Vand.

Hertil anvendes bedst en Æbleskivepande af Kobber, som sættes paa Gløder med en Ubetydelighed Vand og en Draabe Eddike i hvert Rum. Et Æg slaaes forsigtigt itu over en Kop, hvorpaa man lader det glide ned i Vandet, der ikke maa staa saa højt, at det staar over Ægget. Naar Hviden synes at være stivnet, tages Ægget op med en gjennemhullet Ske og afpudses smukt rundt om. Æggene kunne ogsaa slaas hvert i sin lille Kop eller Form, der er smurt med Smør og sættes ned i kogende Vandbad.

Æg med Sauce. *

Oeufs à la tripe.

10 Æg, Sardeller, 5 Kvint Smør, 5 Kvint Mel, Bouillon, $^1/_8$ Pot Fløde, 2 Æggeblommer, Citronsaft, Sukker, Muskat.

Æggene koges 5 Minuter, tages op, lægges i koldt Vand, Skallen tages af; de skjæres glat af i den ene Ende og stilles paa et Fad; paa hvert Æg lægges en Roset af ituskaarne Sardeller. Bouillon af Høne eller Kalv faar et Opkog og jevnes med lidt Smør eller Mel, der er stegt sammen; Fløden, pisket sammen med 2 Æggeblommer blandes til; Sukker, Muskat og lidt Citronsaft sættes til, og Saucen hældes om Æggene, som serveres varme.

Anm. Saucen kan ogsaa koges alene af Fløde med Tilsætning af tynde Skiver af en fin Slags Løg, som koges deri.

Fyldte Æg.

Oeufs à la constance.

Æg, Aspargehoveder, Tomatsauce.

Æggene koges 5 Minuter, saa at Blommen dog bliver blød, Skallen tages af, og i den spidse Ende af Ægget skjæres et Hul, gjennem hvilket Blommen tages ud, hvorpaa Ægget fyldes enten med stuvede Aspargehoveder eller en fin Ragoût. Stykket, man har taget ud, sættes

paa Plads, Æggene opstilles ligesom i foregaaende Opskrift paa et Fad og overhældes med Tomatsauce.

Stegte Æg med Tomatsauce. *

Oeufs frits à la sauce tomate.

10 Æg, 15 Skefulde Madolie, Tomatsauce.

Olien opvarmes, et Æg slaas itu, lægges forsigtigt i og vendes varsomt med en gjennemhullet Ske, saa at Blommen omsluttes af Hviden. Kasserollen bør holdes i hældende Stilling; naar Ægget er stivnet, tages det forsigtigt op, og et andet lægges i. Tomatsauce hældes paa et Fad, Æggene lægges der paa og serveres.

Æg stegte paa Fad. (»Spejlæg.«) *

Oeufs au plat.

5 Minuter.

5 Æg, 5 Kvint Smør, Salt, Peber.

Smørret udbredes paa et lille Fad, som kan taale at sættes ind i Ovnen. Æggene slaas forsigtigt ud derpaa, saa at Blommen ikke brister, og Fadet sættes i Ovnen. Serveres paa samme Fad, bestrøede med Salt og Peber, saa snart Hviden er stivnet.

Man har nu i Handelen særegne Smaafade til denne Ret.

Æg med brunet Smør.

Oeufs au beurre noir.

10 Æg, 10 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde stærk Eddike, Salt, Peber.

Æggene bestrøs med Peber og Salt samt steges med Smør i en flad Pande. Smørret opvarmes i en Stegepande, indtil det er brunet og begynder at ryge, hvorpaa det tages af, og Eddiken hældes til, men med stor Forsigtighed, medens Smørret steger. Smørret faar paa ny et Opkog og hældes ved Serveringen over de stegte Æg.

Farserede Æg. *

Oeufs farcis.

10 Æg, Smør, revet Brød, hvid Sauce, Kapers, hakket Persille, Muskat, Salt, Peber.

Æggene koges haarde og skjæres over paa langs. Blommerne tages ud og stødes med lige saa meget Smør og revet Brød, opblødt i Mælk; hvis Farsen bliver for haard, sættes nogle raa Æggeblommer til. Krydderierne og den fint hakkede Persille blandes i, og en Del af Farsen udbredes paa Bunden af et ildfast Fad. De overskaarne Æg fyldes med Fars, sættes ind i Ovnen for at faa Farve, garneres med stegt Persille og serveres med hvid Sauce, tilsat med hakkede Kapers. De kunne ogsaa

serveres med en eller anden kraftig Kjødsauce med Tilsætning af Vin. Æggene kunne ogsaa bestrøs med noget reven god Ost.

Æg i Østersskaller.

Æg, Sardellesmør, Brislinger.

Godt rensede Østersskaller bestryges med Sardellesmør; deri lægges Tærninger af Brislinger eller anden røget Fisk, som trykkes til, saaledes at de ligge glat; et Æg slaas forsigtigt i hver Skal. Skallerne sættes paa en lang Pande og sættes ind i en varm Ovn, indtil Hviden stivner.

Anm. Sild, der ere udtrukne i Mælk, kunne anvendes i Stedet for Brislinger.

Æg med røget Lax.

10 Æg, 15 Kvint Smør, 2 Skefulde Fløde, 1/4 Pund røget Lax, 1 Trøffel, Kjødgelé, Peber, Salt.

Trøffelen skjæres i fine Skiver, som steges med lidt Smør og Kjødgelé. Smør opvarmes særskilt, og deri røres 6 hele Æg, 4 Æggeblommer, Fløde og Krydderier. Naar det begynder at blive tykt, lægges Laxen og Trøffelen deri. Anrettes højt i Østersskaller og serveres hurtigst.

Æg med Fars. *

Oeufs à la reine.

Æg, Smør, Mælk, Hønsebryst, Hvedebrød, hvid Sauce, Peber, Salt.

Af Hønsekjødet, Hvedebrød, der er opblødt i Mælk og trykket ud, Smør og nogle Æggeblommer laves en Fars, som tilsættes med nogle Skefulde hvid Sauce og bredes i en Fingers Tykkelse ud paa et Fad; med et Æg trykkes deri saa mange Fordybninger, som man vil have Æg, hvoraf et slaas ud i hver med Forsigtighed; bestrøs med Peber og Salt, lidt smeltet Smør hældes derover, og Fadet sættes ind i en Ovn for at bage.

Æg med Skinke og spansk Sauce. *

Oeufs à la Tartuffe.

Til 10 Personer.

Nogle Skiver raa eller kogt røget Skinke, Smør, 2 Spiseskefulde spansk Sauce, 1 Spiseskefuld hvid Vin, 10 hele Æg, hvidt Peber, Muskat.

Skinken steges paa begge Sider i en med Smør bestrøget Pande over en sagte Ild og lægges i en dyb Tallerken eller et Fad. Den spanske Sauce faar et Opkog med Vinen, og sættes til Skinken, Æggene slaas ud derover, krydres. Fadet sættes ind i Ovnen eller over en svag Varme, indtil Æggene begynde at stivne, hvorpaa Retten hurtigst serveres.

Æg paa italiensk Maner.

Oeufs à l'italienne.

Til 10 Personer.

10 haardkogte Æg, 15 vadskede Sardeller, skaarne som Nudler, Salt, hvidt Peber, Muskat, 1 Theske fint skaaret Charlotte- eller andet Løg, kogt i Smør, nogle Spiseskefulde fint hakket Persille, 1/4 Pot sur Fløde.

Æggene skjæres over paa langs, lægges i en Kasserolle med de fint skaarne Sardeller, Krydderierne, Løg og Persille, overhældes med Fløden, faa et Opkog og serveres.

Æggestands eller Bouilloncrème. *

Crème au consommé, dite royale.

Til 12 à 15 Personer.

10 Æggeblommer, 1/4 Pot Bouillon, Smør, lidt Muskat, 1 1/2 Kvint Salt.

Æggeblommerne og Bouillonen piskes sammen, Krydderierne sættes til, og det hele hældes i en lille Form, der er bestrøget med Smør, saa at det staar i 1 1/2 Tommes Højde i samme. Formen sættes ned i kogende Vand med Gløder paa Laaget. Vandet maa ikke koge stærkt. Naar Formen er stivnet, lader man den afkøles, vender den op og skjærer den i Tærninger af 1/2 Tommes Tykkelse, som lægges i Suppeterrinen. Denne Bouilloncrème serveres til Julienne og Bouillon.

Anm. Den kan ogsaa tillaves af hele Æg, og man behøver da kun at tage 4 à 5 Stykker.

Røræg med Vand. *

Oeufs brouillés à l'eau.

2 Æg til hver Person, 3 Kvint Smør til hvert Æg, 1 Spiseskefuld Vand til hvert Æg.

Æggene piskes sammen med Vandet; Smørret smeltes i en Kasserolle, de piskede Æg hældes deri, og alt som Rørægget sætter sig til Bunds, tages det hurtigt op. Der bør ikke tilsættes mere Salt, end hvad der er i Smørret, thi ellers bliver Rørægget vandet.

Tillavet paa denne Maade bliver Rørægget løst, faar en fin Smag og en særdeles smuk gul Farve, hvilket ikke bliver Tilfældet, hvis der anvendes Mælk. Serveres til Skinke, røget Gaasebryst og andre kolde Retter.

Anm. Som selvstændig Ret kan det serveres paa mange Slags Maader, f. Ex. hvis man, naar den er færdig til Anretning, tilsætter smaat skaarne kogte Asparger, Blomkaal eller Agurker, hakkede og i Smør stegte Champignons eller Persille; ligeledes Krebsehaler, røget Lax, Brislinger m. m.; garneres da med Croûtons.

Røræg med Jus. *

Oeufs brouillés au jus.

Æg, Smør, Jus, Salt, Peber.

Hele Æg og Æggeblommer, halvt af hver, røres, indtil de ere aldeles jevne, med lidt Krydderi og en Skefuld god Jus af Kjød eller Fisk til hvert Æg, hældes i en Kasserolle, der er smurt med Smør, og koges sagte til et løst Røræg, som tages op lige saa hurtigt, som det danner sig.

Røræg med Persille. *

Oeufs brouillés aux fines herbes.

6 Æg, 20 Kvint Smør, en Smule Salt, tre Prise Peber, 1 Spiseskefuld Mælk, ½ Spiseskefuld hakket Persille.

Alt det ovenstaaende med Undtagelse af Persillen lægges i Kasserollen og piskes over Ilden, indtil Rørægget begynder at sætte sig; da løftes Kasserollen af, og Piskningen fortsættes i to Minuter, i hvilke Persillen sættes til.

Hvis dette Røræg skulde blive grynet, er Fejlen den, at man har kogt det for længe eller ikke pisket det med tilstrækkelig Omhyggelighed, thi, for at det skal blive lindt og behageligt, kræves, at Piskningen udføres fuldstændigt, ogsaa rundt om Siderne af Kasserollen.

Kolde Retter af Æg.

Æg med Salad. *

Oeufs à la bonne femme.

10 Minuter.

3 *Æg, fint hakket Kylling, hakkede Rødbeder, grøn Salad.*

Æggene koges 10 Minuter, skjæres over paa tværs, og de yderste Ender skjæres af, saa at de halve Æg kunne staa op. Blommerne tages ud og skjæres i meget smaa Tærninger; to af Hviderne fyldes hermed, to med det hakkede Kjød og to med Rødbederne. Saladen skjæres itu, arrangeres smukt paa et Fad, og Æggene stilles der paa som smaa fyldte Kurve.

Æg med Kjødgelé.

Æg, Aspic (se Side 204), *Tunge, Rødbeder, gul skarp Sauce, Kapers.*

Aspic smeltes, hældes i smaa Forme, staar hen for at størkne og udhules; smaa Stjerner af Rødbeder lægges der ned, et forlorent Æg derpaa og øverst en Skive kogt Tunge; Formene fyldes med Aspic og stivne; vendes og serveres med skarp Sauce, tilsat med hakkede Kapers.

Søde Retter af Æg.

Æg med Appelsin. *

Oeufs au lait à l'orange.

1/2 Time; til 4 Personer.

5 Æg, 35 Kvint Sukker, 1/2 Pot Mælk, reven Appelsin- eller Citronskal, Salt.

Alt dette piskes sammen som til en Omelette og sies ud i et lille Porcellænfad, som sættes over en Kasserolle med kogende Vand. Et Laag med Gløder lægges over Fadet, som bliver staaende saaledes i 20 à 30 Minuter. Naar Æggene ere tilstrækkeligt stivnede, løftes de af Ilden, afkøles, bestrøs med Sukker og glaseres med Glødeske, saa at Sukkeret bliver som Karamel.

Anm. Æggene bør ikke piskes mere end et Minut, da Kagen ellers ikke bliver saa blød, som den bør være. I Stedet for Appelsin kan anvendes 1/2 Pund Chokolade med Tilsætning af noget mere Sukker, som opløses i Mælken.

Æggeost. *

Til 6 Personer.

10 hele Æg, 3/4 Pot kold Mælk, nogle Draaber Citronsaft, 5 Kvint Sukker, lidt Salt, Arrak- eller Vanillesauce.

Æg, Mælk, Citronsaft, Sukker og Salt piskes godt; drives gjennem en Haarsigte, sættes over en svag Ild og røres, indtil det begynder at løbe sammen, tages da strax af Ilden, røres endnu et Minut, slaas op i den bestemte Form og sættes paa et koldt Sted. Ved Serveringen lægges Æggeosten paa et Fad og overhældes med Saucen, der i Forvejen er afkølet paa Is.

Æggebudding. *

Til 8 Personer.

15 Æggeblommer, 1 1/4 Pot Mælk, 1/4 Pund Makroner, Kanel.

Æggeblommerne piskes godt og hældes til Mælken. Halvdelen af Hviderne piskes til Skum og sættes til; Makronerne lægges hele i; Blandingen slaas i en Form, overstrøs med Sukker og Kanel og bages i Ovnen i Vandbad.

Anm. Hvis man vil, kan man tilsætte 30 Kvint godt vadskede og tørrede Korender og 1/4 Pund Sukker.

Omelette.

Fr. Omelette

En vel tillavet Omelette er ikke nogen Hverdags Fremtoning. I al sin Simpelhed er den dog en meget yndet Ret, hvorfor det ogsaa lønner

Umagen, naar man ved Tillavningen anvender al den Omhu, som virkelig kræves, naar den skal lykkes. »Rejs hele Verden om,« siger en stor Forfatter, »og De vil ikke finde en Kok — han være nok saa duelig — som laver Dem en saadan Omelette som den, den franske Husmoder laver til sin Mand og sine Børn.«

Regler for Tillavningen. En Omelette bør aldrig laves større end af ti Æg; de bedste laves af sex. Det er mere fordelagtigt at lave flere mindre end en stor, der ikke vil kunne bages saa ligeligt, som nødvendigt er.

Ved Tillavningen borttages altid en Æggehvide for hvert femte Æg, og Æggene maa ikke piskes længere, end til de blandes, thi ellers bliver Omeletten vandet; der anvendes kun ganske lidt Salt, da det hindrer Æggene i at hæve sig. Smørret, hvori Omeletten skal bages, bør kun steges let, thi hvis det bliver brunt, taber Omeletten sin smukke Farve.



Fig. 193.

Den Pande, der skal bruges til Omeletten bør snarere være lille end stor (se Fig. 193), thi ellers breder denne sig ud, bliver tynd og tørrer hen. Denne Pande bør aldrig bruges til noget andet og gjøres omhyggeligt ren efter hver Gang. Den skal være glat og blank i Bunden som et Spejl, for at Omeletten skal kunne vendes med en let Rysten og glide frem og tilbage uden at hænge ved. Naar Panden benyttes, maa den være baade varm og tør; Jernet er porøst og tager let Støv m. m. til sig, hvorfor den først smøres med noget Smør, derpaa opvarmes stærkt og derefter gnides med et rent Klæde; med et saadant Vaaben er man vis paa Sejren.

Skal man lave en lille Omelette i en stor Pande, er det bedst at hælde denne, saaledes at Omeletten danner sig paa det dybest liggende Sted, hvor den ikke kan brede sig. Omelettens største Fortjeneste er, at

den føler sig let, men tillige fuld og tyk. Bages den for stærkt, har den mistet sit fornemste Fortrin.

Under Bagningen af en større Omelette bør den røres med Gaffelen, og naar den er halvt stivnet, stikker man varsomt frem og tilbage med Gaffelen, for at den ikke skal hæfte ved Panden eller danne den mindste Skorpe, som vilde betage den dens Finhed.

Under Bagningen af en mindre Omelette, og naar den begynder at faa Fasthed, rystes Panden med et Ryk af Haanden, saa at Omeletten letter sig fra Panden og for hver saadan Rystning ruller sig mere og sammen. Denne Manøvre hører til de smaa Hemmeligheder i Kunsten, hvorpaa man kjender Kunstneren. Unge Kokke pleje at øve sig med en Stegepande, der til en Trediedel er fyldt med Sand, som de paa den omtalte Maade kaste nogle Tommer i Vejret, uden at noget spildes. Omeletten maa ikke vendes eller bages paa mere end den ene Side; i modsat Fald faar man en Pandekage i Stedet for en Omelette. Hvis man ikke skulde synes om, at en tyk og fyldig Omelette vedbliver at være løs eller mindre bagt inden i, kan dette afhjælpes ved, at man holder et varmt Jern (Salamander) over den, lige førend den serveres.

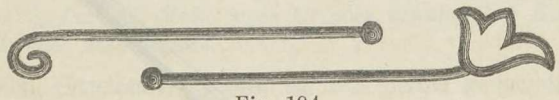


Fig. 194.

Naar søde Omeletter skulle glaseres, bestrøs de med stødt Sukker, efterat de ere lagte paa Fadet, og et glødende Omelettejern (se Fig. 194) stryges hen derover i de Figurer, man maatte ønske.

De her anførte Regler for Tillavningen ere en Gang for alle antagne, da de ere befundne rigtige og aldeles nødvendige, hvis man skal have Held med sig. Man gjør vel i at følge dem i et og alt; man tager fejl, hvis man lader haant om dem.

Omelette au naturel. *

Til 5 Personer.

8 à 10 Æg, 30 Kvint Smør, 2 Spiseskefulde Vand, ½ Theske Salt.

Æggene og Halvdelen af Smørret, der er delt i smaa Stykker, piskes i Vand og Salt med en Staaltraadspisker, indtil det er godt blandet. Resten af Smørret smeltes i Omelettepanden, de piskede Æg hældes der i, og Omeletten rystes en Gang imellem, for at den ikke skal hænge paa. Naar Omeletten er næsten stivnet, rulles den sammen, vendes op paa et Fad og serveres hurtigst.

Anm. Den vigtigste Egenskab ved en god Omelette er, at den er løs uden at være raa. Den kan varieres paa utallige Maader ved Tilsæt-

ning af reven Ost, hakket Skinke, grønne Urter, Champignoner, Syltetøj m. m.

Omelette med fine Urter.

Omelette aux fines herbes.

Til 5 Personer.

10 Æg, Salt, Peber, Muskat, hakket Persille, Estragon og Græsløg, 30 à 40 Kvint godt Smør, 5 Spiseskefulde Vand.

Æggene piskes stærkt et Par Minuter med de tørre og grønne Krydderier og Vandet. Smørret smeltes, klares, hældes i en stor Omelettepande og sættes over en rask Flammeild. Naar det er meget varmt uden at være brunt, hældes Ægblandingen deri og omrøres med Gaffel, saa at den stivner saa hurtigt som muligt. Naar Blandingen begynder at stivne paa Bunden, rystes Omeletten, saa at den ruller sig noget sammen og bøjes derpaa under fortsat Rystning, saa at den bliver spids til begge Ender. Vendes hurtigst op paa et Fad og serveres.

Omelette med Flæsk. *

Omelette au lard.

Til 4 Personer.

6 Æg, 1/4 Pund salt Flæsk, 4 Kvint Smør, Salt, Peber.

Flæsket faar et Opkog i 5 Minuter i kogende Vand, løber af, Sværen tages bort; Flæsket skjæres i Skiver af en Tommes Størrelse og steges med Smør i en Pande. Æggene piskes godt, Flæskeskiverne lægges i, krydres og det hele hældes i det varme Smør, hvori Flæsket er stegt. Omeletten bages, bøjes sammen og serveres meget varm.

Anm. Tilberedes paa samme Maade af kogt Skinke, der er skaaren i Tærninger.

Omelette med Hachis. *

Omelette à la jésuite.

Til 4 Personer.

6 Æg, 1/8 Pot Fløde, Hachis af Fugl, Salt, Smør.

Af Æg, Fløde og Salt tillaves en Omelette paa den Maade, som er omtalt ved Omelette au naturel; en god Hachis med meget kort Sauce lægges derpaa. Omeletten rulles sammen, anrettes og serveres hurtigst.

Anm. Kan tilberedes paa samme Maade med en hvilken som helst fin Ragoût af Kjød, Fugl eller Fisk.

Omelette med Hummer. *

Omelette au homard.

Æg, Smør, Salt, Kjødet af en Hummer, 1/4 Pot Hummersauce.

Selve Omeletten laves, som er beskrevet ved Omelette au naturel. Hummerkjødet skjæres i fine Tærninger, varmes i den kogende Sauce og

lægges derefter paa Omeletten, som rulles sammen og hurtigst serveres. Saucen hældes paa Fadet omkring Omeletten.

Omelette med Østers.

Tillaves ligesom Omelette med Hummer.

Omelette med Champignoner. *

Omelette aux champignons.

Til 6 à 8 Personer.

10 Æg, Smør, stuvede Champignoner.

Af Æggene laves en Omelette au naturel; naar den er halvt stivnet, lægges stuvede Champignoner derpaa, Omeletten bøjes over dem, bages færdig, anrettes paa et Fad og serveres hurtigst.

Anm. Man kan ogsaa fylde Omeletten med grønne Ærter, Aspargehoveder eller Kronartiskokbunde.

Omelette med Trøfler.

Omelette aux truffes.

Til 6 à 8 Personer.

10 Æg, 30 Kvint Trøfler, Smør, $^1/_2$ Pot spansk Sauce, Madeira, en Smule Muskat, Salt.

Æggene piskes med Muskat og ganske lidt Salt. Trøfler, kogte i Madeira, skjæres fint, opvarmes i spansk Sauce, der har faaet et Kog med Madeira. Omeletten koges som Omelette au naturel, og Trøflerne lægges i Midten. Bøjes sammen, anrettes, og omkring Omeletten hældes spansk Sauce med Trøffelessens.

Omelette med Asparger. *

Tilberedes som Omelette med Champignoner.

Tre Omeletter.

Les trois omelettes.

3 Omeletter, Asparger, Trøfler, Krebsehaler, Velouté, Champignonessens.

Paa et stort Fad serveres tre Omeletter, en med Asparger, en med Trøfler og en med Krebsehaler. Særskilt serveres dertil Velouté med Champignonessens.

Anm. Denne Ret er mest passende som *grosse pièce* ved en finere Frokostanretning.

Omelette med Ost. *

Omelette au fromage.

Til 4 Personer.

6 Æg, 15 Kvint Parmesanost, 15 Kvint Schweitzerost, begge revne, 10 Kvint Smør, en Knivspids Salt, dobbelt saa meget Peber.

Æggene piskes med Krydderier og noget af Osten; Omeletten bage , Resten af Osten lægges paa, Omeletten lægges dobbelt og serveres.

Søde Omeletter.

Omelette à la neige. *

Til 6 Personer.

10 Æg, Smør, Sukker, Citronsaft, Salt.

Æggeblommerne røres med lidt Salt, indtil de hæve sig; 5 Hvider piskes til et løst Skum og blandes til. Her af bages over en svag Ild tynde Omeletter, der anrettes paa et Fad med Sukker og Citronsaft imellem. Sættes en kort Tid ind i en svagt opvarmet Ovn og serveres. Lidt Aprikossaft, blandet med Marasquinolikør, hældes omkring Omeletten, hvis man saa vil.

Omelette med Syltetøj. *

Omelette aux confitures.

Til 4 Personer.

6 Æg, Smør, Sukker, 1/8 Pot Syltetøj eller Marmelade, Salt.

Omeletten tillaves ligesom Omelette au naturel (Side 686). Naar den er stivnet, udbredes det opvarmede Syltetøj der over, Omeletten bøjes sammen, drysses med Sukker og glaseres med glødende Jern.

Anm. Disse Omeletter bør være løst bagte, lette og bløde, hvorfor man hellere laver flere smaa end en stor. Syltetøj af Hindbær og hvide Ribs kunne anvendes, men Marmelader ere de bedste. Paa samme Maade kan man lave alle Omeletter med Frugt.

Omelette med Rom. 1. *

Omelette au rhum.

Til 5 Personer.

10 Æg, 2 Kvint Sukker, 1/8 Pot fin Rom.

Sukkeret og Æggene piskes. Omeletten tillaves og bages ligesom Omelette au naturel, og overhældes, naar den serveres, med Rom, som antændes.

Omelette med Rom. 2. *

Omelette au rhum.

Til 3 Personer.

5 hele Æg, stødt Sukker, den revne Skal af 1/4 Citron eller Appelsin, 1/2 Spiseskefuld Rom eller Arrak, Citronsaft.

Æggene piskes med Citron, Sukker og Rom; heraf bages paa sædvanlig Vis en Omelette, som bestænkes med Citronsaft, bestrøs rigeligt med Sukker og glaseres med Glødske.

Omelette soufflée. *

Til 8 Personer.

10 Æggeblommer, 10 piskede Hvider, 1/2 Pund stødt Sukker med Vanille- eller Citronsmag, 1 Spiseske Kartoffelmel, 20 Kvint Smør.

Æggeblommerne og Sukkeret gjennemarbejdes med en Træske, Æggehviderne og Kartoffelmelet sættes til og blandes forsigtigt. Et eller to smaa Porcellænfade smøres og fyldes med Massen, som bages 10 à 15 Minuter i en jevn Ovnvarme. Naar Souffléen er færdig, overstrøs den med Vanillesukker; serveres øjeblikkeligt med en eller anden Slags Syltetøj til.

Osteretter.

Ved alle Osteretter bør man omhyggeligt iagttage, at Osten, der godt kan være skarp eller pikant, ikke er, hvad vi kalde gammel, eller har en ubehagelig Lugt. Parmesanosten har den Fordel fremfor de fleste andre Sorter Ost, at den, endskjøndt skarp, dog ikke har nogen Lugt.

Ostekasser (*Fondues au fromage*) ere en Slags Souffléer med Ost og bages enten i smaa Blikforme eller i Papirkasser; disse sidste laves af

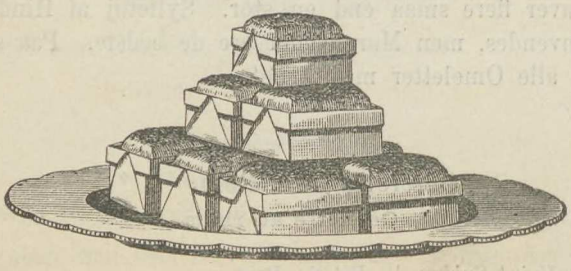


Fig. 195.

fint hvidt Papir, som lægges sammen i aflange Firkanter af 2 1/2 Tommes Længde og 2 Tommers Brede med en 3/4 Tomme høj Kant, der bøjes noget udad (Fig. 195). Man kan ogsaa lave Kasserne runde, idet man

klipper Papiret rundt til og bøjer det op om Bunden af en Kop; ved Hjælp af en Kniv lægges det i smaa Læg, og Overkanten bukkes noget udad. Paa denne Maade kan man faa nette og ret stærke Bægere.

Ostekasser. *

Fondues parmesan.

Til 10 Personer.

1/4 Pund reven Parmesanost, 10 Kvint Smør, 4 Æg, 10 Kvint Kartoffelmel, 1/4 Theskefuld Salt, 1/8 Pot Mælk.

Melet og Mælken blandes sammen koldt, Smørret og Saltet lægges i, hvorpaa det sættes over Ilden under flittig Omrøren, indtil det stivner; løftes af, Osten og Æggeblommerne sættes til under fortsat Omrøren, og det bliver staaende en Time. Hviderne piskes til et fast Skum og røres sagte ud i den klæbrige Masse, som derpaa fyldes i smaa Papirforme, bestrøs med reven Ost og bages i en jevnt varm Ovn. Anbefales.

Ramequins. Herved forstaas til Forskjel fra Ostekasser smaa Brød, der ere bagte af Dejg som til *petits-choux,* hvori blandes reven Ost m. m., og som bages i Ovnen.

Ramequins. *

Til 16 Personer.

1/4 Pund reven Ost, 14 Kvint Smør, 4 Æg, 30 Kvint Mel, Salt, Peber, 1/4 Pot Vand.

Smør, Vand, Peber og Salt faa et Opkog sammen, hvor efter Melet tilsættes under jevn Omrøren med en Træske; gjennemarbejdes godt og koges i 4 Minuter; Osten sættes til og blandes godt; naar Dejgen begynder ligesom at blive tør og Kasserollen bliver hvid i Bunden, løftes den af; afkøles, og Æggene arbejdes nu ud deri, et ad Gangen. Paa smurte Plader lægges nu Dejgen ud i runde Skiver, som bestryges med Æg; reven Ost strøs paa, hvorefter de bages og serveres varme.

Smaa Ramequins med Smørdejg. *

Ramequins au feuilletage.

Til 10 Personer.

1/2 Pund reven Parmesan- og Schweitzerost, Æg, 1/2 Pund Smørdejg.

Dejgen rulles meget tyndt ud, Ostesorterne blandes, og der strøs en Haandfuld deraf over Dejgen, som bøjes tredobbelt, udrulles igjen som før og bestrøs paa ny med Ost; saaledes vedblives, indtil al Osten er anvendt. Ramequins skjæres ud i den Form, man ønsker, sættes paa en Plade, overstryges med Æg, bages i en jevnt varm Ovn, indtil de have faaet en smuk Farve, anrettes pyramidalsk paa en Serviet og serveres meget varme.

Gnocchi med Ost.

Gnoquis à la romaine.

Til 10 Personer.

Reven Ost, 10 Kvint Smør, 3 Æg, 40 Kvint Mel, 1 Kvint Salt, 1 Kvint Peber, Mælk, 3/8 Pot Vand.

Vandet koges med 10 Kvint Smør og Krydderierne, 30 Kvint Mel tilsættes under jevn Omrøren, derpaa tilblandes 12 Kvint Ost, røres et Minut over Ilden, løftes af, og Æggene blandes i lidt efter lidt; heraf laves Boller, saa store som en Oliven, der lægges 5 Minuter i kogende Mælk og derefter løbe af paa en Sigte. 5 Kvint Smør og 10 Kvint Mel steges, spædes med den Mælk, hvori Gnocchi ere kogte, piskes 15 Minuter over Ilden og sies. Paa et Fad, som kan taale at sættes i Ovnen, lægges et Lag Gnocchi og bestrøs med reven Ost, derpaa et Lag af den kogte Sauce, og saaledes fortsættes, indtil alt er opbrugt; det øverste Lag skal bestaa af Sauce og reven Ost; sættes ind i Ovnen for at faa Farve og serveres.

Brioche med Ost.

Se længere fremme.

Varm ristet Ost.

10 Minuter.

Ost, 1 Æg, 2 Skefulde Fløde.

Osten skjæres i tynde Skiver; Æg og Fløde piskes sammen og hældes derover; Osten lægges paa en Rist og stilles nær ved Ilden for at blive varm; serveres.

Potkäse.

Eng. Potted cheese.

Ost, Smør, Salt, Peber, Kanel, Nelliker, Kommen, Sukker, Kognak, Fløde.

Osten rives, smaa Stykker og Skorper stødes og sigtes gjennem Dørslag, lidt Fløde hældes derpaa, omrøres godt; en Del meget friskt Smør arbejdes ind deri tillige med lidt Kognak og de fint stødte Krydderier. Naar det er godt blandet, pakkes Potkäsen ned i Krukker og gjemmes paa et svalt Sted.

Anm. Vil man have Potkäsen mørk, tilsættes lidt Soya, og den skarpe Smag kan forøges ved en forsigtig Anvendelse af lidt Kayennepeber, men ilde lugtende Ost bør undgaas.

Ostesoufflé.

Se Souffléer.

Melretter.

Farinages.

Pandekager.

Pandekager i Ovn. 1. *

¾ Time; til 5 Personer.

5 Æg, ⅝ Pot Fløde, 1 Kvint Salt, 3 Skefulde Mel.

Fem Æggeblommer og fire Hvider piskes med Fløde; Salt og Mel sættes til under stærk Piskning, Massen hældes i en smurt Jernpande og bages i en nogenlunde varm Ovn i højst ¾ Time.

Anm. Hvis Ovnen ikke er varm nok, røres Blandingen i en særskilt Pande over Ilden, indtil den er varm, hvorpaa den hældes i Jernpanden, der ligeledes bør være varm, og bages. Hvis man vil, kan man lægge tynde Skiver af gode Æbler i Massen. Man kan ogsaa med Fordel bage tynde Pandekager af den angivne Masse.

Pandekager i Ovn. 2. *

4 Æg, 1¼ Pot Mælk, Salt, 5 Haandfulde Mel.

Tillaves ligesom foregaaende, men Hviderne piskes til et fast Skum og sættes til til sidst.

Flæskepandekage.

Til 8 Personer.

⅝ Pot sød Mælk, 7 Æg, 20 Kvint Hvedemel, 1 Pund let saltet Flæsk eller Skinke i tynde Skiver.

Mælken og Æggene piskes sammen, Melet sættes til under fortsat Piskning, saa at der ikke danner sig Klumper. Imidlertid ristes Flæsket paa en Støbejerns Stegepande, hvorpaa det tages op, og det flydende Fedt hældes af; Panden aftørres omhyggeligt, saa at der intet bliver siddende paa Bunden; det klare Fedt hældes tilbage paa Panden, som stilles over Gløder for at blive varm, hvorpaa den piskede Masse hældes paa; naar denne begynder at stivne paa Bunden, rører man i den med en Kniv, ligesom den ogsaa løsnes ved Kanterne, hvorefter Flæskeskiverne lægges paa og trykkes lidt ned. Kagen bliver staaende 15 à 20 Minuter paa en jevn Glødild; et Laag bestryges med Smør, Pandekagen løsnes ved Kanterne, vendes op paa Laaget, og Panden sættes atter over Ilden med lidt Smør, hvori man forsigtigt lader Pandekagen glide ned; staar paa ny 10 Minuter over en svag Glødild, thi efter at være vendt taaler den ikke at bages længe. Naar den er færdig, vendes den hurtigst og serveres meget varm.

Anm. Den kan ogsaa bages i Ovn, men den taber da noget af sin gamle Karakter, hvoraf dens mange konservative Venner kunne tage Forargelse.

Pandekage med Sauce. *

Til 8 Personer.

15 Æg, 1/2 Pot Fløde, 32 Kvint Sukker, Salt, 5 Kvint revet Brød, 1 Spiseskefuld Kartoffelmel, 1/2 Flaske Vin.

10 Æggeblommer piskes godt med 20 Kvint Sukker; det revne Brød, lidt Salt og Fløden blandes til, 6 Æggehvider piskes til et stivt Skum og sættes til; Blandingen hældes i en godt smurt Pande og bages i Ovnen. 5 Æggeblommer, 12 Kvint Sukker. Vinen og Kartoffelmelet piskes over Ilden, indtil det bliver tykt, og denne Sauce serveres til Pandekagen.

Tynde Pandekager. *

Til 5 Personer.

4 Æg, 1 1/4 Pot Mælk, 1/8 Pot smeltet Smør, lidt Mel.

Æggene slaas ud og piskes godt, derefter tilsættes det smeltede Smør under fortsat Piskning, derpaa Mælken og til sidst Melet, hvorefter Pandekagerne bages og serveres varme.

Pandekager med Øl. *

Til 4 Personer.

3 Æg, 1/4 Pot godt hvidt Øl, 1 Skefuld Sukker, 3—4 Spiseskefulde smeltet Smør, Mel.

Æggene piskes stærkt, Melet tilsættes, derpaa Smør og Sukker og til sidst Øllet. Massen hældes saa tyndt paa Bunden, at Pandekagen ikke behøver at vendes; bages langsomt og rulles sammen over en tyk Pind. Bunden af Panden smøres kun til den første Pandekage. Ganske gode.

Knækpandekager. *

Til 6 Personer.

4 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde, lidt Sukker, en meget kneben 1/4 Pot klaret Smør 1/4 Pot Vand, 20 Kvint Mel.

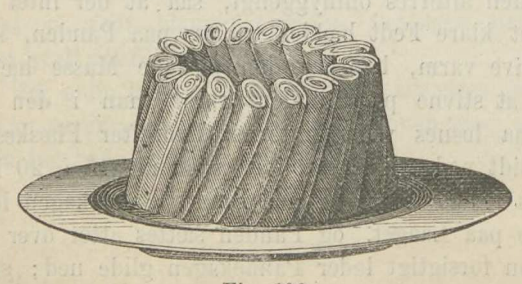


Fig. 196.

Alt dette piskes godt sammen, og Pandekagerne bages temmelig haarde, men behandles for øvrigt ligesom foregaaende. De smage bedst

lige efter, at de ere bagte. Stilles op som vist i Fig. 196 og fyldes strax, førend de serveres, med Flødeskum, hvortil er sat noget Syltetøj.

Pandekager med Vin. *

Til 8 Personer.

6 Æg, 1/2 Pot Fløde, 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pund Smør, 16 Kvint Mel, 1/8 Pot hvid Vin, 2 Spiseskefulde Ratafia eller anden Likør, stødt Kanel.

Æggene piskes godt, og derefter sættes det øvrige til. Heraf bages tynde Pandekager paa en smurt Pande.

Æblepandekager. *

Til 8 Personer.

6 Æg, 2 Skefulde Sukker, 1/4 Pund Smør, Brødskorper, 12 Æbler, 1/4 Pund Korender, Citronskal.

Æblerne skrælles, skjæres i 8 Dele og steges i Smør, indtil de blive møre. Skorperne stødes, og der hældes saa megen Mælk paa, at de blive møre; derpaa tilsættes Smør, Korender, Sukker, Citronskal, Æblerne og Æggene med Undtagelse af fire Hvider, som piskes til et stivt Skum og blandes i til sidst. Pandekagerne bages over en sagte Ild.

Anm. Hvis man vil, kan man tilsætte 2 Spiseskefulde Rom.

Glaseret Æblepandekage. *

Omelette aux pommes.

Til 6 Personer.

2 hele Æg, 2 Æggeblommer, 1 Spiseskefuld Strøsukker, noget Pudersukker, 1/2 Pund Smør, 5 à 6 Æbler, 8 Kvint Mel, 1/4 Pot lunken Mælk, lidt Salt.

Æggene, Melet, Sukkeret, 20 Kvint smeltet Smør, Mælken og lidt Salt blandes og drives gjennem en Sigte. Æblerne skjæres i tynde Skiver, lægges paa en Pande med 30 Kvint Smør og opvarmes under jevn Omrøring; naar de ere varme, hældes Æggemassen deri, og efterhaanden som det stivner, stikker man Spidsen af en Kniv igjennem Kagen, for at det, der endnu er flydende af Massen, kan løbe til Bunds. Panden rystes stærkt, og naar Kagen løsnes, hældes lidt Smør paa Pandens Bund. Kagen overstrøs med Pudersukker, vendes ved Hjælp af et Fad, der er lige saa stort som Panden, og sættes over en rask Ild, saa at Sukkeret smelter og glaserer den. Den vendes atter op paa et Fad og bør da være smukt glaseret oven paa; hvis ikke er det bedst at glasere den med Glødske og derpaa forsigtigt skyde den over paa et Fad, hvorpaa man i Forvejen har lagt en omvendt Tallerken, hvad der giver Kagen et bedre Udseende.

Fine Pandekager.

Pannequets à la Rocher de Cancale.

Til 8 Personer.

2 hele Æg, 6 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde, 7 Kvint Sukker, 7 Kvint Mel, 7 Kvint fint knuste Makroner, Smør, Orangeblomstvand.

Æggene og Sukkeret piskes godt; lidt efter lidt sættes det øvrige til. Heraf bages i Smør tynde Pandekager, blot paa den ene Side, lægges dobbelt, overstrøs med Sukker, glaseres med Glødske og serveres hurtigst.

Orangeblomstvand kan faas paa ethvert Apothek.

Fyldte Pandekager. *

Cannelons à la Reynière.

Til 15 Personer.

20 tynde Pandekager, Aprikos- eller anden Marmelade, Æg, revet Brød, Friture, Glasur.

Pandekagerne, som hverken maa være for tynde eller for haarde, bestryges en ad Gangen med Marmelade og rulles sammen; Enderne glattes af og Pandekagen skjæres over paa Midten. Paneres med Æg og revet Brød, steges svagt lyse i Friture, glaseres og serveres hurtigst, thi de maa ikke være bløde. I Stedet for Marmelade kan anvendes Chokolade- eller anden Crème.

Anm. Naar Pandekagerne ere rullede sammen, kunne de ogsaa lægges over Kors i et dybt Fad, og derover hældes en pisket Masse af 4 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde og to Skefulde Sukker. Fadet sættes ind i Ovnen, og naar Kagen har hævet sig, er den færdig. Serveres varm.

Pandekager med Marengs. *

Pannequets meringués.

Til 10 Personer.

10 Kvint Mel, 30 Kvint Sukker, 12 Kvint Smør, 6 Æg, Salt, fint hakket Pommerans- eller Citronskal, 1/2 Pot Mælk, Frangipane Crème, tilsat med Vanille, Marengsdejg, fin Skumsauce 2 (se Side 232).

Melet, Sukkeret, det smeltede Smør, 3 hele Æg, 3 Æggeblommer,

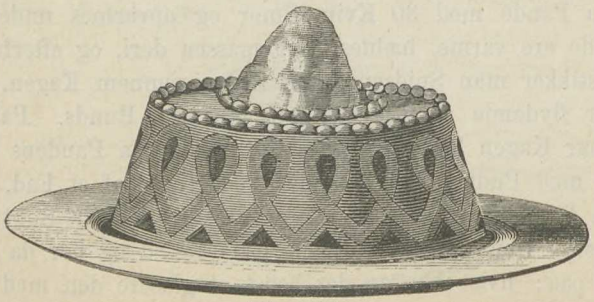


Fig. 197.

Mælken og Citronskallen blandes godt. Heraf bages Pandekager paa sædvanlig Maade. Efterhaanden som de blive færdige, lægges de paa en Plade,

bestryges med Crème, lægges firdobbelt og skjæres til aflange Firkanter, som anrettes i Krands paa et Fad, bedækkes med Marengsdejg, glattes og dekoreres med Marengs, som Fig. 197 viser. Bestrøs med Sukker og bages i en svagt varm Ovn, indtil Marengsen faar en smuk Farve. Fadet tørres godt, og indeni Krandsen lægges en Pyramide af fin Skumsauce 2, hvilken ogsaa serveres som Sauce. Til Crèmen kan sættes syltet Ingefær, der er stødt fint.

Pandekage med Syltetøj. *

Tynde Pandekager, Sukker, Syltetøj, Flødeskum.

Pandekagerne lægges ovenpaa hverandre med Syltetøj imellem og paa den øverste stærkt pisket Flødeskum. Den øverste kan ogsaa bestrøs tykt med Sukker og glaseres med Glødske. Serveres varme.

Anm. Hvis man lægger en omvendt Underkop paa Fadet og Pandekagerne ovenpaa denne, efterhaanden som de blive færdige, faar det hele en smukkere Form.

Vanillepandekage. *

Tynde Pandekager, Sukker, Æblemos, Vanillesauce.

Pandekagerne bestryges med Æblemos, rulles sammen, skjæres af, lægges i en smagfuld Ring paa Fadet, oversigtes med Sukker, og Fadet sættes ind i Ovnen. Naar de skulle serveres, hældes Saucen midt paa Fadet.

Mandelpandekage. *

Pouding à la Humboldt.

Til 8 à 10 Personer.

18 tynde Pandekager, 8 Æg, 1/4 Pot Fløde, 1/4 Pund Sukker, Smør, 35 Kvint søde Mandler, Citronskal.

Pandekagerne bør være saa tynde som muligt. Mandlerne skoldes, stødes fint med Citronskal og en Del af Sukkeret, og lidt efter lidt tilsættes et helt Æg og to Æggeblommer. Massen røres, indtil den er let og hævet, og udbredes da paa Pandekagerne, som rulles sammen og afskjæres i Stykker paa 3 Tommers Længde, som stilles oprette paa et med Smør bestrøget Fad. Fem Æggeblommer piskes til et fast Skum med Fløden og Resten af Sukkeret og hældes over Pandekagerne, hvorefter Fadet sættes ind i Ovnen og Kagen bages lysebrun i en svag Ovnvarme. Garneres med halve Æbler, kogte som til Kompot.

Anm. Pandekagerne kunne ogsaa fyldes med kogte Risengryn, som man har givet Smag af Vanille, og behandles da for øvrigt, som ovenfor er sagt. Naar de tillaves paa denne Maade og opstilles i en Timbalform, der er bestrøget med Smør og tilsukret, har man den saa kaldte Georg den fjerdes Budding. Serveres da med Frugt- eller Vanillesauce.

Kogte Pandekager med Korender.

Tysk. **Rahmstrudeln.**

Til 6 Personer.

8 tynde Pandekager, 1/4 Pund Korender, 1/4 Pund Malagarosiner med udtagne Kjærner, 1/2 Pund Sultanrosiner, Kanel, Sukker, Smør, sur Fløde, 1/2 Pot Mælk.

Korenderne og Rosinerne skylles og koges tilstrækkeligt med lidt Kanel; naar de ere godt kogte, lægges de paa en Sigte for at afkøles. Paa Pandekagerne udbredes noget tyk sur Fløde, som overstrøs med Sukker og Kanel samt Rosiner og Korender, og hver Pandekage rulles sammen for sig. De bestryges derpaa med smeltet Smør, bestrøs med stødt Sukker og lægges i en Kasserolle med 1/2 Pot kogende Mælk, hvortil er sat noget Sukker og Smør. Kasserollen sættes ind i en varm Ovn, saa at Mælken fuldstændigt koger ind og Pandekagerne blive smukt glaserede. Serveres med Flødeskum eller Vanillesauce.

Kogte Pandekager med Kirsebær.

Tysk. **Kirschstrudeln.**

I Stedet for Rosiner og Korender tages friske Kirsebær, hvoraf Stenene ere udtagne; i øvrigt gaar man frem ganske paa samme Maade, som er meddelt ved foranstaaende.

Klatter.

Klatter. *

Til 8 Personer.

3 Æg, 1/4 Pot Mælk, 1/8 Pot Fløde, 1/8 Pot smeltet Smør, Mel, 1 Theskefuld Sukker.

Æggene piskes godt med Sukkeret; Fløde, Mælk og Smør tilsættes samt saa meget Mel, at Blandingen faar en passende Konsistens; heraf bages Klatter. Panden smøres kun den første Gang.

Flødeklatter. *

4 Æggeblommer, 2 Æggehvider, 1/4 Pot tyk, sur Fløde, 3 Kvint Mel, Sukker.

Alt dette piskes godt sammen. Klatterne bages, anrettes paa et Fad, sigtes over med Sukker og serveres varme.

Æbleklatter. *

1/4 Pot Mælk, 1/4 Pot Fløde, 1/8 Pot klaret Smør, 6 Æg, 8 à 10 Kvint Mel, Æbler.

Massen piskes sammen paa sædvanlig Maade. Æblerne skrælles og skjæres i tynde Skiver; naar Panden, der er forsynet med Rum, er godt

varm og smurt, lægges en Skive Æble i hvert Rum med saa meget af Massen, at Rummet fyldes, og Klatterne bages gulbrune paa begge Sider. De overstrøs med Sukker og serveres meget varme.

Brødklatter. *

4 Æggeblommer, 5/8 Pot god Mælk, 1/4 Pund stødte Skorper, Salt, Smør.

Æggeblommerne piskes stærkt; Mælken, lidt Salt og saa meget af de stødte Skorper tilsættes, at Massen faar en passende Konsistens. Heraf bages Klatter med lidt Smør.

Anm. Passe fortrinligt endog for alderstegne Maver og ere desuden ganske gode.

Æbleskiver (Munker).

Æbleskiver (Posmunker).

6 Æg, 1/8 Pot sur Fløde, 15 Kvint Mel, 3 Kvint Sukker, Salt, Smør.

Massen piskes godt; til sidst iblandes 4 Hvider, der ere piskede til et fast Skum. Æbleskivepanden opvarmes godt, smøres med Smør, og i hvert Rum lægges en Skefuld af Massen. Æbleskiverne bages lysebrune og serveres med Syltetøj.

Anm. Alt Smør, som anvendes til Æbleskiver overhovedet, bør forud smeltes og klares, thi ellers gjør Saltet dem bløde og sejge i Stedet for skøre.

Flødeæbleskiver. 1. *

5/8 Pot sur Fløde, Smør, Mel, 1/4 Pot Vand, Sukker.

Fløden piskes til et fast Skum. I et andet Kar piskes saa meget Mel i Vandet, at det bliver saa tykt som en Grød, hvilken røres ud i Flødeskummet; heraf bages Æbleskiver. Naar de skulle serveres, anrettes de højt og overstrøs med Sukker.

Flødeæbleskiver. 2. *

4 Æg, 1/4 Pot tyk, sur Fløde, 30 Kvint Mel, 2 Skefulde stødt Sukker, 2 Stykker fint stødt Kardemomme.

Æggehviderne tages fra og piskes til et fast Skum; Resten af Ingredienserne piskes for sig og blandes til Æggehvideskummet. Æbleskiverne bages derefter hurtigst og serveres varme med Syltetøj.

Vafler og Gode Raad.

Disses Godhed beror for en stor Del paa, om man har fed og god Fløde samt aldeles friskt Smør. De kræve en noget stærkere Varme end Pandekager, og en jevn og kraftig Kulild passer bedst her til. Hvis Jernet altid skal kunne bage let og godt, maa det haandteres med en vis Nøjagtighed og i Mellemtiden passes saaledes, som nedenfor beskrives.

Inden Bagningen begynder, varmes Jernet, smøres med Vox eller koldt Smør samt tørres og afgnides. Naar Massen er lagt i, lægges Jernet paa selve Gløderne og vendes, saaledes at det bages ens paa begge Sider. Inden Vaflen eller det Gode Raad tages ud af Jernet, afskjærer man med en Kniv de Rande, der have trængt sig udenfor, men Jernet maa derefter ikke sættes over Ilden, hvis man vil undgaa en røget Smag. Skulle Gode Raad klippes, bør saadant ske strax, medens de endnu ere varme.

Naar Vaflen er tagen ud af Jernet, vendes dette saaledes, at den varmeste Side nu ligger opad, thi hvis dette forsømmes, bliver den næste Vaffel let brændt paa denne Side.

Naar man er færdig med hele Bagningen, maa Jernet ikke skures, men blot aftørres, og derpaa lægges et med Olie fugtet Trækpapir mellem Bladene, Jernet lukkes og gjemmes til næste Gang.

Vafler. 1. *

Til 15 Personer.

Mel, 10 Æg, 1 Pot sød Fløde, Smør.

Fløden piskes til et fast Skum, Æggeblommerne samt saa meget Mel, at det kringler sig ved Piskningen, sættes til under fortsat Gjennemarbejdning, og til sidst røres deri 7 Hvider, der ere piskede til fast Skum. Jernet smøres med Smør; naar det er varmt, lægges en Skefuld af Massen deri og bages. Vaflerne serveres med Syltetøj.

Anm. Alle Vafler og Gode Raad klippes glatte langs Kanterne, naar de tages ud af Jernet. Fløden bør være rigtig fed.

Vafler. 2. *

1 Pund Mel, 1/8 Pot smeltet Smør, 1/2 Pot Raamælks Fløde, 1/8 Pot Vand.

Fløden piskes stærkt, en Del af Melet røres i, derefter tilsættes Vandet, Resten af Melet og Smørret, som er smeltet men ikke varmt, under fortsat Arbejde i en halv Time. Af denne Masse, som bør være tyk, lægges 2 Skefulde paa Vaffeljernet og bages.

Anm. Vaflerne kunne ogsaa tillaves af halvt sød og halvt sur Fløde, men fed og god, samt 2 Æg.

Æggevafler. *

Til 20 Personer.

1 Pund Mel, 1 Pund Smør, 8 Æg, 3/4 Pund Sukker, 1 Citron.

Smørret røres, indtil det er som Fløde, derpaa iblandes Melet, Æggeblommerne, Sukkeret og Saften samt den revne Skal af Citronen, og Massen piskes 1/2 Time. Derpaa røres sagte Skummet af 6 Æggehvider deri. Jernet opvarmes stærkt og smøres med lidt Vox til den første Vaffel. Saa megen Dejg som et lille Æg lægges paa og bages.

Sukkervafler. *

Mel, 1/4 Pund smeltet og klaret Smør, 6 Æg, 30 Kvint Sukker, 1/4 Pot sød Fløde.

Æggene piskes med Sukkeret, Smørret røres, indtil det er afsvalet, hvorpaa Fløden og saa meget Mel tilsættes, at det bliver som en tynd Grød. Jernet smøres med Smør, og Vaflerne bages og serveres varme med Syltetøj.

Vafler af Gjærdejg.

Man kan tillave ganske gode Vafler af den samme Dejg, som benyttes til Brioche, Savarin o. lign., naar man, hvis Dejgen skulde synes at være for fast, tilsætter lunken Mælk, indtil den har en passende Konsistens. Naar den er tilstrækkeligt opgjæret, bages Vafler paa den Maade, som nedenfor angives.

Flamske Vafler.

Gaufres flamandes.

1 Pund Mel, 1 Pund Smør, 10 Æg, 4 Kvint Sukker, 1/2 Pot Flødeskum, 1/2 Pot Mælk, 4 Kvint Gjær, 1 Kvint Salt.

Smørret gjennemarbejdes i et opvarmet Fad med en Træske, Æggeblommerne sættes til, en ad Gangen, Mælken og Melet blandes i lidt efter lidt og med stor Omhyggelighed. Gjæren, der er opløst i lunken Mælk, samt Sukker og Salt sættes til, og til sidst røres let og godt Skummet af 6 Æggehvider samt Flødeskummet deri. Massen sættes paa et varmt Sted for at gjære i to Timer. Vaffeljernet bør have dybe Ruder, og der lægges temmelig tykt af Massen deri. Bages. Vaflerne bestrøs med Sukker og serveres varme.

Tynde Raad.

1 Pund Mel, 1/4 Pund Sukker, 5/8 Pot sød Fløde, 5/8 Pot sur Fløde, reven Citronskal, Smør.

Fløden og Sukkeret piskes til et fast Skum, og under fortsat Piskning tilsættes Mel og reven Citronskal, hvorefter man bager tynde Raad, efterat Jernet først er opvarmet, gnedet med Papir og smurt med Smør.

Anm. Alle Slags Tynde Raad kunne, medens de ere varme, rulles over Pinde eller Forme til Kræmmerhuse, som fyldes med Crème m. m.

Rullede Tynde Raad. *

Tysk. Hohle Hippen.

Til 16 Personer.

1 Pund Mel, 6 Æggeblommer, 1/2 Pund Sukker, 1 1/4 Pot sød Mælk, Vanille.

Æggeblommerne og Sukkeret røres godt; der tilsættes saa megen Mælk, at Melet kan arbejdes ud deri; derpaa tilsættes lidt efter lidt Resten af Mælken samt lidt Vanille, alt under fortsat Arbejden. Af Massen hældes ganske tyndt noget i et Jern til Tynde Raad, og efterhaanden som de bages, rulles de paa smaa Pinde i flere Lag og afkøles. Kunne meget anbefales.

Kræmmerhuse — Krumkager — Fine Tynde Raad med Fylding. 1. *

1/4 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 5 Æg, 1/4 Pund Sukker, 1 lille Theske Kanel, Marasquino, Fløde.

Smørret røres ud, til det ligner Fløde, og Æggene blandes til lidt efter lidt; derpaa tilsættes Sukker, Kanel og Mel under vedblivende Arbejden. Raadene bages paa et rundt Jern og drejes, naar de tages af Jernet, i Form af et Kræmmerhus. Fyldes med stivt Flødeskum, tilsat med Sukker og Marasquino efter Smag, og serveres enten strax paa denne Maade eller uden Fylding, anrettede paa Serviet. Kræmmerhuse laves ogsaa af Smørdejg og fyldes med Crème. Opstilles og fæstes sammen med Karamel.

Fine Tynde Raad med Fylding. 2. *

1 Pund Mel, 1/2 Pund Sukker, 12 Æggeblommer, 6 piskede Æggehvider, Citronskal, 3/4 Pot fed Fløde.

Melet blandes med Æggeblommerne, Sukkeret, Citronskallen, der er reven paa et særligt Stykke Sukker, Fløden og til sidst Æggehviderne, der ere piskede til Skum, hvilket blandes med Omhyggelighed. En Skefuld af Dejgen lægges i det smurte Jern og bages. Hvis man vil rulle dem, gjøres dette hurtigt, medens de ere varme, eller de kunne formes til Kræmmerhuse og fyldes med Flødeskum og noget Syltetøj, men ikke førend de skulle serveres.

Tynde Raad med Mandler.

1/2 Pund Mel, 1/4 Pund fint Sukker, 12 Kvint fint stødte Mandler, 2 à 3 Stykker fint stødte bitre, 6 Æggeblommer, fed, sød Fløde, saa meget som behøves, eller omtrent 5/8 Pot.

Af ovenstaaende laves en Masse, som arbejdes godt sammen, hvorefter Raadene bages heraf paa samme Maade, som ovenfor er sagt. En Theskefuld Vanillesukker eller Kanel kan tages i Stedet for Mandler.

Gode Raad. *

60 Kvint Mel, 3 Skefulde klaret Smør, 9 Æggeblommer, 20 Kvint stødt Sukker, 1/8 Pot sød, fed Fløde, det gule af Skallen af en Citron.

Sukkeret og Æggeblommerne røres, indtil Sukkeret er smeltet; da tilsættes Smørret, Fløden, Melet og Citron. Massen bør være som en lind Dejg, hvoraf der tages noget med en Kniv og udbredes paa det godt opvarmede, med Vox smurte Jern, der vendes over en sagte Ild, saa at Raadene blive gule. De serveres paa The- eller Kaffebordet.

Skøre Gode Raad. *

1/2 Pund Mel, 1/8 Pot klaret Smør, 10 Æggeblommer, 1/4 Pund Sukker, den revne Skal af en halv Citron.

Æggeblommerne og Sukkeret røres godt, hvorpaa det øvrige lidt efter lidt sættes til, og Raadene bages som foregaaende, saa tykke som muligt.

Anm. Disse Gode Raad ere meget skøre og bør behandles forsigtigt; de kunne gjemmes nogle Dage.

Fine Gode Raad. *

Gammel Maner.

Til hver Æggeblomme tages 1 Spiseskefuld fint Sukker (5 Kvint), 1 Spiseskefuld klaret Smør og 1 Spiseskefuld god Fløde; dette arbejdes sammen, og derefter tilsættes lidt efter lidt saa meget Hvedemel, at Dejgen faar en passende Tykkelse, saa at den kan rulles ganske tyndt ud; med Kagespore udskjæres heraf Stykker, som passe efter Jernets Størrelse, hvori de da strax bages; for Næmheds Skyld udklipper man et Papir efter Jernets Størrelse og lægger dette paa Dejgen, hver Gang man skjærer ud af samme.

Riddere.

Arme Riddere. *

Pains perdus.

Æg, Hvedebrød, Mælk, Smør eller Friture, Sukker, Skov- eller Havejordbær.

Æg, Sukker og Mælk piskes. Hvedebrød skjæres i Skiver og dyppes heri. Bærrene knuses og blandes med Sukker og nogle til et fast Skum piskede Hvider samt udbredes i Fingers Tykkelse paa Brødskiverne, som steges i Smør uden at vendes, men under Stegningen dryppes med det varme Smør. Syltetøjet kan ogsaa lægges mellem to Brødskiver, som derefter behandles som ovenfor sagt.

Anm. Paa samme Maade kunne syltede Bær og Frugter anvendes. Brødet kan ogsaa steges i Smør, efterat det er dyppet i Æg og Mælk, og serveres da med Skumsauce eller en eller anden Frugtsauce.

Arme Riddere med syltede Frugter. *

Croûtes aux fruits.

Brød, Smør, Marmelade, syltede Frugter, Madeira, Rosiner, en eller anden Frugtsauce.

Af Brødet udskjæres 7—8 ovale og 3 runde Skiver af $^1/_2$ Tommes Tykkelse. Med en Kniv ridses en Ring af paa Skiverne, som derpaa steges med Smør og udhules, bestryges indvendigt med Marmelade og fyldes med syltede Frugter og lidt Marmelade, tilsat med Madeira. De ovale Skiver stilles op paa Fadet omkring en Søjle af stegt Brød og un-

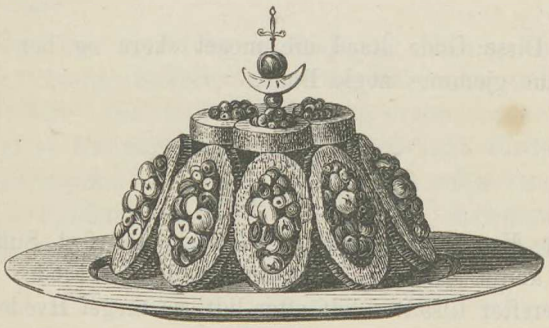


Fig. 198.

derstøttes med Frugter. De runde Skiver lægges øverst, og Søjlen pyntes med en Hatelette med Frugter (Fig. 198). Skiverne bestryges med noget af en eller anden Frugtsauce. Resten af Saucen tilsættes med nogle Skefulde Konfektrosiner (vadskede i varmt Vand og kogte i Sukkersirup) serveres dertil.

Fine Riddere. *

Brioche frite.

Brioches eller lignende fint Bagværk, der er bleven tilovers fra et Maaltid kunne anvendes paa en meget fin og fortrinlig Maade, idet man skjærer dem i Skiver, som dyppes i en Blanding af Æggeblommer og Fløde og dernæst steges lyst brune i Smør, anrettes højt paa et Fad med en Omfatning af Aprikos- eller anden Marmelade og $^1/_2$ Pot Madeira. Denne fortræffelige Ret er velkommen endog for en allerede tilfredsstillet Mave ved Slutningen af Maaltidet.

Risengrynsretter.

Risengryn (lat. *Oryza sativa*, fr. *Riz*) ere en Slags Korn, som i uskallet Tilstand kaldes paddy, men som kommer til os skallede, ligesom Gryn, fra Ostindien og det sydlige Nordamerika. Risengryn ere kjendte over hele den civiliserede Verden, og Millioner Mennesker leve af dem. De ere noget forskjellige efter deres forskjellige Voxesteder, baade hvad Udseende og Størrelse angaar og i Henseende til indre Egenskaber. Nogle holde sig hele under Kogningen, saaledes de saa kaldte Patna Risengryn fra Ostindien, der holde sig tørre og korte i Smagen og navnligt anvendes som Garniture til Hønse- og andre Kjødretter; andre opløses lettere og danne en slimet Grød, hvortil de ogsaa helst anvendes, og afgive saaledes anvendte en særdeles behagelig Spise. Til den sidste Slags høre de saa kaldte Carolina Risengryn fra Sydcarolina i Nordamerika, som sættes højest og som i raa Tilstand næsten ere hele, halvt klare eller ligesom gjennemskinnelige. Disse ere af første Kvalitet; men ogsaa de, som under Skalningen ere gaaede itu, have samme Værdi som Fødemiddel, endskjøndt de ikke have det samme fordelagtige Udseende.

De ringere Sorter derimod ere gullige, ikke klare og under Tiden aldeles melede.

I deres Hjemland anses Risengrynene for at være skadelige, naar de lige ere høstede, hvorfor de i Almindelighed ikke spises, førend de ere 6 Maaneder gamle, og nogle Myndigheder i Indien have endog forbudt at benytte dem før efter 3 Aars Forløb. Man tilbereder der en Slags Vin eller berusende Drik af dem. Ogsaa den hos os under Navn af »Arrak« alt for vel bekjendte Spiritus tilvirkes fabrikmæssigt af Ris i Brænderier paa omtrent den samme Maade, som man her benytter ved Tilberedelsen af Brændevin.

Risengrynene bestaa navnligt af Stivelse, indeholde kun faa kvælstofholdige Stoffer og ere følgeligt af ringere Næringsværdi end vore Kornsorter; de udmærke sig ikke særligt ved nogen fremragende Egenskab; godt kogte ere de ret behagelige og i det hele let fordøjelige; de fordøjes i noget over en Time.

Varme Retter af Risengryn.

Kogte Risengryn. 1. *

Risengrynene skylles godt i flere Vand og koges derpaa med temmeligt meget Vand og noget Salt. Naar kun endnu en lille Kjærne i Midten af Risengrynene føles haard, tages de af Ilden, Vandet hældes bort og

Kasserollen fyldes paa ny med koldt Vand, hvori Risengrynene rystes; derefter hældes atter alt Vandet bort; Grynene skille sig da fra hverandre, Laaget lægges paa, Kasserollen holdes varm i Nærheden af Ilden, hvorved Grynene svulme op og den indre Kjærne nu ogsaa koges. Risengrynene kunne ogsaa lægges paa en Sigte, sættes ind i en halvvarm Ovn og røres med to Gafler, indtil de ere passende tørre og fuldstændigt skilte.

Denne Maade at koge Risengryn er fortræffelig og vil altid give dem et smukt Udseende, navnlig hvis man benytter »Patna Risengryn«. Kogte paa denne Maade anvendes de til Karryretter og til Garnering af Høns og andet Kjød.

Kogte Risengryn. 2. *

1 Pund Carolina Ris, Vand, Smør.

Grynene vadskes i to Vand, lægges derpaa i $2^1/_4$ Pot kogende Vand for at koges sagte i 30 Minuter, skylles med koldt Vand ligesom foregaaende og slaas op paa en Sigte for at løbe af. De lægges derpaa i en Kasserolle, som er bestrøgen med Smør, og et tæt sluttende Laag lægges paa. Kasserollen sættes paa en Trefod ind i en varm Ovn, indtil Grynene ere fuldstændigt bløde. De serveres til Supper eller anvendes til Garneringer.

Anm. Naar Grynene tilberedes saaledes, blive de aldeles hvide og ikke sammenhængende.

Risengryn kunne ogsaa koges i Bouillon, efter at de først have faaet et Opkog i Vand. Af svag Bouillon tages $1^1/_2$ Pot til 1 Pund Risengryn, af stærkere Bouillon er $1^1/_4$ Pot tilstrækkelig.

Risengryn til Bouillon. *

Riz à la piémontaise.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund Risengryn, $^1/_2$ Pund Smør, $^1/_2$ à $^3/_4$ Pot Bouillon, 60 Kvint reven Parmesanost, 1 Spiseskefuld haard Kjødglace (bouillon de poche), 1 lille Løg, Salt.

Løgene hakkes fint, trykkes ud, steges med $^1/_4$ Pund Smør, Risengrynene sættes til, og det hele steges lidt sammen, hvorpaa der tilsættes $^1/_2$ Pot Bouillon og noget Salt; faar et Opkog over en stærk Ild og koges derpaa under Laag i 15 à 20 Minuter over en svag Ild. Hvis Risengrynene blive tørre, inden de ere kogte færdige, spæder man med Bouillon. Naar de ere færdige, blandes Resten af Smørret, Kjødglacen og Parmesanosten i med en Træske. Sættes nogle Minuter ved Siden af Ilden for at tørre. De anrettes derpaa i en Sølvkasserolle eller i et Fad og serveres med Bouillon særskilt som Suppe.

Risengrynsbunde til alle Slags Retter. *

1/4 Pot Risengryn, 1/2 Pot Vand.

Risengrynene vadskes og faa et Opkog med Vandet; Laaget lægges paa; stilles derpaa til sagte Kog i 1 1/2 Time.

Risengryn paa italiensk Maner. 1. *

Riz à la milanaise.

45 Minuter.

1 Pund Risengryn, 10 Kvint Smør, 15 Kvint Oxemarv, 15 Kvint reven Parmesanost, 2 hakkede Løg, Bouillon.

Smørret, Marven og Løgene brunes lyst, sies gjennem en Sigte; det fede sættes atter paa med Grynene, spædes med lidt Bouillon og koges i lukket Kar med kort Suppe. Naar Grynene ere færdige, indblandes Osten; de anrettes i Pyramide og serveres til Kjødsupper eller til Kjødretter.

Anm. Hvis man vil, kan man udelade Marven og i dens Sted tage noget mere Smør. Risengrynene kunne ogsaa krydres med lidt stødt Peber.

Risengryn paa italiensk Maner. 2. *

Riz à l'italienne.

Til 8 Personer.

1 Pund Risengryn, 1/2 Pund Flæsk, reven Parmesanost, 1 Hovede Savojkaal, Hvidløg, hakket Persille, Fennikel, Peber, Salt.

De godt vadskede Risengryn koges, indtil de sprække. Flæsket rives, Kaalen skjæres fint og steges sammen med Flæsket og Krydderierne paa en sagte Ild i 45 Minuter, Risengrynene tilsættes med kun saa meget flydende, at det akkurat staar over dem; det hele koges færdigt og serveres med reven Parmesanost.

Risengryn med Parmesanost.

Riz à la reine.

1/2 Pund Risengryn, 1/4 Pund reven Parmesanost, 1/4 reven Schweitzerost, 35 Kvint Smør, 5/8 Pot Bouillon, 2 Spiseskefulde hvid Sauce, 1 Gulerod, 1 Løg med to deri indstukne Nelliker, Salt, en Pris Peber, lidt stegt eller ristet revet Brød.

Risengrynene vadskes, faa et Opkog, afskylles med koldt Vand, Bouillon tilsættes samt Løg, Gulerod, Peber og Salt; faar et raskt Opkog, flyttes over paa en svag Ild og koges derpaa i lukket Kar 3/4 Time. Risengrynene bør da være kogte og godt opsvulmede samt noget tørre. Løget og Guleroden tages op, Saucen, 1/4 Pund af Smørret, Peberet og det meste af Osten blandes forsigtigt i, for at Grynene ikke skulle gaa

itu; fyldes i smaa Papirkasser eller anrettes i et lille Fad, overstrøs med Resten af Osten og det revne Brød, som overstænkes med Resten af Smørret, og sættes ind i Ovnen for at faa Farve. Serveres.

Risengrynsrand.

Risengryn, Krebsehaler, Skinke, Champignoner, Asparger, Blomkaal, Bouillon.

Grynene koges med Bouillon. En Randform belægges smukt med de kogte Grønsager og Krebsehaler samt kogt Skinke, og Grynene, som trykkes godt til, lægges deri. Formen stilles i kogende Vand ind i Ovnen og vendes derpaa paa et Fad. Det tomme Rum i Midten fyldes med en eller anden Kjødret med kort Sauce.

Varme søde Retter af Risengryn.

Risengryn med Vanille. *

Riz à la vanille.

1 1/2 Time; til 6 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 40 Kvint Sukker, 6 Æg, 1/4 Pund Smør, Makroner, en Stang Vanille, 7 store Æbler, Syltetøj, 3/4 Pot Mælk.

Grynene vadskes i lunkent og sættes paa Ilden i koldt Vand; naar dette koger op, hældes de op paa en Sigte for at løbe af og sættes paa ny paa Ilden med Smørret, Mælken og Vanillen for at koge sagte 1 Time. Derefter borttages Vanillen; Æggeblommerne og 1/4 Pund Sukker blandes i, tre Fjerdedele af Grynene lægges i en godt smurt Form og trykkes fast til. Æblerne, som ere skrællede og kogte til Kompot, lægges midt i Formen med noget Syltetøj, Resten af Grynene bredes derover og trykkes til, hvorpaa Formen forsigtigt vendes. Saften efter Æblerne koges ind og hældes der over, og Risengrynene bestrøs med knuste Makroner.

Anm. Anretningen maa ske hurtigt, da Retten maa serveres varm.

Risengryn med Safran. *

Riz à l'indienne.

Til 10 Personer.

1 Pund Carolina Risengryn, 1/2 Pund Sukker, 8 Æggeblommer, 3/4 Pund godt vadskede Korender, 1 1/2 Pot Mælk, 1 Citron, 2 Spiseskefulde Rom, Salt, Safran.

Grynene vadskes, faa et Opkog, koges færdige med Mælken, Smørret og lidt Salt til en fast Grød; Sukkeret, mod hvilket man har revet Citronskallen, og de kogte Korender sættes til, Æggeblommerne og Rommen med noget deri opløst Safran blandes i, saa at Grynene faa en smuk gul Farve. Lægges i en Sølvkasserolle og sættes i 20 Minuter ind i Ovnen.

Risengryn i Timbal med Marengs. *

Riz en timbale, meringué.

Risengryn, kogte ligesom Risengryn med Vanille, Marengsdejg, 8 Æbler, Marmelade, en smuk Timbal af Mørdejg 3. (Se ved Timbaler Side 570).

Risengrynene koges, Æblerne skrælles, Kjærnehuset udtages, og de koges hvide. Halvdelen af Grynene lægges i Timbalen, Æblerne lægges ovenpaa, og Udhulningen i disse fyldes med Aprikos- eller anden Marmelade; de dækkes derpaa med Resten af Risengrynene, og Timbalen sættes ind i en Ovn med svag Varme. Marengsdejgen bages ud til en Bund, som lægges over Risengrynene i Timbalen, hvis Yderside glaseres med Sukker.

Anm. Denne Ret kan serveres saa vel i Sølvkasserolle som i Timbal, og ligeledes baade kold og varm.

Risengryn med fin Skumsauce. *

Gâteau de riz au chaudeau.

Til 6 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 15 Kvint Sukker, 6 Æg, 15 Kvint Smør, 1 Haandfuld Rosiner, Korender, Mandler, 1 1/2 Pot Mælk, fin Skumsauce (se Side 231).

Grynene skoldes godt med Vand, koges med Mælken under jevn Omrøring, indtil de ere næsten færdige, og blandes da med 15 Kvint Sukker. Smørret røres til en blød Dejg, hvori 6 Æggeblommer røres; gjennemarbejdes godt; derefter lægges her til de afkølede Gryn, Rosinerne, Korender og Mandler, der ere skaarne i Strimler, samt til sidst 6 Æggehvider, der ere piskede til et fast Skum. En stor Form eller flere smaa smøres med Smør, bestrøs med Sukker og fyldes med Risengrynsmassen, hvorpaa de bages i Vandbad i Ovnen omtrent 15 Minuter og vendes. Saucen hældes over Risengrynene, som hurtigst serveres.

Risengryn med Kastanier. *

Timbale Don Bazan.

Til 8 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 1/4 Pund Strøsukker, 10 Kvint Smør, 5 Æggeblommer, Sukat, 1 1/2 Pund Kastanier, kogte i Sukkersirup, 1/2 Stang Vanille, 1 Pot Fløde. — Til Sauce: 1/8 Pot Marasquino, 1/2 Pot Sukkersirup, 1/2 Pund Aprikos- eller anden Marmelade.

En Timbalform smøres godt med koldt Smør og beklædes indvendigt med Sukaten, der er skaaren i Firkanter af 1/2 Tommes Størrelse, saa at det faar Udseende af et Skakbrædt, idet hver anden Rude lades tom.

Risengrynene koges med Fløden, Vanillen og Smørret; Sukkeret og Æggeblommerne tilsættes og arbejdes godt ud, saa at det bliver vel blan-

det. En Del deraf lægges i Formen, hvis Bund og Sider beklædes dermed, Kastanierne lægges i Midten og dækkes med Resten af Risengrynene. Formen sættes $^1/_2$ Time i Vandbad ind i Ovnen, tages ud, lades $^1/_4$ Time i Ro, vendes og serveres med Sukkersirupen, tilsat med Likør og Marmelade.

Risengryn med Æbler og Marengs. *

Pommes au riz meringuées.

Til 8 à 10 Personer.

60 Kvint Risengryn, 1$^1/_4$ Pot Mælk, $^1/_4$ Pot Fløde, Vanille, Æbler, Aprikosmarmelade, Marengsdejg, Sukker, Gelé eller syltede Frugter, Sauce som til foregaaende.

Risengrynene koges med Mælk og Vanille samt afjevnes med lidt Fløde; heraf dannes paa Fadet en Rand, som derefter afkøles. Indenfor Randen anrettes en Pyramide af Æbler, der ere skaarne i Fjerdedele, kogte som til Kompot og bestrøgne med Aprikosmarmelade. Æblerne og

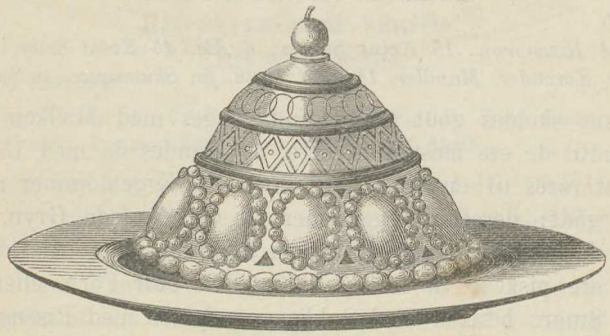


Fig. 199.

Randen bestryges derpaa med Marengsdejg, glattes og jevnes. For neden stilles ovalt dannede halve Æbler, kogte som de foregaaende, omgivne med smaa Marengsperler, og nederst anbringes nogle større Marengsperler. Fadet sættes ind i en svagt varm Ovn, saa at Marengsen tørres og farves ganske let. Naar Retten tages ud af Ovnen fyldes alle Fordybninger med Frugtgelé. Fig. 199. Serveres med Saucen.

Risengryn med Pærer. *

Riz au poires.

Til 6 à 8 Personer.

$^1/_2$ Pund Risengryn, 20 Kvint Smør, 15 Kvint Sukker, Æggeblomme, 1 Stang Vanille, 1$^1/_4$ Pot Mælk, $^1/_4$ Pot Fløde, Pærer.

Man vælger 12 lige store Pærer, som skrælles; Stilkene skjæres halvt af, og Pærerne koges som til Kompot. Af nogle andre Pærer

koges en fast Marmelade, tilsat med Vanille. Risengrynene renses, vadskes, faa et Opkog i 7—8 Minuter, skylles med koldt Vand, løbe af, lægges derpaa tilbage i Kasserollen, overhældes med varm Mælk, koges over en svag Ild og spædes med Fløde. Til sidst lægges en ituskaaren Stang Vanille og Sukkeret i, Kasserollen løftes af, dækkes med et Laag, og efter 10 Minuters Forløb iblandes Smørret og nogle Æggeblommer. En Kuppelform bestryges med Smør og belægges med Risengryn, Marmeladen lægges i Midten, dækkes med Risengryn, og Formen sættes i 25 Minuter ned i en Kasserolle med kogende Vand, som naar op til Formens halve

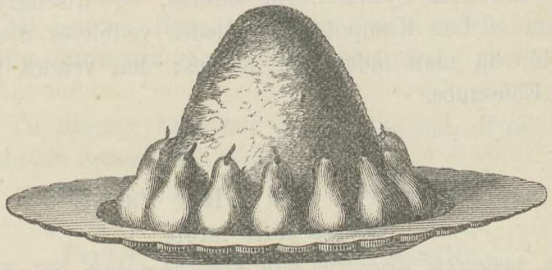


Fig. 200.

Højde. Vendes paa et varmt Fad og garneres med Pærerne, som glaseres med Sukkersirup, Fig. 200. Sukkersirup, tilsat med Vanille, hældes paa Fadet.

Risengryn med Æbler. 1. *

Pommes au riz.

1½ Time; til 8 Personer.

Risengryn, Sukker, 12 Æbler, syltede Kirsebær, kandiseret Angelika eller Æblepasta, Mælk.

Æblerne skrælles, Kjærnehusene tages ud, koges med Sukkersirup. Risengrynene koges med Mælk og Sukker, anrettes højt paa et Fad; Æblerne lægges i Pyramide derover og Kirsebærrene imellem dem; imellem hvert Æble lægges et Blad, udskaaret af Angelika eller Æblepasta.

Sukkersirupen, hvori Æblerne ere kogte, koges noget ind og hældes omkring Anretningen. Serveres varm.

Kolde søde Retter af Risengryn.

Risengryn med Æbler. 2. *

Pain de riz à la Castiglione.

Til 8 à 10 Personer.

60 Kvint Risengryn, 1 Pot Fløde, ¼ Pot Mælk, 30 Kvint stødt Sukker, Salt, 10 Kvint Smør, den raspede Skal af en Appelsin, 10 Æbler, tilberedte som til varm Kompot.

Risengrynene koges med Fløde og Mælk; Sukker, Appelsinskal og Salt tilsættes. En glat Cylinderform smøres, og Risengryn lægges paa Bunden, derpaa et Lag Kompot, og saaledes vedblives der lagvis, indtil Formen er fuld, da man lader den afkøles; den vendes paa et Fad og serveres med Æblesauce.

Risengryn med fyldte Pærer.

Grosse poire farcie.

Risengryn, kogte som Risengryn med Frugtmarmelade (Side 714), *en eller flere store, gode Pærer, Blanding af Frugter, Aprikosmarmelade, grønne Reines Claude, Sukkersirup, Vanille.*

Pærerne, som ikke maa være overmodne, skrælles, en Del af Stilkene lades siddende, og omtrent en Trediedel af Pæren, regnet derfra, skjæres af med et skraat Snit. Den nedre Del udhules, og begge Halvdele koges i en tynd Sukkeropløsning, men maa ikke blive for bløde. Pærerne afkøles i Sukkeropløsningen og løbe derefter af; den nedre Halvdel fyldes med blandede Frugter, tilsatte med Marmelade eller Gelé og dækkes med den øvre Halvdel; Risengrynene anrettes paa et Fad og ovenpaa dem Pærerne. Garneres med en Krands af grønne *Reines Claude*, hvorefter disse og Pærerne overhældes med lidt Sukkersirup, tilsat med Vanille.

Risengryn med Appelsin.

Riz à la Malte.

Til 8 à 10 Personer.

1 Pund Risengryn, 60 Kvint Sukker, 10 Appelsiner, hvoraf Skallen paa de to rives, 4 Citroner, 1 Flaske Graves, lidt opløst Karmin. — Til Sauce: 4 Appelsinskaller, skaarne i fine Strimler, som koges i ½ Pund Sukker til en tyk Sirup.

Risengrynene faa et Opkog, køles af, koges i 4 Potter Vand; naar de ere helt opsvulmede, hældes de paa Dørslag. Den hvide Vin, Sukkeret, Saften af 6 Appelsiner, den revne Skal af 2 Appelsiner, Saften af 4 Citroner samt noget opløst og siet Karmin faar et Opkog i en Syltetøjs-

kjedel. Deri hældes Risengrynene; koges over en rask Ild under jevn Omrøring, indtil det ligesom steger eller slipper Bunden, og fyldes hurtigst i Forme, der ere skyllede med Vand og bestrøede med fint Strøsukker.

Naar de ere afkølede, vendes de paa et Fad, bestryges med Sauce af Sukkersirup og Appelsinskal, garneres med skrællede Skiver af 4 Appelsiner, der ere noget sukrede.

Man kan ogsaa udbrede Massen paa en Plade og, naar den er afkølet, udskjære Figurer af den, som bestrøs med broget farvet Strøsukker; i Midten af hver Figur lægges en syltet *Reine Claude*. Man anretter forskjellige Konfiturer paa en Asiette og garnerer dem med disse Figurer.

Risengrynene kunne ogsaa hældes i en Cylinderform, som vendes paa et Fad; det tomme Rum i Midten fyldes med forskjellige Konfiturer, og Kanten garneres med syltet Citronskal, grønne Bønner eller lignende.

Anm. Til Risengrynene bør kun tages god, hvid Vin, da de i denne bedst beholde deres hvide Farve.

Frosne Risengryn med Vanille.

Pouding froid de Riz.

2 Timer; til 8 Personer.

$^3/_4$ Pund Risengryn, $^1/_2$ Pund stødt Sukker, $^1/_2$ Pot tyk, sød Fløde, Vanille, Saft eller Vanillesauce.

Risengrynene vadskes godt, koges møre i Vand, løbe af, koges derpaa i Fløden, indtil de næsten falde fra hinanden, hvorpaa Sukker og Vanille tilsættes. Grynene pakkes i en Form, som man lader fryse i 2 Timer; serveres med Saft eller Vanillesauce.

Risengryn med Frugt. *

Riz à la Mirabeau.

Til 8 Personer.

80 Kvint smukke Risengryn, Saften af 4 Citroner, Sukkersirup, 5 Kvint Husblas, $^1/_8$ Pot Marasquino, $^1/_8$ Pot Curaçao, $^1/_8$ Pot Kognak, $^1/_8$ Pot Mandelmælk, en Blanding af Pistacier, Ananas, syltede Kirsebær, Aprikoser og Citronskal, Puré af Hindbær, stødt Sukker.

Risengrynene koges med meget Vand og Citronsaften, indtil de ere færdige men aldeles hele, løbe af paa en stor Sigte, lægges i en Skaal, overhældes med nogle Skefulde Sukkersirup, tilsat med Citron, og lægges op for at løbe af efter $^1/_2$ Times Forløb. Husblas opløses i $^1/_8$ Pot Vand, sies, hældes i en Kasserolle tilligemed 3 Skefulde Sukkersirup, tilsat med Vanille, Marasquino, Curaçao, Kognak og Mandelmælk, stilles paa Is og omrøres, indtil det er godt blandet. Risengrynene sættes til og efter 7—8 Minuters Forløb ogsaa en Blanding af Frugter. Blandingen hældes

i en hvælvet Form, som staar nedsænket i Is, og lades staaende i 2 Timer. Formen dyppes i varmt Vand, aftørres hurtigt og vendes paa et koldt Fad. Paa Fadet hældes derpaa en Puré af Hindbær, tilsat mad Sukker og afkølet paa Is.

Risengryn med Frugtmarmelade. *

Riz à la duchesse.

Til 6 à 8 Personer.

40 Kvint Risengryn, 1/4 Pund Sukker, 1/2 Stang Vanille, 1/2 Pund Aprikos- eller anden Frugtmarmelade, Aprikos- eller Færskenkompot, 1/4 Pot Vingelé, 1/4 Pot Sukkersirup, 1/8 Pot Marasquino, 1/2 Pot Mælk, 3/4 Pot Fløde, hvoraf 1/4 er pisket.

Risengrynene koges med Mælken, 1/2 Pot Fløde, 1/4 Stang Vanille og en Skefuld Marasquino. Naar de ere afkølede, tilsættes Sukkeret og den piskede Fløde.

En glat Cylinderform beklædes med Geléen; naar den er stivnet, hældes Risengrynene i, og Formen stilles paa Is. Vendes, og Frugten lægges i Midten.

Saucen tillaves med Marmeladen, Sukkersirupen, 1/4 Stang Vanille og Resten af Marasquinoen; den serveres særskilt.

Anm. I Stedet for Aprikoser og Færskener samt Marmelader deraf, kan man anvende Æbler, Pærer, Blommer m. m.

Risengrynsturban. *

Turban de pommes au riz.

Til 8 Personer.

1/2 Pund Risengryn, Æbler, Korender, Sukkersirup, 1 1/4 Pot Fløde, 15 Kvint Sukker, Smør.

Risengrynene koges med Fløden, Sukkeret tilsættes; lægges i en glat, smurt Form, afkøles; Formen vendes paa et Fad og garneres med halve Æbler, kogte i Sukkersirup og pyntede med Korender. Rundt om dem stilles smaa runde Forme af kogte Risengryn, der ere farvede smukt rosenrøde eller pistaciegrønne. Sukkersirupen, hvori Æblerne have kogt, hældes derom. Serveres. Behagelig baade for Øjet og Smagen.

Anm. Man kan ogsaa garnere med Strimler af Angelika eller forskjellige Frugter, som koges og farves, saaledes Æbler med Karmin, Figner med spinatgrønt, Færskener med Safran og saaledes videre.

Bronzerede Risengryn. *

Risengryn, Sukker, Kanel, Citronskal, Syltetøj af Hindbær eller Jordbær, Makroner, Rødvin, Fløde.

Grynene vadskes, skoldes og koges møre i Vand; derpaa tilsættes Vin, Sukker, Kanel og Citronskal, hvormed Grynene koges en Tid. De

hældes derefter op for at afkøles, Citronskal og Kanel tages bort, og Grøden lægges i Lag, skiftende med Syltetøj og Makroner, i et dybt Fad. Garneres med Syltetøj og pisket Fløde.

Anm. I Stedet for Syltetøj kan benyttes Æblekompot, stuvede Katrineblommer m. m.

Risengrynskager, Buddinger, Kroketter, Boller og Grød af Risengryn ville findes paa de respektive Steder.

Buddinger. Soufflèer.

Buddinger.

Budding er Navnet paa en Ret, der er kjendt over hele Verden, men som dog har sit egentlige Hjem i England. Den er der en virkelig Nationalret, hvorfor man ogsaa holder af at give Benævnelsen *pudding* en saa udstrakt Betydning som muligt; man henregner saaledes de fleste søde Retter hertil, og Antallet af Buddinger bliver derved mangfolddiggjort i det uendelige. Hos os vil man finde en stor Del af deres søde Buddinger paa de Steder, hvor de med større Ret synes at høre hjemme, saaledes f. Ex. de faste Crèmesorter, Bavarois, Skumglace m. m. Franskmændene have ikke saa mange Buddinger, og Tyskerne ere tilfredse med deres gode *Mehlspeisen*.

Hvorvel den moderne Kogekunst anser Buddingen for at være en tung og mindre fordøjelig Spise, er den dog bedre end sit Rygte; den har ogsaa vundet Indpas hos os og forsvares nu med Varme af mange Beundrere, hvis Antal rimeligvis end yderligere vil blive forøget, efter at man blandt Buddinger har optaget alle disse uskyldige Kager, som mindes fra Ungdomsalderen med Taknemmelighed af saa mange.

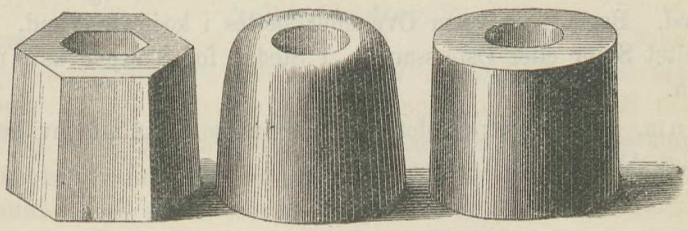
Buddingernes Hovedbestanddele ere navnlig Mel, Æg og noget Fedt, hvortil kommer Krydderier, Frugter og Essenser, som kunne forhøje Smagen. Paa denne Maade faar man mangfoldige Arter, som kunne læmpes efter enhvers Smag og Opfindelsesevne. Buddingerne blive lette og porøse dels ved Tilblanding af Æggehvideskum, dels ved flittig Omrøren, hvorved der presses saa megen Luft som muligt ind i Massen. De have i Almindelighed en behagelig Smag og ere lette at tygge, hvad der har særlig Betydning for ældre; de ere heller ikke tungt fordøjelige, for saa vidt de ikke overlæsses med Fedt og Krydderier, blandt hvilke Mandler ere de tungeste. De engelske Marv- og Plumbuddinger ere ganske vist mest egnede for unge, kraftige Maver, men godt tillavede og nydte med Maade kunne de ikke skade. Det er jo ikke Meningen, at man skal spise sig mæt i en Ret, som kun er bestemt til at være en Smageret.

Buddinger tillaves enten i en Form eller i en Serviet.

Naar man benytter Form, bages de i Almindelighed i Ovn, men for at Varmen kan blive mere jevn, stilles Formen i sin halve Højde i Vand i en aaben Kasserolle, som sættes ind i Ovnen. Buddingen kan ogsaa koges i Damp, idet Formen sættes i en Kasserolle med ganske lidt Vand og tæt sluttende Laag; Kogningen kan da ske paa et aabent Ildsted. Der bør udvikles tilstrækkelig Damp for at holde Buddingen i jevnt men ikke stærkt Kog, hvilket ikke maa standse et Øjeblik, da Buddingen ellers bliver tung; ej heller maa Koget pludseligt paaskyndes eller Vand trænge ind i Formen, hvilket maa passes med Nøjagtighed.

Formen bør have et tæt sluttende Laag, hvis ikke lægges et i Mel dyppet Lærredsstykke nærmest Laaget. Hvis man maa hælde Vand til i Kasserollen, maa man kun bruge kogende Vand dertil.

Hvis man i Stedet for Form benytter Serviet, maa denne først vrides op i kogende Vand, for at den ikke skal have nogen som helst Smag af Sæbe eller Lud; derpaa bestryges den med Smør og bestrøs med Mel; naar Buddingmassen er lagt deri, knyttes Servietten meget tæt og fast sammen, men man maa dog for de Buddingers Vedkommende, som hæve sig, iagttage at lade tilstrækkelig Plads tilovers dertil. En Tallerken stilles i Kogekarret under Buddingen, eller ogsaa fastknyttes begge Ender af Servietten om en Stok, der lægges over Karret, saa at Buddingen bliver hængende i Vandet uden at røre ved Bunden. Vandet bør være lidt saltet og staa godt over Servietten, hvorfor der hyppigt maa hældes kogende Vand paa, ligesom en jevn Kogning maa vedligeholdes. Naar Buddingen tages op, dyppes den i koldt Vand, for at Servietten lettere kan løsnes.



a b c

Fig. 201.

Som Regel kan man antage, at en Budding behøver dobbelt saa lang Tid til at koges i Serviet som til at bages i Form.

Fig. 201 *a* er en sexkantet Form, Fig. 201 *b* er en Form med hvælvet Bund og Fig. 201 *c* en simpel Form med glat Bund. Disse saa vel som de Forme, der ere viste Side 494, Fig. 137 *a* og *c*, ere Cylinderforme, d. v. s. aabne i Midten og anvendes saaledes, som findes opgivet ved hver enkelt Recept. Man kan ogsaa med Fordel anvende simple

Forme uden Cylinder, med glat Bund, »Charlotteforme«, eller med hvælvet Bund, »Timbalforme« (*moule à dôme*).

Kjødbudding. *

2 Timer.

Fars af Oxekjød (Side 246).

Lægges i en godt smurt, med Brød bestrøt Form, som bages i kogende Vand med Gløder paa Laaget. Serveres med spansk Sauce eller Sauce af Tomater.

Klipfiskebudding. *

2 Timer; til 10 à 12 Personer.

3 Pund god Klipfisk, 3/4 Pund klaret Smør, 10 Æg, 30 Kvint stødte Skorper, 5 Kvint Mel, 1/4 Pot Fløde, Muskatblomme, hvidt Peber, Salt.

Fisken udbankes godt, lægges i Vand, som ombyttes 2 à 3 Gange i et Døgn, hvorpaa den skoldes, og Skind og Ben fjærnes. Den lægges derpaa i et rent Viskestykke og bankes dygtigt eller, endnu bedre, rulles, hvorefter den hakkes fint og bankes paa ny med en Trækølle, indtil den er blød og fin som Uld. Af saaledes tillavet Fisk blandes $2^1/_2$ Pund med de stødte Skorper, som i Forvejen ere fugtede med Smørret og Fløden; krydres efter Smag, Æggeblommerne tilsættes og til sidst Æggehviderne, der ere piskede til et stivt Skum, og Melet. Naar det er godt blandet, hældes det hele i Forme, der ere smurte med Smør og bestrøede med revet Brød. Bages i en varm Ovn eller sættes i kogende Vand. Serveres med smeltet Smør eller Østerssauce. I Stedet for Skorper kan man tage Risengryn.

Anm. Fisken bør sønderdeles saa fint som muligt, hvilket kræver et ihærdigt Arbejde.

Krebsebudding. *

Til 12 Personer.

5 à 6 store Krebs, 1/2 Pund smeltet Smør, 8 Æg, 1/2 Pot Fløde, Skorper, 1 Theske Sukker, Salt, Krebse- eller Hummersauce (Side 229).

Krebsene koges, renses; Kjødet hakkes lidt, blandes med Smørret og Skorperne, der ere opblødte i 3/8 Pot Fløde; Sukker, Salt og Æg piskes med 1/8 Pot Fløde og sættes til. Blandingen hældes i en smurt Form og bages i en varm Ovn. Serveres med Krebse- eller Hummersauce.

Kartoffelbudding. *

Til 10 à 12 Personer.

1/2 Pund raa, skrællede, dampkogte Kartofler. 12 Spiseskefulde smeltet Smør, 12 Æg, 3/4 Pot Mælk eller Fløde, Sukker, Muskat, Salt.

Kartoflerne drives gjennem en Sigte og blandes med Æggeblommerne, Mælken, Smørret og Krydderierne. Strax førend Buddingen skal bages, udrøres de til Skum piskede Æggehvider hurtigt deri. Blandingen lægges i en smurt Form, bages i Ovn og serveres til Flæsk- eller Kjødretter.

Anm. Hvis man vil, kan man tilsætte lidt reven Parmesanost. Den, som ikke synes om Ost men dog holder af Afvexling, kan tilsætte Saften af en stor Citron, der arbejdes godt ind i Massen, som derpaa bages i en Jernpande som en Kage eller stor Omelette. Retten vinder her ved i Velsmag.

Aspargebudding. *

Til 8 à 10 Personer.

100 Asparger, 7 Æg, 2 Skefulde smeltet Smør, 1/2 Pot fed Mælk, 1/2 Theske Salt, 1/2 Theske Sukker.

Den møre Del af Aspargerne skjæres i Stykker af en Tommes Længde, som faa et Opkog i Vand med lidt Smør og Salt, tages op, løbe af og lægges i en eller to Forme, der ere godt smurte med koldt Smør. Mælken koges op med Smør, Sukker og Salt; Æggene piskes ud, den kogende Mælk sættes til, og Blandingen hældes hurtigst i Formene, som sættes ind i en varm Ovn; bages, vendes op paa et varmt Fad og serveres.

Spinatbudding. *

Til 8 Personer.

Spinat, 6 Æg, Smør, 1/4 Pot sød Fløde, 10 Kvint Brød, Mælk, Sukker, Salt, Muskat.

Blødt Hvedebrød udblødes i Mælk, trykkes godt af og blandes med kogt og hakket Spinat, Æggeblommerne, Fløden, 20 Kvint smeltet Smør, Krydderierne og de stærkt piskede Hvider. Blandingen hældes i en med Smør besmurt Form, koges i Vandbad eller bages i Ovnen. Serveres til Kjødretter.

Kaalbudding.

1 mindre Kaalhovede, Smør, Kjødfars, Hvedemel.

Kaalhovedet koges i kort Suppe, tilsat med lidt Smør, indtil det er helt færdigt, hvorpaa det lægges op for at afkøles. Suppen bevares. Et grovt Vidskestykke blødes i Vand, bredes ud og bestrøs med Hvedemel, og paa dette udbredes derefter et temmelig tykt Lag af Farsen; Kaalhovedet lægges derpaa, Klædet foldes sammen og knyttes fast sammen med Seglgarn. Buddingen lægges derpaa i en Gryde med kogende Vand, og

man sørger for, at Kogningen fortsættes jevnt i noget over 1 Time, efter hvilken Tid Buddingen bør være færdig. Der bør være tilstrækkeligt Vand i Gryden, saa at det staar over Buddingen, og at Klædet ikke hænger ved Bunden. Buddingen vendes paa et Fad, og Klædet tages af. Naar den serveres, skjæres den i Skiver paa tværs.

Af Suppen efter Kaalhovedet laves derpaa en Sauce, som jevnes paa sædvanlig Maade med Smør og lidt Hvedemel, faar et Opkog; hvis man vil, kan man krydre med lidt fint stødt Muskatblomme, hvorpaa Saucen serveres til Buddingen.

Denne Recept er velvilligt meddelt af en Kjender, som tillige er en Ven af det gamle, gode Køkkens simple Retter.

Yorkbudding. *

Eng. **Yorkshire pudding.**

3/4 Pund Mel, 3/8 Pot kold Mælk, 5 hele Æg, lidt Salt, 3 Skefulde smeltet Smør.

Ovenstaaende blandes. Dejgen bør være flydende og drives gjennem et Dørslag. Bunden paa en stor Stege- eller Langpande smøres med Smør; Blandingen hældes deri i en Højde af 3/4 Tomme og sættes ind i en svagt varm Ovn. Efter 1/2 Times Forløb vendes Buddingen og bages paa ny 1/2 Time. Bestryges med Jus af Rostbeaf. Lægges op og skjæres førend Serveringen i Firkanter eller spidse Ruder paa et særligt Fad.

Anm. Denne Budding er særlig bestemt til Garniture til Rostbeaf, der i England altid serveres hermed.

Makaronibudding. *

30 à 45 Minuter; til 6 à 8 Personer.

1/2 Pund Makaroni, 1/4 Pund Smør, 6 Æg, 3/8 Pot Mælk, Citronskal, 40 Kvint Sukker.

Makaronien koges aldeles mør i 2 Potter Vand, løber af, skjæres i Stykker af en Tommes Længde og lægges i den kogende Mælk tilligemed Smørret og Citronskallen, der tages op efter 20 Minuters Kog. Æggene piskes med Sukkeret og sættes til. Bages i en smurt Form i en ikke alt for varm Ovn. Serveres til Kjødretter.

Risengrynbudding med Appelsin. *

Pouding au riz à l'orange.

2 Timer; til 8 Personer.

1 Pund Carolina-Risengryn, Smør, 1/2 Pund Marv, 3 hele Æg, 6 Æggeblommer, Mælk, Sukker, 2 Appelsiner, 1/4 Pund Korender, 12 Kvint syltet Pommeransskal, skaaren i Tærninger, 1/8 Pot Kognak, 1/4 Pund bitre Makroner, en Smule Salt.

Grynene vadskes i flere Sæt lunkent Vand, sættes over Ilden i koldt Vand, faa et Opkog, løbe af og koges derefter i Mælk med Smør; til sidst

tilsættes Sukker, mod hvilket man har revet Skallen af to Apelsiner. Naar Risengrynene revne, tilsættes Marv, Frugter, Æg, Æggeblommer, Kognak, Salt og $12^1/_2$ Kvint knuste Makroner; det hele blandes godt sammen, lægges i en Form, der er besmurt med Smør, koges 2 Timer, anrettes, overstrøs med $12^1/_2$ Kvint knuste Makroner og serveres uden Sauce.

Anm. Man kan ogsaa i Stedet for Marv anvende 30 Kvint koldt Smør; Makronerne udelades da, og Buddingen serveres med Sauce af Aprikosmarmelade med Tilsætning af lidt Appelsinsaft.

Flere Risengrynsbuddinger findes længere henne under Navn af Risengrynskager.

Rismelsbudding.

Pouding soufflé aux amandes.

Til 10 Personer.

7 à 8 Spiseskefulde Rismel, $^3/_8$ à $^1/_2$ Pot Mandelmælk af søde og bitre Mandler, lidt Salt, Smør, 40 Kvint stødt Sukker, en Del med Vanille, 11 Æggeblommer, 5 Æggehvider, 2 Spiseskeer Flødeskum, Sukkerkage, Aprikos- eller anden Marmelade.

Melet lægges i en Kasserolle, Mandelmælk hældes paa; lidt Salt og Smørret sættes til, og Blandingen sættes over Ilden under jævn Omrøring, indtil den faar samme Fasthed som en Soufflémasse, løftes af, og Sukkeret samt 11 Æggeblommer og 1 Hvide blandes i. Til sidst tilsættes Flødeskummet og 4 stærkt piskede Æggehvider. En hvælvet Form smøres med Smør, og Blandingen lægges deri, skiftende med tynde Skiver Sukkerkage, bestrøgne med Marmelade. Naar Formen er fuld, sættes den ned i en Kasserolle med kogende Vand og bages i Vandbad. Vendes, strax førend den skal serveres, og overhældes med Vanillesauce, tilsat med Mandler.

Simplere Rismelsbudding. *

(Efter gammel Recept.)

3 Timer; til 12 Personer.

$^3/_4$ Pund Rismel, 2 Potter Mælk, $^1/_2$ Pund klaret Smør, 12 Æg, $^1/_2$ Pund florsigtet Sukker, 10 pillede og fint stødte bitre Mandler, revet Brød.

Melet koges til Grød i Mælken og hældes op; Smørret røres strax i. Naar Grøden er afkølet, iblandes de piskede Æg, Sukkeret og Mandlerne. Formen smøres med Smør, bestrøs med revet Brød, Massen hældes deri, Laaget sættes paa, og Formen koges sagte i Vandbad. Serveres med Saftsauce.

Mannagrynsbudding. *

Pouding de semoule à la grecque.

Til 10 à 12 Personer.

$^3/_4$ Pund Mannagryn, $1^1/_4$ Pot Mælk, Sukker, Citron, 10 Æggeblommer, 20 à 25 Kvint Smør, en eller anden Slags Frugt eller ogsaa Rosiner og Korender, 6 à 8 piskede Æggehvider.

Mælken faar et Opkog med Sukker og Citron; Mannagrynene blandes i; koges sagte i omtrent 20 Minuter, løftes af. Æggeblommerne

arbejdes alle paa en Gang ud deri, medens Grøden er varm, fremdeles Smørret, Frugten og til sidst de piskede Æggehvider. Formen beklædes med Karamelsukker, som er lysebrunt, Massen hældes i og bages $1^1/_2$ Time i Vandbad i Ovnen. Tages ud, afkøles, vendes og serveres med Vanillesauce eller fin Skumsauce 2.

Tapiokbudding. *

$^1/_2$ Time; til 4 à 5 Personer.

5 Spiseskeer Tapiokgryn, Kanel, 7 Kvint Smør, 3 Æg, $^1/_4$ Pot Fløde, 10 Kvint Sukker, Vanille, 2 Spiseskefulde Kognak, Smørdejg.

Grynene vadskes og koges i Vand med en Smule Kanel, indtil de blive som Gelé. Naar de ere afkølede, røres Smør, Æg, Fløde, Sukker, Vanille og Kognak i. Bages i et dybt Fad, garneret med en Kant af Smørdejgssnitter. Bestrøs med Sukker og serveres.

Marvbudding. *

Pouding à la moëlle.

$^1/_2$ Time; til 8 à 10 Personer.

$1^1/_2$ Pund Oxemarv, $^3/_4$ Pund revet Brød, $^3/_4$ Pund Korender, $^1/_2$ Pund Sukat, syltet Citron- og Apelsinskal, 5 Æg, $^1/_8$ Pot Madeira, $^1/_8$ Pot Kognak, $^1/_2$ Pund stødt Sukker, Smør. — Til Sauce: 6 Æggeblommer, 12 Kvint Sukker, $^1/_4$ Pot Madeira.

Marven renses omhyggeligt, hakkes fint, blandes med Hvedebrød, Korender og de syltede Frugter, som ere hakkede sammen; Sukker, Æg, Vin og Kognak tilsættes sidst. Lægges i smaa, med Smør smurte Forme og bages i en Ovn, der har Varme nok til at farve Papir lysebrunt. Anrettes paa et varmt Fad og serveres med en Sauce af 6 Æggeblommer, 12 Kvint Sukker og $^1/_4$ Pot Madeira, som piskes over Ilden, indtil det bliver tykt.

Anm. Hvis man vil have Buddingen i en stor Form, maa den bages 2 Timer i Ovnen.

Af den samme Masse kan man ogsaa lave Kroketter, som paneres med Æg og steges over en sagte Ild, indtil de ere gjennembagte. Serveres med den samme Sauce.

Viktoriabudding. *

2 à 3 Timer; til 8 à 10 Personer.

$^3/_4$ Pot Fløde, 30 Kvint revet Hvedebrød, 30 Kvint fint stødte søde Mandler og nogle faa bitre, 30 Kvint Smør, $^1/_4$ Pund Vanillesukker, $^1/_4$ Pund Kartoffelmel, 10 Æggeblommer, 8 piskede Æggehvider, fint hakkede Pistaccier. — Til Sauce: Kirschwasser, Pommerans- eller Citronskal, Karmin.

Fløden, det revne Brød, Mandlerne og Smørret faar et Opkog; derpaa tilsættes Vanillesukkeret, Kartoffelmelet samt Æggeblommerne, en ad Gangen, og til sidst de piskede Æggehvider. Massen hældes i en smurt

Cylinderform, der er bestrøet med fint hakkede Pistaccier og koges i Vandbad i 2 à 3 Timer.

Saucen laves af Kirschwasser med fine Strimler af Pommerans- eller Citronskal; den farves med lidt Karmin.

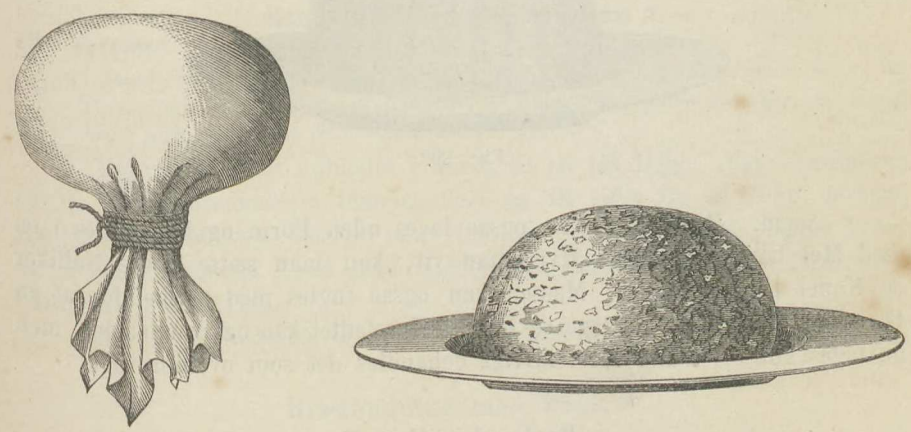
Plumbudding. 1. *

Eng. Plum pudding.

Til 6 Personer.

½ Pund Oxenyrefedt, nogle Æbler, 30 Kvint syltet Orange- eller Citronskal, 30 Kvint Malaga Rosiner, 30 Kvint Smyrna Rosiner eller Korender, 30 Kvint Pudersukker, 15 Kvint Mel, 20 Kvint revet Brød, lidt stødt Ingefær og Muskat, en Smule Salt, 5 Æggeblommer, 2 Skefulde Rom og lige saa meget Fløde.

Nyrefedtet renses og skjæres itu med Kniv, Æblerne og de syltede Skaller skjæres i Tærninger, hvorpaa alle Ingredienserne blandes godt med en Ske. En Serviet fugtes paa Midten med koldt Vand, og den vaade Del bestryges derpaa med Smør, bestrøs med Mel og udbredes over en Skaal. Blandingen anbringes deri, Servietten bindes godt sammen (se Fig. 202 *a*), og Buddingen sættes ned i en Gryde med kogende Vand, som derpaa



a Fig. 202. *b*

sættes til Side for at koge over en svagere Ild i omtrent 3 Timer. Naar Buddingen skal serveres, lader man den løbe af og dypper den i koldt Vand. Servietten tages af, Buddingen anrettes paa et Fad (se Fig. 202 *b*) og overhældes med Sukkersirup, der er tilsat med Kognak eller Arrak.

Plumbudding. 2. *

Plumpouding à l'anglaise.

4½ Time; til 8 à 10 Personer.

¾ Pund Nyrefedt, ¾ Pund Marv, 1 Pund Rosiner, 14 Kvint syltet Pommeransskal, 14 Kvint syltet Citronskal, 1 Pund Korender eller Smyrna Rosiner, ¾ Pund Sukker, 8 Æg, ¼ Pund revet Brød, 40 Kvint Mel, Mælk, ½ reven Muskat, en Smule Salt, Smør. — Til Sauce: 4 Æggeblommer, 1 Skefuld Sukker, Citronskal, ¼ Pot Mælk, ¼ Pot Kognak.

Nyrefedtet og Marven skjæres i fine Tærninger, Kjærnerne tages ud af Rosinerne, der hakkes med Pommerans- og Citronskallen, Korenderne sættes til, Sukker, Muskat, Salt, revet Brød, Mel, 8 Æg og lidt Mælk blandes i; lægges i en smurt Form, overdækkes med smurt Papir. Formen bindes ind i en Serviet og sættes i et stærkt kogende Vandbad. Naar Buddingen serveres, bestrøs den med Sukker. Saucen røres over en sagte Ild, men maa ikke koge; naar den bliver tyk, tilsættes Kognak. Serveres. Fig. 203.

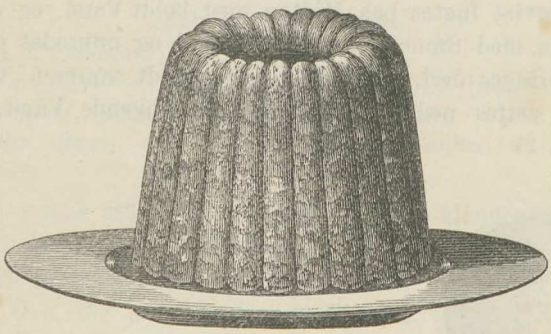


Fig. 203.

Anm. Buddingen kan ogsaa laves uden Form og blot koges i en med Mel bestrøt Serviet. Hvis man vil, kan man sætte stødte Nelliker og Kanel til Buddingen; Massen kan ogsaa fugtes med 3 Skefulde af en Blanding af Madeira, Malaga og Rom. Nyrefedtet kan ogsaa udelades, men da tages kun ¼ Pund Mel; iøvrigt behandles det som ovenfor sagt.

Pariserbudding. *

Pouding du cabinet diplomatique.

Til 8 Personer.

½ Pund Kalvenyrefedt, ½ Pund Oxemarv, 2 hele Æg, 8 Æggeblommer, ½ Pund Sukker, ½ Pund Rismel, 35 Kvint Pistaccier, ¼ Pund knuste Makroner, 6 Kvint indsukret og fint skaaren Angelika, 30 syltede, hakkede Kirsebær, 6 fint hakkede Æbler, ⅛ Pot Fløde, ⅛ Pot Marasquino, ½ Stang Vanille, ¼ reven Muskat, Salt.

Vanillen stødes med Sukkeret og sigtes; Nyrefedt og Marv hakkes fint og blandes med Rismelet, Makronerne, Æggene, Fløden, Marasquino,

Krydderierne, Frugterne og 15 Kvint hele Pistaccier. Det hele blandes godt, Massen hældes i Serviet og behandles som Plumbudding 1; 20 Kvint Pistaccier skjæres i Strimler, og naar Buddingen er færdig til at serveres, overstrøs den med stødt Sukker, og Pistacciestrimlerne stikkes noget ind deri. Serveres med brændende Sauce.

Anm. I Stedet for Pistaccier og Angelika kan man anvende $^1/_4$ Pund syltet Citronskal eller Sukat, der er skaaren i fine Strimler.

Brødbudding.

Pouding au pain noir.

Til 8 Personer.

7 Æg, 40 Kvint stødt Sukker, en Del tilsat med Citronskal, 40 Kvint uskrællede, fint hakkede Mandler, en Smule stødt Kanel, 4 Spiseskeer fint skaaren Citronskal, 1 Spiseske revet Chokolade, $^1/_2$ Pund revet grovt Rugbrød, nogle Skefulde Rødvin.

Æggeblommerne og 3 Hvider røres $^1/_4$ Time med Sukkeret, derpaa tilsættes Mandlerne, Kanelet, Citronskallen, Chokoladen samt Brødet, der i Forvejen er fugtet med Rødvin. Blandingen hældes i en med Smør bestrøgen Timbalform, sættes ned i en Kasserolle med varmt Vand og sættes ind i en jevnt varm Ovn i $^3/_4$ Time. Vendes paa et Fad og serveres med Saftsauce (Side 234) eller Skumsauce (Side 231).

Brødbudding med Mandler. *

Til 8 Personer.

1 Pund revet Brød, Mælk, 8 Æg, $^1/_4$ Pund Sukker, $^1/_8$ Pot smeltet Smør, $^1/_2$ Pund Rosiner med udtagne Kjærner, 5 Kvint revne bitre Mandler, 20 Kvint revne søde, den revne Skal af $^1/_2$ Citron.

Det revne Brød udblødes i Mælk til en løs Dejg, Æggeblommerne og de andre Bestanddele blandes deri og til sidst de til Skum piskede Æggehvider, Massen hældes strax i en smurt, med Brød bestrøt Form og sættes i kogende Vand med Gløder paa Laaget. Serveres varm med Skum- eller Saftsauce.

Anm. I Stedet for Rosiner kan man tilsætte Appelsin- eller Citronskal.

Brødbudding med Marv. *

Pouding de pain à la gastronome.

2 Timer; til 12 Personer.

20 Kvint renset Kalvenyrefedt, 20 Kvint Oxemarv, $^1/_2$ Pund Sukker, 16 Æggeblommer, 2 Hvider, 80 Kvint Franskbrød, $^1/_8$ Pot Mælk, 80 Kvint Smyrna Rosiner, syltet Appelsin-, Pommerans- og Citronskal, i det hele $^1/_4$ Pund, lidt revet Citronskal, lidt Salt, 2 Spiseskefulde Rom eller Kognak, Blommesauce (Side 232), *tilsat med Kognak.*

Nyrefedt og Marv skjæres fint, blandes med Sukkeret og 10 Æggeblommer, som tilsættes to ad Gangen, arbejdes i 10 Minuter med en Ske, og derpaa tilsættes Resten af Æggeblommerne og to Hvider. Brødet ud-

blødes i Mælk, trykkes ud, røres godt itu og sættes til Massen, naar den skummer, sammen med Rosinerne, de syltede og revne Skaller, lidt Salt og Rom. Blandingen hældes i en hvælvet, smurt og melet Form og bages $1^1/_2$ à 2 Timer i Vandbad. Vendes, naar den skal serveres, og overhældes med Saucen.

Engelsk Brødbudding.

Pouding de pain à l'anglaise.

Til 10 Personer.

1 Pund almindeligt Franskbrød, varm Mælk, 30 Kvint Smør, lidt Salt, $^1/_2$ Pund Vanillesukker, 4 Æggeblommer, 6 hele Æg, 60 Kvint Smyrna Rosiner, 20 Kvint knuste Makroner, $^1/_4$ Pot Fløde, hvid Vanillesauce.

Brødet skjæres i store Tærninger, som udblødes i varm Mælk, trykkes godt ud, lidt ad Gangen, og røres ud med en Ske i en Kasserolle (men ikke over Ilden). Derpaa iblandes Smørret, lidt Salt, Sukkeret, Æggeblommerne, Æggene, Rosinerne, Makronerne, Fløden, og Blandingen hældes i en smurt Timbalform, som sættes ned paa en Trefod i en Kasserolle med Vand, faar et Opkog, og Kasserollen sættes ind i en Ovn for at koge en Times Tid. Vendes og serveres med hvid Vanillesauce.

Budding af Sukkerkage. *

Eng. Sponge-cake pudding.

Til 6 Personer.

Sukkerkage, 5 Æg, 21 Kvint Sukker, Smør, syltet Citronskal, 2 Citroner, Rosiner, $^3/_4$ Pot Fløde eller Mælk, Rom og Kognak, $1^1/_2$ Spiseske af hver.

En Form bestryges med Smør, belægges med Sukkerkage, der er skaaren i Skiver, og flækkede Rosiner; derover strøs syltet Citronskal, der er skaaren i fine Strimler, eller noget fint Syltetøj. Derpaa lægges atter Skiver af Sukkerkage og Citronskal. Man pisker Æggene godt, sætter dertil den kogende Mælk, 21 Kvint Sukker, den revne gule Skal og Saften af to Citroner, Rom og Kognak piskes ind deri lidt efter lidt, for at det ikke skal løbe sammen. Det hele piskes godt og hældes i Formen, som man lader staa og trække en Time, hvorpaa den koges ligeledes i en Time. Serveres med Mandel- eller Saftsauce.

Budding af Sukkerkage. 2.

Pouding à la Cambacérès.

Til 12 Personer.

$^1/_2$ Pund Oxemarv, 8 Æggeblommer, 5 hele Æg, 30 Kvint Sukker, 60 Kvint søde, 12 Kvint bitre Mandler, 60 Kvint Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, 60 Kvint syltet Apelsin-, Pommerans- og Citronskal, 20 Kvint Mel, 60 Kvint smuldret Sukkerkage, 20 Kvint Angelika i Tærninger, $^1/_8$ Pot Noyau Likør, 3 Spiseskefulde Rom, Smør, Aprikos- eller Blommesauce.

Marven stødes, presses gjennem en Sigte, og med en Ske arbejdes 8 Æggeblommer og Sukkeret ind deri. Mandlerne stødes og presses gjennem

Sigten, ligesaa Rosinerne og de syltede Skaller, blandes med 5 Æg og gjennemarbejdes med en Ske. Naar Massen er hvid og skummende, blandes den med Mandlerne, Melet, Sukkerkagen, Angelikaen, Halvdelen af Likøren og Rommen. Hældes i en smurt og melet Kuppelform og bages $^3/_4$ Time i Vandbad. Buddingen vendes paa et Fad, naar den skal serveres, og overhældes med Saucen, hvortil er sat Resten af Noyau Likøren.

Kabinetbudding. 1. *

Eng. Cabinet pudding.

Til 6 Personer.

Hos Englænderne gaar ımindelighed under Navn af «Kabinetbudding» enhver Budding, der er tillavet af Sukkerbrød eller andet fint Brød, syltet Frugt og en stærk Æggestands. De varieres paa mangfoldige Maader, baade hvad Smag og Udseende angaar.

10 Æggeblommer, 40 Kvint Sukker, Smør, $^5/_8$ Pot Mælk, 2 Skefulde Kirschwasser, Sukkerkage, $^1/_4$ Pund Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, 12 Kvint udvadskede Korender, 15 Kvint syltede Kirsebær, 3 kandiserede Aprikoser, den revne Skal af $^1/_2$ Citron. — Til Sauce: Kirschwasser.

Mælken faar et Opkog og løftes af; i denne piskes Sukkeret, Æggeblommerne, Citronskal og Likør; sies gjennem en Haarsigte. En Cylinderform smøres med Smør, og deri lægges et Lag af Frugterne, derpaa et Lag Sukkerkage, og saaledes fortsættes, indtil Formen er to Trediedels fuld; øverst lægges et Lag Sukkerkage. De piskede Æggeblommea hældes forsigtigt derover, og man lader Buddingen stivne i et varmt, men ikke kogende Vandbad. Vendes, dekoreres med syltede Frugter og serveres med Sauce af Kirschwasser.

Kabinetbu ding. 2. *

$3^1/_2$ Time; til 12 Personer.

$^1/_4$ Pot Mælk, $^1/_4$ Pund Mel, $^1/_4$ Pund Smør, 7 Kvint syltet Citronskal, 7 Kvint syltet Appelsinskal, 20 Kvint Korender, 20 Kvint fint skaarne Rosiner, 14 Kvint Makroner, 10 Æg, $^1/_4$ Pund Sukker.

Mælken, Melet og Halvdelen af Smørret røres over Ilden, indtil det slipper Kasserollen. Resten af Smørret, som røres, indtil det bliver hvidt, den fint skaarne Appelsin- og Citronskal, Korender, Rosiner, knuste Makroner, Sukkeret og Æggeblommerne blandes lidt efter lidt ind i den kogtn Grød, og til sidst tilsættes de til Skum piskede Æggehvider. Hældes i eə smurt Form, der sættes i svagt kogende Vand. Serveres med Skumsauce

Anm. Kan ogsaa bages i smaa Bægerforme, hvoraf en er tilstrækkelig for hver Person.

Smørrebrødsbudding. *

Fr. Pouding de pain à l'anglaise. Eng. Bread and butter pudding.

35 Minuter; til 6 à 8 Personer.

12 Skorper eller Hvedebrødsskiver, 1/4 Pot Mælk, en eller anden syrlig Frugtmarmelade eller Gelé, 5 Æg, Sukker, 1/4 Pot Fløde, Smør.

Hvedebrødet smøres tyndt med friskt Smør, dyppes i Mælk og lægges lagvis ned i en smurt Form; mellem hvert Lag lægges Gelé eller Marmelade. Æggene piskes med Sukkeret og Fløden og hældes i Formen, der bages i en varm Ovn.

Madeirabudding.

Fr. Pouding au madère à l'anglaise. Eng. Tipsy pudding.

2 Timer; til 6 Personer.

1/2 Pund Sukker, 7 Æg, 40 Kvint Smør, 35 Kvint Mel, lidt Salt, reven Citronskal, Madeira, Aprikosmarmelade, skoldede Mandler.

Sukkeret, 4 hele Æg, 2 Æggeblommer, 3 piskede Æggehvider, Smørret, Melet, Salt og Citronskal blandes saaledes, som foreskrives ved Sukkerdejg med Smør (se videre fremme). En hvælvet Form smøres med Smør, bestrøs med Mel, fyldes med Dejgen, Laaget lægges paa, indsvøbes i et Klæde og sættes ned i kogende Vand for at koge i 2 Timer. Man lader Formen løbe af, og Buddingen vendes paa et Fad og overhældes med saa megen varm Madeira, som den kan indsuge. Bestryges derpaa med Aprikosmarmelade og spækkes med Mandelstrimler, der ere tørrede i Ovnen, saa at den paa hele Overfladen kommer til at ligne et Pindsvin.

Mandelbudding med Chokolade. *

1 Time; til 8 Personer.

1/4 Pund Smør, 12 Æg, 1/2 Pund stødt Sukker, 1/2 Pund revne Mandler, 40 Kvint reven Chokolade, fint stødt Vanille, Vanillesauce.

Efter at Smørret er rørt, lægges alt det øvrige i med Undtagelse af Æggehviderne; det hele røres stærkt i 15 Minuter. hvorefter Hviderne, der ere piskede til et fast Skum, forsigtigt røres ud deri. Hældes i en smurt Form og bages i en jevnt varm Ovn. Serveres med Vanillesauce.

Anm. Hvis den skal serveres kold, bør den koge 2 Timer i Vandbad.

Chokoladebudding med Marv. *

Pouding à la tyrolienne.

Til 10 Personer.

1 Pund Sukkerkage, 10 Æg, 1/2 Pund Chokolade, 35 Kvint fint hakket Oxemarv, 10 Kvint Smyrna Rosiner eller Korender, 4 Spiseskeer Aprikos- eller anden Marmelade, 1 Spiseske Vanillesukker, 1/8 Pot Fløde, Chokoladesauce.

Sukkerkagen smuldres, blandes med 5 Æggeblommer og 5 hele Æg og drives gjennem en Sigte. Chokoladen smeltes ved en svag Ild og

blandes lidt efter lidt til; derefter tilsættes Oxemarven, Marmeladen, Rosinerne, Vanillesukkeret og Fløden. Massen hældes i en hvælvet, smurt og melet Form og koges i Vandbad paa sædvanlig Maade. Vendes paa et Fad og overhældes med Chokoladesauce.

Kold Chokoladebudding. *

2 Timer; til 6 Personer.

1/4 Pund Vanillechokolade uden Sukker, 20 Kvint Mel, 1/4 Pund smeltet Smør, 1/4 Pot Mælk, 8 Æg, 35 Kvint Sukker, hvid Vanillesauce.

Chokolade, Mel, Smør og Mælk røres godt, indtil det er fuldstændigt blandet; koges, indtil det slipper Kogekarret, løftes af, et Æg tilsættes, og man lader Massen afkøles; 7 Æggeblommer piskes i 10 Minuter med Sukkeret og blandes ind i Massen, hvorefter Æggehviderne, der ere piskede til et fast Skum, tilsættes. Hældes i en smurt Form og koges i Vandbad. Serveres med hvid Vanillesauce.

Anm. Denne Budding er bedst kold, men kan ogsaa serveres varm. Hvis man benytter Chokolade, der allerede indeholder Sukker, tages mere Chokolade og mindre Sukker.

Snebudding. *

Oeufs à la neige moulés.

30 à 40 Minuter; til 6 Personer.

9 Æggehvider, 1/2 Pund Strøsukker, 5 Kvint Vanillesukker, Smør.

Æggehviderne piskes til et fast Skum, hvori alt Sukkeret forsigtigt røres ud; Massen hældes i en smurt, med Sukker bestrøet Cylinderform,

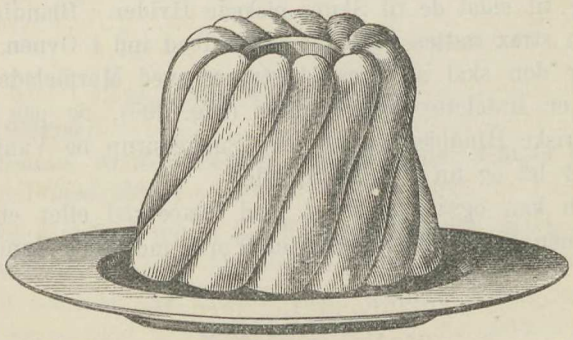


Fig. 204.

sættes i Vandbad i 30 à 40 Minuter i en varm Ovn. Vendes strax, naar den er færdig, og serveres øjeblikkeligt med Sauce, helst af Chokolade eller Vanille eller ogsaa med en eller anden Frugtsauce. Fig. 204.

Dronningens Budding. *

Pouding soufflé à la royale.

Til 18 à 20 Personer.

Forholdene til denne Budding ere tagne saaledes, at der af disse kan blive fire Forme.

Rullet Tærte (se Tærter af Sukkerdejg) *med en eller anden Marmelade af røde Bær, 22 Æg, 1 Pund Smør, 1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, 3/4 Pot Mælk, Salt, Vanille, Aprikos- eller en anden Slags Marmelade, Hindbær, Sukkersirup.*

En med Smør bestrøgen Kuppelform beklædes indvendigt med tynde Skiver af rullet Tærte, og Udseendet bliver da, som Figuren udviser. Mælken med Halvdelen af Smørret og Sukkeret sættes over Ilden. Naar den koger, piskes Melet i, og Piskningen fortsættes, indtil Grøden er jevn og slipper Kogekarret, hvorpaa den slaas op; naar den er afkølet, blandes

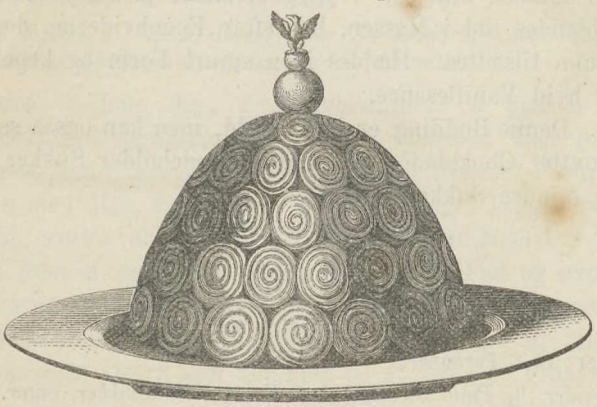


Fig. 205.

den anden Halvdel af Sukkeret og Smørret i, samt Æggeblommerne, Vanille, Salt og til sidst de til Skum piskede Hvider. Blandingen hældes i Formen, som strax sættes 1/2 Time i Vandbad ind i Ovnen. Vendes paa et Fad, naar den skal serveres, bestryges med Marmelade, pyntes paa Midten med en Hatelette med Frugter (Fig. 205), og paa Fadet hældes en Puré af friske Hindbær, tilsat med Sukkersirup og Vanille. Serveres strax. Den er let og fin som en Soufflé.

Formen kan ogsaa beklædes med Glacebrød eller en eller anden Sukkerkage, men man bør da vælge en Form med flad Bund.

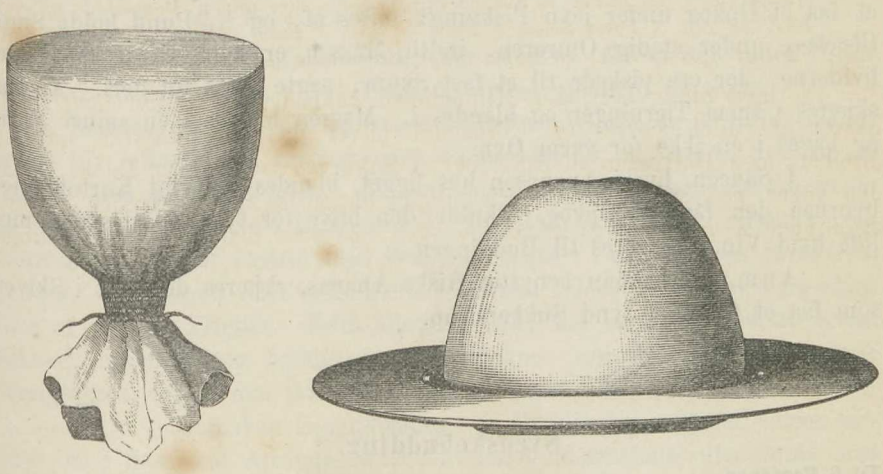
Æblebudding.

Pouding de pommes.

Stuvede Æbler, tilsatte med Marmelade, Smyrna Rosiner, Korender, Smør, Mørdejg 3, Aprikossauce eller Sukkersirup med Tilsætning af Marasquino eller Kirsch.

Æblerne tillaves som til Charlotte, sødes med Sukker og tilsættes med Marmelade. En rund Form smøres med Smør, beklædes med meget

tynd Dejg og fyldes med Æblemosen, som lægges lagvis. Mellem hvert Lag strøs en Blanding af Rosiner og Korender. Formen dækkes med et Laag af Dejg og det til Formen hørende Laag. En Serviet smøres med Smør, lægges omkring Formen og knyttes over sammes kuplede Parti,



a Fig. 206. *b*

som Fig. 206 *a* viser, hvorefter Formen sættes ned i en Gryde med kogende Vand og holdes 2 Timer i Kog over en jevn Ild; Koget maa ske uden Afbrydelse og med Laag paa Gryden. Naar Buddingen skal serveres, lader man den løbe af, borttager Servietten og vender Buddingen paa et Fad (se Fig. 206 *b*); den fugtes med Aprikossauce.

Engelsk Æblebudding. *

½ Time; til 4 Personer.

5 Æggeblommer, 40 Kvint Sukker, 20 Kvint Smør, 5 Kvint Mel eller knuste Makroner, 1 Pund Æbler, 1 Citron, ¼ Pot Vand.

Æblerne skrælles, renses for Kjærner, skjæres itu, k es med Sukkeret og Vandet til en jevn Marmelade, som ofte omrøres under Kogningen, for at det ikke skal brænde paa. Medens det er varmt, iblandes Smørret, den revne Skal og Saften af en Citron, de piskede Æggeblommer og Melet eller i dets Sted nogle knuste Makroner. Massen hældes i Formen og bages i en passende varm Ovn, indtil den er stivnet; lidt Smør hældes over den. Bestrøs med Sukker og se veres.

Anm. Til en behagelig Afvexling kan man udelade Melet og i dets Sted tilsætte ¼ Pund Risengryn, der ere kogte i Vand.

Ananasbudding. *

I Time; til 6 Personer.

6 Æg, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pot Fløde, 1/4 Pund Kartoffelmel, 1 Pund konserveret Ananas.

Fløde, Æggeblommer, Sukker og Kartoffelmel sættes over Ilden for at faa et Opkog under jevn Piskning; løftes af, og 1/4 Pund koldt Smør tilsættes under stadig Omrøren, indtil Massen er kold, hvorpaa Æggehviderne, der ere piskede til et fast Skum, sagte røres ud deri. Ananas skjæres i smaa Tærninger og blandes i. Massen hældes i en smurt Form og bages i en ikke for varm Ovn.

I Saucen, hvori Ananasen har ligget, blandes 3 Kvint Kartoffelmel, hvorpaa den faar et Opkog. Skulde den blive for tyk, spædes den med lidt hvid Vin. Serveres til Buddingen.

Anm. Hvis man benytter friske Ananas, skjæres de først i Skiver, som faa et Opkog i tynd Sukkersirup.

Svedskebudding. *

Til 6 Personer.

5 Æg, 1/4 Pot Fløde, 2 Pund Svedsker eller, bedre, Katrineblommer, Vin, Makroner.

Svedskerne koges, Stenene tages ud og knækkes, og Kjærnen deri skjæres i Strimler, som blandes med Svedskerne, der stuves med Vin og Sukker; hældes op i en Form, og Makronerne lægges ovenpaa; Fløden piskes med Æggene og lidt Sukker og hældes derover. Sættes i Ovnen for at bages.

Kastaniebudding. 1. *

I Time; til 6 Personer.

4 Æg, 14 Kvint Sukker, 15 Kvint Smør, nogle Spiseskeer Fløde eller Rom, 1/2 Pund Kastanier, 12 Kvint Rosiner, 10 Kvint skoldede, fint stødte søde Mandler 20 Kvint fint skaaret Nyrefedt, 6 Kvint Mel, revet Brød.

Kastanierne ristes, og Skallen tages af; de bedste (omtrent Halvdelen) tages fra, de øvrige stødes med 10 Kvint Smør, drives gjennem en Sigte, blandes med Nyrefedt, Rosiner, Mandler, Sukker, 1 Æg, 3 Æggeblommer, Fløde eller Rom, Mel og Resten af Kastanierne, der ere skaarne i Fjerdedele. Massen lægges i en smurt Form, der er bestrøt med Brød, og bages i en Gryde med Vand. Naar Buddingen er bleven vendt, hældes der Romsauce omkring den.

Anm. Der bør lægges en med Smør bestrøgen Lærredslap i Formen, thi Buddingen vil gjerne hænge ved Bunden.

Kastaniebudding. 2. *

Pouding à la vèsuvienne.

Til 8 à 10 Personer.

2 Pund Kastanier, 20 Kvint Risengryn, ½ Pot Fløde, Vanille, Sukker, 2 hele Æg, 10 Æggeblommer, 2 Spiseskeer Marasquino, Smør, revet Brød, ½ Pund fint skaarne Rosiner og Korender, 40 Kvint fint skaaren Pommerans- og Citronskal, ¼ Pot Rom eller Kognak, syltede Frugter.

Skallen tages af Kastanierne, der skoldes, for at den indre Hinde kan blive fjærnet, koges i lidt Vand og drives gjennem en Sigte.

Risengrynene skoldes og koges i Fløden; Vanille og 20 Kvint Sukker sættes til; løftes af, og Risengrynene stilles hen for at afkøles, hvorpaa de blandes med Kastaniepuréen. Æggene piskes sammen med Marasquinoen og blandes ind i Massen tilligemed de fint skaarne Frugter. Hældes i en smurt Form, der er bestrøt med Brød, og bages i Vandbad i en varm Ovn. Vendes. Aabningen efter Cylinderen i Formen fyldes derpaa med en Blanding af syltede Frugter. Rom eller Kognak, der er tilsat med 30 Kvint Sukker, antændes og hældes over Buddingen, som serveres med største Forsigtighed, for at den ikke skal falde sammen.

Anm. Kognaken kan udelades, og Buddingen i Stedet derfor serveres med Sauce af Aprikos- eller en anden Marmelade eller ogsaa med Romsauce.

Kastaniebudding med Risengryn.

Bordure de marrons à la Framboisy.

Til 6 à 8 Personer.

Kastaniepuré (Se Flødeskum med Kastaniepuré), *4 Spiseskeer Frangipane Crème, 8 à 9 Æggeblommer, 1 Æggehvide, Mel, 40 Kvint Risengryn, Smør, 12 Kvint Sukker, nogle Spiseskefulde Aprikos- eller anden Marmelade, Sukkersirup med Vanille.*

Kastaniepuréen blandes med Crèmen, Æggeblommerne og Hviden, som tilsættes lidt efter lidt; hældes i en smurt, med Mel bestrøt Randform og bages i Vandbad. Grynene koges med meget Vand, saa at de holde sig hele, blandes med Smør og Sukkeret samt sættes 10 Minuter ind i en svagt varm Ovn, hvorefter Marmeladen iblandes. Randen vendes, lige før den skal serveres, paa et varmt Fad, og Risengrynene anrettes indenfor samme. Lidt Sukkersirup hældes paa Fadet omkring Randen.

Syltetøjsbudding. *

Pouding aux confitures.

15 Minuter; til 20 Personer.

16 Æg, ½ Pund Sukker, ½ Pund Smør, ½ Pund Aprikosmarmelade.

Marmeladen, Sukkeret og Smørret røres godt sammen; lidt efter lidt tilsættes Æggeblommerne og til sidst de til et fast Skum piskede Hvider. Formen smøres med Smør, bestrøs med Sukker og fyldes halvt med den

Masse, man har tillavet. Formen sættes i Vandbad i en Kasserolle, og denne sættes ind i Ovnen. Naar Buddingen er færdig, overhældes den med Aprikosmarmelade.

Følgende Buddinger benævnes fra gammel Tid af med Navnet «Kager», hvorfor de ere optagne paa dette Sted, men under deres gamle Benævnelse.

Svensk Æblekage. 1. *

Time; til 6 à 8 Personer.

Usyret Rugbrød, 10 à 12 Æbler, 20 Kvint Sukker, 1/4 Pund Smør.

Rugbrødet rives og steges i Smør. En Kageform eller Stegepande bestryges med koldt Smør og bestrøs tykt med det revne, stegte Brød. Kogt Æblemos eller skrællede, udkjærnede Æbler, der ere skaarne i meget tynde Skiver og blandede med Sukker, lægges i Lag, skiftende med Brødet, indtil Formen er fuld; øverst lægges et Lag stegt Brød samt nogle smaa Stykker koldt Smør, og Kagen bages i en Ovn.

Serveres med pisket Fløde, Vanillesauce eller alene med Sukker.

Anm. Æblekager med stegt Brød kræve flere Æbler end andre og bør spises varme, da de ere haarde, naar de blive kolde.

Svensk Æblekage. 2. *

1 1/2 Time; til 6 à 8 Personer.

Godt 1/4 Pot revet Brød, 10 Æbler, 10 Kvint Sukker (sure Æbler fordre mere), lidt klaret Smør, 3 Æg, 5/8 Pot Mælk.

Mælken, Smørret, Brødet og Æggene piskes sammen med lidt Sukker. Æblerne skrælles, skjæres i Skiver, lægges i Lag i en smurt Form, skiftende med Sukker og den piskede Masse. Bages i Ovnen.

Denne Kage, som er ganske god og mindre tung end de følgende, er egentlig en Budding, men passer bedre i Kageform end i den dybe Buddingform.

Tysk Æblekage. 1. *

1 à 1 1/2 Time; til 8 Personer.

1/2 Pot revet Rugbrød, 2 Pot Æblemos, 40 Kvint Sukker, 1/4 Pund Smør, 3 Æg, nogle stødte Skorper, 2 Theskefulde Kanel, 4 Nelliker, Citronskal.

Æblemosen blandes med nogle Æg og nogle stødte Skorper, saa at den bliver fast. I en Stegepande smeltes Smør, og Panden bestrøs med Halvdelen af det revne Brød, blandet med Sukker og Krydderier. Æblemosen lægges i, bedækkes med Resten af Brødet, lidt Smør lægges ovenpaa og bestrøs med Sukker; bages i Ovnen. Serveres varm eller kold med pisket Fløde eller Vanillesauce.

Tysk Æblekage. 2. *

Til 6 Personer.

Skiver af Hvedebrød, Æblemos, Sukker, Smør, 6 Æg, Korender, 1/2 Pot Mælk.

Brødskiverne blødes i 1/4 Pot Mælk og 2 Æg, der er pisket sammen, og steges let i meget Smør; derpaa lægges god Æblemos, der er kogt med Sukker og Korender, paa Brødskiverne i Panden, de øvrige Æg og Resten af Mælken piskes og hældes derover. Bages i Ovnen. Saa snart Kagen er stivnet, lægges den paa et Fad, bestrøs med Sukker og serveres.

Kartoffel (Potetes) kage. 1. *

Til 6 Personer.

3 1/2 Pund kogte Kartofler, 30 Kvint Smør, 6 Æg, 1/4 Pot tyk Fløde, det gule af Skallen af 2 Appelsiner, eller Mandler, revet Brød.

Kartoflerne (der helst maa være dampkogte) drives gjennem en Haarsigte og blandes med Fløden og de revne Appelsinskaller. Smørret og Æggene røres godt sammen og blandes til. Massen bages i en smurt og med Brød bestrøt Form. Serveres med Saft-, Frugt- eller Vanillesauce.

Kartoffelkage. 2 *

Til 6 à 8 Personer.

1/2 Pund kogte og revne Kartofler, 1/2 Pund Smør, 1/2 Pund Hvedemel, Syltetøj, Sukker.

Kartoflerne og Smørret røres stærkt sammen, Melet sættes til; Dejgen udrulles i tre Plader, som bages i Ovnen, lægges sammen med Syltetøj imellem, bestrøs godt med Sukker og serveres.

Flødekage. *

15 Minuter; til 6 à 8 Personer.

1/4 Pund Hvedemel eller ogsaa 1/4 Pund stødt Hvedebrød, 5/8 Pot sød, sur eller kogt Fløde, 3 Spiseskefulde Sukker, 8 Æg, den revne Skal af 1/2 Citron eller 7 Kvint bitre Mandler.

Fløden piskes til et fast Skum, Æggeblommerne, Melet, Sukker og Citronskal røres deri og til sidst Hviderne, der ogsaa ere piskede til Skum. Massen hældes i en lav Form og bages i Ovnen. Serveres varm med Syltetøj.

Anm. Kan ogsaa bages i 3 à 4 Forme og lægges sammen med Frugtgelé imellem.

Ostekage.

1 Pot Mælk, 1/4 Pot Fløde, 20 Kvint Sukker, 1/8 Pot hvid Vin, 3 Spiseskefulde Kognak, 3 Spiseskefulde Osteløbe.

15 Kvint Sukker og Løben blandes i Mælken, som man lader løbe sammen; 5 Kvint Sukker, Vin, Kognak og Fløde piskes sammen. Naar

den sammenløbne Mælk er fast, hældes den piskede Fløde forsigtigt derover. Serveres i det Fad, hvori den er løbet sammen.

Anm. Man kan give Mælken Smag ved Mandler, Vanille eller Citron.

Risengrynskage. *

1/2 Time; til 12 Personer.

1/2 Pund Risengryn, 2 1/2 Pot Mælk, 1/4 Pund Sukker, 5 à 6 Æg, 1/4 Pund Smør, lidt stødte, bitre Mandler, Citron, revet Brød.

Grynene vadskes i tre Sæt varmt Vand, løbe godt af og koges derpaa med Smør, Mælk, nogle stødte bitre Mandler og lidt reven Citronskal. Naar Grynene ere godt opsvulmede, hældes de op, afkøles, og Sukkeret og Æggene blandes i. Grøden hældes i en smurt Kasserolle, der er bestrøt med Brød, og bages i Ovnen. Naar Kagen har hævet sig, tages den ud, vendes og serveres med Syltetøj, Saftsauce eller med en tynd Æggecrème med Citron- eller Vanillesmag.

Anm. Kagen kan serveres varm eller kold og er god paa begge Maader. Med Fløde og flere Æg bliver den finere.

Risengrynskage med Æbler. *

Til 6 Personer.

1/4 Pund Risengryn, 5/8 Pot Fløde, 6 Æg, Smør, Sukker, Æblemos.

Grynene vadskes godt, koges med Fløde og sættes hen for at afkøles. Æggeblommerne blandes lidt efter lidt med lidt smeltet Smør, derpaa lægges Grynene i og til sidst Hviderne, der ere piskede til Skum. Æblemosen bør være kogt med temmelig meget Sukker. En Form smøres godt, og deri nedlægges lagvis Grynene og Æblemosen, men Formen maa ikke fyldes helt. Det første og sidste Lag i Formen bør være Gryn. Den bages i Ovnen i omtrent 45 Minuter.

Risengrynskage med Aprikoser. *

Pain de riz à l'abricot.

1 Time; til 10 à 12 Personer.

1 Pund Risengryn, 2 Potter kogende Mælk, 80 Kvint Sukker, 11 Æg, 16 Kvint Smør, 18 Aprikoser, der ere kogte i Sukker, revet Brød, 3/8 Pot Fløde, 1 Spiseskefuld Noyau Likør.

Risengrynene vadskes, faa et Opkog og koge derefter en Time paa en sagte Ild med Mælken, 30 Kvint Sukker og Smørret. Naar Grynene ere færdige, tilsættes 3 Æg. Aprikoserne skjæres midt over, koges 5 Minuter med 1/4 Pund Sukker, tages op og løbe af. En glat, lav Form smøres med Smør, bestrøs med revet Brød, og et 1 Tomme tykt Lag af de kogte Risengryn lægges deri; derefter et Lag Frugt og saaledes fortsættes, indtil Formen er fuld. Bages i Ovnen.

Vendes og serveres med Sauce af 8 Æggeblommer, 1/4 Pund Sukker

og $^3/_8$ Pot Fløde, hvilken Sauce varmes over Ilden uden at koge, indtil den bliver tyk. Naar Saucen tages af, blandes Likøren deri.

Anm. Hvis man ikke har Aprikoser, kan man anvende andre gode Frugter, som koges møre i Sukkersirup.

Risengrynskage med Ananas.

Pain de riz à l'ananas.

Kogte Risengryn som til foregaaende, Sukkersirup, $^1/_2$ Pund Ananas, Æblesauce (Side 232).

Tillaves ligesom foregaaende og serveres med Æblesauce.

Sagokage. *

1 Time; til 6 Personer.

$^1/_4$ Pund ostindiske Sagogryn, $^5/_8$ Pot Mælk, $^1/_4$ Pot Fløde, 5 Kvint stødt Sukker, 6 Æg, 20 Kvint Smør, 8 Kvint revne Mandler, den revne Skal af $^1/_2$ Citron.

Grynene skylles i to Sæt Vand, løbe af, koges i Mælken, indtil de blive som en tynd Grød, afkøles, hvorpaa tilblandes Æg, Fløde, Krydderier og Smørret, der er smeltet. Hældes i Form og bages i en passende varm Ovn i en Time. Serveres hurtigst.

Semoulekage. 1.

Gâteau de semoule, sauce églantine.

$^1/_2$ Time; til 8 Personer.

$^1/_2$ Pund Semoule- eller Mannagryn, 1$^1/_2$ Pot Mælk, 20 Kvint Sukker, 4 Æg, 18 Kvint Smør, 1 Spiseskefuld Orangevand, eller Vanille, Salt, revet Brød, Hybensauce.

Mælken faar et Opkog, Grynene røres i; 4 Kvint Smør, 7 Kvint Sukker og lidt Salt sættes til; koges 20 Minuter. Løftes af, Æggene sættes til lidt efter lidt, derpaa irøres Resten af Sukkeret, Orangevandet eller lidt Vanille. Grøden hældes i en lav Form, som er tykt smurt med Smør og bestrøt med revet Brød, og bages i Ovnen. Vendes og serveres med Hybensauce.

Semoulekage. 2. *

Gâteau de semoule viennois.

Grød som til foregaaende, 1 Æg, Ribssyltetøj, Frugtmarmelade, en Stang Vanille, Smør, revet Brød, Æblesauce.

Mælken koges en Stund med Vanillen; for øvrigt tillaves Grøden lige som til den foregaaende. Paa vel smurte Plader lægges 12 Kager af Semoulegrøden. Naar de ere bagte, skjæres de af saaledes, at de blive en Tomme mindre end den Form, man vil benytte. Formen smøres med Smør og bestrøs med Brød. Et Æg blandes i den tilbage værende Semoulemasse; heraf udbredes et Lag i Formen; paa dette lægges en af Kagerne

og et Lag Marmelade, og saaledes fortsættes med alle Kagerne, idet man lægger Ribssyltetøj imellem hver anden Gang. Over og omkring den fyldes der paa med Semoulegrød, og et med Smør bestrøget Papir lægges der over. Bages i Ovnen i 40 Minuter. Vendes og serveres med Æblesauce.

Mannagrynskage. *

Tillaves som Semoulekage 1.

Vermicellekage. *

Gâteau de vermicelle.

Til 8 Personer.

70 Kvint Vermiceller, 1¼ Pot Fløde, ¼ Pund Sukker, 9 Æg, ¼ Pund Smør, Citronskal.

Fløden og Sukkeret faar et Opkog, Vermicellerne sættes til, omrøres; naar de ere kogte, tillaves Kagen som Risengrynskage og serveres med Citron-, Saft- eller Vinsauce.

Nudelkage.

20 à 30 Minuter; til 8 à 10 Personer.

Nudler (se Side 266), ⅝ *Pot Mælk, 15 Kvint Sukker, 6 Æg, 15 Kvint Smør, revet Brød, Saftsauce.*

Nudlerne blandes i Mælken, som har faaet et Opkog med Sukkeret; omrøres forsigtigt en Stund under Kogning og derefter ligeledes under Afkølingen. Smørret røres, 6 Æggeblommer tilsættes lidt efter lidt, derpaa de afkølede Nudler med deres Mælkesauce og til sidst de til Skum piskede Æggehvider. Massen hældes i en smurt, med Brød bestrøt Form, bages i Ovnen og serveres med Sukker og Saftsauce.

Kagen vinder ved, at man giver den Smag med Citron, fleur d'orange eller Vanille.

Souffléer.

Souffléer ere egentlig en Slags Buddinger, hvorfor ogsaa Benævnelserne hyppigt forvexles. Souffléer bør saa hurtigt som muligt efter Piskningen sættes ind i Ovnen, da de ellers ikke hæve sig. De ere betydeligt lettere end Buddingerne, men kunne ikke vendes ud af Formen; de serveres derpaa i den Form eller paa det Fad, hvori de ere bagte. En Hovedsag er det, at de serveres i samme Øjeblik, som de tages ud af Ovnen, thi de falde strax sammen, og i saa Fald har denne lige saa smukke som behagelige Ret tabt største Delen af sit Værd. Alle her optagne Souffléer kunne anbefales.

Chokoladesoufflé. *

Soufflé au chocolat.

20 Minuter; til 8 à 10 Personer.

6 Æg, 30 Kvint Sukker, 30 Kvint Chokolade, 30 Kvint Mel, 3/4 Pot Mælk, lidt Salt, Smør.

Chokoladen smeltes over Ilden og spædes lidt efter lidt med nogen Mælk, saa at den faar Konsistens som en Dejg. Melet og mere Mælk tilsættes, Massen koges, løftes af, og under flittig Omrøren iblandes Sukker, Æggeblommer, Salt og Hviderne, der ere piskede til Skum. Massen, som bør være temmelig sejg, hældes i et med Smør besmurt Fad, stryges med en Kniv glat, men saa hvælvet som muligt, og bages i en varm Ovn; bestrøs med Sukker og serveres strax med eller uden Vanillesauce.

Anm. I Stedet for Mel kan man anvende 30 Kvint fint stødt Brød.

Æggesoufflé. *

Til 6 Personer.

9 Æg, 1/2 Pund stødt Sukker, 12 Kvint Mel, 1/4 Pot Fløde, 1/4 Pot Mælk, 1/8 Pot Likør.

Sukkeret koges med Mælken og Fløden, Melet tilsættes under bestandig Piskning, hvorpaa Massen hældes op for at afkøles; Æggeblommerne røres i samt Likøren, Hviderne piskes til et stivt Skum og blandes forsigtigt til det øvrige; hældes op paa et dybt Fad, bestrøs med Sukker. bages i Ovnen og serveres, naar Souffléen har hævet sig tilstrækkeligt.

Anm. En Stang Vanille, lagt i den kogende Mælk, forhøjer Velsmagen meget.

Tapioksoufflé. *

Til 12 Personer.

12 Æg, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund Tapiok, Citronskal, 1 1/2 Pot Mælk.

Tapioken koges tilligemed Mælk, Smør og Citronskal i en Kasserolle. Naar Tapioken er bleven godt sejg, løftes Kasserollen af, Citronskallen tages bort, og Æggeblommerne blandes godt deri. Hviderne piskes til Skum, blandes til, og Souffléen bages i Ovnen og serveres.

Likørsoufflé. *

25 Minuter; til 8 Personer.

1/4 Pund Mel, 5/8 Pot Mælk, Smør, 15 Æg, Sukker, 1/8 Pot Marasquino eller en anden Likør, syltede Frugter.

Melet røres i Mælken, og et Stykke Smør af en Valnøds Størrelse lægges deri; koges under jevn Omrøren, indtil det slipper Kasserollen, hældes op og staar hen for at afkøles; 7 hele Æg og 8 Blommer sættes til lidt efter lidt, samt Sukker efter Smag. Naar det er godt blandet, røres Likøren samt 8 stærkt piskede Æggehvider deri. Massen hældes i

en smurt Kobber- eller Porcellænform. Naar det halve af Blandingen er kommen i Formen, lægges Syltetøj eller Marmelade paa et Stykke Oblat, og Resten af Massen hældes derover. Hvis man har nogen haard syltet Frugt, f. Ex. Ananas eller lignende, tilbage, skjæres den i Stykker og lægges øverst i Formen. Souffléen bages i en svagt varm Ovn og serveres i Formen, da den ikke kan vendes.

Anm. Kan ogsaa bages paa flere Underkopper, som kunne taale Ovnvarme. Formen maa kun fyldes halvt, da Souffléen hæver sig meget.

Vanillesoufflé. *

Soufflé à la vanille.

20 Minuter; til 8 Personer.

6 Æg, 40 Kvint Sukker, 10 Kvint Vanillesukker, 40 Kvint Mel, Salt, 1 Pot Mælk, Smør.

Mælken, Melet, Sukkeret og Saltet sættes over Ilden og røres smaat med en Træske, indtil det begynder at koge; løftes da af og blandes under bestandig Omrøring med Æggeblommerne og de til Skum piskede Hvider. Massen hældes i et dybt, med Smør besmurt Fad og stryges glat og hvælvet med en Kniv. Bages i en varm Ovn, bestrøs med Sukker og serveres strax.

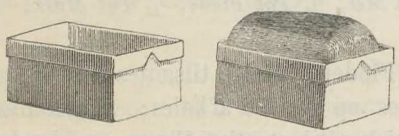


Fig. 207.

Kan ogsaa bages i smaa Forme eller Papirsæsker, en for hver Person (se Fig. 207).

Kaffesoufflé. *

Soufflé au café.

Til 10 Personer.

6 Æg, 48 Kvint Sukker, 45 Kvint friskbrændt Kaffe, 40 Kvint Mel, 1 Pot Mælk.

Mælken faar et Opkog og hældes over Kaffen; staar hen 1 Time godt tildækket. Sies, tillaves og bages som Vanillesoufflé.

Æblesoufflé. *

Pommes à l'empereur.

1 Time; til 6 Personer.

6 Æg, 1/4 Pund Smør, 35 Kvint Sukker, 15 Kvint Hvedemel, gode Æbler, Syltetøj, 1/2 Citronskal, 1/4 Pot Mælk, Kanel.

Æblerne skrælles, Kjærnehuset tages ud med et Jern, faa et Opkog i Vand med Kanel og 10 Kvint Sukker, fyldes med Syltetøj og stilles paa et Fad, der er bestrøget med Smør. Halvdelen af Smørret smeltes, Mælken og Melet sættes til og røres over Ilden, indtil det slipper Kasserollen. Naar det er afkølet, tilsættes Resten af Smørret, som i Forvejen er rørt godt, samt 1/4 Pund Sukker, Citronskal og Æggeblommer. Hviderne piskes

til et fast Skum og røres i til sidst. Det hele hældes over Æblerne, og det sættes ind i en jevnt varm Ovn. Serveres paa samme Fad.

Anm. I Stedet for Æbler kan man anvende friske Jordbær, der ere stærkt indsukrede.

Risengrynssoufflé. *

Soufflé au riz.

Til 10 Personer.

1 Pund Risengryn, 1¼ Pot sød Mælk, ½ Stang Vanille, 12 Æg, 35 Kvint Sukker, 15 Kvint Smør, fin Skumsauce 1 (Side 231).

Risengrynene koges med Mælken og Vanillen og drives gjennem en Sigte. Alle Æggeblommerne, Sukkeret og Smørret røres i lidt efter lidt og til sidst de piskede Æggehvider. Bages i Ovnen i 20 à 25 Minuter; serveres med fin Skumsauce 1.

Citronsoufflé. 1. *

Soufflé au citron.

Til 6 Personer.

10 Æggeblommer, 5 Hvider, ½ Pund Sukker, Saften og Skallen af 3 Citroner.

Æggeblommerne piskes med Sukkeret, derpaa tilsættes den revne Skal samt Saften af Citronerne og til sidst Æggehviderne, der ere piskede

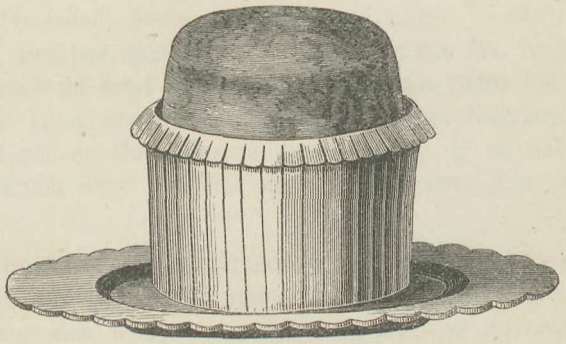


Fig. 208.

til et fast Skum. Massen hældes i et Porcellænfad eller i en Papirform (se Fig, 208), bages i en svagt varm Ovn og serveres, saa snart Souffléen har hævet sig. Kan særligt anbefales.

Citronsoufflé. 2. *

Til 8 Personer.

10 Æggeblommer, ¼ Pot Fløde, Skallen af 1 og Saften af 2 Citroner, Sukker efter Behag, Vin, 6 Æggehvider.

Æggeblommerne, Fløden, Citronskallen og Sukkeret piskes, faar et Opkog, og tilsættes med Saften af 2 Citroner samt fransk Vin eller Sherry

efter Smag. Naar det er afkølet, tilsættes 7 Æggehvider, der ere piskede til Skum. Massen hældes derefter i en Form, der er fugtet med Vand og bestrøt med Sukker, og bages i Ovn.

Ostesoufflé. *

Soufflé au fromage.

Til 8 Personer.

$^5/_8$ Pot god sød Mælk, $^1/_4$ Pund Smør, $^1/_4$ Pund Hvede- eller Kartoffelmel, 12 Æg, $^1/_2$ Pund Parmesanost, Salt, Peber, Muskat.

Mælken og Smørret faar et Opkog, Melet blandes i, derpaa tilsættes Æggeblommerne, og til sidst iblandes 10 af de piskede Hvider, den revne Parmesanost og Krydderierne. Bages helst paa et Sølvfad og serveres strax.

Bagværk.

Forberedelser til Bagning.

Mel. Saa vel Hvedemel som Kartoffelmel maa være af bedste Beskaffenhed. Alt Mel har en Tilbøjelighed til at tiltrække Fugtighed af Luften; men da det ved al fin Bagning er af stor Vigtighed, at Melet er aldeles tørt, gjør man klogt i forsigtigt at tørre det foran Ilden eller paa et andet varmt Sted, forinden man anvender det.

Smør. Det bør være af det bedste, man kan faa, og man maa være forsigtig hermed, thi intet Sted forraader daarligt Smør saa ubarmhjertigt sin bedrøvelige Tilværelse som netop i denne Slags Bagværk og vidner da uden Skaansel paa en Gang om en daarlig Smag og en slet Husholdning. Gammelt, udvandet Smør kan der saaledes ikke være Tale om.

Æg. Om Æg i Almindelighed, se Side 676. — At skille Hviden fra Blommen kunde synes at være en almindelig og almindelig bekjendt Forretning, men den kræver stor Forsigtighed, og en ueftergivelig Fordring er, at alle Æggene aabnes over en særlig Tallerken og først undersøges paa Lugt og Smag, inden de skilles, for at der ikke skal komme en eneste Draabe af et fordærvet eller mistænkeligt Æg i de allerede godkjendte. Hvor let kunde det ikke hænde, at de ni af ti Æg ere friske, medens det tiende fordærver det hele. Naar Blommerne og Hviderne derefter skilles, maa man omhyggeligt passe, at intet af Blommerne følger med, hvorved Dannelsen af et fast og rent Æggehvideskum vil kunne hindres.

Piskning af Æggehvider kræver, ligesom alt andet Arbejde, Opmærksomhed men dertil ogsaa Taalmodighed og en Arm, som ikke trættes, thi det er et møjsommeligt Arbejde. Nogle nærmere Antydninger om, hvorledes man bør gaa frem, ville derfor ikke være paa urette Sted.

Karret, hvori Æggehviderne piskes, bør være enten af ufortinnet Kobber eller af Stengods og om muligt mere dybt end vidt; Piskeren bør være af galvaniseret Jerntraad. Paa den varme Aarstid ere Æggehviderne tilbøjelige til at koagulere under Piskningen; Karret bør derfor stilles i koldt Vand eller paa Is og Arbejdet foretages i et svalt og luftigt Rum, thi jo mere kold Luft man under Piskningen kan presse ind i Hviderne, desto mere hæve de sig, og desto stivere blive de. Arbejdet sker i Begyndelsen langsomt, men Hurtigheden forøges lidt efter lidt dog uden nogen Hvile eller noget Ophold. Hvis der skulde være noget af Æggehviderne, som ikke er blevet fuldstændigt gjennempisket, synker det til Bunds og danner under Bagningen en tynd Kage omtrent som en Oblat.

Man har ment, at nogle Draaber Citronsaft eller en Smule stødt Sukker kunne standse Hvidernes Koagulation, hvilket vi blot ville antyde, men i øvrigt lade staa hen. En lille amerikansk Maskine til Piskning af Æggehvider findes nu i enhver vel forsynet Isenkramhandel.

Sukker.

Strøsukker. *

Sucre en grain.

Man benytter flere Slags Strøsukker, grovere og finere; det grovere anvendes til at give Tærter og alle Slags Bagværk et smukt glimrende Udseende, det finere farves og anvendes i samme Øjemed, og det fineste Sukkermel (*glace de sucre*) bruges til Glasering. De to først nævnte søger man saa vidt muligt at faa i ens store Gryn og aldeles befriede for Sukkermel, der vilde forstyrre Effekten.

Man maa til den Ende have grovere og finere Dørslag og endelig Haar- eller Silkesigte. Sukkeret knuses med en Rulle, det fine Sukkermel skilles først fra, og det grovere sigtes derpaa gjennem tre Sigter af forskjellig Finhed, hvorved man faar Sukkergryn i tre forskjellige Størrelser, der anvendes saavel farvede som ufarvede.

Rødt Sukker.

Sucre en grain couleur de rose.

1 Pund Sukker, renset vegetabilsk Karmin.

Sukkeret knuses, sigtes først gjennem en almindelig Sigte og derpaa gjennem en finere for at fraskille det fine Sukkermel. Sukkergrynene lægges derpaa i en Skaal og varmes over hed Aske, medens de omrøres med Haanden. Naar Sukkeret er lunkent, flyttes det fra Varmen og blandes omhyggeligt med Karminen, som tilsættes draabevis, hvorefter Sukkeret bredes ud paa et stort Stykke Papir og gnides mellem Hænderne, indtil det faar en smuk rosenrød Farve; det bredes da ud paa et rent Stykke Papir, lægges paa en Plade, tørres ved en svag Ovnvarme og omrøres ofte. Kan gjemmes længe paa Glasflasker.

Anm. Grønt Sukker (*sucre vert*) tillaves paa samme Maade med grøn Farve (af Spinat, se Side 747) i Stedet for Karmin, men bør ikke gjemmes for længe, thi Farven bliver da mindre klar.

Paa samme Maade tillaves Sukker i alle Farver og anvendes til Bestrøning af mindre Tærter og Bagværk, naar man vil give disse et mere vexlende Udseende.

Vanillesukker. *

Sucre vanillé.

1 Pund hel Melis, 10 Kvint Vanille.

Vanillestængerne flækkes, hakkes meget fint, stødes med Sukkeret i en Marmormorter og sigtes gjennem en fin Sigte. Gjemmes i en Glasflaske eller Krukke med meget tæt sluttende Laag paa et tørt Sted. Hvad der bliver tilbage paa Sigten, stødes paa ny og sigtes.

Appelsin- og Citronsukker. *

Sucre de zeste d'oranges et de citrons.

1 Pund Sukker i Stykker, 10 Kvint Appelsin- eller Citronskal.

Frugten aftørres, den gule Skal tages tyndt af og lægges til Tørring i Skyggen. Hakkes fint, stødes med Sukkeret, sigtes og opbevares ligesom Vanillesukker.

Den sædvanlige Maade, hvorpaa man bibringer Sukkeret Lugt, er ellers at gnide Sukkeret mod Frugtens Skal og derpaa støde det.

Man tillaver ligeledes Sukker med Kanel, Ingefær, Nelliker, Orangeblomster m. m. ved at tørre Krydderiet og støde det sammen med Sukkeret, som derpaa sigtes, gjemmes og faar Navn efter Krydderiet.

Rosiner. Malaga Rosiner (*Raisins de Malaga*). Bør skjæres itu, og Kjærnerne bør tages ud, hvis de skulle anvendes i Bagværk.

Sultan- eller Smyrna Rosiner (*Raisins de Smyrne*). Disse Rosiner ere en fortræffelig Mellemting mellem Rosiner og Korender og ere saa meget fordelagtigere, som de ikke have Kjærner. Lægges i Vand, piskes $^1/_2$ Minut, tages op, lægges paa et Dørslag og tørres i en Serviet. Stilkene tages bort, Rosinerne tørres i Ovn, afkøles og gjemmes paa et tørt Sted.

Korender (*Raisins de Corinthe*). Korenderne lægges i et Klæde, for at Stilkene kunne gnides af; lægges i et grovt Dørslag, og Stilkene sigtes fra. Korenderne lægges derefter paa et Bord, renses omhyggeligt, vadskes i flere Sæt Vand og tørres i et Klæde eller i Ovnen, udbredte paa et Stykke Papir. De benyttes med Fordel, hvor man vil have en syrlig Frugtsmag. Man kan aldrig være omhyggelig nok under Vadskningen af Korenderne, thi der kan blandt andet findes smaa Stene blandede imellem dem.

Mandler. (Hakkede Mandler (*Amandes hachées et pralinées*). 1 Pund hakkede Mandler, 20 Kvint stødt Sukker, 1 Spiseskefuld Rom og pisket Æg blandes godt paa en varm Plade, men Mandlerne maa ikke fugtes meget, da de ellers vanskeligt kunne strøs ud. Anvendes til at strø paa Bagværk.

Pistacier (*Fistaches*). De grønne og særdeles fine Mandler, som kaldes »Pistacier«, kunne behandles og benyttes ganske som andre Mandler, men deres høje Pris gjør, at man fortrinsvis kun benytter dem til Prydelse, enten skaarne i Skiver eller fint hakkede til at strø paa Glasering, eller ogsaa udgjøre de en Bestanddel af de forskjellige Slags Crème, hvormed man belægger finere Bagværk. I sidste Tilfælde stødes de, fugtes med Sukkersirup, drives gjennem en Silkesigte, og saaledes tillavede blandes de i Crèmen, men andre Krydderier bør ikke tilsættes. Deres Smag er finest, naar de ere eneraadende.

Anm. Saa vel Valnødder som Hasselnødder kunne med Fordel anvendes i Stedet for Mandler og give en behagelig Afvexling. Nøddekjærnerne tages ud af Skallen, den brune Hinde fjærnes, og de hvide Kjærner tørres ligesom Mandler paa et Klæde eller Papir i en meget svag Ovnvarme, hvorpaa de ogsaa tillaves ligesom Mandler og kunne anvendes i enhver af de her beskrevne Mandeltærter.

Farver til Glasering af Bagværk, Konfekturer m. m. (*Couleurs d'office*). Flydende eller faste vegetabilske Farver, som ere aldeles uskadelige, sælges hos Konditorerne. De faas i Almindelighed fra Paris, og af disse anses de saa kaldte *couleurs Breton* for de bedste. For dem, der selv ville tilberede Farverne, gives nogle Forskrifter i det følgende.

Rødt. $1^1/_2$ Kvint fin Karmin fugtes med nogle Draaber Vand og stødes i en Glasmorter med en Glasløber; lidt efter lidt tilsættes mere Vand, saa at det bliver som en løs Dejg; da tilblandes 1 Kvint Ammoniakopløsning og 15 Kvint Sukkersirup, der bør have 32 Graders Sødme (paa Sukkerprøveren); sættes i Vand for at afkøles og gjemmes paa Flasker.

Krystalliseret Karmin opløses, uden at rives, i lidt Vand med en Tilsætning af nogle Draaber Ammoniakopløsning under Omrøren med en Træspatel.

Rødt paa en anden Maade. 10 Kvint Kochenille pulveriseres og faar et Opkog med Vand; 10 Kvint renset Cremor tartari og 3 Kvint Alun tilsættes; faar paa ny et Opkog, sies og hældes, naar det er koldt, paa en godt renset Flaske. Hvis det skal gjemmes en Tid lang, sættes 10 Kvint Sukker til under Koget. — Kochenille kan faas til Kjøbs i Materialhandlerne og paa ethvert Apothek; hvis man selv tilbereder Farven, har man den langt billigere af Kochenille end af den dyrere Karmin, og Nytten er den samme. Anvendes ligeledes til Glasering, til Geléer, m. m.

Blaat tillaves af Ultramarin, som rives fint i en Porcellænmorter

med lidt Vand. Tilberedes, naar det skal bruges. Saften af Violer kan ogsaa benyttes hertil.

Lilas. Blaa Farve lægges først paa og derefter rød.

Violet. Rød Farve først og derefter blaa.

Gult. Hertil anvendes Saffran opløst i Spiritus.

Orange. Gul Farve blandes med rød, eller man benytter ublandet Kochenille, der er tilsat med nogle Draaber Citronsaft eller opløst Vinsyre.

Grønt. 4 Pund raa Spinat hakkes fint, vrides godt ud gjennem et grovt Vidskestykke. Saften inddampes over en stærk Ild i højst 2 Minuter under bestandig Omrøren med en Træske. Man maa nøje paase, at den ikke brænder paa; det tykke hældes paa en Haarsigte for at dryppe af; det, som bliver tilbage paa Sigten, lægges i en Serviet og trykkes godt ud; det grønne, som bliver tilbage i Servietten, drives gjennem en fin Silkesigte og opbevares, men det holder sig ikke længe.

Anvendes til Glasering, til Crèmer, m. m.

Grønt paa en anden Maade. 1 Pund renset, vadsket Spinat stødes med $^1/_4$ Pot Vand, vrides gjennem et tæt Stykke Lærred, og Saften sættes over en svag Ild i en Kasserolle, for at den kan løbe sammen, men ikke koge. Hældes gjennem et Klæde, der er spændt ud, og Farven, der afsætter sig paa dette, tages af med en Kniv. Benyttes saa vel til Farser som til Bagværk, Konfekturer, m. m. Den er baade fin og uskadelig.

Alkannarod (Lat. *Anchusa tinctoria.* Fr. *Orcanète tinctoriale*) Ligner Krebsesmør i Farve. Den farver ikke Vand men kun Fedt, hvorfor den i Mangel af Krebs anvendes til Farvning af Sokler og Underlag, som ikke ere bestemte til at spises.

Glasering.

Kold Glasering.

Glasur med Æggehvide. *

Glace royale.

2 Æggehvider, $^1/_2$ Pund sigtet Sukker, 6 Draaber Citronsaft.

Æggehviderne blandes med det sigtede Sukker og gjennemarbejdes godt i 10 Minuter; derpaa tilsættes Citronsaften draabevis. Dækkes med fugtigt Papir, idet man passer, at det ikke tørrer paa Overfladen eller bliver grynet.

Benyttes, naar noget skal pyntes i Form af Blomster, Stjerner eller lignende. Glasuren hældes i dette Øjemed i et Kræmmerhus, hvis spidse Ende klippes fint af, og gjennem denne Aabning trykkes Blandingen ud, hvilket kaldes at »pikere«; hvis Glasuren blot anvendes til Dekorering og ikke skal spises, tilsættes nogle Skefulde Kartoffelmel og lidt blaa Farve.

Glasur med Vand. *

Fint stødt sigtet Sukker, Vand, tilsat med Appelsin- eller anden Saft.

Sukkeret røres med Vandet, som man har givet Smag f. Ex. af Appelsin, indtil det er fuldstændigt smeltet; med en Pensel overstryger man da det fine Bagværk dermed, hvilket derefter sættes til Ovnvarme, indtil Glasuren er tørret. Denne Glasur kan forandres paa mange Maader (se den følgende Recept); den kan farves rød med Karmin og grøn med Spinatsaft.

Glasur med Likør. *

Glace aux liqueurs à froid.

1/8 Pot Vand, 1/8 Pot Marasquino eller Kirschwasser, sigtet Sukker.

Vandet og Likøren blandes og derpaa tilsættes saa meget Sukker, at Glasuren faar en passende Fasthed. Anvendes strax.

Anm. Tilberedes paa samme Maade af alle Slags Likører, Safter eller Kaffe og kan, hvis man ønsker det, farves rød med lidt Karmin.

Glasur med Smør til Dekorering. *

Glace au beurre.

37 Kvint usaltet Smør, 1/2 Pund fint sigtet Sukker.

Smørret røres stærkt med Sukkeret, indtil det bliver løst og skummende. Til Sukkeret kan man, hvis man vil, sætte Vanille, Citron eller Appelsin, og Glasuren kan farves med Karmin, Spinatsaft, Chokolade m. m.

Anvendes navnlig til Dekorering af Kager, som i Forvejen ere glaserede.

Varm Glasering.

Glasur med Chokolade. *

Glace cuite au chocolat.

1 Pund fint sigtet Sukker, 1/2 Pund Chokolade uden Sukker.

Sukkeret lægges i en Kasserolle og overhældes med samme Vægt lunkent Vand. Naar Sukkeret er opløst, sættes Kasserollen over Ilden for at faa et Opkog; løftes af og hældes lidt efter lidt over Chokoladen, som i Forvejen er opløst med nogle Skefulde Vand. Det hele hældes tilbage i Kasserollen og koges, indtil Sukkersirupen er tyk, hvorefter den gjennemarbejdes stærkt med en Træske, som gnides imod Siderne af Kasserollen. Efter nogle Minuters Forløb er Glasuren færdig og bør anvendes strax, da den stivner hurtigt.

Glasur med Kaffe. *

Glace cuite au café.

½ Pund fint sigtet Sukker, nogle Spiseskefulde almindelig stærk Kaffe, frisk tillavet.

Sukkeret lægges i en Kasserolle med samme Vægt lunkent Vand og Halvdelen af Kaffen for at opløses; koges ind til en tyk Sirup, hvortil Resten af Kaffen sættes. Naar Glasuren er færdig, tages den af Ilden og gjennemarbejdes ligesom foregaaende.

Glasur med Rom eller Arrak. *

⅜ Pot Sukkeropløsning (30 Grader efter Sukkermaaleren), 1 Theskefuld Citronsaft, 2 Spiseskefulde Rom, sigtet Sukker.

Sukkeropløsningen, Citronsaften og Rommen blandes med sigtet Sukker, indtil Glasuren er jævn, varmes og anvendes.

Bagning af fint Bagværk og Brød.

Under Udtrykket *pâtisserie* forstaa Franskmændene Kunsten at tillave saa vel varme som kolde Postejer, Tærter, Kager og alle Slags sødt Bagværk samt de saa kaldte *pâtisseries sèches ou croquantes*, som anvendes til Desserten. Hos os er Postejbagning ikke Gjenstand for en særlig Virksomhed men er forbundet med Konditoriet.

I Førstningen, da man begyndte at anvende Konditorsager paa vore Borde, betragtedes de blot som et Vedhæng eller Tillæg til Maaltidet; men i det sidste halve Aarhundrede er dette Forhold blevet betydeligt forandret. I Stedet for den underordnede Rolle, de i Begyndelsen spillede, have de nu faaet en af Hovedrollerne og staa som en yngre Søster ved Siden af Serveringens første Afdelinger, men aldeles frie og selvstændige, med samme Rettigheder og lige berettigede Krav; den moderne Kogekunst kan nu slet ikke undvære et Hjælpemiddel, som er saa let at skaffe til Veje, og ved hvilket der kan udvikles saa megen Smag og Luxus. De danne et uopløseligt Baand mellem Kogekunsten og Bagværkstilvirkningen. Selv om man indskrænker sig til de simpleste Bagværk, indtage de dog en fremragende Plads ved Serveringen af Maaltidet, og dette end mere, hvis man ved Hjælp af passende Dekorationer giver dem den smagfulde Udstyrelse, som de fordre, og hvortil de saa godt egne sig. Alle indsigtsfulde Kjendere ere enige om, at Kokken maa forstaa at forlyste Øjet, inden han kan tilfredsstille Ganen.

Postejbagningen eller Kunsten at tillave fint Bagværk er ganske vist en meget gammel Kunst, ja endog i ældgammel Tid kjendt blandt de østerlandske Folkeslag; men, som nys er sagt, har den dog i de sidste 50

Aar fejret sine største Triumfer ved den Højde, hvortil man har drevet den ornamentale Side eller, hvad Franskmændene kalde, *pâtisserie pittoresque*. Man har med sand kunstnerisk Dygtighed bygget baade spiselige og uspiselige Templer, Slotte og Hytter. »Men de gamle Former styrte sammen«, og nye Tider bringe nye Skikke. Guldsmedene og Pletfabrikanterne ere nu dem, som give det festlige Bord dets Prydelse.

Medens Kunstens store ensidigt beskæftigede sig med de pompøse Værker, voxede under den fine Smags Beskyttelse alle disse smaa, elskværdige Fremtoninger op, som gaa under Navnene »Baba«, »Savarin«, »Talmouses«, »Fanchonette« o. s. v., hvilke nu ere *en vogue,* og som i de store Byer spille en særdeles betydelig Rolle.

Det er nu om Stunder næsten nødvendigt for den, der vil have Ord for at være duelig i Madlavning, tillige at have Kjendskab til *pâtisserie* og Kagebagning. Vi have derfor behandlet disse Themaer med den Udførlighed, som deres Vigtighed kræver, og som vil kunne sætte enhver i Stand til i saa Henseende at kunne frembringe gode og smukke Resultater. Hvis der imidlertid er Tale om store Middage, som gives i større Byer, handler man klogere ved at bestille disse Sager hos Konditoren, end at prøve paa selv at tillave dem i Hjemmet; Værtinden vil derved undgaa megen Uro og Besvær. Ganske anderledes er Forholdet ved simple Familiemiddage, hvor denne Slags Retter høre med til den øvrige Anretning og tillaves af samme Person.

Hvor megen Nidkjærhed og Opmærksomhed denne Del af Madlavningen end kræver, er den alligevel den mindst anstrengende men samtidigt den mest tillokkende, da den giver et saa vidt Spillerum for kunstnerisk Opfindsomhed. Man kan derfor paa en vis Maade i fuld Alvor give det smukke Kjøn det Raad at lægge sig efter denne nyttige og smukke Kunst, der paa en Gang vil afgive en behagelig Sysselsættelse og tillige være et Middel til at vække og vedligeholde Beundring.

For at bringe nogen Orden til Veje i den Uorden, der synes at herske i de fleste Kogebøger, ogsaa med Hensyn til finere Bagværk, have vi efter Indholdet eller Dejgens Sammensætning opstillet de følgende Klasser. Det vil lette Oversigten og medføre, at man uden Vanskelighed vil kunne finde, hvad man søger. De forskjellige Slags Bagværk inddele vi altsaa i følgende Afdelinger:

1. Af **Smørdejg.** 2. Af **Mørdejg.** 3. Af **Sukkerdejg** (**Let Biscuit**). 4. Af **Sukkerdejg med Smør** (**Smørbiscuit**). 5. **Mandeldejg.** 6. Af **Marengsmasse** (**Æggehvideskum**). 7. Af **kogt Dejg** og **de Slags Bagværk, som bages i Friture.** 8. Af **Gjærdejg.** 9. **Peberkager.**

I de fleste af ovenstaaende Klasser forekomme saa vel Tærter som Kager; disse Benævnelser benyttes i Almindelighed i Flæng, men vi gjøre dog følgende Forskjel imellem dem.

Tærter dannes af tynde Lag (Plader, Bunde) som lægges ovenpaa hinanden med Syltetøj, Marmelade eller Cremè imellem.

Kager dannes blot af et Lag eller ogsaa af en tyk og kompakt Masse, som sædvanligvis bages i Form. Belægges med Crèmer og Syltetøjer eller blot glaseres og pyntes efter Behag.

Smaat Bagværk (*Petits fours*) ere smaa lette Kager, som navnlig høre til Desserten men ogsaa kunne serveres selvstændigt, enten med forskjellige Syltetøjer eller som Garniture til andre søde Retter; under Tiden ogsaa som Kaffe- eller Thebrød. En stor Del af dem laves af de samme Slags Dejg, som benyttes til de følgende Tærter og Kager, men en Del har ogsaa sine egne Recepter. Med Smag og Opfindelsesevne kan man variere dem i det uendelige; paa mange af dem beror Forskjellen dog kun paa Formen og Navnet. I det følgende vil findes en tilstrækkelig Mængde Prøver paa saadanne. De serveres i Almindelighed paa Skaaler eller Fade med flere Afsatser.

Af de ovennævnte Klasser af Bagværk begynde de 8 første med Angivelse af den Dejg, som udmærker hele Klassen. Man behøver saaledes blot grundigt at gjøre sig bekjendt med denne for paa egen Haand at kunne tillave en Mængde Tærter, Kager og smaat Bagværk, som i den enkelte Klasse kun skille sig fra hverandre ved den forskjellige Smag, man giver dem ved Hjælp af Essenser og Krydderier, eller ved Forskjellen i Form, Glasur m. m. Paa denne Maade emanciperer man sig fra en Mængde Recepter og kan frembringe Variationer, som altid ville være saa meget mere tilfredsstillende, som de ere fremkomne ved egen Opfindsomhed, hvilket ogsaa vil bidrage til at forøge Interessen for selve Sagen. Vi ville derfor en Gang for alle indtrængende opfordre enhver, der giver sig af hermed, til at betragte Sammensætningen af disse Slags Dejge som Hovedsagen og i enhver Henseende vel værd at studere.

Hvad selve Tillavningen af Dejgene angaar, maa man omhyggeligt tage de angivne Forhold og iagttage den Orden, hvori Stofferne blandes til; thi den mindste Uagtsomhed herved kan blive Skyld i, at Arbejdet mislykkes. Carême, denne Kunstens Grundlægger siger herom: »Den vigtigste Del af Operationen bestaar i, at Dejgen er godt blandet og godt gjennemarbejdet, thi den mindste Efterladenhed heri maa nødvendigvis give et daarligt Resultat. Hvis det bagte skulde faa et mindre behageligt Udseende for Øjet, bliver det ikke mindre ubehageligt for Smagen og tungt for Fordøjelsen. Tillavningen bør derfor være fuldendt, baade med Hensyn til selve Arbejdet og til Bagningen i Ovnen. Denne sidste kræver ganske vist Agtpaagivenhed og Øvelse, men selve Dejgens Sammensætning, som ikke tillader nogen Middelmaadighed, kræver paa en Gang Smag, Omdømme og Hukommelse, thi Dejgen faar sine gode eller daarlige Egenskaber fra den fuldstændige Blanding af de enkelte Stoffer, hvoraf den bestaar. Ovnen er blot en Ting, altid den samme, men Sammensætningen af Dejgen varierer i det uendelige.«

Hvad Ovnen angaar, da ere af alle de Ovne, der anvendes til finere Bagværk, de, som findes i vore Jernkomfurer, de vanskeligste at have at

gjøre med, idet de afgive en højst ujevn Varme. De have paa en Gang en for stærk Ovenvarme og, hvad der er værre, altfor ringe Undervarme. Medens Fyringen fortsættes for den øvrige Mads Behov samtidigt med Bagningen i Ovnen, forøges eller formindskes Varmegraden uophørligt, og Udfaldet af Arbejdet beror saaledes ofte mere paa Held end paa Kunst. Jernovnene kunne være nyttige og anvendelige i visse Øjemed, men de besidde ikke de Egenskaber, som udkræves til Fremstillingen af et smukt og godt Brød, og ingen Ovn kan derfor overgaa den, der er bygget af Sten, og hvori der fyres med Brænde. En stor Postej eller Kage bages i denne ganske sagte og bliver gjennembagt samtidigt med, at Ovnens Varme aftager og Uddunstningen fra det, som bages, forsvinder. I Jernovnen derimod forøges denne Uddunstning saa stærkt, at den slaar tilbage paa Bagværket og hindrer det i at hæve sig tilstrækkeligt, hvorfor man ogsaa bør anvende den Forsigtighed at holde Ovndøren paa Klem. Man gjør overhovedet klogt i at gjøre sig saa fuldstændigt som muligt bekjendt med den Ovns Ejendommeligheder, som man benytter, og derpaa rette sig efter samme, thi Ovnene i Komfurer ere af meget forskjellig Natur. Der er saaledes en meget betydelig Forskjel mellem en støbt Ovn i de større Jernkomfurer og en Ovn af Pladejern, saaledes som der bruges i de mindre.

Ovnens Varmegrad prøves ved at lægge smaa Papirstykker derind. Hvis de brænde eller forkulle, er den for stærk; blive de kun mørkebrune, er Ovnen hvad man kalder »varm«; bliver Papiret lysebrunt, er Varmen svagere, og bliver det kun lysegult er Varmen hvad man kalder »svag«. Man bør desuden se paa Uhret, naar man sætter noget til Bagning, da det er ganske nyttigt at vide, hvor længe det behøver at staa i Ovnen. Tegnet paa, at et større Bagværk er færdigt, er, at det føles ligesom elastisk eller svulmer op under Fingrene; det kan ogsaa prøves ved at stikke en Kniv ind deri; hvis der ikke findes nogen Fugtighed paa Knivbladet, kan det strax tages ud af Ovnen. Som Regel kan sættes, at man aldrig maa have for svag Ovnvarme.

Bagværk af Smørdejg

Vore sædvanlige Kogebøger vrimle af Angivelser af en Mængde Smør- og Mørdejge, som desværre minde altfor meget om deres Oprindelse. Denne rige Blanding af Enfoldighed og en god Mening vilde maaske kunne forlede mange til at tro paa en Rigdom og Afvexling af nye Tærter og Kager, som i Virkeligheden ikke findes. Vi ville derfor oplyse dem om, at nedenstaaende eneste Smørdejg og nogle faa Mørdejge ere alt, hvad de behøve indenfor disse to Afdelingers Omraade, og at man dog kan opnaa

tilstrækkelig Afvexling ved, at enhver efter bedste Smag og Dejgens Beskaffenhed udstyrer Bagværket med Crèmer, Frugter, Syltetøjer m. m.

At tillave Smørdejg anses i Almindelighed ikke for at være nogen let Sag; det kan da ogsaa nok være, at Personer, der ikke ere agtpaagivende, sjældent have Held dermed, men med Ihærdighed og Paaagtelse af de givne Forskrifter er den ikke sværere end andre Ting, hvorvel Ordet »Ihærdighed« ikke just er saa godt anskrevet hos Begyndere i Almindelighed.

Der gives flere forskjellige Tilberedningsmaader af Smørdejg; Hovedbetingelserne ere, at man benytter det fineste og tørreste Mel og det fasteste Smør, at man laver Dejgen paa det køligste Sted og under Arbejdet holder Hænderne saa svale som muligt. Om Sommeren kan man næsten ikke tillave Smørdejg uden Is. Smørdejg og Postejdejg blive baade lettere og bedre, hvis Tiden tillader, at man mellem hver Udrulning kan sætte dem $^1/_4$ Time paa et koldt Sted eller paa Is, dog saaledes at de ikke fryse.

Smørdejg. *

Fr. **Pâte feuilletée.** Tysk **Blätterteig.**

Til 10 Personer.

1 Pund Mel, lidt Salt, 8 à 10 Spiseskefulde Vand, 1 Pund Smør.

Melet lægges paa Bordet; i Midten dannes en Fordybning, hvori Vandet og Saltet anbringes; dette arbejdes derpaa omhyggeligt til en løs Dejg. Smørret klappes godt ud i en ren Serviet; Dejgen klappes tyndt

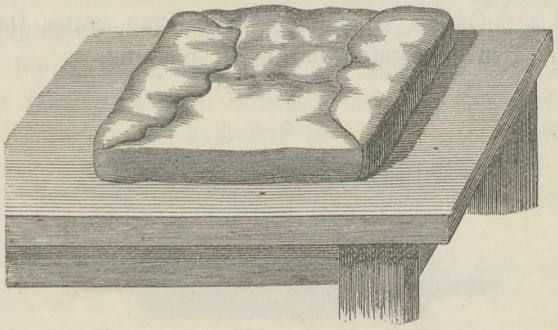


Fig. 209.

ud, Smørret lægges derpaa, Kanterne bøjes om (se Fig. 209), sættes $^1/_4$ Time paa Is, hvorpaa Dejgen rulles ud (se Fig. 210 *a*) enten med en Kagerulle (se Fig. 211 *a*) eller med en Rulle uden Haandtag (Fig. 211 *b*), saaledes som den i Almindelighed bruges af Konditorer. Den udrullede Dejg lægges tredobbelt sammen (Fig. 210 *b*, *c*), lægges paa en Plade og henstilles i $^1/_4$ Time paa et koldt Sted. Dejgen rulles derpaa ud for anden Gang og lægges tredobbelt sammen ligesom før, men for hver Gang, Dejgen saaledes rulles ud, vendes den tredobbelte Kant af Dejgen

imod den arbejdende (Fig. 210 *d*), hvorved man opnaar, at Dejgen hver Gang bliver rullet paa en modsat Led, hvad der er af største Vigtighed, thi ellers vil Tærten under Bagningen kun udvide sig i Længden og ikke i Højden. Sammenlægning og Udrulning af Dejgen gjentages

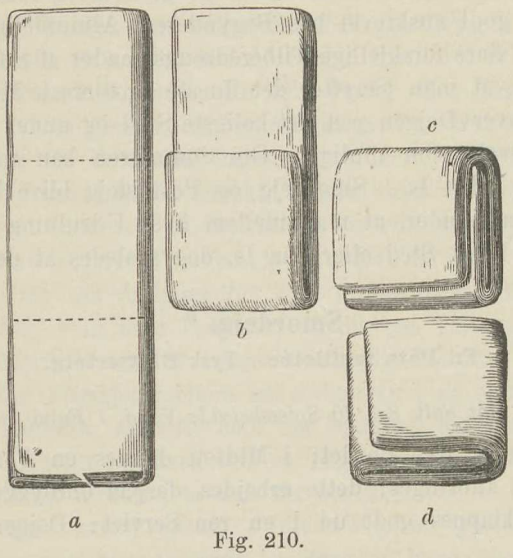


Fig. 210.

saaledes i alt 4 à 6 Gange, og mellem hver Gang sættes Dejgen 15 à 20 Minuter paa Is. Den er derefter færdig til Bagning.

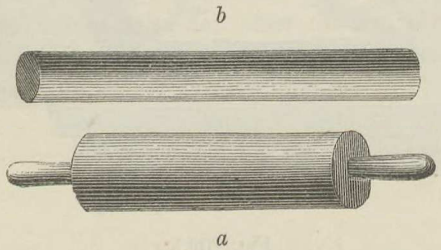


Fig. 211.

Anm. Da der laves en Mængde Tærter og Smaakager heraf, tilraade vi at anvende den største Opmærksomhed ved Tillavningen, hvad der i rigt Maal lønner Besværet.

En fastere og mindre fed Dejg til forskjellig Brug er Mørdejg 3, (Side 766).

Dejge, som anvendes til Postejer m. m., se Side 552.

Tærter af Smørdejg.

Smørtærte — Bladtærte. *

Gâteau mille feuilles.

Til 10 Personer.

Smørdejg (Side 753), *Sukker*, *Syltetøj*, *Marmelade*, *Pistacier*, *Æggeblomme*.

Af Dejgen laves 8 lige store Plader, som bestryges med Æggeblomme, oversigtes med Sukker, stikkes noget for at undgaa Blærer, bages lysegule og sættes hen for at afkøles. Forskjellige Slags Syltetøjer eller Marmelader udbredes paa dem, hvorefter de lægges ovenpaa hverandre. Tærten belægges øverst med en eller anden Marmelade og fint hakkede Pistacier, eller glaseres med farvet Sukker og pyntes med friske Bær, Jordbær, Vindruer m. m., hvis Aarstiden kan præstere saadanne.

Anm. Man kan ogsaa lægge Flødeskum med Vanillesmag imellem hvert andet Lag og udsmykke Tærten med syltet Frugt o. s. v. Inden Flødeskummet anbringes, skjæres Tærten i Stykker og sættes atter sammen.

Man kan tage saa mange Lag, man vil, men det almindeligste er dog fire, hvoraf det øverste belægges med Strimler af samme Dejg, der lægges korsvis, saaledes at der dannes Ruder, hvilke blive fyldte med Syltetøjer eller Frugter af forskjellig Farve.

Fyldt Smørtærte. 1. *

Gâteau fourré aux confitures.

Smørdejg (Side 753) *Æble- eller Aprikosmarmelade*, *Æggeblomme*, *Sukker*.

Af Dejgen laves to lige tykke Plader, den ene noget større end den anden. Den mindste bestryges med Marmelade, Kanterne fugtes, den større lægges paa, trykkes til, tildannes smukt med Kagespore og bestryges med pisket Æggeblomme, hvorefter et eller andet Mønster tegnes derpaa med en Kniv. Tærten sættes paa en Plade, bages i en varm Ovn, tages ud, naar den har faaet en smuk Farve, oversigtes med Sukker og sættes atter ind i Ovnen for at blive glaseret.

Marmeladerne kunne for Afvexlings Skyld gives Smag med Kanel, Citron, Orange m. m.

Fyldt Smørtærte. 2.

Gâteau fourré à la crème.

Smørdejg (Side 753), *Sukker*, *Crème til Fyldning* (se Crèmer), *Æggeblomme*).

Af Dejgen laves to lige store Plader, hvoraf den ene lægges paa en smurt Ovnplade og der ovenpaa en fingertyk Krands af Dejg rundt om Kanten; indenfor denne hældes Crèmen, Kanten fugtes, den anden Plade lægges paa og trykkes til, hvorefter Tærten behandles ligesom den foregaaende.

Crèmerne kunne varieres ved at give dem forskjellig Smag saasom af Vanille, Chokolade, Orange m. m.

Fyldt Smørtærte. 3.

Gâteau fourré aux amandes.

Til 8 à 10 Personer.

1 Pund Smørdejg (Side 753), $^1/_2$ *Pund Mandelcrème til Fylding* (se Crèmer), *Æg, Sukker.*

Smørdejgen udrulles til to lige store tynde Bunde, hvoraf den ene lægges paa en Plade. Mandelcrèmen udbredes derover, men en Kant paa $1^1/_2$ Tommes Brede lades fri helt rundt. Kanten fugtes med Vand, den anden Bund lægges ovenpaa og trykkes godt til. Tærten afrundes, bestryges med pisket Æg, bages 50 Minuter, bestrøs med sigtet Sukker og serveres.

Fyldt Smørtærte med Risengryn. *

Gâteau au riz à la parisienne.

Til 8 à 10 Personer.

Smørdejg (Side 753), *30 Kvint Risengryn, 20 Kvint Strøsukker,* $^1/_2$ *Stang Vanille, 1 Pot Fløde, Aprikos- eller anden Marmelade eller Syltetøj.*

Risengrynene faa et Opkog og koges derefter med $^3/_4$ Pot Fløde og Vanillen sagte og uden Omrøren, indtil Grynene ere færdige, hvorpaa Sukkeret tilsættes.

Smørdejgen udrulles tyndt, og deraf udtages Krandse i den Størrelse, man ønsker; disse bages og lægges ovenpaa hverandre med Marmelade imellem, saa at Tærten bliver 4 Tommer høj; Fadet sættes ind i Ovnen for at holdes varmt. Risengrynene blandes med $^1/_4$ Pot pisket Fløde og fyldes i Midten af Tærten. Serveres.

Kager af Smørdejg.

Gâteaux. Flans.

Den franske Benævnelse *gâteau* bruges om Kager af alle Slags; man mener, at Ordet udledes af det franske Udsagnsord *gâter*, «at fordærve», nemlig Børnemaver, og var rettet mod den altfor store Ødselhed, hvormed Kager misbrugtes, hvad der for øvrigt sker den Dag i Dag.

Alle Kager af Smørdejg eller Mørdejg, som ere belagte med en eller anden Crème eller frisk eller syltet Frugt, benævnes nu af Kagebagerne med et fælles Navn *flans,* hvorvel der med denne Benævnelse oprindeligt mentes dem, som vare belagte med Crème. Disse Kages laves i Almindelighed runde med en opstaaende Kant af samme Dejg, indenfor hvilken Fyldingen lægges. Naar der anvendes Frugt, bages enten Kagen og den paalagte raa Frugt samtidigt, eller ogsaa bages selve Kagen for sig, og Frugten, der er kogt til Kompot eller Marmelade, lægges paa, naar Kagen tages ud af Ovnen. (Friske Jordbær, Hindbær, Kirsebær m. m. kunne dog lægges raa paa, drysses med Sukker og sættes et Øjeblik ind i Ovnen for at glaseres). Paa den sidste Maade bliver selve Kagen mere mør

og sikrere gjennembagt end paa den første Maade, hvor Dejgen bages samtidigt med Frugten, og hvor det let hænder, at Kagen vanskeligt bliver gjennembagt, hvis Frugten er kogt eller meget saftig. For at Kagerne bedre skulle beholde deres Form, sætter man udenom dem en Flanform ɔ: en $1^1/_2$ Tomme høj Blikrand, som kan skydes sammen eller udvides efter Behag, saa at den samme Blikstrimmel kan anvendes baade til større og mindre Kager (se Fig. 213). Naar Kagen er bagt færdig, løftes Blikranden af.

Naar disse Kager belægges med Marengs eller en anden fin Dejg, kaldes de under Tiden hos os Pej efter det engelske Ord *pie* (se Æblepostej, Side 565).

Grynkager og Frugtkager uden Dejg findes optagne blandt Buddinger Side 716 og følgende.

Kage med fin Crème. *

Gâteau Saint-Honoré.

Til 8 Personer.

$^1/_2$ *Pund Smørdejg* (Side 753), *Petits-choux Dejg* (se længere fremme), *Crême til Fylding*, *Æg*, *Sukker*.

Smørdejgen rulles ud til en ikke alt for tynd Plade; paa denne lægges en Krands af Petits-choux Dejgen, 1 Tomme fra Kagens Kant, begge bestryges med pisket Æg, bestrøs med Sukker og bages i en varm Ovn. Af Petits-choux Dejgen laves Kugler paa 1 Tommes Diameter, som bages, afkøles, dyppes i Karamelsukker og sættes paa den Kant af Smørdejgen, som er udenfor Krandsen. Naar det hele er afkølet og Kagen skal serveres, lægges Crèmen indenfor Krandsen saa højt som muligt.

Anm. I Stedet for den angivne Crème til Fylding kan anvendes Chokoladecrème, Kaffecrème, Is eller Bavarois af Jordbær, hvilke Crèmer lade sig anrette højere og faa et pynteligere Udseende, naar der blandes Flødeskum i dem.

I Stedet for at lægge Kugler af Petits-choux Dejg om Kanten af Kagen, kan den garneres med Appelsinskiver, der ere dyppede i Karamelsukker; indenfor Krandsen fyldes da med Appelsincrème. Kagen serveres kold.

Fanchette-Kage. *

Fanchette à la vanille.

Til 8 Personer.

$^1/_2$ *Pund Smørdejg* (Side 753), *Crème*, *Marengsmasse*, *Sukker*.

Smørdejgen udrulles og lægges i en 2 Tommer høj Form, der bør være af fortinnet Kobber; Crèmen, som man kan give Smag af Mandler, Vanille m. m., lægges i, og Kagen bages; i et Kræmmerhus, som forneden er klippet af, lægges Marengsmasse, hvormed man laver Rosetter og alle Slags Prydelser over Crèmen. Oversigtes med Sukker og sættes atter ind i Ovnen, for at Marengsmassen kan hæve sig.

Anm. Navnet *Fanchette* er fælles for alle de Kager, som pyntes paa den nys omtalte Maade, og Smagen af Crèmen varieres efter Behag ved Hjælp af Likør, Appelsin, Citron, Vanille, Kaffe m. m.

Cumberland-Kage.

Gâteau Cumberland.

Til 16 Personer.

Smørdejg (Side 753), *1 Pund Risengryn, 1 Flaske Madeira, 1/8 Pot Kognak, Sukker, 15 Kvint Makroner, Muskat, 5 Æggeblommer.*

Risengrynene koges en Time med Vinen; derpaa tilblandes alt det øvrige godt og til sidst de piskede Æggeblommer. En Form beklædes med Smørdejg, Blandingen fyldes deri, og Kagen bages i Ovnen.

Citronat-Kage. *

Til 12 Personer.

Smørdejg (Side 753), *8 Æggeblommer, 4 Hvider, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pund fint stødte søde Mandler, 1/4 Pund fint skaaren Citronskal, 1/4 Pund fint skaaren syltet Appelsinskal, 3 1/2 Kvint Hvedebrød.*

Æggeblommerne røres 1/4 Time med Sukkeret og Mandlerne, derpaa tilblandes Citron- og Appelsinskallen samt det bløde, revne Brød og til sidst de til Skum piskede Æggehvider. En lav Form smøres og beklædes med Smørdejg, som trykkes godt til langs Kanterne. Massen hældes i, men dog ikke saaledes, at Formen bliver fuld, og bages i Ovnen. Vendes og serveres med Syltetøj.

Kage med Frangipanecrème. *

Flan de créme frangipane meringuée.

Til 8 Personer.

Smørdejg eller Mørdejg, en eller anden „Crème til Fylding", Makroner, Sukker, 2 hele Æg, 3 Æggehvider, 1 Skefuld Orangeblomstvand eller anden Essens, syltede Kirsebær.

Formen beklædes med Smørdejg; Crèmen, som blandes med knuste Makroner, Sukker, 2 Æg og Essensen, lægges deri; bages. Æggehviderne

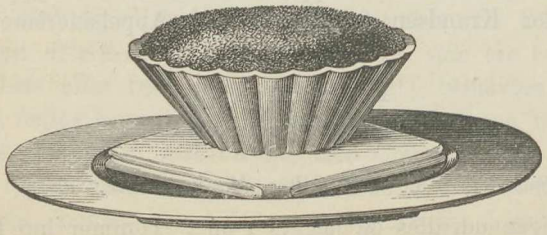


Fig. 212.

piskes med 30 Kvint Sukker, og et Lag deraf udbredes over Kagen, stødt Sukker sigtes ud derover, og den sættes atter ind i Ovnen for at faa Farve. Garneres derpaa med syltede Kirsebær, som man har ladet løbe af. Serveres varm. Fig. 212.

Koburger Æblekage. *

Plan de pommes à la Cobourg.

Til 8 à 10 Personer.

Smørdejg (Side 753), *10 Æbler, 10 Kvint Sukker, 10 Kvint fint knuste Makroner 1 Spiseskefuld tyk Fløde, 2 Æg.*

En 2 Tommer høj Flanform (se Fig. 213) beklædes med Smørdejg; Æblerne skrælles og renses for Kjærner, skjæres i Fjerdedele og lægges i Formen; bestrøs med Sukker og bages i 45 Minuter.

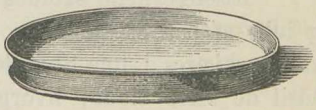


Fig. 213.

Sukker, Fløde, Makroner og Æg gjennemarbejdes godt i 10 Minuter, hældes over Æblerne, bestrøs med Sukker og sættes ind i Ovnen, indtil Kagen er lysegul. Serveres varm paa et Fad.

Anm. Mørdejg 3 kan ogsaa bruges her til.

Jordbærkage. *

Gâteau de fraises à l'allemande.

Til 8 Personer.

$^1/_2$ *Pund Smørdejg* (Side 753), *Jordbær, Sukker, Flødeskum med Vanille.*

Smørdejgen udrulles til en Bund; omkring denne sættes en Dejgkant; bages. Fig. 214. Jordbærrene rystes godt med stødt Sukker. Naar

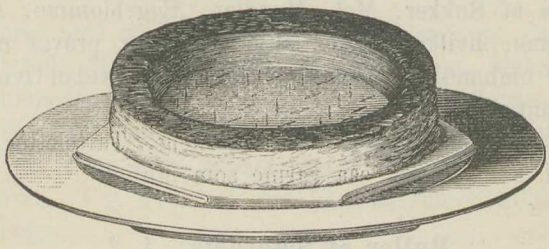


Fig. 214.

Kagen er afkølet, lægges Jordbærrene deri og bedækkes med Flødeskum. Serveres.

Anm. I Stedet for med Flødeskum kan Kagen dækkes med Marengsmasse (se længere fremme) og sættes ind i en svag Varme for at blive lysegul.

Hindbærkage.

Gâteau de framboises à l'allemande.

Tillaves ligesom foregaaende, kun med Hindbær i Stedet for Jordbær.

Anm. Kirsebær, hvor Stenene ere udtagne, kunne anvendes paa samme Maade, men Ribs, Stikkelsbær og andre Slags Frugter bør koges med Sukker, inden de lægges paa Kagen, som saa faar Navn efter den anvendte Frugt. Ved at anvende modne Blommer, Reines Claude eller Mirabeller faar man saaledes en Blommekage.

Kage med Citron og Risengryn. *

Flan de citron au riz.

Til 8 à 10 Personer.

Smørdejg (Side 753), $^1/_2$ *Pund af de bedste Risengryn, 5 Citroner,* $^1/_2$ *Pund stødt Sukker, 2 Spiseskefulde Vin.*

Risengrynene skoldes og vadskes, koges i Vand, indtil de ere bløde, og løbe af paa et Dørslag. Skallen af en Citron rives. De øvrige Citronskaller skjæres i fine Strimler og koges med Vinen og 2 Spiseskefulde Vand, indtil de blive bløde, hvorpaa der tilsættes 2 Spiseskefulde Sukker, hvormed man lader dem koge. Saften af Citronerne blandes med Resten af Sukkeret og den revne Citronskal og sættes til Risengrynene. Dejgen udrulles til en Bund, paa hvilken der lægges en Kant af Dejg paa $^1/_2$ Tommes Højde; under Kanten af Dejgen fugtes med Vand, hvorefter den fæstes, og Kagen bages. Naar den er afkølet, lægges Risengrynene i, som ere blandede med Citronskallen.

Smaakager af Smørdejg.

De Smaakager og Smaabrød, hvortil Smør benyttes, saasom af Smørdejg eller Mørdejg, behøve en stærkere Varme for at blive bagte end de, der kun bestaa af Sukker, Mel, Mandler, Æggeblomme, som kræve en svagere Ovnvarme, hvilken derfor altid først bør prøves med et Stykke Papir. De her omhandlede Smaakager kræve en saadan Ovnvarme, at Papiret bliver brunt.

Alle Slags Smaabagværk af Smørdejg, Tarteletter, Vol-au-vent, Bouchéer m. fl. bør serveres saa varme som muligt.

Ruller af Smørdejg. 1. *

Cannelons.

De bestaa af hule Ruller af Smørdejg, som derefter fyldes. For at give dem et smukt Udseende benytter man Forme, der ere lavede af Blik eller drejede af Træ, 5 Tommer lange, $^3/_4$ Tomme i Gjennemsnit i den øverste og $^1/_8$ Tomme i den nederste Ende. De have omtrent Udseende som et Pibejern. Smørdejgen udrulles saa tynd som Ryggen af en Kniv, skjæres i Strimler paa 8 Tommers Længde og 1 Tommes Brede, der rulles omkring Formen nedenfra opad, saa at den nederste Ende bliver dækket, den øverste fri. Disse Forme, der saaledes ere beklædte med Dejgen, lægges paa en Plade med en lille Afstand indbyrdes. Smørdejgen bestryges med Æg, bages i Ovnen, og Formene tages ud, saa at Bagværket præsenterer sig som et i den ene Ende lukket Rør

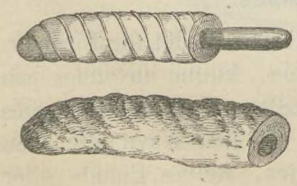


Fig. 215.

(Fig. 215). De glaseres med Sukker og fyldes med Crème, Flødeskum, Syltetøj eller Gelé, alt efter som Anretningen kræver det.

Anm. Disse Cannelons kunne ogsaa fyldes med en eller anden varm Puré af Vildt eller Grønsager, efterat de i Forvejen selv ere blevne varmede, og serveres hurtigst.

Ruller af Smørdejg. 2. *

Cannelons.

Smørdejg (Side 753), *Mandelcrème til Fylding* (se Crèmer), *Sukker.*

Smørdejgen udrulles tyndt og skjæres i 4 Tommer lange og 3 Tommer brede Strimler. En Rand af Mandelcrèmen lægges paa hver Strimmel, som derpaa rulles sammen efter Længden til et Rør, føjes godt sammen og bages i Ovnen. Anrettes, bestrøs med Sukker og serveres.

Darioler. *

Darioles.

Til 8 Personer.

Smørdejg (Side 753), *30 Kvint Sukker, 2 hele Æg, 6 Æggeblommer, 5 Kvint Mel, 15 Kvint knuste Makroner, 1/4 Pot Fløde, 2 Kvint kandiserede Orangeblomster eller Citronskaller.*

Melet røres med et Æg, indtil det er aldeles jevnt, derpaa tilsættes et helt Æg, 6 Æggeblommer, Sukkeret, Makronerne, Orangeblomsterne og Fløden; blandes godt. Smaa Forme beklædes tyndt med Dejg, fyldes derpaa med Blandingen, bages i en varm Ovn, vendes, sigtes over med Sukker og serveres varme. Fig. 216. De ere lette ligesom Souffléer og ere meget lækre.



Fig. 216.

Darioler med Kaffe. *

Darioles au café.

Tillaves ligesom foregaaende, kun at der bruges 1/8 Pot Fløde og 1/8 Pot stærk, klar Kaffe i Stedet for Orangeblomster. Paa lignende Maade kan man lave Darioler med Chokolade, The, Arrak o. s. v.

Bouchéer. *

Bouchées.

Smørdejg (Side 753), *Æggeblomme, blandede Frugter eller Crème.*

Bouchéerne tillaves ligesom *Bouchées à la comtesse* (Side 588), fyldes med Frugter eller Crème og anrettes, som omstaaende Fig. 217 viser.



Fig. 217.

Halvmaaner. *

Feuillantines.

Smørdejg (Side 753), *Æble- eller Blommemarmelade, Æggeblomme, Sukker.*

Smørdejgen udrulles tyndt og skjæres med en Kagespore ud efter en eller anden rund Gjenstand, f. Ex. en Underkop; paa Midten af hver af disse runde Plader lægges en Theskefuld Marmelade, de fugtes langs Kanten, lægges sammen som en Halvmaane, spores i Kanten, som trykkes godt til, og bestryges med pisket Æggeblomme og Vand; bestrøs med Sukker, bages i en varm Ovn og ere færdige, naar de have hævet sig og ere lysebrune. Serveres varme.

Brevtarteletter. *

Smørdejg (Side 753), *Syltetøj, Sukker, syltede Kirsebær eller Hyben, Æggeblomme.*

Smørdejgen rulles ud og skjæres med Kagesporen ud i Firkanter af 5 Tommers Længde og Brede, der belægges med Syltetøj; de fire Hjørner lægges sammen mod Midten, og ovenpaa dem anbringes et Kirsebær, som forestiller Seglet. Tarteletterne bestryges med Æg og Sukker og bages.

Tarteletter med Marengs. *

Tartelettes meringuées.

Smørdejg (Side 753), *Syltetøj, Marengsdejg, søde Mandler.*

Smaa Forme beklædes tyndt med Smørdejg, og lidt Syltetøj uden Sauce lægges deri. Bages i en varm Ovn, tages ud, og lidt mere Syltetøj lægges deri. Marengsdejg lægges i et Kræmmerhus af stivt Papir og hældes over Syltetøjet, jo højere desto bedre, men ikke for langt ud mod Kanten. Fine Strimler af Mandler stikkes som Børster ind i Marengsdejgen, og Formene sættes ind i Ovnen for at blive lysegule. Serveres varme.

Tarteletter med Mandelcrème. *

Gâteaux de Pithiviers glacés à blanc.

Smørdejg (Side 753), *Mandelcrême til Fylding, Sukker.*

Smaa Forme beklædes med Smørdejg, Mandelcrèmen lægges deri, og et Laag af Smørdejg trykkes fast derover samt skjæres af langs Kanterne. Midt i hver stikkes et lille Hul; bages i Ovnen og oversigtes med stødt Sukker, medens de endnu ere varme.

Svenske Tarteletter. *

Tartelettes suédoises.

Smørdejg (Side 753), *Æblekompot, Sukker. Vanille, Færskener eller Æbler, Flødeskum.*



Fig. 218.

Smaa Forme beklædes med Smørdejg, fyldes med Æblekompot, blandet med Sukker og Vanille, bages og afkøles; over dem lægges derpaa en halv Færsken eller et halvt Æble, kogt som til Kompot, der omgives med en Krands af Marengsperler (se Fig. 218). Man kan ogsaa, strax førend de skulle serveres, lægge et højt Lag Flødeskum, der er pisket med Sukker og Vanille, over Kompotten ved Hjælp af et Kræmmerhus af Papir.

Æbler i Smørdejg. *

Rabotte de pommes.

Smørdejg (Side 753), *Sukker, Æbler, Æg, Mandler, Korender, Citronskal, Kanel, Rom eller Arrak.*

Æblerne skrælles, Kjærnehuset tages ud af dem; nogle Timer, førend de skulle bruges, hældes Arrak med Sukker og Kanel over dem. Dejgen udrulles tyndt og skjæres med Kagespore ud i passende Firkanter, et Æble lægges paa hver, og Hullet efter Æblejernet fyldes med en Blanding af Mandler, Kanel, Korender, Citronskal og Sukker. Dejgens fire Hjørner trykkes godt sammen for oven, og Pakken bestryges derpaa med pisket Æg og bestrøs med en Blanding af grovt stødte Mandler, Kanel og Sukker. Bages i en varm Ovn.

Anm. I Stedet for ovennævnte Fylding kan anvendes en Blanding af Syltetøj og knuste Makroner.

Fanchonetter. *

Fanchonettes.

Smørdejg (Side 753), *fin Crème til Fylding med Vanille,* $^1/_2$ *Pund Sukker, Marengsmasse.*

Smaa Forme beklædes med Smørdejg, fyldes med Crème og bages; Bagværket tages ud af Formen og overstryges med Marengsmasse; Resten


Fig. 219.

af Marengsmassen fyldes i et Kræmmerhus, og langs Kanten af hver af Kagerne afsættes smaa Perler af Massen; overstrøs med Sukker, sættes i Ovnen for at faa Farve, aurettes og serveres. Fig. 219.

Fanchonetter med Pistacier. *

Fanchonettes aux pistaches.

Smørdejg (Side 753), *fin Crème til Fylding med Chokolade, Glasur, Pistacier, Sukker.*

Tillaves ligesom foregaaende og fyldes med Crèmen. Glasuren udbredes glat over Bagværket; paa Midten afsættes et Punkt, hvorom lægges 10 Pistacier i Rosetform. Bestrøs med Sukker og tørres. Bagværket bør være hvidt og Pistacierne smukt lysegrønne.

Anm. Disse Kager kunne fyldes med Crème, som man har givet Smag af Citron eller *fleur d'orange*, af Kaffe eller Mandler, og garneres med Korender eller pyntes med godt afrundede syltede Kirsebær.

Kanapéer. *

Éventails.

Smørdejg (Side 753), *Sukker, Syltetøj.*

Smørdejgen udrulles i $^1/_2$ Tommes Tykkelse, og deraf skjæres 3 à 4 Tommer lange, $^1/_2$ Tomme brede Stænger, som lægges paa en Plade med den ene beskaarne Side nedad og den anden opad, saa at de staa ligesom paa Kant, hvilket er af Vigtighed, for at Bagværket i Ovnen skal hæve sig i Breden i Stedet for i Højden. Bages i en temmelig varm Ovn; naar de ere næsten færdige, bestrøs de med sigtet Sukker og glaseres i Ovnen. De lægges derpaa to og to sammen med en eller anden Slags Syltetøj imellem.

Anm. Man kan ogsaa anvende disse Kanapéer til hors d'oeuvre. I Stedet for med Syltetøj belægges de da ligesom Sandwichs med Kaviar m. m.

Fyldte Kræmmerhuse. *

Cornes à la crème.

Smørdejg (Side 753), *Æg, Flødeskum med Vanille eller en eller anden fin Crème.*

Dejgen udrulles tyndt og skjæres i Trekanter, som bøjes sammen over kræmmerhusformede Træklodser eller Forme af Blik, fæstes sammen paa den nederste Side med Æggehvide, overpensles med Æggeblomme og bages i en nogenlunde varm Ovn. Naar de ere færdige, tages de af Formene, blive afkølede og fyldes derpaa med Flødeskum eller Crème. De ere yndede til Afvexling med de sædvanlige Gode Raads-Kræmmerhuse.

Smørdejgskager med Mandler.

Gateaux Condé.

Smørdejg (Side 753), *4 Spiseskefulde hakkede Mandler, 4 Spiseskefulde stødt Sukker, Æggehvide.*

Mandler, Sukker og Æggehvide blandes til en løs Dejg. Smørdejgen skæres ud i Strimler af 2 à 3 Tommers Brede, som bestryges med Mandeldejgen, skjæres over paa tværs i Stykker af 1 Tommes Brede, flyttes med en Kniv hen paa en Plade, idet man lader en passende Afstand være mellem Stykkerne, bestrøs med Sukker, bages i en svagt varm Ovn, afkøles og anrettes.

Smørdejgsblade. *

Feuilles.

Smørdejg (Side 753), *Æggeblomme, Sukker.*

Dejgen udrulles i $^1/_6$ Tommes Tykkelse; deraf udskjæres med Kagespore Stykker af 6 Tommers Længde og 3 Tommers Brede, som lægges paa en Plade, bestryges med Æggeblomme, bestrøs med Sukker og bages i en varm Ovn.

Bagværk af Mørdejg.

Det er Sukkeret, som gjør Mørdejgene møre til Forskjel fra Smørdejgene. Hvorvel de følgende Arter Mørdejg 1, 2 og 3 strengt taget ikke ere Mørdejge, men mere ligne Smørdejg, anføre vi dem dog her som en Overgang mellem begge disse Arter.

Mørdejg. 1. (Halv Smørdejg). *

Pâte à foncer, fine.

Til 10 Personer.

1 Pund fineste Hvedemel, $^1/_2$ Pund Smør, 2 Æg, $^1/_8$ Pot Vand, en Smule Salt.

Melet lægges paa Bordet; i Midten dannes en Fordybning, hvori lægges Smørret, der er delt i smaa Stykker, samt Æggene, Vandet og Saltet; det gjennemarbejdes med stor Omhyggelighed og paa et koldt Sted, indtil det bliver en fin Dejg, som man lader hvile i 1 à 2 Timer, hvorefter den rulles ud ligesom Smørdejg, men kun 3 à 4 Gange, hvorpaa den kan anvendes.

Anm. Denne Dejg bliver tilstrækkeligt mør, men noget fastere end de følgende, hvorfor Plader deraf kunne taale at belægges med frisk tilberedte Crèmer, Marmelader og Syltetøjer med deres Saft; den anvendes ogsaa med Held til at beklæde Forme til Postejer, Timbaler m. m. og er dertil ikke saa suffisant som de følgende.

Mørdejg. 2. (Halv Smørdejg). *

Pâte à galette en pâte ferme.

Til 10 Personer.

1 Pund Mel, 3/4 Pund Smør, 2 Kvint Salt, 2 Æg, 1/4 Pot Vand.

Behandlingen er ganske den samme som ved foregaaende. Anvendes i den varme Aarstid med stort Held i Stedet for Smørdejg, som indeholder mere Smør, ogsaa til Galetter og andet Bagværk til Kaffebordet samt til Beklædning af Forme.

Mørdejg. 3. (Halv Smørdejg). *

Pâte à plomb. Pâte à flan.

Til 10 Personer.

1 Pund tørt, sigtet Mel, 70 Kvint Smør, 2 Kvint Sukker, 2 Æg, 2 Kvint Salt, 1/8 Pot Fløde.

Melet lægges paa Bordet, og en Fordybning dannes, hvori man lægger Sukkeret, Saltet, Smørret i smaa Stykker, Æggene og Fløden; det blandes meget nøjagtigt sammen og fugtes med lidt Fløde, som man har levnet tilbage. Denne Dejg bør være løs, hvorfor der skal tilsættes endnu mere Fløde, hvis den er bleven for stiv. Inden den anvendes, bør den hvile 1 à 2 Timer paa et svalt Sted. Hvis den anvendes til Tærter med Syltetøj, tilsættes 15 à 20 Kvint Sukker.

Anm. Bagværk af denne Dejg ere møre og særdeles behagelige. Da Dejgen er fast og kun indeholder lidt Sukker, kan den anvendes lige saa godt til smaa Postejer som til Tærter med syltede Frugter m. m. Der kan ogsaa af samme bages Smaabrød til Kaffebordet og saadanne tykkere Kager, der ere kjendte under Navn af *gâteaux de plomb*.

Mørdejg. 4. *

Fr. **Pâte frolle à l'allemande.** Ital. **Pasta frolla.**

Til 10 Personer.

1 Pund Mel, 3/4 Pund Smør, 30 Kvint Sukker, 8 à 9 Æggeblommer, lidt Salt, 1 Spiseskefuld meget koldt Vand.

Melet lægges paa Bordet; Smørret, som har ligget paa Is, saa det er fast, klappes ud i et Klæde, deles i Stykker og lægges tillige med Sukkeret, Æggeblommerne, Saltet og Vandet i en Fordybning i Midten af Melet; det hele indarbejdes og blandes godt til en Dejg. For at faa en kort Dejg, undgaar man at arbejde den for meget og blander ikke det hele paa en Gang. Man blander det derfor delvis og samler de saaledes frembragte enkelte Stykker Dejg med en Træske for at undgaa Varmen af Hænderne. Dejgen hviler 1 à 2 Timer paa Is eller paa et koldt Sted, hvorefter den med en Kniv deles i to eller flere Stykker, som hvert for sig udrulles til den Tykkelse, man ønsker, men uden at bøjes sammen.

Anm. Tærtebunde af denne Dejg blive meget skøre, hvorfor den navnlig anvendes til smaat Bagværk.

En god Mørdejg med mere Sukker og mindre Æg, se Smaakager af Mørdejg.

En anden Mørdejg, der ogsaa er ganske god, med flere Mandler og Krydderier, se Linzer Tærte.

Tærter af Mørdejg.

Tærte af Mørdejg. *

Til 10 Personer.

En eller anden Sort Mørdejg med de opgivne Forhold (Side 765, 766), *Syltetøj, Glasur, Flødeskum.*

Dejgen udrulles tyndt, og heraf udskjæres 4 Bunde, som bages i Ovnen, afkøles, bestryges med Syltetøj og lægges sammen med Flødeskum imellem. Den øverste Bund glaseres og pyntes med syltede Frugter eller bedækkes med Flødeskum. Serveres, saa snart Bundene ere lagte over hverandre.

Linzer Tærte. *

Gâteau frolle à la napolitaine.

Til 6 à 8 Personer.

30 Kvint Mel, 30 Kvint Smør, 30 Kvint Sukker, 30 Kvint skoldede Mandler, 4 Æg, 3 Spiseskefulde fed Fløde, 3 Kvint Kanel, 15 Krydderneliker, 1/2 Muskatnød, Skallen af en Citron, Syltetøj.

Halvdelen af Mandlerne stødes, den anden Halvdel hakkes fint og blandes med Melet. Tre haardkogte Æggeblommer stødes i en Morter med Smørret og lægges paa Bordet; man arbejder nu ind deri Sukker, Mandler, det med Mandler blandede Mel, de fint stødte Krydderier, Skallen af 1 Citron, der er fint reven, 1 raa Æggeblomme og Fløden og ælter derefter saa lidt som muligt. Dejgen rulles ud og skjæres ud i Bunde, som bestryges med pisket Æggehvide og bages i en ikke for varm Ovn. Naar Tærten serveres, lægges Bundene sammen med Syltetøj imellem.

Anm. Navnet er afledt af Byen Linz, der er berømt for sit fine Bagværk.

Brun Linzer Tærte. *

Gâteau frolle à la florentine.

Til 8 Personer.

Samme Dejg som til foregaaende, 1/4 Pund Vanillechokolade, Hindbærsyltetøj, Æg, Sukker.

I Dejgen indarbejdes 1/4 Pund fint reven Vanillechokolade samtidigt med Sukkeret; iøvrigt behandles den ligesom foregaaende. En fingertyk Bund udrulles, og paa denne fæstes med Æggehvide en høj Kant. Tærten belægges tyndt med Hindbær- eller Ribssyltetøj, og et Gitter af smalle Ruller Dejg lægges derover; det hele bestryges med pisket Æg. En Blikrand eller Papirstrimmel sættes udenom, Tærten bages, tages ud og bestrøs med Sukker. Den er ganske god.

Kager af Mørdejg.

Mørdejgskage. *

Gâteau de plomb.

Mørdejg (Side 765, 766), *Æg.*

Dejgen udrulles til godt $1^1/_2$ Tommes Tykkelse, afrundes efter Behag, skjæres paa Overfladen med en Kniv og bestryges med pisket Æg; bages 1 Time i Ovnen. Den bør føle sig elastisk under Fingrene, naar den er færdig. En flad Tallerken med en lille Vægt paa et Par Pund lægges derover, og man lader Kagen blive kold. Papir og Tallerken tages af. Serveres ved Kaffe- eller Thebordet.

Anm. Denne Kage bør laves noget tyk, og den kan da gjemmes flere Dage. Stykker, der ere blevne tilovers, varmes paa Rist og spises varme, da de saa smage bedre end kolde.

Af samme Dejg kan laves smaa Kager, der passe til Kaffe; man deler da Dejgen i Stykker paa 10 à 12 Kvint, der rulles ovalt ud, $3^1/_2$ Tomme lange og $1^1/_2$ Tomme brede; de beskjæres, bestryges med Æg, bages 20 Minuter og serveres.

Kage med Mandelfylding.

Gâteau de plomb aux amandes.

Til 8 Personer.

Mørdejg 3 (Side 766), $^1/_2$ *Pund fint revne Mandler, 30 Kvint Sukker, 10 Æggeblommer, raspet Citronskal, rød og hvid Frugtgelé, Glasur med Æggehvide.*

En tynd rund Bund udrulles af Mørdejg; den lægges paa en Plade og belægges med en Kant af samme Dejg. Mandlerne, Sukkeret, Æggeblommerne og Citronskal røres i et Fad sammen til en løs Dejg, som fyldes i Kagen; over denne lægges krydsende Strimler af den samme Mørdejg; bestryges med pisket Æggeblomme, blandet med lidt Vand; bages i en varm Ovn, til den har faaet en lysebrun Farve, tages ud og staar hen for at afkøles; Ruderne fyldes derpaa med rød og hvid Gelé og pikeres med Glasuren.

Kage med blandet Frugt.

Suédoise en pyramide.

Til 8 à 10 Personer.

12 Æbler, Sukkersirup, en Blanding af syltede Frugter, der have faaet et Opkog, saasom Fœrskener, Ananas, Pærer, Kirsebær, Reines Claude, Aprikoser, Appelsiner, Jordbær, Hindbær og Ribs, Jordbærcrème, Mørdejg 1 (Side 765), *Aprikos- eller anden Marmelade, Glasur med Æggehvide.*

Æblerne skrælles, skjæres i Skiver og faa et Opkog i Sukkersirup, uden at de gaa itu. De øvrige Frugter, som ere skaarne i Fjerdedele, blandes tillige med Æblerne med Crèmen og fyldes i en høj, glat Form,

som er belagt med frisk bagte Strimler af Mørdejg; sættes paa Is. Naar Blandingen er fast, vendes Pyramiden paa Fadet paa en Sokkel, og Strimlerne bestryges tyndt med varm Marmelade, der har faaet et godt Opkog; afglattes godt. Naar Marmeladen er afkølet, dekoreres Strimlerne med Glasuren, som presses ud gjennem et Kræmmerhus og skal ligne smaa Stene, der blive mindre og mindre opad. En eller anden Prydelse sættes øverst, og Pyramiden garneres forneden med en Krands af Skiver af Ananas eller med nogle fine Smaakager.

Anm. Strimlerne maa skjæres ud og lægges i Formen, medens Dejgen endnu er varm, da de ellers ikke lade sig bøje.

Kage med Æbler. 1.

Flan grillé aux pommes.

Nogle gode Æbler, Smør, Sukker, Citron eller Vanille, Aprikos- eller anden Marmelade, Mørdejg 3 (Side 766), *Æggeblomme.*

Æblerne skrælles, skjæres i tynde Skiver og steges med Smør, Sukker og lidt Citronskal, dog saaledes, at de ikke gaa itu. Naar al Fugtighed er fordampet, afjevnes Æblerne med nogle Skefulde Marmelade, løftes af efter nogle Minuters Forløb, og Citronskallen fjærnes. En Flanform (se Fig. 203) bestryges med Smør, stilles paa en Plade, belægges med Mørdejg, som prikkes lidt i Bunden, og fyldes med Æblerne, der bør staa i Højde med Dejgens Kant. Derover udbredes et Lag Marmelade, og over denne lægges derpaa krydsvis Ruller af Dejg, som trykkes godt fast ved

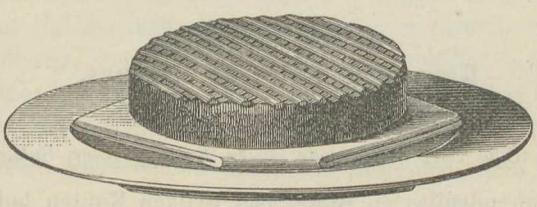


Fig. 220.

Enderne. Dejgen bestryges med Æggeblomme, og Kagen bages i en jevnt varm Ovn, indtil Dejgen er aldeles gjennembagt, hvad der er meget vigtigt. Nogle Minuter inden den tages ud af Ovnen, bestrøs den med fint Sukker og glaseres. Man lader den afkøle og anretter den paa en Serviet. Fig. 220.

Anm. I Stedet for Æblerne kan man anvende Æble- eller anden Frugtmarmelade, der er passende kogt og tilsat med Essens.

Hvis Kagen serveres kold, kan man fylde hver anden Rude med rødt, hver anden med hvidt Flødeskum.

Kage med Æbler. 2.

Flan de pommes.

Mørdejg 2 eller 3 (Side 766), *Aprikos- eller anden Marmelade, Æbler, Sukker.*

En Flanform (se Fig. 203) sættes paa en Plade og beklædes med Dejg, som trykkes til langs Kanten og prikkes paa Bunden med en Spækkenaal, hvorefter den bestryges med et tyndt Lag af Marmeladen. Der ovenpaa lægges tynde og brede Skiver af Æblerne i Kredse og lidt over hver-

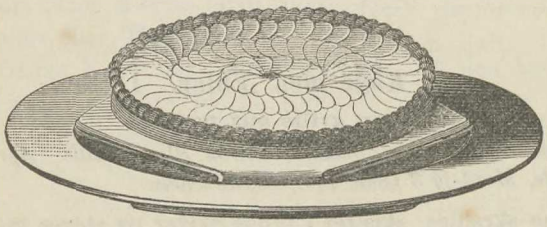


Fig. 221.

andre (se Fig. 221); bestrøs med Sukker og bages i en passende varm Ovn. Naar Kagen tages ud af Ovnen, overpensles den med lidt tynd Marmelade. Man lader den blive kold og anretter den paa en sammenfoldet Serviet.

Kage med Æbler og Marengs. *

Flan de pommes meringué.

Mørdejg 1 (Side 765), *Smør, gode Æbler, Sultanrosiner, Sukker, Marengsmasse.*

Af Dejgen udrulles en Bund, paa hvilken Kanten bøjes op i 1 Tommes Højde helt rundt og kruses med en Kniv; en Papirstrimmel, besmurt med Smør, fæstes udenom samme. Æblerne skrælles, skjæres i tynde Skiver og lægges paa Kagen tillige med smaa Rosiner uden Kjærner (Sultanrosiner), der have faaet et Opkog; bestrøs med Sukker og bages i Ovnen. Kagen tages ud, afkøles, belægges tykt med Marengsmassen og sættes ind i en svagt varm Ovn eller med aaben Ovndør, saa at Marengsen kan tørre uden at blive brun.

Anm. Det er maaske bedre først at bage Bunden for sig for derpaa at belægge den med færdigkogt Æblekompot og derefter Marengsmasse, som tørres i Ovnen paa den nævnte Maade. Naar der anvendes Marengsmasse, behøves der lidet eller intet Sukker til Æblerne.

Kage med Æblekompot. 1. *

Til 12 Personer.

Mørdejg 3 (Side 766), *friske eller tørrede Æbler, Sukker, Citronskal, Kanel, Hindbærsyltetøj, 5/8 Pot Fløde, 10 Æg, 1/4 Pot revet Brød, 1/4 Pot smeltet Smør, Saftsauce.*

Æblerne koges, ligesom til Kompot, med Sukker, Citronskal og Kanel og stilles hen for at afkøles. To flade Forme beklædes med Mørdejg, og Æblekompotten lægges lagvis deri, vexlende med Syltetøj. Fløden, Æggene, det revne Brød, Smørret, 35 Kvint Sukker, Kanel og reven Citronskal piskes sammen og hældes mellem hvert saadant Dobbeltlag af Æbler og Syltetøj. Naar Formene ere fulde, bøjes Dejgen sammen derover, et Laag af Dejg skjæres ud og trykkes nøjagtigt paa. Bages i Ovnen og serveres med Saftsauce. Hvis man vil, kan man glasere Kagen.

Kage med Æblekompot. 2. *

Timbale à la duchesse.

Mørdejg 1 eller 3 (Side 765, 766), *klaret Smør, Æbler, der ere skaarne i Fjerdedele og stegte i Smør, Aprikos- eller anden Marmelade, Smyrnarosiner, Blommesauce, Madeira.*

Dejgen deles i Stykker af Størrelse som et Æg og trilles med Hænderne paa et melet Bord i Ruller, der ere saa tykke som Makaroni. En Timbalform beklædes indvendigt spiralformigt med disse Ruller, idet man begynder fra Midten af Bunden. Hver Rulle dyppes forinden i Smørret, som bør være fuldstændigt afsvalet og hældt op paa en lunken dyb Tallerken. Enderne trykkes omhyggeligt fast. Dejgen bedækkes med smurt Papir, Formen fyldes med Mel og bages, hvorefter den tømmes og fyldes med Æblerne, som bestryges med Marmelade; mellem hvert Lag strøs lidt Rosiner. Naar den skal serveres, vendes den paa et Fad og overpensles med indkogt Blommesauce eller bestrøs med Sukker. Serveres med Blommesauce, tilsat med Madeira.

Kage med Kirsebær.

Flan de cerises.

Mørdejg 1 (Side 765), *Sukker, friske Kirsebær, 6 Æg, 1/4 Pot fed Fløde.*

Efter at Dejgen er behandlet ligesom til «Kage med Æbler og Marengs», belægges Bunden tæt med friske Kirsebær, hvoraf Stenene ere tagne ud og nogen Saft presset ud. Bærrene bestrøs med Sukker, og Kagen bages i Ovnen. Imidlertid stødes Kirsebærkjærnerne sammen med den udpressede Saft, sies og koges med Sukker til en Sirup; naar denne er bleven kold, røres 3 hele Æg, 3 Æggeblommer og Fløden ud deri, og den hældes over den færdig bagte Kage; bestrøs endnu en Gang med Sukker, sættes atter ind i Ovnen, indtil Crèmen er stivnet, hvorpaa den

tages ud og afkøles. En Bund af Blik (Kageblik) skydes ind under Kagen, der sættes paa Fadet paa samme.

Kage med Blommer. *

Flan de prunes.

Mørdejg 1 (Side 765), *Sukker*, *Blommer*.

Tillaves paa samme Maade som «Kage med Æbler og Marengs». Stenene tages ud af Blommerne, hvis Hud kan tages af, hvis det ønskes; lægges paa Kagen; bestrøs med Sukker og bages i Ovnen.

Kage med friske Nødder.

Flan aux noisettes.

Mørdejg 1 (Side 765), *Sukker*, $^1/_2$ *Pot Kjærner af friske Valnødder eller Hasselnødder*, *Æg*.

En Bund udrulles og tillaves, saaledes som er omtalt ved «Kage med Æbler og Marengs». Den beske brune Hinde tages af Nøddekjærnerne, og de stødes fint i en Morter med nogle hele Æg og stødt Sukker, blandes derpaa med 4 Æggeblommer og 4 Hvider, der ere piskede til Skum. Massen udbredes paa den dertil tillavede Kage; bestrøs med stødt Sukker og bages stærkt gul i Ovnen.

Kage med Stikkelsbær. *

Flan aux groseilles vertes.

Mørdejg 1 (Side 765), *Stikkelsbærkompot eller stuvede Stikkelsbær*.

En Bund udrulles og tillaves som beskrevet ved «Kage med Æbler og Marengs»; bages stærkt gul, og Stikkelsbærrene lægges i, naar den er afkølet.

Anm. I Stedet for Stikkelsbær kan benyttes Ribs- eller Rhabarberkompot. Naar Kagen er fyldt, kan den ogsaa dækkes med Marengsmasse og sættes ind i Ovnen for at faa en lysegul Farve.

Kage med Citron. *

Flan de crème au citron.

Mørdejg 2 eller 3 (Side 766), *en eller anden Crème til Fylding*, *Citroner*, *Glasur med Vand*.

Tillaves som foregaaende, bages og fyldes med en temmelig stærkt krydret Crème. Citroner skjæres i Fjerdedele, Kjærnerne tages ud, og det hvide skjæres bort med Skallen; Citronstykkerne trykkes halvt ned i Crèmen, Kagen sættes 10 Minuter ind i Ovnen og glaseres med Vandglasur, hvori er blandet de fint revne Citronskaller.

Kage med Risengryn. *

Flan au riz à la Malte.

Mørdejg 3 (Side 766), *Risengryn med Appelsin* (Side 712), *Appelsiner eller syltede Frugter.*

En Form med en Kant paa 2 Tommers Højde beklædes med Dejgen, bages, vendes og fyldes med de afkølede Risengryn. Ovenpaa dekoreres Kagen med Stykker af skrællet Appelsin eller med syltede Frugter.

Smaat Bagværk af Mørdejg.

Smaakager af Mørdejg. *

Til 6 Personer.

2 Æggeblommer, 1 Æggehvide, 40 Kvint Sukker, ½ Pund fineste Mel, ½ Pund friskt og ikke smeltet Smør, 10 Kvint søde, 3 Kvint bitre Mandler.

Æggene røres med Sukkeret, derpaa med Melet, saa Smørret, koldt, og til sidst Mandlerne, som ere skoldede og revne eller fint stødte. Naar dette er godt blandet og sammenarbejdet, lægges det i Forme ved Hjælp af en Ske. Bages i en nogenlunde varm Ovn. Heraf faas 12 à 16 Kager. De ere ganske gode.

Anm. Dette Bagværk er fra gammel Tid af kjendt under Navn af Sandbakkelse, Mandelforme m. m.

Smaa fyldte Mørdejgskager. *

Til 6 Personer.

Mørdejg 4 (Side 766), *1 Spiseskefuld Mel, 1 Spiseskefuld Sukker, Æblekompot, Hindbærsyltetøj, 5 Æg, ⅛ Pot Fløde, 1 Theskefuld Kanel, Citron.*

Smaa Forme beklædes tyndt med Mørdejg, bages færdige, lidt Æblekompot og et Par syltede Hindbær lægges i hver. Fløde, Sukker, Mel, Æg, Citron og Kanel piskes godt, Formene fyldes dermed, stilles paa en Plade og sættes ind i en varm Ovn. Naar Kagerne have faaet Farve og slippe Formen, ere de færdige, tages ud, afkøles og bestrøs med Sukker.

Smaa Mørdejgskager med Ruder.

Petites mosaïques aux confitures.

Mørdejg 1 eller 3 (Side 765, 766), *Syltetøj, Mandeldejg med Gummi, Marengsmasse, Strøsukker eller hakkede Pistacier.*

Mørdejgen udbredes meget tyndt paa en Plade, bages, indtil den faar en smuk Farve, og tages ud ved Hjælp af en Ring i den Størrelse, man ønsker. De udtagne Skiver belægges med Syltetøj, som man har ladet løbe godt af, og der over lægges krydsvis fine Strimler af Mandeldejg saaledes, at Syltetøjet ses gjennem Ruderne. Udenom lægges en fin Kant af Marengsdejg, og Kagerne bestrøs let med Sukker eller Pistacier. Tørres foran Ovnen.

Anm. I Stedet for af Mandeldejg, kan man danne Ruderne af Glasur med Æggehvide, som presses ud gjennem den fine Spids af et Kræmmerhus.

Danske Tarteletter.

Tartelettes danoises.

En eller anden af Mørdejgene (Side 765, 766), *Æblemarmelade, der er tilsat med Vanille, Flødeskum med Vanille.*

Smaa Kageforme beklædes med Dejg, fyldes med Marmelade og bages i en jevnt varm Ovn. Tages ud, afkøles og bestryges med Marmelade, hvor over lægges en lille Pyramide af Flødeskum, som glattes godt.

Crusenstolper.

Til Dejg: 1 Pund Mel, 1 Pund Smør, 1/4 Pund Sukker, 3 hele Æg, 1/2 Theskefuld Hjortetaksalt. — Til Fylding: 1/4 Pund søde Mandler, 2 Æggehvider, 1 Pund grovt stødt Sukker.

Dejgen tillaves med saa meget Mel, at den bliver jevn, rulles tyndt ud og trykkes ned i smurte Forme, der fyldes med følgende Blanding: Mandlerne stødes med Æggehviderne, Sukkeret blandes i, og flere Æggehvider tilsættes, hvis det behøves, for at den kan blive smidig. Bages.

Trekantede Hatte.

Chapeaux de commissaire.

Mørdejg 3 (Side 766), *Mandeldejg til Fylding, Æggeblommer.*

Mørdejgen rulles ud, og deraf udskjæres runde Skiver af omtrent 2 Tommers Diameter, der paa Midten belægges med Mandeldejg. Mørdejgen pensles med lidt Vand og bøjes op om Fyldingen i Form af en trekantet Hat. Bestryges med Æggeblomme og bages i en jevnt varm Ovn.

Tarteletter med Æbler. *

Tartelettes de pommes.

Mørdejg 3 (Side 766), *Æbler, Æblemarmelade, Æblegelé, Sukker.*

Formene beklædes med Dejg, Æblerne skrælles, Kjærnehuset tages ud, de flækkes og koges med Sukker. Derpaa bestryges Formene med lidt Marmelade, og i hver af dem lægges et halvt Æble ovenpaa Marmeladen; bages, og Kanterne bestryges med Karamelsukker. Æblegeléen smeltes, hældes i 1/2 Tommes Tykkelse paa en Plade og afkøles, et rent Stykke Papir bredes derover og trykkes godt til; Pladen holdes et Par Sekunder over en stærk Ild, hvorpaa man løfter Papiret op med Geléen, som da bør have fæstet sig ved samme. Med en Formering udtages heraf passende store Skiver, Papiret udklippes rundt om disse, og de lægges over

Formene, hvorpaa Papiret pensles med lidt Vand og da kan tages af. Disse Tarteletter ere baade smukke og gode.

Tarteletter med Pærer. *

Tartelettes de poires d'Angleterre.

Mørdejg 3 (Side 766), *Sukker, Pærer, Æblemarmelade.*

Formen beklædes med et $^1/_2$ Tomme tykt Lag Dejg, et tyndt Lag Marmelade bredes derover; bages. Pærerne skrælles og koges med saa megen Sukkersirup, at den staar godt over dem, thi derved beholde de deres Hvidhed. Man lader dem løbe af og lægger en i hver Form. Sukkersirupen koges godt ind, Pærerne og Kanterne paa Kagerne bestryges dermed, hvorpaa Tarteletterne sættes ind i Ovnen for at tørre noget. Naar de skulle serveres, overpensles de endnu en Gang med Sukkersirupen.

Tarteletter med Færskener.

Tartelettes aux pêches.

Mørdejg 4 (Side 766), *Æblemarmelade, kogte Risengryn, Flødeskum med Vanille, Færskener, Marengsmasse, Sukkersirup.*

Dejgen udbredes i smaa Tarteletteforme og bages i en svagt varm Ovn. 10 Minuter efter, at de ere tagne ud af Ovnen, bestryges de med Marmelade og fyldes med lidt kogte Risengryn, der ere tilsatte med Flødeskum. Der over lægges halve Færskener, kogte som til Kompot, og disse



Fig. 222.

omgives derpaa med Perler af Marengsmasse, som tørres 10 Minuter i Ovnen. Naar Tarteletterne tages ud, overpensles de med indkogt Sukkersirup og anrettes højt paa en Serviet. Fig. 222.

Anm. I Stedet for Færskener kan man benytte skrællede halve Appelsiner, der ere kogte i Sukkersirup.

Tarteletter med Kirsebær. *

Tartelettes aux cerises.

Mørdejg 3 (Side 766), *Sukker, Kirsebær.*

Dejgen udrulles i $^1/_2$ Tommes Tykkelse, og smaa Forme beklædes dermed. Kirsebær befris for Stilke og Stene, koges 5 Minutter med Sukkersirup, løbe af, afkøles og lægges i Formene, som derpaa bages i Ovnen. De glaseres langs Kanterne med Sukkersirup. Kirsebærsaften faar et Opkog og fyldes paa Tarteletterne, naar de skulle serveres.

Tarteletter med Jordbær *

Tartelettes de fraises.

Mørdejg 3 (Side 766), *Sukkersirup, Jordbær.*

Bærrene ligge 2 Timer i Sukkersirup, sies og drives gjennem en Sigte. Smaa Forme beklædes med Mørdejg, bages. Tages ud og fyldes med Puréen. Naar de skulle serveres, hældes den stærkt indkogte, men afkølede Sukkersirup derover.

Anm. De kunne tillaves paa samme Maade med Hindbærpuré eller belægges med halve Færskener og Aprikoser. I Mangel af friske Bær kunne Tarteletterne fyldes med syltede Frugter, Bær eller Gelé.

Tarteletter med Crème. *

Tartelettes à la frangipane.

En af Mørdejgene (Side 765, 766), *Crème til Fylding 1, tilsat med 4 Spiseskefulde hakkede Mandler, Æggeblomme, Sukker.*

Tolv Tarteletteforme beklædes med Mørdejg og fyldes med Crèmen, som glattes godt og belægges med krydsende smaa Ruller af Dejg, der trykkes godt til ved Enderne og bestryges med Æggeblomme. Fig. 223. Tarteletterne stilles paa en Plade og bages i 25 Minuter i en svagt varm Ovn. Lige førend de ere færdige, bestrøs de med Sukker. Serveres varme eller kolde.



Fig. 223.

Galetter.

Galettes de ménage.

Til 16 Personer.

1 Pund Mel, 80 Kvint Smør, $2^1/_2$ Kvint Salt, 2 Kvint Sukker, $^1/_4$ Pot Vand.

Melet sigtes, lægges i en Bunke paa Bordet, Salt, Sukker, Smør og tre Fjerdedele af Vandet blandes i; Dejgen bearbejdes, gjennemæltes godt tre Gange, og hver Gang benyttes noget af det resterende Vand til at bestænke Dejgen. Man lader den hvile $^1/_2$ Time, og derpaa laves deraf runde Brød eller Kager, de mindre $1^1/_4$, de større 2 Tommer tykke; de bestryges med pisket Æg, afrundes og forsires med Kniven, bages og serveres varme.

Anm. Man kan ogsaa med Fordel lave Galetter af Mørdejg 3 (Side 766), under Tiden ogsaa af Postejdejg 1 og 2 (Side 552) og anvende dem som Kaffe- eller Thebrød.

Fløjlskringler. *

Mel, 1/4 Pot smeltet Smør, 1/4 Pot sød Fløde.

Fløden og Smørret røres, indtil Blandingen er jevn, hvorpaa saa meget Mel tilsættes, at Dejgen lader sig behandle. Heraf udrulles smaa Kringler, som strax bages i Ovnen og serveres, helst varme. De ere ganske gode.

Galettebrød. *

Galettes à l'anglaise.

2 Pund Mel, 1 Pund Smør, 1/2 Pund stødt Sukker.

Smør og Mel arbejdes sammen, derpaa indæltes Sukkeret. Dejgen rulles ud til en 1/2 Tomme tyk Kage, hvoraf smaa Kager tages ud med en Blikform; et smurt Stykke Papir lægges paa en Plade, Kagerne stilles derpaa og bages lysebrune.

Esser. *

1 Pund Smør, 10 Æggeblommer, 2 Pund Sukker, 3 Pund Hvedemel, 2 Kvint Gjærpulver, der er blandet i Melet.

Smør og Sukker røres sammen, 1 à 2 Æggeblommer ad Gangen sættes til under fortsat Arbejde, indtil alle Æggeblommerne ere anvendte; Melet lægges paa Bordet, Massen blandes dertil og arbejdes godt ud deri. Rulles ud i lange Ruller, som derefter skjæres af og tildannes i Form som et *S*, der dyppes i grovt Strøsukker og bages i en ikke for varm Ovn.

Mørsprutter. *

1 1/2 Pund Smør, 1 Pund Sukker, 2 Pund Mel, 5 hele Æg.

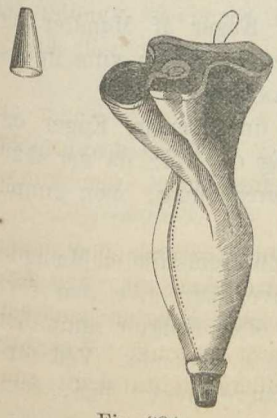


Fig. 224.

Smør og Sukker røres omhyggeligt sammen, indtil det begynder at puste sig op, hvorpaa et Æg ad Gangen sættes til, og til sidst blandes Melet i, saa det bliver en løs Dejg, som lægges i en saakaldet Bakkelsesprøjte eller en lille Pose med en Bliktud (se Fig. 224) og trykkes ud i Almindelighed som 3 à 4 Tommer lange *S* paa smurte Plader, der ere bestrøede med Mel. Bages i en ikke for varm Ovn. Dette Bagværk er meget løsere end foregaaende, og af den angivne Vægt faas 100 til 120 Stykker, der i sit Slags ere ganske gode Smaakager.

Mørblade.

Pains de Nantes.

80 Kvint Smør, 80 Kvint Sukker, 5 Æg, 1½ Pund Mel, 2 Kvint Gjærpulver.

Arbejdes sammen ligesom foregaaende, rulles tyndt ud, tages ud med Form, bestryges med Æggeblomme og dyppes i grovt Strøsukker, eller fint hakkede brændte Mandler. Bages i en ikke for varm Ovn.

Musketbrød. *

1 Pund Mel, 30 Kvint Smør, 30 Kvint Sukker, 10 Æggeblommer, 1 Spiseskefuld Kognak.

Det hele æltes til en Dejg, rulles ud i lange Ruller, skjæres af i fingertykke Stykker, som gjøres smallere paa Midten i Form af et 8, lægges paa en smurt Plade, bestryges med Æggeblomme og bages i en varm Ovn, indtil de faa en mørkebrun Glands.

Mørkroketter. *

1 Pund Mel, ½ Pund Smør, ½ Pund Sukker, 10 Æggeblommer, 1 Spiseskefuld Kognak.

Sukker og Smør arbejdes let sammen i et Fad, Æggeblommerne tilsættes efterhaanden, 2 ad Gangen, under fortsat Arbejde; Mel og Kognak røres i med stor Omhu, hvorefter Massen fyldes i en Kagesprøjte og trykkes ud i smaa Halvkredse af 2½ Tommes Længde; i Mangel af Sprøjte kan Massen rulles ud i lange Stykker, som skjæres af og lægges i Halvkredse; lægges paa en smurt Plade og bages i en varm Ovn.

Bagværk af Sukkerdejg eller let Biscuit.

Hermed maa ikke forvexles de smaa tørre Kager af Mandler og Sukker, som i daglig Tale urigtigt benævnes «Biscuiter», som ville findes længere henne under deres rette Navn «Makroner».

«Let Biscuit» er Navnet paa de lette og fine Tærter, Kager og Bagværk, hvori Hovedbestanddelene ere Sukker, Æg og Mel; da der ikke benyttes Smør til dem, forandre de ikke strax deres Smag, men kunne godt gjemmes.

Af nedenstaaende 3 Slags Biscuitdejg kan man fremstille en Mængde fortrinlige Tærter, Kager og Bagværk, hvilke enhver kan give den forønskede Smag ved Tilsætning af Essenser, Crèmer eller Frugter samt den Form og det Udseende, som man maatte anse mest passende. Ved forskjellig Glasering og Dekorering kan man endvidere pynte dem, som man vil.

Lidt Hjortetaksalt eller Gjærpulver, der er godt blandet med det tørre Mel, tilsat til disse og de følgende Sorter Dejge, bidrager ganske vist noget til at gjøre dem lettere og anvendes især af Begyndere, men det maa ikke gjøres til en Vane, der kan misbruges. Hvis Sukkeret og Melet ere godt tørre og man arbejder godt, vil en saadan Tilsætning heller ikke behøves.

Alle Forme bør bringes i Orden med den yderste Omhu. Formen vadskes med kogende Vand, lægges paa Siden foran Ilden for at tørres, men maa ikke stilles paa Hovedet, da Emmen ellers slaar op deri. Smørret smeltes og hældes varmt i Formen, som rystes og vendes, saa at der kommer et ens tykt Lag over det hele. Inden det er stivnet, bør Formen strax bestrøs med Mel, hvis Kagen skal slippe, naar den vendes; man bør dog altid være saa sparsom med Smøringen af Forme som muligt for at undgaa den ubehagelige Fedtsmag. Saa snart Dejgen er lagt i Formen, bør den strax sættes ind i Ovnen, som ikke maa have stærkere Varme, end at den farver Papir gult. Dejge, hvori der er Smør, saaledes som i næste Afdeling, kræve derimod en noget stærkere Varme.

Sukkerdejg eller let Biscuit. 1. *

Appareil de biscuit d'Espagne.

Til 20 Personer.

1 Pund fint sigtet Sukker, 24 Æg, 90 Kvint Kartoffelmel, blandet med en Smule Hjortetaksalt eller Gjærpulver, Skallen af 1 Citron eller 10 Kvint skoldede og lidt stødte bitre Mandler.

Sukkeret, 8 hele Æg og 16 Æggeblommer røres til en hvid Masse, 12 Hvider piskes til et meget stivt Skum, som røres ned i Massen, hvorpaa Melet samt den fint revne Citronskal forsigtigt blandes i. Hældes i en smurt Form og bages $^3/_4$ à 1 Time.

Anm. Denne Masse er ret fin og blandt andet særdeles passende til Kager, som skulle udhules og fyldes med Crème o. s. v., idet Citronskal og Mandler kunne udelades.

Sukkerdejg eller let Biscuit. 2. *

Pâte à biscuit ordinaire.

Til 16 à 18 Personer.

1 Pund sigtet Sukker, 16 Æg, 60 Kvint fineste Hvedemel, blandet med en Smule Hjortetaksalt.

Sukkeret og Æggeblommerne røres til en hvid Masse, Æggehviderne piskes til et meget fast Skum, blandes med Massen, og Melet røres forsigtigt i, for at Skummet ikke skal falde sammen. Lægges i smurt Form og bages.

Anm. Denne Biscuit bliver mere fast end de to andre, men er desuagtet ganske god.

Sukkerdejg eller let Biscuit. 3. *

Appareil de biscuit fin.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund fint sigtet Sukker, 10 Æg, 1/4 Pund Kartoffelmel, 1/4 Pund fineste Hvedemel, 5 Kvint Vanillesukker.

Sukkeret, Vanillesukkeret og Æggeblommerne arbejdes sammen, indtil Massen bliver hvid, Æggehviderne piskes til Skum og arbejdes ind deri, og til sidst tilsættes under forsigtig Omrøren det godt blandede og tørre Mel. En Form smøres med smeltet Smør, bestrøs let med Mel, fyldes to Trediedels med Dejg og bages i Ovnen. Kagen er færdig, naar der ikke viser sig nogen Fugtighed paa en Kniv, som stikkes ned deri.

Anm. Denne Masse giver meget tørt Bagværk, da den indeholder saa meget Sukker og saa lidt Mel; den bages derfor ogsaa lettere og uden at blive klæget. Sukkeret forøger Sprødheden. Man laver heraf Smaakager i alle Former, passende til Dessert, Kaffe- og Thebordet.

Tærter af Sukkerdejg.

Biscuittærte.

Biscuit glacé.

Sukkerdejg (Side 779), *Syltetøj, Glasur.*

Dejgen udbredes i 1 Tommes Tykkelse; heraf bages ens store Bunde, som afkøles, bestryges med Marmelader eller forskjellige Slags Syltetøj, lægges ovenpaa hverandre, glaseres og gives Smag af Vanille, Citron, Appelsin eller andet. Bestrøs med farvet Sukker.

Anm. Man kan ogsaa benytte forskjellige Crèmer til at lægge mellem Lagene og saaledes ved Variation faa nye Tærter i Mangfoldighed; de glaseres med Sukkerglasur af samme Smag som Crèmen og faa i Almindelighed Navn derefter.

Tærter af Sukkerdejg, som begynde at blive haarde, kunne med Held anvendes som nye, hvis man hælder Sherry eller en fortyndet Likør gjennem et Hul ned i Tærten og lægger en eller anden Crème paa denne.

Rulletærte.

Roulades.

Sukkerdejg 2 (Side 779), *Aprikos-, Æble eller anden Marmelade.*

Dejgen udbredes paa en tynd Kobberplade, sættes nogle Minuter ind i Ovnen, tages ud, overstryges med Marmelade, rulles sammen, medens den er varm og skjæres paa tværs i Skiver, som lægges paa Pladen for at tørres noget i Ovnen og derefter serveres, overhældte med lidt Marmelade.

Rejsetærte.

Gâteau de voyage à l'allemande.

Til 6 Personer.

60 Kvint stødt Sukker, 7 Æg, ½ Pund Hvedebrødskrumme, reven Citronskal, Syltetøj.

Sukker, Citronskal og Æggeblommer røres stærkt sammen, Hviderne piskes til et fast Skum og blandes i; til sidst tilsættes Brødet, som er godt smuldret. Heraf laves 5 Bunde, der lægges paa en smurt Plade. Bages, lægges sammen med Syltetøj imellem, bestrøs ovenpaa med Sukker og Kanel og serveres. Er ret god, men bør fugtes, f. Ex. med Vin.

Kager af Sukkerdejg.

Sukkerkage med Skumis.

Timbale de Savoie.

Til 28 Personer.

Sukkerdejg 1 (Side 779), *Glasur med Vand, syltede Frugter, Reines Claude, Skumis med Appelsin* (se Is), *smaa Jordbærtarteletter.*

Dejgen bages i en høj Timbalform, vendes, afkøles og glaseres. Derpaa udhules den oppe fra og dekoreres med syltede Frugter, som Fig. 225 viser. Naar Kagen skal serveres, anrettes den paa et Fad, omgives

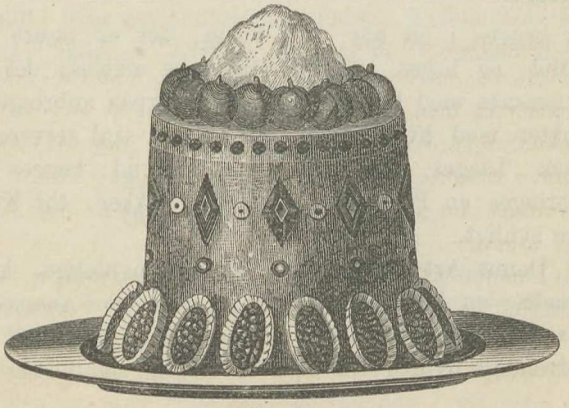


Fig. 225.

med Jordbærtarteletter og fyldes med Skumisen og en Blanding af syltede Frugter. Ovenpaa Kagen lægges en Krands af Reines Claude omkring Isen.

Sukkerkage med Mandler. *

Biscuit aux amandes.

Til 8 Personer.

Sukkerdejg 3 (Side 780) *med den angivne Vægt, 20 Kvint søde, 5 Kvint bitre Mandler, 1/8 Pot Kognak, 20 Kvint Sukker, 1 Æg.*

Mandlerne skoldes, 10 søde Mandler tages fra, og Resten stødes fint sammen med 1 Æg og røres derpaa ud i Sukkerdejgen, som derefter hældes i en Timbalform, der er smurt med Smør og bestrøt med Mel; bages i Ovnen, glaseres med Kognak og Sukker, der er kogt godt ind. Garneres med de 10 Mandler, der ere skaarne i Strimler, og som stikkes ind i Kagen.

Sukkerkage med Appelsin. *

Gâteau portugais.

Sukkerdejg 2 med det halve af den angivne Vægt (Side 779), *1/4 Pund Mandler, 4 Appelsiner, Vandglasur.*

Til Sukkerdejgen sættes de revne Mandler, den revne Skal af tre og Saften af fire Appelsiner. Lægges i en smurt Form og bages i Ovnen, vendes, afkøles, glaseres og kan derpaa garneres med Appelsinstykker, bestrøede med Sukker.

Sukkerkage med Chokolade. *

Biscuit au chocolat.

Sukkerdejg 3 (Side 778), *Chokoladeglasur, Flødeskum med Vanille, hvid Glasur, spundet Sukker.*

Dejgen lægges i en høj, glat Form, der er smurt med Smør og bestrøt med Mel, og bages. Kagen vendes og afkøles; det indre skjæres ud, det ydre glaseres med Chokoladeglasur, hvorpaa anbringes smaa Stjerner eller Punkter med hvid Glasur. Naar den skal serveres, fyldes den med Flødeskum. Laaget, som man har skaaret ud, lægges paa, og midt paa dette anbringes en Prydelse af spundet Sukker, thi Kagens Indhold maa ikke være synligt.

Anm. Denne Art Kager, som ere ret pyntelige, kunne varieres ved, at man sætter en Puré af Jordbær, Aprikos eller Ananas, Kaffeextrakt eller Pistacier til Flødeskummet, alt med Tilsætning af det fornødne Sukker, og udvendigt pyntes den med en Glasur, der passer til Indholdet.

Sukkerkage med Is. *

Biscuits garnis de crème glacée, dits en surprise.

En Kage af Sukkerdejg 3 (Side 780), *Vanilleis.*

Naar Kagen er bleven kold, udskjæres og udtages der paa Undersiden saa meget, at der kun bliver en Skal paa 1/2 Tommes Tykkelse til-

bage af hele Kagen. Naar den skal serveres, anrettes Isen paa en Serviet paa Fadet og Kagen over samme, saa at Isen er helt skjult.

Sukkerkage med Færskener. *

Pêches à la florentine.

Til 8 Personer.

3/4 Pund Sukker, 18 Æg, 35 Kvint Mel, 1/2 Stang Vanille, syltede Færskener uden Saft.

Æggeblommerne, Sukkeret og den fint stødte Vanille røres sammen i 1/2 Time. Melet tilsættes og til sidst Hviderne, piskede til fast Skum. Halvdelen af denne Masse hældes i en Sølvkasserolle og bages i Ovnen; Færskenerne lægges paa, Resten af Dejgen hældes paa, og Kasserollen sættes atter ind i Ovnen; Kagen bestrøs med Sukker, saa at den bliver glaseret, bages færdig og serveres i Kasserollen.

Anm. I Stedet for Færskener kan man anvende 1/4 Pund syltet Citron- eller Appelsinskal, som skjæres fint og røres ud i Massen; Vanillen kan ligeledes udelades.

Sukkerkage som Koteletter. *

Côtelettes en surprise.

Sukkerkage, Bavarois af Chokolade, Angelika, Compot af Frugter eller Skumis.

Sukkerkagen udskjæres i Form af Koteletter, der dyppes i ikke størknet Bavarois; et lille Skaft af Angelika eller af en eller anden haard Dejg sættes ind i hver og pyntes med Papir; Koteletterne serveres anrettede i Krands, inden i hvilken lægges en Kompot af Frugter eller Skumis.

Sukkerkage med Gelé. *

Chaufroix à la mayonnaise.

Til 8 Personer.

Sukkerkage, udskaaren i Form af Koteletter, 3/4 Pot temmelig stærk Vingelé, 3/8 Pot ikke stivnet Vanillecrème, 1/4 Pot fint skaarne syltede Frugter, 1 Spiseskefuld hakkede Pistacier.

En glat Randform fyldes med 1/2 Pot Vingelé og sættes i Is. Resten af Vingeléen blandes med Frugterne og hældes i en smal toppet Form, som ogsaa sættes i Is. Koteletterne dyppes i Vanillecrèmen, lægges paa en Plade og bestrøs med de hakkede Pistacier. Naar Geléranden er bleven fast, vendes den paa et Fad, Koteletterne lægges i Krands ovenpaa den, Rummet i Midten fyldes med de afskaarne Stykker Sukkerkage og den tilovers blevne Vanillecrème; Frugtformen vendes derover.

Carèmes Skinke. *

Jambon glacé en surprise.

Sukkerdejg 3 (Side 780), *Flødeskum med Chokolade, Chokoladeglasur, Vanillecrème, Garneringsdejg* (Side 571), *Tærninger af Appelsin- eller Vingelé.*

Kagen bages i en større oval Form, afkøles og gives Form af en Skinke; et Laag skjæres ud ovenpaa Kagen, som derefter udhules, saa at der kun bliver en Skal paa $1^1/_2$ Tommes Tykkelse tilbage; fyldes med Chokoladecrème, og Laaget lægges paa. Denne Skinke præsenterer sig bedst, naar den ligger paa et Underlag af Garneringsdejg, der er pyntet med grønt Sukker; men Underlaget kan undværes. En kunstigt Ben af Garneringsdejg sættes paa og pyntes med kruset Papir. Skinken bedækkes over det hele med meget haard Vanillecrème; af Chokoladeglasur dannes en kunstig Svær. Skinken kan pyntes med lidt Flødeskum, der er farvet rosenrødt eller tilsat med Chokolade, og som presses ud paa den gjennem et Kræmmerhus; Skinken omgives med Tærninger af Appelsin- eller Vingelé.

Skinken kan ogsaa fyldes med en eller anden Frugtis.

Punchkage.

Fr. **Gâteau punch.** Eng. **Punch cake.**

Til 18 Personer.

Sukkerdejg 3 (Side 780), *1 Pund fint stødt Sukker, 18 Æggehvider, 1 Pund Frugtmarmelade, $^1/_8$ Pot Rom $^1/_8$ Pot Curaçao, reven Citronskal.*

Citronskallen blandes i Sukkerdejgen, som bages i Ovnen i en glat, smurt Flanform (se Fig. 213). Marmeladen drives gjennem en Haarsigte, blandes i en Kasserolle med Sukker, Curaçao og Rom, koges 5 Minuter under Omrøring med en Træske og staar hen for at blive kold. Hviderne piskes til et meget fast Skum og blandes ind deri, saa at det bliver en smidig Dejg, der lægges højt og hvælvet paa Kagen; sigtes over med Sukker og sættes 10 à 15 Minuter ind i Ovnen. Serveres strax.

Fanchette Kage.

Gâteau fanchette.

Sukkerdejg 1 (Side 779), *Crème til Fylding 2 med Tilsætning af $^1/_4$ Pund fint stødte Mandler, Marengsmasse, Sukker, Frugtgelé.*

Dejgen bages i Timbalform. Naar Kagen er bleven kold, hules den noget ud, fyldes med Crèmen, lægges paa et Fad, dekoreres smukt med Marengsmasse og tørres i svag Ovnvarme. Naar Kagen atter er afkølet, dekoreres den med Gelé og anrettes paa en sammenlagt Serviet.

Mokkakage.

Gâteau moka.

Sukkerdejg 1 (Side 779), *4 Spiseskefulde stærk Kaffe, Crème som til „Charlotte russe med Kaffe"* (se længere henne).

Kaffen blandes i Dejgen, som derpaa bages i en Timbalform, der er besmurt med Smør og bestrøt med Sukker, vendes op paa et Kagegitter (se Fig. 226) for at afkøles; den skjæres derefter i Skiver paa tværs, der bestryges med Crèmen, hvorpaa Kagen atter lægges sammen, bestryges i sin Helhed med Crème og dekoreres endelig med den samme Crème, som presses gjennem et Kræmmerhus. Kagen anrettes paa Serviet. — Den bør have samme Udseende som «Kage med Crème» (se Fig. 231).

Smaakager af Sukkerdejg.

Smaakager med fin Crème.

Petites bouchées.

Sukkerdejg 1 (Side 779) *med Vanille i Stedet for Citron, Glasur med Chokolade, fin Crème til Fylding eller Flødeskum med Vanille.*

Dejgen lægges i en Sprøjtepose med Tud (se Fig. 224) og trykkes ud paa Papir i Klatter af Størrelse som en Krone. Bages i en svagt varm Ovn og løsnes fra Papiret, efter Haanden som de tages ud af Ovnen,

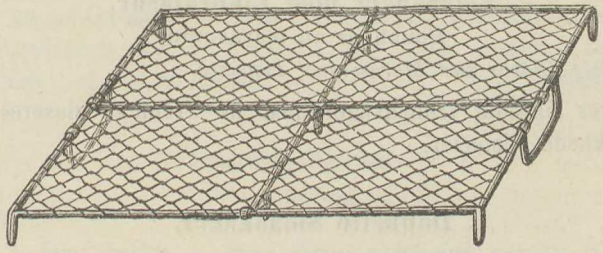


Fig. 226.

udhules fra Undersiden, fyldes med Crème, lægges sammen to og to, dyppes i Glasuren ved Hjælp af en grov Naal og tørres paa Kagegitter (se Fig. 226). De kunne ogsaa fyldes med Flødeskum, tilsat med Vanille.

Smaakager med Hindbærglasur. *

Bouchées des dames.

Sukkerdejg 2 (Side 779), *stærk Sukkersirup, Hindbærgelé, Hindbærsaft.*

Dejgen lægges paa runde Papirskiver af 2 Tommers Diameter, bages, og Kagerne skjæres glat helt rundt. Halvdelen af Kagerne bestryges med Hindbærgelé, de andre lægges derovenpaa. Sukkersirup faar et Opkog med

Hindbærsaft, gjennemarbejdes godt med en Træspatel og gives, hvis det behøves, Farve med lidt Karmin. Denne Glasur smeltes, Smaakagerne dyppes deri ved Hjælp af en lang Naal, saa at de blive godt dækkede over det hele, sættes ind i en sval Ovn paa et Kagegitter (se Fig. 226) og tørres.

Anm. Kan tilberedes paa samme Maade med Jordbærsaft.

Smaakager med Kaffeglasur.

Bouchées glacées au café.

Sukkerdejg 2 (Side 779), *Glasur med Kaffe* (Side 749).

Kagerne bages ligesom foregaaende, bestryges med Glasuren, dyppes i den samme Glasur og behandles ligesom foregaaende.

Smaakager med Punchglasur.

Bouchées des messieurs.

Sukkerdejg 3 (Side 780), *fin Crème til Fylding med Tilsætning af Rom, Marmelade, Glasur med Rom* (Side 749).

Dejgen presses gjennem Sprøjte ud i smalle Brød, som bages i en svagt varm Ovn, afkøles, udhules lidt, fyldes med Crème, lægges sammen to og to, bestryges med Marmelade og glaseres.

Smaakager med Likørglasur.

Bouchées au marasquin.

Sukkerdejg, Glasur med Marasquino, Pistacier.

Tillaves ligesom «Smaakager med fin Créme», glaseres og bestrøs med fint hakkede Pistacier.

Dobbelte Smaakager. *

Biscuits grillés aux amandes.

Sukkerdejg (Side 779, 780), *fint hakkede Mandler, Sukker, Kirschwasser, Marmelade, Glasur.*

Dejgen lægges i Stykker af 2 Tommers Længde og 1 Tommes Brede, som bestrøs med en Blanding af Mandler og Sukker, stænkes med lidt Kirschwasser og bages. Løsnes fra Papiret, udhules paa Underfladen, fyldes med Marmelade eller Syltetøj og fæstes sammen to og to med lidt Glasur.

Smaakager med Syltetøj. *

Sukkerdejg 2 (Side 779), *Syltetøj, Glasur.*

Af Dejgen lægges Klatter af en Valnøds Størrelse paa en smurt Plade, bages, indtil de hæve sig, tages af, bestryges med Syltetøj paa den

flade Side og glaseres derover. Sættes ind i Ovnen for at tørre, men maa ikke blive brune.

Reims-Biscuit. *

Biscuits de Reims.

Til 10 Personer.

70 Kvint Sukker, 6 Æg, 40 Kvint Mel, stødt Vanille.

Sukkeret og Æggene piskes sammen over Gløder, indtil Massen tyknes, hvorpaa den løftes af, og Mel samt Vanille blandes i. Smaa, godt smurte Forme (se Fig. 227) fyldes tre Fjerdedels hermed, bestrøs med Sukker og bages i en svagt varm Ovn.



Fig. 227.

Bløde Smaakager. *

Til 10 Personer.

2 Æg, 1/2 Pund Sukker, 40 Kvint Mel, 15 Kvint bitre Mandler.

Æg og Sukker piskes, indtil Massen bliver hvid og skummende, hvorpaa Melet og de stødte Mandler blandes i. Hældes i smaa Forme og bages i Ovnen.

Spradebasser. *

Til 10 Personer.

5 Æg, 15 Kvint Sukker, 20 Kvint Kartoffelmel.

Æggehviderne piskes til stivt Skum, og under jevn Piskning iblandes Blommerne en ad Gangen, hvorpaa Sukkeret og Melet røres let og hurtigt ud deri; Blandingen hældes i smaa, med Smør smurte Forme. De bør kun fyldes halvt og sættes snarest ind i Ovnen. Disse Smaakager ere særdeles lette.

Engelsk Biscuit. *

Biscuits anglais.

Til 10 Personer.

5 Æg, 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pund Mel, 2 Kvint stødt Ingefær, 1/2 Kvint Kanel, en Smule Salt.

Æggene og Sukkeret piskes over en svag Glødeild; naar det er blevet koldt, tilsættes Melet og Krydderierne lidt efter lidt. Massen lægges i Forme, der ere bestrøgne med Smør og bestrøede med Mel, bestrøs med Sukker og bages.

Portugisisk Biscuit.

Biscuits portugais.

Til 12 à 14 Personer.

6 Æg, 1/4 Pund Aprikos- eller anden Marmelade, 45 Kvint Strøsukker, 1 1/2 Kvint skoldede, stødte bitre Mandler, 35 Kvint Kartoffelmel.

Æggeblommerne arbejdes godt sammen med Marmeladen, Sukkeret og Mandlerne, derpaa iblandes Hviderne, der ere piskede til et fast Skum,

og til sidst Melet. Smaa Forme smøres med Smør, bestrøs med Mel, fyldes med Dejgen, oversigtes med Sukker og bages.

Krandse med Pistacier.

Gimblettes aux pistaches.

Sukkerdejg 1 (Side 779), *Syltetøj*, *varm Glasur* (Side 748), *hakkede Pistacier*, *Sukker.*

Dejgen lægges i en Pose med Tud (se Fig. 224) og presses ud paa smurte, melstrøede Plader i Ringe, som ere 2 Tommer i Diameter. Ringene bestrøs med fint sigtet Sukker og bages i en svagt varm Ovn; tages ud, tildannes med Form i ens Størrelse, ligesom Ringens Aabning gjøres ens. Derpaa tages de af Pladerne, og den Side, som har vendt nedad, dekoreres med fine Striber af Syltetøj, der presses gjennem Kræmmerhus; de glaseres paa samme Side og bestrøs med Pistacier.

Pommeransstænger.

Bâtons à l'orange.

6 Æg, 35 Kvint Sukker, $^1/_2$ Kvint Salt, den revne Skal af 1 Pommerans, Mel.

Æggene piskes med Sukkeret, Saltet og Pommeransskallen, blandes med Melet til en fast Dejg, som gjennemarbejdes godt og derefter hviler en Time. Rulles derpaa ud i Stænger af 3 Tommers Længde og $^1/_2$ Tommes Tykkelse, som lægges paa en melet Plade. Naar de alle ere rullede, lægges de i kogende Vand i en tilstrækkelig stor Kasserolle, rystes sagte, for at de ikke skulle hænge ved Bunden, tages op med en hullet Ske, efter Haanden som de flyde op, og lægges i koldt Vand; sættes til Tørring i Luften paa et Klæde, lægges paa smurte Plader, bestryges med pisket Æggeblomme og bages lysebrune i Ovnen.

Anm. Kunne holde sig længe gode.

Pommeransnødder.

3 Æg, 40 Kvint sigtet Sukker, 10 Kvint fint skaaren Pommerans- eller Appelsinskal, 10 Kvint fint skaaren syltet Citronskal, 40 Kvint Mel.

Æggene og Sukkeret røres $^1/_4$ Time, Frugten og Melet blandes i, Dejgen gjennemarbejdes godt og rulles derpaa ud i smaa Kugler, som stilles paa en smurt Plade og bages gule i en passende varm Ovn.

Anm. En Tilsætning af lidt Hjortetaksalt gjør Dejgen lettere.

Chokoladebrød. 1.

Biscottes au chocolat.

Til 16 Personer.

1 Pund Sukker, 6 Æg, Salt, 1/2 Pund Mel, 1/2 Pund reven Chokolade, 1 Vanillestang, 1/8 Pot Sukkersirup.

1/2 Pund Sukker og 4 Æggeblommer piskes, Salt, Mel, Chokolade og 2 Æg tilsættes, de 4 Æggehvider piskes til fast Skum og blandes i. Massen bages i Papiræske i svagt varm Ovn, afkøles og skjæres i Smaabrød af 2 1/2 Tommes Længde og 1 Tommes Brede. Vanillestangen skjæres itu, lægges i Sukkersirupen for at trækkes ud, sies, blandes med 1/2 Pund fint sigtet Sukker, varmes lidt og omrøres; hermed bestryges Brødene, hvorpaa de sættes 2 Minuter ind i Ovnen for at tørre.

Anm. Man kan give Brødene Smag af Citron, Jordbær m. m., som da anvendes til Glaseringen i Stedet for Vanille.

Chokoladebrød. 2. *

Til 8 Personer.

12 Æg, 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pund reven Chokolade, 1 Kvint Vanillesukker, 10 Kvint skoldede og revne søde Mandler, 1/2 Pund Mel.

De 12 Æggeblommer røres meget godt med Sukkeret; derpaa tilsættes Chokolade, Vanillesukker, Mandler, Mel og til sidst 6 Æggehvider, der ere piskede til Skum. En større eller flere smaa Forme smøres og bestrøs med Mel; Massen hældes deri og bages i Ovnen. Serveres til Kaffe eller The.

Sukkerplætskener.

Tysk **Zuckerplätzchen.**

Til 18 Personer.

12 Æg, 40 Kvint Strøsukker, 40 Kvint Hvedemel.

Æggeblommerne røres med Sukkeret, indtil Massen bliver hvid og skummende, hvorpaa Melet og 6 til Skum piskede Æggehvider forsigtigt røres ud deri. Heraf lægges med en Theske Smaaklatter paa en i Forvejen smurt Plade og sættes snarest ind i Ovnen; tages ud, naar de have faaet en smuk gul Farve og løsnes fra Pladen med en Kniv.

Anm. Saa snart Dejgen til dette Bagværk er tillavet, bør den øjeblikkeligt lægges paa Plade og sættes ind i Ovnen, hvorfor denne først og fremmest bør være i Orden.

Isbrød. *

Biscuits à la cuiller.

Til 20 Personer.

1 Pund Sukker, 20 Æg, 3/4 Pund Mel.

Sukkeret røres med Æggeblommerne, indtil Massen hæver sig og bliver hvid; 12 Æggehvider piskes til fast Skum og røres i; til sidst tilsættes meget forsigtigt Melet, og der maa ikke røres eller arbejdes mere end fornødent derved. Dejgen lægges i 3 Tommer lange og 1/2 Tomme

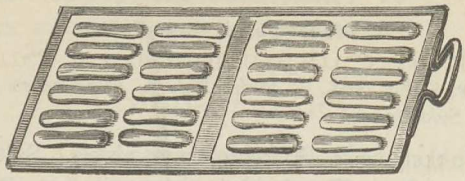


Fig 228.

brede Stykker paa Papir (se Fig. 228), overstrøs med fint Sukker og bages.

Anm. Kunne ogsaa anvendes som Thebrød, bestrøede med hakkede Mandler.

Vanillestænger.

Patiences.

Til 20 Personer.

80 Kvint Sukker, 9 Æggehvider, 3/4 Pund Mel, 20 Kvint Vanillesukker.

Sukkeret og Æggehviderne sammenblandes godt, hvorpaa under fortsat Arbejde Melet iblandes tillige med Vanillesukkeret. Skulde Massen blive sejg, tilsættes 10 à 12 Draaber Vand. En Plade smøres og meles, hvorpaa Dejgen ved Hjælp af Kagesprøjte lægges i smalle Længder eller i anden Form og stilles saaledes, at der haves svag Ovenvarme men ingen Undervarme, saa at der kun paa Overfladen dannes en tynd og fin Skorpe, hvilket ogsaa kan ske i et varmt Værelse i Løbet af 12 à 18 Timer. Sættes ind i en varm Ovn og bages.

Kogte Kringler.

Til 20 à 30 Personer.

10 Æg, 30 Kvint Sukker, 1/4 Pot tyk Fløde, 1 Theskefuld Gærpulver, Mel.

Æg og Sukker piskes vedholdende, indtil Massen bliver hvid; Fløden røres da i, og til sidst tilsættes Gærpulveret med saa meget Mel man kan, uden at Dejgen bliver haard. Heraf rulles Kringler. En Gryde med Vand sættes paa Ilden, og Kringlerne lægges i, naar Vandet koger, men de maa ikke ligge ovenpaa hverandre; de tages op med hullet Ske, alt som de flyde op, lægges paa Plader og bages i en godt varm Ovn.

Anm. Disse Kringler ere meget gode og holde sig længe, naar de gjemmes i en Glaskrukke og paa et tørt Sted. Af de angivne Maal kan faas 230 à 250 smaa Kringler.

Bagværk af Sukkerdejg med Smør eller Smørbiscuit.

Paa samme Maade som i det foregaaende Afsnit er bleven sagt om Sukkerdejg uden Smør, kan der ogsaa af følgende Arter Sukkerdejge med Smør laves en Mængde Tærter, Kager og smaat Bagværk, som kunne varieres paa mangfoldig Maade ved at vexle med Krydderier, Form og Dekoration, medens Hovedbestanddelene, Mel, Smør, Sukker og Æg, stadigt blive de samme. Det er derfor af stor Vigtighed, at disse Stoffer altid ere af bedste Beskaffenhed.

For at blive godt bagte kræve disse Dejge en temmelig varm Ovn, som farver Papir lysebrunt.

Bagning i Jernovn skal i den første halve Tid ske med Ovndøren noget aabnet.

Sukkerdejg med Smør. 1. *

Appareil de génoise sèche.

Til 10 à 12 Personer.

1/2 Pund friskt Smør, 10 Æg, 1 Pund florsigtet Sukker, 1 Pund fineste Mel, den fint revne Skal af 1 Citron, 4 Spiseskefulde Kognak.

Æggene og Sukkeret røres for sig 1/2 Time, da Massen bør være hvid, hvorefter Melet lidt efter lidt og med Omhyggelighed arbejdes ind deri tillige med Kognak og Citronskal; til sidst tilsættes det smeltede og afkølede Smør. Den hæver sig let, passer godt til høje Kager i dybe Forme og kan anbefales.

Hvis denne og de følgende Arter Dejge skulle blive saa gode, som de virkelig kunne, er det nødvendigt omhyggeligt og nøjagtigt at følge de ovenfor givne Forskrifter.

Sukkerdejg med Smør. 2. *

Pâte à génoise.

Til 16 Personer.

70 Kvint friskt Smør, 1 Pund sigtet Sukker, 16 Æg, 40 Kvint fineste Hvedemel, 40 Kvint Kartoffelmel, lidt Salt, reven Citronskal eller Vanille.

Smørret røres, indtil det bliver hvidt; Sukkeret og Æggeblommerne røres sammen i 20 Minuter, da Massen bør være hvid, og blandes nu ind i Smørret; de to Sorter Mel, der ere blandede, arbejdes lidt efter lidt ind deri tillige med Salt og Citronskal, samt til sidst 12 til Skum piskede Æggehvider.

Sukkerdejg med Smør. 3. *

Pâte à genoise à l'ancienne.

Til 16 Personer.

45 Kvint søde, 5 Kvint bitre Mandler, 12 Æg, 1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, 70 Kvint friskt Smør.

Mandlerne skoldes og stødes, blandes i en Skaal med 2 Æg, Sukkeret og Melet; 5 Æg iblandes, et ad Gangen og arbejdes flittigt i 5 Minuter. Nu tilsættes 5 Æggeblommer under fortsat Arbejde. Smørret røres, indtil det bliver hvidt, Resten af Æggehviderne piskes til Skum, og begge Dele blandes i Dejgen, som nu er færdig til Brug.

Sukkerdejg med Smør. 4. *

Appareil de génoise travaillé sur feu.

Til 16 à 18 Personer.

1 Pund Sukker, 12 hele Æg, 12 Æggeblommer, ½ Pund Kartoffelmel, ½ Pund Hvedemel, 1 Pund Smør.

Sukker, Æg og Æggeblommer piskes med Staaltraadspisker i en Syltetøjskjedel, som sættes paa varm Aske eller over svage Gløder, indtil Massen er lunken og hæver sig; løftes af, og Piskningen fortsættes, indtil Massen er afkølet. Man maa være særdeles opmærksom paa, at Varmen ikke er for stærk, thi ellers koagulerer Æggene. Den samme Behandling gjentages to Gange, og naar Massen er afkølet sidste Gang, røres Melet i tillige med det smeltede Smør. Hældes i smurte, med Mel bestrøede Kageforme, som fyldes tre Fjerdedels. Vil man have en Kage, som bekvemt kan skæres i ens store firkantede Skiver, fyldes Massen i en lang firkantet Form, f. Ex. en Rende af Blik, som i Forvejen er belagt med Papir. Bages langsomt i en jevnt varm Ovn.

Sandkage af denne Dejg bliver tættere end af de foregaaende, men dog let og saftig. Hvis Bagningen sker i en Jernovn, kræves stor Opmærksomhed og en noget stærkere Varme for alle de Dejges Vedkommende, hvori der er smeltet Smør.

Man kan lave fortrinlige Wienertærter og Sandtærter heraf, hvis man bager meget tynde Plader.

Tærter af Sukkerdejg med Smør.

Wienertærte. *

Gâteau viennois.

Sukkerdejg med Smør 2 eller 4 (Side 791, 792), *Gelé eller forskjellige Slags Syltetøjer eller Marmelader, Vandglasur, Romsauce.*

Naar Dejgen er færdig, deles den i 4 à 5 lige Dele, som lægges hver paa sit Ark Papir, udbredes i en Fingers Tykkelse, bages smukt gule

i en ikke alt for varm Ovn; af Pladerne belægges med Gelé eller forskjellige Syltetøjer og lægges sammen. Naar det øverste Lag er lagt paa, afrundes Tærten med en Kniv, overtrækkes saa vel ovenpaa som paa Siderne med Glasur og sættes ind i en svagt varm Ovn, indtil Glasuren er tørret; serveres med Saucen særskilt.

Anm. Vil man garnere Tærten med syltet Appelsin- eller Citronskal eller pynte den med Sukkerblomster, maa saadant ske, medens Glasuren er fugtig.

Istærte.

Sukkerdejg med Smør 1 (Side 791), *Syltetøj, Glasur med Chokolade, Vanilleis i Form.*

Dejgen bredes paa smurt Papir i tre runde Plader og bages. Midt i hver gjøres et Hul, der er lige saa stort som Isformens Aabning, hvorpaa de lægges sammen med Syltetøj imellem, glaseres og tørres i en svagt varm Ovn. Medens Tærten endnu er varm, dyppes Isformen i varmt Vand, saa at Isen løsner sig, og vendes ud i den tomme Ring i Tærten; serveres snarest, inden Isen smelter.

Fæstning af Sukkerdejg.

Forteresse en biscuit.

Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791), *Aprikos- eller anden Marmelade, Glasur med Æggehvide, Flødeskum eller Skumis.*

Halvdelen af Dejgen bages i Forme af samme Vidde, som Fæstningen skal have. Resten af Dejgen bages paa en Plade, afkøles. og der-

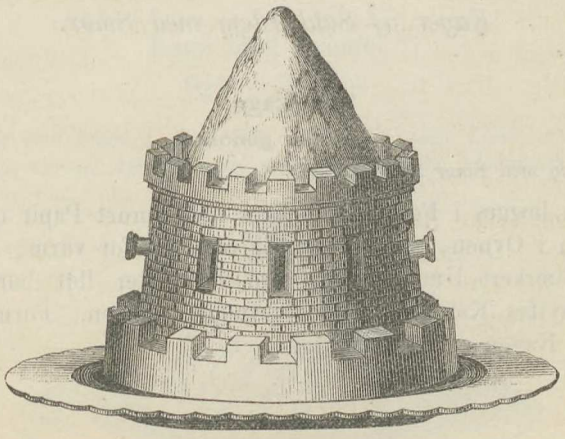


Fig. 229.

efter udskjæres der af samme en større og en mindre Bund samt to dertil passende Kanter (se Fig. 229). Kagerne bestryges med Marmelade, lægges paa hinanden og glattes; øverst lægges den mindre Bund, hvorpaa

den udskaarne Rand fæstes (se Fig.). Skydehullerne skjæres ud, og Kanterne bestryges med Marmelade; Tærten lægges paa den større Bund, der pyntes med den anden udskaarne Kant, og Tærten bestryges med Marmelade. Udskjæringerne dekoreres med Glasur, der trykkes gjennem et Kræmmerhus, og Stenene paa Fæstningen markeres med den samme Glasur. Tærten udhules, og der indsættes smaa Kanoner af Sukker- eller Mandeldejg. Et Fad dækkes med en Serviet, Fæstningen stilles der paa og fyldes, inden den serveres, med Flødeskum eller Skumis.

Flødekage.

Til 16 à 18 Personer.

4 Æg, ½ Pund sigtet Sukker, ⅛ Pot Fløde, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 1 Pund Mel, den revne Skal af 1 Citron, 2 Theskeer Hjortetaksalt, Flødeskum med Syltetøj.

Æggene og Sukkeret piskes, indtil Massen hæver sig og bliver hvid, hvorpaa Fløden, Smørret, Melet, Citronskallen og til sidst Hjortetaksaltet tilsættes. Dejgen sættes paa et koldt Sted for at stivne, hvorpaa den rulles ud til 6 Plader, som bages i en ikke for varm Ovn, indtil de have faaet Farve. Inden Tærten skal serveres, lægges Pladerne sammen med Flødeskum imellem.

Anm. Tærterne kunne holde sig gode i flere Dage. Denne Tærte er baade god og billig og kan ogsaa bages til Smaabrød til Kaffebordet.

Kager af Sukkerdejg med Smør.

Sandkage. *

Gâteau génois.

Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791).

Dejgen lægges i Formen, dækkes med smurt Papir og bages langsomt lysebrun i Ovnen, som ikke maa være alt for varm, i Begyndelsen med noget stærkere Undervarme, som lidt efter lidt bør formindskes. Hvis der benyttes Komfur, holdes Ovndøren aaben. Formen maa ikke røres, førend Kagen er halv færdig.

Sandkage med Mandler. *

Gâteau génois à l'ancienne.

¾ Time.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792).

Behandles ligesom foregaaende.

Rosinkage. *

Eng. **Plum cake.** Tysk. **Englischer Käse.**

$1^3/_4$ Time.

Sukkerdejg med Smør 4 (Side 792), *30 Kvint flækkede Rosiner uden Kjærner, 30 Krint Korender, 10 Kvint fint skaaret Sukat, 10 Kvint syltet, fint skaaren Appelsin- eller Pommeransskal.*

Frugterne sættes til Dejgen. En glat Form smøres med Smør og langs Siden lægges et Stykke Papir, som er klippet i Takker i Overkanten. Dejgen lægges deri og sættes ind i en varm Ovn. Kagen prøves og slaas

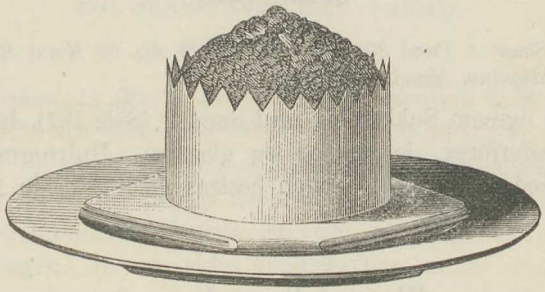


Fig. 230.

op, naar den er færdig. Serveres kold, idet man lader Papiret blive siddende omkring den (Fig. 230). Hvis man vil, kan man udelade Rosiner eller Korender.

Serveres ogsaa skaaren i Skiver til Kaffe eller The.

Denne fortræffelige Kage lønner rigeligt det Arbejde, som dens Tillavning kræver.

Kage med Crème. *

Gâteau Ricasoli.

Til 15 Personer.

Sukkerdejg med Smør 4 (Side 792), *en eller anden Likør med stærk Farve, Frangipane Crème, Aprikos- eller anden Marmelade, Flødeskum med Vanille.*

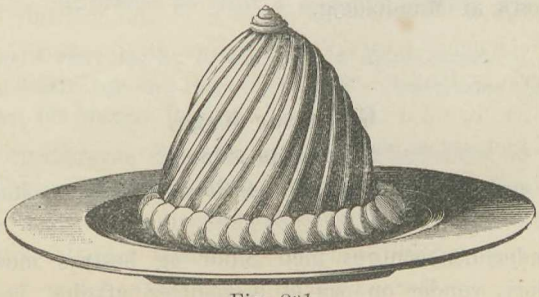


Fig. 231.

En hvælvet Form bestryges med Smør, bestrøs med Mel, og Dejgen fyldes deri; Kagen bages i en svagt varm Ovn, vendes, afkøles og skjæres

i Skiver paa tværs. Skiverne bestryges med Crème, der er tilsat med lidt Likør, hvorpaa Kagen atter lægges sammen paa et koldt Fad og overstryges først med Marmelade og derpaa med Flødeskum. Glattes godt udenpaa og dekoreres med Rifler af Flødeskum, der trykkes gjennem Kræmmerhus, saaledes som Fig. 231 viser. Kagen bør serveres saa hurtigt som muligt, efter at den er færdig.

Cussy Kage. *

Gâteau cussy.

Til 15 Personer.

95 Kvint Smør, 1 Pund 20 Kvint Sukker, 16 Æg, 60 Kvint Rismel, 2 Spiseskefulde Marasquino, Mandler, Syltetøj.

Tillaves ligesom Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791), bages i en smurt og melet Cylinderform, lægges op og glaseres. Hulrummet efter Cylinderen fyldes med Syltetøj, og Kagen bestrøs med hakkede Mandler.

Glaseret Cussy Kage. *

Gâteau glacé à la vanille, dit Cussy.

8 Æg, 1 Pund Sukker, 40 Kvint Rismel, 1/4 Pund smeltet Smør, 1 Skefuld Vanillesukker, Vandglasur med Vanille, Flødeskum med Vanille.

Æggene og Sukkeret piskes over varm Aske; naar det begynder at blive stivt, blandes Rismelet, Smørret og Vanillesukkeret til. Bages i en smurt og melet Savarinform, vendes, afkøles, glaseres, fyldes med Flødeskummet og serveres.

Anm. For alle de Kagedejges Vedkommende, som piskes over Ild, maa man passe, at Varmen ikke er for stærk, da ellers Æggene koagulere.

Cussy Kage med Mandel.

Se Bagværk af Mandeldejg.

Genueser Kage.

Gâteau de Gênes.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792), *Aprikos- eller anden Marmelade, Glasur med Anisettelikør, syltede Frugter, Skumis.*

En Cylinderform smøres med Smør og bestrøs med Kartoffelmel, Dejgen bages deri, vendes op paa et Kagegitter, afkøles, bestryges med et tyndt Lag Marmelade, glaseres og dekoreres med syltede Frugter. Sættes paa et Fad og fyldes med en eller anden Skumis.

Viktoria Kage. *

Gâteau Victoria.

Sukkerdejg med Smør 4 (Side 792), *Aprikos- eller anden Marmelade, Glasur med Vand, tilsat med Jordbærsaft, Flødeskum med Vanille, smukke Jordbær.*

Dejgen bages i en Savarinform, vendes op paa et Kagegitter for at afkøles, bestryges med Marmelade og glaseres. Naar Glasuren er bleven kold, stilles Kagen paa en sammenfoldet Serviet og fyldes med Flødeskum, der er blandet med Jordbær.

Fin Sukkerkage med Vanille.

Biscuit pensée.

Til 15 Personer.

80 Kvint Sukker, 14 Æg, 1/2 Pund fint stødte Mandler, 30 Kvint Kartoffelmel, 1/2 Pund Smør, 20 Kvint Vanillesukker.

Sukkeret og de 14 Æggeblommer blandes og gjennemarbejdes ligesom til Sukkerdejg samt piskes nogle Minuter over en meget svag Ild. Derpaa iblandes Mandlerne, Melet, Smørret og 4 til fast Skum piskede Æggehvider. Bages i en lav, riflet Cylinderform.

Ligevægtskage.

Gâteau génois cassant.

Til 15 Personer.

8 Æg, Sukker, Hvedemel, Mandler, Smør, lidt Salt, 20 Kvint Kartoffelmel, 4 Spiseskefulde Kognak.

Æggene vejes, og man tager den samme Vægt Sukker, Hvedemel, Smør og Mandler (altsaa af hver Slags). Derpaa piskes Æggene med Sukkeret, indtil det skummer, og derefter iblandes Saltet, Hvedemelet, de stødte Mandler, der ere drevne gjennem en Sigte, det smeltede Smør, Kartoffelmelet og til sidst Kognak. Kagen bages i en svagt varm Ovn paa en Plade eller i smurte Forme.

Kage med frossen Frugt. *

Suprême de fruit à la napolitaine.

Til 15 Personer.

4 store Æbler, 6 store Pærer, 10 Blommer, 4 Reines Claude, 1/8 Pot Champagner, Sukkersirup, Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791), *Bægerforme, fyldte med Mandel Blanc-manger* (Se længere fremme).

Æblerne og Pærerne skrælles, skjæres i Fjerdedele og koges hver for sig med Sukkersirup; Blommerne koges ligeledes i Sukkersirup, hvorpaa man lader Frugterne løbe af og lægger de hele i Isbøsser, der sættes paa Is. Champagneren blandes med 2 Spiseskefulde meget sød Sukkersirup og sættes til, hvorpaa man lader Frugterne fryse.

Dejgen lægges i en Savarinform, bages, vendes, afkøles, i Midten lægges den frosne Frugt, og Kagen garneres med de smaa Blanc-mangerforme, som vendes og stilles rundt om samme.

Biskopkage. *

Til 10 Personer.

5 Æg, 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund Mel, Korender, Muskatblomme, Kardemomme.

Æg og Sukker røres, indtil Massen bliver hvid; derpaa tilsættes det klarede, afkølede Smør, Melet, Korender og Krydderier; hældes i en med Smør smurt Form og bages i Ovnen. Anvendes baade hel og skaaren i Skiver til The eller Kaffe.

Rugbrødskage. *

Gâteau pain noir à l'allemande.

Til 10 Personer.

30 Kvint Smør, 6 Æg, 30 Kvint stødt Sukker, 1 à 2 fint stødte Nelliker, stødt Kanel, 35 Kvint stødt, sigtet Rugbrød, Kirsebær, kogte i Sukker.

Smørret røres, indtil det bliver hvidt, Æggeblommerne tilsættes lidt efter lidt, derpaa Sukker, Krydderier, Brødet og Hviderne, der ere piskede til Skum. En flad Form smøres med Smør og bestrøs med revet Brød. Nogle Skefulde af Massen bredes ud deri; her paa stilles gode, syltede Kirsebær saa tæt, de kunne staa, et Lag Dejg bredes derover, og saaledes bliver man ved, indtil Formen er fuld. Øverst lægges Dejg, som bestrøs med revet Brød. Bages i en varm Ovn. Vendes, bestrøs med Sukker og Kanel og serveres kold.

Skumkage. *

Fr. **Tourte de cerise à la crème.** Tysk. **Schaumtorte.**

Til 8 à 10 Personer.

3/4 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 40 Kvint Sukker, 6 raa, 6 haardkogte Æggeblommer, 1/4 Pund fint knuste Makroner, Kanel, Salt, syltede Kirsebær, Flødeskum med Vanille.

Af alt dette, med Undtagelse af Kirsebær og Flødeskum, laves en Dejg, hvoraf dannes en Bund, der lægges paa en smurt Plade. Af Dejgen rulles en fingertyk Kant, der lægges omkring Kagen; denne prikkes godt og bages i en varm Ovn. Naar den er afkølet, fyldes den med syltede Kirsebær uden Sauce, og derover lægges et Lag Flødeskum med Vanille.

Mislykket Kage. *

Gâteau à manqué.

Navnet opstod ved, at en Kogeelev af en Fejltagelse kom Smør i Biscuitdejgen, men Resultatet blev et saadant, at man fandt Anledning til at adoptere den nye Kage. Større Opfindelser end denne har Slumpelykken at takke for deres Fremkomst.

1 Pund Mel, 1/2 Pund Smør, 1 Pund Sukker, 16 Æg, Citronskal reven paa Sukker, 1 Skefuld Rom.

10 Æggeblommer arbejdes godt med Sukkeret, Citronskallen og Melet; lidt efter lidt iblandes 6 hele Æg og Rommen, Smørret smeltes og

sættes til, Hviderne piskes til Skum og røres forsigtigt ned i den tilberedte Dejg. Bør ikke arbejdes meget. Bages i en godt smurt Form eller Papiræske i en svagt varm Ovn.

Anm. Man kan variere disse Kager, hvis man blander Dejgen med Citronsukker og syltet Citronskal, eller Appelsinskal, eller syltet Ananas, Aprikoser eller Sukat i Tærninger, eller fint stødt Kommen, eller Vanillesukker m. m., og de nye Kager faa forskjelligt Navn, alt efter deres Smag. Glaseres, belægges med Pistacier i Skiver, Korender etc.

Sodakage.

Eng. **Soda cake.**

Til 16 Personer.

1 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund Puddersukker, 1 Æg, 5/8 Pot Mælk, 1/2 Pund Korender, Citron- eller Pommeransmarmelade, reven Citronskal, 1 Theskefuld fint stødt Soda.

Melet og Sodaen blandes, Smørret ældes i Melet, Mælken varmes og tilsættes tillige med de øvrige Ingredienser. Dejgen hældes i godt smurte Forme og bages snarest i en varm Ovn. Serveres til The eller Kaffe.

Smaat Bagværk af Sukkerdejg med Smør.

Smaakager med Gelé.

Génoises garnies de gelée.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792), *Gelé, hvid Glasur.*

Dejgen bredes tyndt ud paa en godt smurt Plade, og naar den er bagt, tages Halvmaaner ud af samme, hvilke lægges sammen to og to, med en eller anden Frugtgelé imellem. Glaseres og sættes ind i Ovnen for at tørre.

Smaakager med Korender.

Génoises au raisins de Corinthe et au gros sucre.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792), *Ingefær, Marengsmasse, grovt Strøsukker, Korender.*

Til Dejgen sættes lidt Ingefær, den bredes ud i 1/2 Tommes Tykkelse og bages. Marengsmassen bredes ud derover, bestrøs med Sukker og Korender og skjæres i Stykker, 3 Tommer lange og 1 Tomme brede, som paa Plader sættes ind i Ovnen for at faa Farve.

Anm. Til Dejgen kan sættes Kanel i Stedet for Ingefær.

Smaakager med Fylding. *

Génoises à la dauphine.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792), *Marmelade eller Syltetøj, Mandelcrème til Fylding, Marengsmasse, Strøsukker.*

Dejgen bages ligesom foregaaende, bestryges meget tyndt med Marmelade, derover med Crème og til sidst med Marengsmasse. Strøs over det hele med Sukker, skjæres i Skiver og sættes ind i Ovnen for at tørre.

Madeleine Kager.

Madeleines au rhum.

Sukkerdejg med Smør 4 (Side 792), *den revne Skal af to Citroner, Glasur med Rom.*

Citronskallen sættes til Dejgen, der fyldes i smaa, smurte Madeleineforme, bages i en ikke for varm Ovn, glaseres og serveres med en eller anden Frugtsauce.

Sandmuslinger. *

Petits gâteaux à la Madeleine.

En af Sukkerdejgene med Smør (Side 791, 792), *Sukker.*

Smaa Muslinge- eller Melonforme, der ere smurte med Smør, fyldes halvt med Dejg, bages, anrettes, bestrøs med Sukker og serveres.

Kurve med Flødeskum. *

Corbeilles.

Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791), *Aprikos- eller anden Marmelade, Vandglasur, Pistacier, Sukkersirup, Flødeskum.*

Dejgen lægges i 2 Tommers Højde i en Form, bages, afkøles, skjæres i runde eller ovale Stykker, som udhules i Form af smaa Kurve; disse bestryges med Marmelade og lidt tynd Glasur, som man lader blive kold, hvorpaa Kurvene garneres med Pistacier, der ere dyppede i Sukkersirup, og fyldes med Flødeskum, der ligger højt.

Dejgen kan ogsaa bages i smaa riflede Forme; naar Kagerne ere færdige, udhules de og pyntes med Hanke af Mandeldejg med Gummi eller skaarne ud af halve Æbler; de gjøres fast ved Hjælp af Sukker, der er kogt til Karamel; midt paa Hanken anbringes et smukt rødt Kirsebær, og Kurven fyldes med en Blanding af Frugter og Æblegelé.

Gode Raads Kager. *

10 Æggeblommer, 20 Kvint Sukker, $^1/_8$ Pot smeltet Smør, Mel, Flødeskum eller Syltetøj.

Æggeblommerne piskes med Sukkeret, Smørret blandes i tillige med saa meget Mel, at det bliver en løs Dejg; den rulles ud i $^1/_4$ Tommes

Tykkelse, bredes ud i smaa Forme, som bages lysegule i Ovnen og fyldes, naar de skulle serveres, med Flødeskum eller Syltetøj.

Anm. Dejgen kan ogsaa rulles ud til Krandse.

Pariserbrød. *

Pains parisiens.

1/4 Pund Smør, 6 Æg, 70 Kvint Mel, 1/2 Pund Sukker.

Smørret røres, indtil det er blødt; derpaa iblandes Sukkeret, 1 helt Æg og 4 Blommer, arbejdes i 5 Minuter; det halve af Melet og 1 Æg sættes til og gjennemarbejdes; derpaa tilsættes Resten af Melet og de 4 til Skum piskede Hvider. Lægges i smurte, med Mel bestrøede Forme og bages i en jevnt varm Ovn.

Denne Dejg er ligeledes fortrinlig til Tærtebunde m. m., og kan anbefales.

Croquenbouche.

Croquenbouche moderne.

Dejg som til Pariserbrød, Glasur med Chokolade, Glasur med Æggehvide med en Tilsætning af Karmin og nogle Draaber Kirschwasser.

Dejgen bredes ud paa et med Smør besmurt Papir, som lægges paa en Plade; bages i en varm Ovn; man maa omhyggeligt tilse den, thi bliver den for haardt bagt, kunne Smaakagerne ikke tages ud med Formjern, og er den for løs, kunne de ikke stilles ovenpaa hverandre. Naar Dejgen er bagt, tages med Formjern aflange Ruder ud deraf, som lægges paa Plader og glaseres, en Del med Chokoladeglasur og en Del med rød Glasur; tørres i svag Ovnvarme. Smaakagerne fæstes sammen med Karamelsukker (se Croquenbouche af petits-choux, Side 828). Man bør lægge et Lag af hver Farve, saa at Ruderne passe til hverandre.

Kan fyldes med en eller anden Slags Flødeskum efter Smag.

Sukkerkrumkager med Smør. *

1/2 Pund Smør, 5 hele Æg, 5 Æggeblommer, 1/2 Pund Hvedemel, 40 Kvint sigtet Sukker, 12 Kvint Mandler, den revne Skal af 1 Citron.

Melet sættes i Nærheden af Ilden, for at Fugtigheden kan fordampe. Mandlerne skoldes og hakkes. Smørret klares og hældes i et dybt Fad, deri røres først lidt Mel, derpaa arbejdes Æggene, Æggeblommerne, Resten af Melet, Sukkeret og Citronskallen ind deri. Naar Dejgen er gjennemarbejdet, til den slaar Blærer, lægges den paa Papir i aflange Brød, som bestrøs med Mandlerne. Brødene sættes strax ind i Ovnen, der bør være saa varm, at den farver Papir gult. Naar de ere bagte, tages de ud, løsnes fra Papiret og bøjes over en Dejgrulle.

Smaakager med Appelsinglasur. *

Palais de dames.

Sukkerdejg med Smør 2 (Side 791), *Vandglasur, tilsat med Appelsin.*

Dejgen presses igjennem en Sprøjte ud i smaa runde Skiver paa en Plade, der er smurt med Smør og bestrøt med Mel, og bages i Ovnen. Kagerne løsnes fra Pladen, afkøles og glaseres.

Perlekager. *

Perlés.

Sukkerdejg med Smør 3 (Side 792), *Marengsmasse, Hindbærgelé.*

Dejgen bages i $^2/_3$ Tommes Tykkelse paa en Plade, afkøles og tages ud i runde Skiver, som kantes med smaa Marengsperler, som presses ud gjennem et Kræmmerhus i en akkurat Krands om Kagerne; tørres i Ovnen og fyldes i Midten med Hindbærgelé.

Anm. Geléen kan udelades, og hele Kagen bestryges med Marengsmasse, som lægges højere i Midten, og hvori sættes tynde, brede Strimler af søde Mandler, saa at Kagen i Udseende minder noget om en Blomst.

Flødekager. *

$^1/_4$ *Pot god Fløde, 5 Æg, 10 Kvint Sukker, Citronskal, 20 Kvint Hvedemel, Smør.*

Fløden piskes til stivt Skum, blandes med Æggeblommerne, Sukkeret, Citronskallen og de til Skum piskede Hvider; Melet røres i til sidst. Smaa Forme smøres med klaret Smør, bestrøs med Mel og fyldes med Dejgen. De bages, indtil de blive lysegule, og serveres med hvilken som helst Slags Syltetøj. Af de opgivne Maal kan faas omtrent 16 fortrinlige Smaakager, hvis Fløden er god.

Anm. Hvis man vil, kan man blande Dejgen med $^1/_4$ Pund Mandelmasse, og Kagerne ere da kjendte under Navnet Karmeliternonner.

Kolatcher. *

$^1/_2$ *Pund Mel, 35 Kvint Smør, 35 Kvint Sukker, 3 Æg, 5 Kvint fint stødte bitre Mandler.*

Smørret røres godt med et helt Æg og to Blommer, derpaa iblandes Sukker, Mandler og til sidst Melet. Heraf dannes smaa runde Brød, som lægges paa en smurt Plade, bestrøs med Sukker og Mandler og bages i Ovnen.

Thebrød. *

Petits fours pour le thé.

1/2 Pund Mel, 1/2 Pund Smør, 1/2 Pund stødt Sukker, 6 Æg, 16 Kvint Korender, 1 Spiseskefuld Rosenvand, lidt stødt Kanel, lidt stødt Muskat.

Smørret smeltes og røres i 20 Minuter med Æggeblommerne og alt det øvrige, med Undtagelse af Hviderne, der piskes til Skum og tilsættes sidst. Med en Ske tages heraf smaa aflange Brød, som lægges paa Plader og bages i Ovnen.

Kanelbrød. *

Biscotins à la cannelle.

70 Kvint Mel, 20 Kvint Smør, 30 Kvint fint sigtet Sukker, 4 Æggeblommer, 5 Kvint stødt og sigtet Kanel, 1/2 Kvint Salt, 1/2 Theske Gjærpulver.

Æggeblommerne og Sukkeret gjennemarbejdes godt, Kanel, Salt og det klarede Smør tilsættes, Dejgen arbejdes paa ny, og til sidst iblandes Melet og Gjærpulveret. Dejgen rulles ud i Stænger af omtrent 1 Tommes Tykkelse, Stængerne skjæres af i den ønskede Længde, lægges paa Plader, der ere smurte med Smør, bestryges med Æg og bages lysebrune i en temmelig varm Ovn. Heraf bliver 36 Brød.

Anis Stænger.

Flûtes d'anis de Verdun.

60 Kvint Mel, 15 Kvint Smør, 30 Kvint Sukker, 1 helt Æg, 4 Æggeblommer, 2 Kvint fint stødt Anis, 1/2 Kvint hel Anis.

Alt dette, med Undtagelse af den hele Anis, arbejdes meget omhyggeligt sammen til en Dejg, som rulles ud i Stænger, der bestryges med Æggehvide, bestrøs med hel Anis, sættes paa smurte Plader og bages i en varm Ovn.

Kognakskrandse. *

1 1/2 Pund Mel, 1 Pund udvasket Smør, 1/2 Pund Sukker, 1 Vinglas Kognak.

Dette blandes sammen paa Bordet, gjennemarbejdes godt, rulles ud i Krandse, bestrøs med grovt Sukker og Kanel og bages i en varm Ovn.

Vanillekrandse. *

1 1/2 Pund Mel, 1/4 Pot klaret Smør, 1/2 Pund stødt Sukker, 4 Æggeblommer, 1/8 Pot Fløde, 1 Theske Potaske, Vanille.

Alt dette blandes til en Dejg og rulles ud; heraf udtages Krandse eller Kringler, der bages i en ikke for varm Ovn.

Cakes.

Hvedemel, 3/4 Pund Kartoffelmel, 1/2 Pund Smør, 3/4 Pund Sukker, 4 Æggeblommer, 1/4 Pot Fløde, Kardemomme.

Sukkeret og Æggeblommerne røres til et hvidt Skum, det klarede Smør, Fløden, Kartoffelmelet, Kardemommen og saa meget Hvedemel, at Dejgen lader sig behandle, tilsættes. Dejgen rulles tyndt ud, tages ud i smaa runde Kager, som prikkes tæt og bages.

Jødekager.

1 Pund Mel, 3/4 Pund Smør, 1/2 Pund Puddersukker, 20 Kvint søde, 5 Kvint bitre Mandler, 3 Kvint stødt Kanel, den revne Skal af 1 Citron, 10 stødte Kardemommer, 1/2 Kvint Gjærpulver.

Mandlerne stødes fint, og det hele blandes til en Dejg. Rulles ikke for tyndt ud og tages ud med en Form til smaa Kager, der bestryges med Æggeblomme og bages i en varm Ovn. — Heraf faas omtrent 70 Kager. Hvis man vil, kan man udelade Krydderierne.

Kastaniebrød.

Pains de marrons.

1 Pund Kastaniepuré (se «Flødeskum med Kastaniepuré»), *60 Kvint Mel, 60 Kvint Vanillesukker, 60 Kvint Smør, 2 Æg, Æggeblommer.*

Af Puréen, Melet, Vanillesukkeret, Smørret og Æggene laves en Dejg, som rulles tre Gange ud; heraf udtages smaa Brød, som skjæres paa Midten, lægges paa en Plade, bestryges med Æggeblomme og bages i en varm Ovn.

Pommeransbrød. *

Pains d'orange.

1 Pund Mel, 3/4 Pund Sukker 1/4 Pund Smør, 2 Æg, lidt Salt, lidt reven Pommerans-, Citron- eller Appelsinskal, 20 Kvint syltet Pommeransskal, der er skaaren i Tærninger.

Alt dette blandes til en Dejg, som deles i mindre Dele og formes til smaa Brød, der lægges paa en Plade, bestryges med Æggehvide, bestrøs med Strøsukker og bages i en jevnt varm Ovn.

Bagværk af Mandeldejg.

Mandler benyttes i de fleste Slags fint Bagværk, enten som Hovedbestanddel eller som Tilsætning i en Mængde større og mindre Kager.

Man bør derfor med særlig Opmærksomhed paase, at Mandlerne ere af en god Beskaffenhed; hvis de ere gamle eller flækkede, have de ofte en harsk og olieagtig Smag. Mandler ere tungt fordøjelige, thi de indeholde under Tiden 50 Procent Olie.

Mandeldejg. 1. *

Pâte d'amande.

Til 10 à 12 Personer.

1¼ Pund søde Mandler, 18 Æg, 1 Pund fint stødt Sukker, 40 Kvint revet og sigtet Hvedebrød.

Mandlerne, hvor iblandt der bør være nogle bitre, faa et Opkog, Skallen tages af, og de stødes fint tillige med 2 hele Æg; derpaa indarbejdes Sukkeret og lidt efter lidt 8 hele Æg samt 8 Æggeblommer. Massen røres ½ Time, hvorefter det revne Brød blandes i. Heraf laves Plader af en halv Fingers Tykkelse, som bages i en ikke for varm Ovn.

Mandeldejg. 2. *

Til 8 Personer.

12 Æg, ½ Pund fint sigtet Sukker, ½ Pund pillede, fint stødte Mandler, 20 Kvint Hvedemel, 2 Spiseskefulde Arrak.

Æggene og Sukkeret røres godt sammen i 15 Minuter, Mandlerne og Arraken sættes til, og Arbejdet fortsættes endnu i 15 Minuter. Melet blandes nu i, og Massen fyldes i godt smurte Forme og bages.

Passer godt til Tærteplader med Fylding af en eller anden Crème.

Mandeldejg med Tragantgummi.

Pâte d'amande à la gomme adragante.

1 Pund stødt Sukker, ½ Pund Mandler, 7 Kvint Tragantgummi (faas paa ethvert Apothek), *Saften af 2 Citroner.*

Sukkeret sigtes igjennem en Silkesigte. Mandlerne skoldes, Skallen aftages hurtigt, hvorpaa de flækkes, lægges 24 Timer i koldt Vand, som skiftes 2 à 3 Gange; man lader dem derpaa løbe af, støder dem med lidt Sukker og Saften af 1 Citron samt driver dem gjennem en Sigte. Gummien opløses imidlertid i 2 Skefulde Vand, presses igjennem et Klæde ud paa en aldeles ren Marmorplade og arbejdes med Haanden, indtil den begynder at blive fast, hvorpaa lidt efter lidt Halvdelen af Sukkeret tilsættes tillige med Saften af 1 Citron. Naar Dejgen er aldeles ensformig, blandes Mandlerne og Resten af Sukkeret i. Dejgen formes smukt, lægges i et hermetisk lukket Kar og sættes i 24 Timer paa et svalt Sted. Denne Dejg benyttes til at dekorere med; den kan farves baade rød og grøn.

Mandeldejg til Bunde.

Pâte d'amande pour timbale.

1 Pund tørrede Mandler, Æggehvider, 1 Pund Sukker, lidt hakket Citronskal, 10 Kvint Mel.

Mandlerne stødes med 1 Æggehvide, derpaa tilsættes lidt efter lidt Sukkeret og Citronskallen, hvorpaa Dejgen lægges i en Skaal og Melet blandes i med saa mange Æggehvider, at den bliver passende løs.

Kogt Mandeldejg.

Pâte d'amande cuite.

60 Kvint Mandler, 1½ Pund Sukker, Vanille.

Mandlerne skoldes, lægges i Vand, løbe af og stødes til en Dejg under Tilspædning med nogle Skefulde koldt Vand; presses derpaa gjennem en Sigte og blandes med Sukkeret, som er kogt til en tyk Sirup (næsten Karamel), tilsat med Vanille. Naar Dejgen har tørret nogle Minuter, stødes den i en Morter, indtil den er helt smidig, men dog fast, hvorpaa den lægges paa et med Sukker bestrøet Marmorbord og formes i de ønskede Skikkelser.

Tærter af Mandeldejg.

Mandeltærte. *

Mandeldejg 1 (Side 805), *Aprikos- eller anden Marmelade, Hindbærgelé, syltede Frugter, Glasur.*

Efter at der er bagt Bunde af den nævnte Dejg, bestryges den første for Exempel med Marmelade, den anden lægges der ovenpaa og bestryges med Frugtgelé, dernæst den tredie, som glaseres efter Behag og sættes ind i Ovnen for at tørre. Tærten smykkes ovenpaa med syltede Frugter.

Mandeltærte med Appelsincrème. *

Mandeldejg 2 (Side 805), *Glasur med Vand. — Til Crèmen: 6 Æggeblommer, 2 Æggehvider, ½ Pund sigtet Sukker, 4 Appelsiner, 2 Citroner.*

Af Dejgen laves to Bunde, som bages i en ikke for varm Ovn. Æggeblommerne, Æggehviderne, Sukkeret, den revne Skal af 4 Appelsiner og 2 Citroner samt Saften af Frugterne piskes over Ilden, indtil det bliver tykt. Denne Crème lægges imellem Bundene. Tærten bestryges med Glasuren, tørres i en svagt varm Ovn og serveres.

Anm. Enhver som helst Crème kan benyttes i Stedet for den ovenfor angivne, og Tærten faar da Navn efter Crèmen.

Mandelform med Flødeskum. *

Petit baquet à la crème.

Æggehvider, 40 Kvint stødt Sukker, 40 Kvint Flormel, 1/2 Pund stødte eller revne Mandler, Salt, Mandeldejg med Tragantgummi, Flødeskum eller Skumis.

3 Æggehvider piskes til Skum med Sukkeret, og derpaa iblandes det godt tørrede Mel, Mandlerne, Saltet og et Par Æggehvider. Dejgen udbredes derpaa paa en smurt, med Mel bestrøet Plade, bages i Ovnen og skjæres ud i en 20 à 22 Tommer lang, 4 Tommer bred Strimmel, som



Fig. 232.

lægges omkring en særlig hertil lavet Træform med udad bøjet Kant, glattes og fæstes sammen med Karamelsukker. Naar den er bleven fast og har faaet den ønskede Form, sættes et Par Hanke paa af den bagte Masse, og Ballien omgives med imiterede Tøndebaand af Mandeldejgen; den sættes paa et Fad og fyldes med Flødeskum eller Skumis. Fig. 232. — Arbejdet bør foregaa hurtigt, thi naar Massen er bleven kold, lader den sig ikke bøje. Formen bør smøres med lidt Olie.

Mandeltærte med Chokolade. *

45 Minuter; til 12 à 16 Personer.

3/4 Pund søde Mandler, 3/4 Pund Sukker, Vanille, 10 Kvint Brød, 1/2 Pund Chokolade, 35 Kvint Smør, 16 Æg, Flødeskum eller Vanillecrème, Glasur med Chokolade.

Mandlerne tørres godt paa et Klæde, stødes med Skallen paa og sigtes; Sukkeret stødes med Vanillen og Brødet; Chokoladen opløses med 1/8 Pot Vand under jevn Omrøren. Smørret røres, Mandlerne og Sukkeret sættes til og røres 1/4 Time; derpaa iblandes 1 helt Æg og 15 Blommer, røres paany, den afkølede Chokolade sættes til og derpaa 7 Hvider, der ere piskede til et fast Skum. To eller tre lave runde Forme smøres med Smør, Massen hældes i og bages i en svag, men jevn Varme. Man prøver med en Riskvist, om Tærten er færdig. Man lader Tærterne svales lidt af,

vender dem og lægger dem, efter at de ere helt afkølede, sammen med Flødeskum eller Vanillecrème imellem og glaserer dem.

Lübecker Marzipan.

Massepain.

1 Pund Mandler, 1 Pund Sukker, 4 Spiseskefulde Orangeblomst- eller Rosenvand.

Skallen tages af Mandlerne, alle beskadigede tages omhyggeligt fra, Resten vadskes, tørres godt paa et Klæde, stødes med Orangeblomstvandet og lægges tillige med det fint sigtede Sukker i en Kasserolle, som sættes over en svag Ild, saa at Massen tørres under stadigt Arbejde, hvilket fortsættes, indtil den ikke mere klæber ved Haanden. Derpaa lægges Massen paa et med Sukker bestrøet Bord og tildannes til runde Plader, som tørres lidt i en lunken Ovn, men ikke saaledes, at de blive haarde, thi Massen bør holde sig blød og snehvid. Pladerne kunne dekoreres med Figurer, der ere formede af samme Dejg, eller med syltede Frugter, Marmelade eller Gelé.

Smaakager af samme Masse, se længere fremme.

Anm. I Stedet for Orangeblomstvand kan man under Stødningen sætte Saften af en Citron og en Æggehvide til Mandlerne.

Neapolitansk Tærte. *

Gâteau napolitain.

Til 14 à 16 Personer.

1 Pund 20 Kvint Mandler, 1 Pund 20 Kvint Sukker, 60 Kvint Smør, 1 Pund 40 Kvint Mel, 1 Appelsin, 6 Æg, Frugtmarmelade, Ribsgelé, Mørdejg (Side 765, 766).

Mandlerne skoldes og stødes fint under Tilspædning med Æggehvide, derpaa tilsættes Sukker, Smør, Mel, reven Appelsinskal, lidt Appelsinsaft og saa mange Æg, at Dejgen faar en passende Fasthed, hvorpaa man lader den hvile i $^1/_2$ Time. Af Mørdejgen laves en Bund, som bages paa en smurt Plade. Af den anden Dejg udskjæres runde, $^1/_4$ Tomme tykke Bunde; midt i de halve af disse dannes med Formring et rundt Hul, hvorpaa de alle bages. Bunden af Mørdejg lægges paa et Fad, paa denne lægges en af de hele Bunde og bestryges med Marmelade, derpaa en af dem med Hul, som ligeledes bestryges med Marmelade, og det tomme Rum deri fyldes med Gelé eller Flødeskum. Saaledes vedbliver man, indtil alle Bundene ere benyttede, hvorpaa Tærten pudses glat udvendigt og glaseres, hvis man saa vil.

Tærte med Nødder.

Gâteau noisette.

Til 10 Personer.

40 Kvint Nøddekjærner, 10 Kvint bitre Mandler, 14 Æg, 65 Kvint Sukker, 40 Kvint Mel, Glasur med Vand. — Til Crème: 10 Kvint Nøddekjærner, 5 Kvint fint stødte bitre Mandler, 6 Æg, 1/4 Pund Sukker, 5 Kvint Mel, 1/2 Pot Mælk.

Nøddekjærnerne og Mandlerne stødes fint tillige med 2 hele Æg; Sukkeret og 12 Æggeblommer røres sammen og sættes til tillige med Melet; de til Skum piskede Hvider blandes forsigtigt i. Heraf bages tre Tærtebunde. En Crème koges af ovenstaaende og lægges paa Bundene. Tærten samles, glaseres og kan efter Behag garneres med syltede Frugter.

Kager af Mandeldejg.

Mandelkage. 1. *

Til 14 Personer.

1 Pund sigtet Sukker, 30 Æggeblommer, 10 Hvider, 1 Pund søde, 10 Kvint bitre Mandler, Smør, revet Brød.

Sukkeret sættes paa en Kakkelovn for at tørre. Mandlerne skoldes og stødes meget fint, Sukkeret blandes godt med Mandlerne i et stort Fad, derpaa tilsættes Æggeblommerne, en ad Gangen, under stadig Omrøren. Fra det Øjeblik, da man begyndte at blande Æggene i, røres der uden Ophør i 1/2 Time. Æggehviderne piskes til fast Skum og røres forsigtigt i, hvorpaa Dejgen strax hældes i en smurt, med Brød bestrøet Form og bages i en ikke for varm Ovn; prøves med en Riskvist, som stikkes ind i Kagen; den er færdig, hvis Kvisten ikke bliver fugtig. Fortræffelig.

Anm. Mandlerne kunne stødes med Sukkeret.

Mandelkage. 2. *

Gâteau d'amandes.

Til 14 Personer.

1 Pund Sukker, 10 Æg, 1 Pund Mandler, hvoraf 5 Kvint bitre, 40 Kvint Kartoffelmel, den revne gule Skal af 1 Citron, lidt Salt.

Mandlerne skoldes, stødes, drives gjennem en Sigte, blandes med Sukkeret, Citronskallen og 3 Æg, bearbejdes i 5 Minuter, Melet og 2 Æg tilsættes, røres godt, 5 Æggeblommer og Saltet iblandes, hvorefter Dejgen paany røres meget godt; til sidst røres de til Skum piskede Hvider i. En ikke for høj Form smøres med Smør, Dejgen hældes deri og bages. Ovnen bør ikke være varmere, end at den farver Papir lysebrunt. Kagen prøves som foregaaende og vendes. Smager meget godt.

Anm. Af denne Dejg kan ogsaa bages Smaakager i smaa Forme.

Mandelkage med Vanille. *

Til 12 Personer.

12 Æg, ½ Pund Sukker, 1 Stang Vanille, 35 Kvint fint stødte Mandler, 35 Kvint Mel, Gelé eller Syltetøj.

Æggeblommerne og Sukkeret røres, Vanillen stødes med Sukker, sigtes og sættes til; derpaa iblandes Mandlerne, Melet og 10 Hvider, der ere piskede til fast Skum. Blandingen hældes i Forme, bages i Ovnen og serveres med Gelé eller Syltetøj.

Anm. I Stedet for Vanille kan man sætte en Spiseskefuld Marasquinolikør til Massen; man anvender da Glasur, tilsat med Marasquino.

Bretagner Kage.

Gâteau breton pour grosse pièce.

Til 20 Personer.

¾ Pund Mandler, 1¼ Pund Sukker, ½ Pund Hvedemel, 1 Pund 80 Kvint Kartoffelmel, 36 Æg, Citronskal, Salt, Chokolade- og Mandelglasur, Smørglasur med Vanille, en bagt Bund af Sukkerdejg.



Fig. 233.

Dejgen hertil bages i 5 lave riflede Cylinderforme af forskjellig Størrelse, den ene 1 Tomme mindre end den anden, der ere smurte med Smør og bestrøede med Mel. Mandlerne stødes med 12 Æggeblommer, presses gjennem en Sigte ud i en Skaal og piskes; Sukkeret og 24 Æggeblommer

arbejdes med en Ske, indtil det bliver let og skummende, blandes med Mandlerne; efter 5 Minuters Forløb tilsættes Hvedemelet samt Kartoffelmelet, der sigtes over Dejgen; til sidst tilsættes Æggehviderne, der ere piskede til Skum, den hakkede Citronskal og lidt Salt. Formene fyldes hermed næsten til Randen, og Kagerne bages i svag Ovnvarme, vendes paa Kagegitter og glaseres, hver anden Riffel med Chokolade- og hver anden med Mandelglasur. De skjæres derpaa efter Riflerne og lægges, naar Glasuren er bleven kold, sammen paa en dekoreret Bund af Sukkerdejg (se Fig. 233). Stykkerne fæstes sammen med lidt Smørglasur (se Side 748). Kagerne lægges i Pyramide over hverandre og pyntes med Ornamenter af Smørglasur, tilsat med Vanille, som presses ud gjennem en riflet Sprøjte. Øverst paa Kagen sættes en eller anden Prydelse af Sukker.

Cussy Kage med Mandler. *

Biscuit Cussy — Gâteau Cussy.

Til 16 Personer.

80 Kvint Mandler, 6 Spiseskefulde Marasquino, 1 Pund Sukker, hvoraf en Del er tilsat med Vanille, 8 Æg, ½ Pund Smør, ½ Pund Rismel, ½ Citronskal, Syltetøj, Vandglasur med Appelsin.

Mandlerne stødes med Marasquino og drives gjennem en Sigte, Sukkeret og Æggene sættes til, gjennemarbejdes i en Syltetøjskjedel, indtil Blandingen begynder at sætte Skum, hvorpaa den piskes nogle Minuter over hed Aske. Løftes derpaa af, og det smeltede Smør, Melet og den fint hakkede Citronskal blandes i. Savarinforme smøres med Smør, bestrøs med Mel, Dejgen lægges i og bages i en jevnt varm Ovn. Naar Kagerne ere bagte, bestryges de tyndt med Syltetøj, glaseres med Vandglasur med Appelsin og serveres.

Kagerne kunne ogsaa bages paa Plader, som i Forvejen ere bestrøgne med Smør og bestrøede med Mel.

Cussy Kage af Sukkerdejg med Smør, se Side 796.

Tre Brødre.

Trois frères.

Dejg som til foregaaende, men Citronskal udelades, en Blanding af syltede Frugter, Marmelade, hakkede Mandler og Angelika.

Dejgen lægges i en Savarinform, bages; Kagen vendes ud, bestryges med Marmelade, bestrøs med hakkede Mandler og Angelika; det tomme Rum fyldes med syltede Frugter.

Engelsk Bryllupskage.

Eng. **Bride cake.**

Til 16 Personer.

1/2 Pund sigtet Sukker, 8 Æg, 1/4 Pund søde Mandler, 1 Pund Mel, 1 Pund Smør, 1 Pund Korender, 1/4 Pund syltet Citronskal, 1/4 Pund syltet Pommeransskal, 1/8 Pot Kognak. 1/4 Kvint Muskat.

Smørret deles i smaa Stykker og arbejdes i Varme sammen med Sukkeret i 1/4 Time; Æggene piskes og blandes til; Mel, Kognak og Muskat tilsættes og arbejdes sammen dermed; Korenderne vadskes, renses og tørres foran Ilden, Mandlerne skoldes, pilles og skjæres meget fint, hvorefter begge blandes til Dejgen. I en Kageform lægges tre Lag Dejg, mellem hvilke der skiftevis strøs itu skaaren syltet Citron- og Pommeransskal, Formen dækkes med Papir og sættes ind i Ovnen, indtil den er færdig.

Anm. Nogle tage dobbelt saa meget Sukker, Korender og Pommeransskal samt tilsætte desuden Muskatblomme, Kanel, Ingefær, Allehaande og Korender, 3/4 Kvint af hver. Hvis Kagen laves i koldt Vejr, bør Karret, hvori Æggene slaas ud, sættes i varmt Vand; ligeledes bør Frugterne og Mandlerne varmes, inden de blandes i Dejgen; thi i modsat Fald afkøle de Smørret, og Kagen bliver tung.

Navnet kommer af den engelske Skik ved Brylluper at have en stor Kage, hvoraf hver af Gæsterne faar sin Part.

Schweitzer Kage. *

Vacherin suisse à la vanille.

Mandeldejg til Bunde (Side 806), *Flødeskum med Vanille.*

Af Dejgen dannes en rund Bund, 6 1/2 Tomme i Diameter, og en 2 Tommer høj Kant; Bunden lægges paa et med Sukker bestrøt Papir; naar Dejgen er tørret noget, fæstes Kanten til Kagebunden ved Hjælp af Æggehvide. Bages lyst i Ovnen og afkøles; Kagen fyldes derpaa med Flødeskummet, som lægges højt og pyntes med rosenrødt Flødeskum, som gjennem et Kræmmerhus trykkes ud derover i Punkter og øverst tildannes i Form af en Rose. — Kagen kan ogsaa fyldes med andre Slags Flødeskum, f. Ex. af Kaffe, Jordbær eller Hindbær, og dekoreres da altid med hvidt. Naar Kagen fyldes med Flødeskum med Chokolade, kaldes den Vacherin med Chokolade. — Hvis man ønsker Kagen noget fastere, sættes 20 Kvint Mel til Dejgen.

Makronkage eller skotsk Kage.

Til 16 Personer.

70 Kvint søde, 3 1/2 Kvint bitre Mandler, 1/2 Pund fint sigtet, godt tørret Sukker, 5 Æggehvider, Saften samt Skallen af 1 Citron eller Appelsin, der er reven paa et Stykke Sukker.

Mandlerne og det sigtede Sukker opvarmes, stødes derpaa i en Morter tillige med Citronsaften og Citronsukkeret, saa at Massen bliver aldeles fin;

Skummet af Æggehviderne sættes nu til og blandes i. Oblat, eller i Mangel deraf voxet eller med Smør bestrøget Papir, lægges paa en Plade, hvorpaa Makronmassen udbredes ganske tyndt som en rund Kage. En Strimmel af samme Dejg rulles ud i Mel og lægges omkring Kagen og oven paa samme et Gitter af samme Dejg. Bages i en jevnt varm Ovn. I Ruderne i Gitteret lægges Geléer og syltede Frugter af forskjellige Slags. Kagen kan løsnes fra Papiret, naar dettes Bagside fugtes med lidt Vand. — Citron kan udelades, og man kan tage samme Vægt Mandler som Sukker.

Smaat Bagværk af Mandeldejg.

Smaa Mandelkager. *

Petits gâteaux d'amandes.

45 Kvint søde, 5 Kvint bitre Mandler, 10 Æg, ½ Pund Sukker, 30 Kvint Kartoffelmel, en Smule Salt.

Skallen tages af Mandlerne, der vadskes, aftørres i et Klæde, stødes og fugtes med et helt Æg for at hindre dem i at blive oliede, blandes i en Porcellænskaal sammen med Sukkeret, Saltet, 6 Æggeblommer og 2 hele Æg, hvilket alt arbejdes sammen i 5 Minuter, 1 Æg tilsættes yderligere, arbejdes i 5 Minuter, Kartoffelmelet iblandes og til sidst 4 til Skum piskede Hvider. Ovale Forme smøres med klaret Smør, fyldes tre Fjerdedels med Dejgen og bages i en svagt varm Ovn. Man kan heraf faa omtrent 40 lette og fortrinlige Smaakager.

Disse Kager kunne glaseres og dekoreres med alle Slags Glasur, skjøndt de maaske tage sig bedst ud i deres Tarvelighed.

Smaa fyldte Mandelkager.

Tysk. **Mandelkrapfen.**

Til 10 Personer.

35 Kvint Mel, ¼ Pund Smør, 45 Kvint Sukker, 7 Æg, 35 Kvint søde Mandler, Vanille, Pistacier, Glasur.

Melet, Smørret, der er delt i smaa Stykker, 15 Kvint Sukker og 2 Æggeblommer blandes til en Dejg, som rulles ud og skjæres i Firkanter. 5 Æggeblommer, 30 Kvint Sukker, Mandler, Vanille og en stærkt pisket Æggehvide blandes, og heraf lægges en Skefuld paa hver Firkant. Kanterne bestryges med Vand, og de to Hjørner bøjes over Fyldingen, hvorpaa Kagerne lægges paa en Plade, belagt med Papir, og bages. Naar de ere blevne kolde, glaseres de og bestrøs med Pistacier. — Syltetøj kan bruges i Stedet for Mandelfylding.

Mandeltarteletter. *

½ Pund Smør, ½ Pund skoldede, fint stødte Mandler, 4 ikke piskede Æggehvider, ½ Pund fint stødt Sukker, Saften og den fint hakkede Skal af ½ Citron, ½ Pund fint Mel.

Smørret arbejdes, indtil det bliver hvidt; derefter iblandes Mandlerne, Æggehviderne, Sukkeret, Citron og til sidst Melet, alt under fortsat Arbejde. Paa en Plade stilles smaa runde Forme, som fyldes med Massen og bages ¼ Time i en temmelig varm Ovn. Anbefales.

Mandelkrumkager. 1. *

2 Æg, 35 Kvint Sukker, 30 Kvint hakkede Mandler, den revne Skal af 1 Citron.

En Æggeblomme tages fra, Resten blandes godt, hældes derpaa paa en Kobberplade, bredes med en Kniv til en passende Tykkelse og sættes ind i Ovnen for at blive stiv. Pladen tages ud, og Dejgen skjæres i firkantede Ruder uden at tages af. Disse bestrøs med Sukker og sættes atter ind for at blive lysegule, tages ud, bøjes over en Dejgrulle og løsnes derfra, naar de ere tørre. Heraf faas 14 Kager.

Mandelkrumkager. 2.

1 Pund Mandler, 1 Pund Sukker, Æggehvider, Oblat, syltet Pommeransskal, Glasur med Vand (Side 748).

Skallen tages af Mandlerne, der stødes meget fint med Vand, Sukkeret tilsættes, omrøres, og der iblandes saa mange Æggehvider, som kræves, for at Massen let kan lade sig brede ud. Fire Stykker Oblat fæstes sammen efter Længden, og Massen udbredes jevnt her paa; deles først paa langs og derpaa paa tværs i Stykker af 3 à 4 Tommers Længde. Lægges paa lige saa brede Papirstrimler, hvormed de flyttes hen paa hvælvede Træklodser, der ligne halve Dejgruller, og bringes paa disse ind i Ovnen, som bør være jevnt varm. Tages ud, afkøles paa Klodserne, tages af disse, Papiret fjærnes, Kagerne glaseres med Vandglasur, bestrøs med hakket, syltet Pommeransskal og sættes paa en Plade ind i Ovnen for at tørres noget.

Mandelspænder. *

1 Pund Mandler, 60 Kvint stødt Sukker, 1 helt Æg, 5 Æggehvider, Vanille, 1 Spiseskefuld Rom eller Kognak, 20 Kvint Mel.

Skallen tages af Mandlerne, der hakkes fint. Sukkeret, Ægget, Æggehviderne, Rommen samt lidt Vanille og Melet arbejdes sammen i et Fad. Mandlerne tilsættes og omrøres omhyggeligt; Massen bredes derpaa ud paa en smurt og melet Plade, bages i en varm Ovn og skjæres, saa snart den har faaet en smuk lysebrun Farve, i aflange Firkanter, som bøjes over en Rulle. Anvendes med Fordel til Opsatser.

Mandelkrandse. *

1/2 Pund Sukker, 6 Æggeblommer, 1/2 Pund stødte Mandler, 6 Spiseskefulde Fløde, 6 Spiseskefulde klaret Smør, Mel.

Alt dette arbejdes med saa lidt Mel som muligt ud til en løs Dejg, hvoraf man derpaa danner smaa Krandse, som bages paa en melet Plade i en passende varm Ovn.

Mandelstænger med Vanille.

Bâtons de vanille.

3/4 Pund stødt Sukker, 1/2 Pund Mandler, stødte fint med Æggehvide, 2 1/2 Kvint Vanillesukker.

Heraf laves en Dejg. Man breder stødt Sukker ud paa Bordet og ruller Dejgen ud til en ganske tynd Strimmel, som er 2 1/2 Tomme bred; Kanten skjæres lige, og Strimmelen glaseres med Æggehvide og Sukker. Skjæres derpaa i 1/2 Tomme brede Stænger, som lægges paa en smurt og melet Plade og bages i en svagt varm Ovn.

Mandelkurve. *

Corbeilles d'amandes.

Kogt Mandeldejg (Side 806), *Pistacier, Glasur med Æggehvide, Angelika, Flødeskum eller Skumis.*



Fig. 244.

Af Dejgen laves smaa Kurve i samme Størrelse og Form, som tørres, glaseres, pyntes med Pistacier, forsynes med en passende Hank, f. Ex. af Angelika, og fyldes med Flødeskum eller Skumis. Serveres som Efterret.

Mandelsten.

Suédois.

1/2 Pund søde Mandler, 40 Kvint sigtet Sukker, 10 Kvint Citronsukker, 3 Æggehvider.

Skallen tages af Mandlerne, der skjæres i tynde Strimler, som tørres lidt foran Ilden og derefter afkøles; Hviderne piskes stærkt, hvorpaa alt

Sukkeret blandes godt deri og derefter ligeledes Mandlerne. Af denne Masse lægges Klumper af en Valnøds Størrelse med Mellemrum paa Voxpapir eller Oblat, der lægges paa Plader og bages i en ikke for varm Ovn, indtil Kagerne blive gulbrune.

Anm. Man kan give dem Smag med Citronsukker eller nogle Kvint bitre Mandler, eller ved at fugte de ituskaarne Mandler, inden de tørres, med Marasquino eller en anden passende Likør.

Egeblade. *

Feuilles de chêne.

Mandeldejg til Bunde (Side 806), *Æggehvide, Glasur med Æggehvide, hakkede Pistacier, grovt rødt Strøsukker.*

Til Dejgen sættes noget mere Æggehvide, saa at den bliver løsere, hvorpaa den presses gjennem en Pose med Tud (se Fig. 224) ud paa smurte, melede Plader i Form af smaa Blade, der brede sig ud af sig selv; med Spidsen af en Ske giver man Bladene passende Konturer. Bages i en svag Ovnvarme, løsnes fra Pladerne og afkøles. Glaseres og bestrøs, det halve Blad med Pistacie, det andet halve med Sukker, hvorpaa man lader Glasuren afkøles.

Anm. Blade kunne ogsaa fæstes i Krands paa et Fad, og inden i denne lægges en Pyramide af Skumis. Man kan ogsaa lave Kræmmerhuse af denne Dejg.

Snegle.

Coquilles aux fleurs d'oranges.

1 Pund Mandler, 5 Æg, 1¼ Pund stødt Sukker, ½ Pund Mel, 5 Kvint Appelsinsukker, hakkede Mandler, rødt Strøsukker, Glasur med Æggehvide.

Mandlerne stødes med 2 Æggeblommer og 2 Hvider, de andre 3 Hvider piskes, hvorpaa Sukkeret, Mandlerne, Melet og Appelsinsukkeret blandes i, og Blandingen piskes over en meget svag Ild, indtil den bliver lunken. Lægges ligesom Makroner ud paa smurte, melbestrøede Plader, som derpaa stødes lidt imod Bordet, for at Dejgen kan brede sig tyndt og jevnt ud. Bestrøs med hakkede Mandler og Strøsukker og bages i en temmelig varm Ovn. Medens de endnu ere varme, tildannes de med en Formring til samme Størrelse, løsnes fra Pladen med en Kniv, bøjes over en Dejgrulle og staa hen for at afkøles. Kagerne omgives med en Ring af Glasur, der presses ud gjennem en Sprøjte, og bestrøs med rødt Sukker.

Chokoladetærninger.

30 Kvint Mandler, 60 Kvint Sukker, 7 Æg, 10 Kvint Hvedemel, 10 Kvint sigtet stødt Brød, Rom, 30 Kvint reven Chokolade, 1/8 Pot smeltet Smør, Glasur.

Mandlerne og Sukkeret stødes fint med et helt Æg og 5 Æggeblommer, blandes derpaa med 6 til Skum piskede Hvider, Melet, Brødet, der er fugtet med lidt Rom, Chokoladen og Smørret, bages i en glat Form til en Kage, som skjæres i Firkanter paa 2 Tommer, der glaseres hvide.

Eller ogsaa bages der tillige to Stykker 1/4 Tomme tykke Kager af Sukkerdejg eller let Biscuit (Side 779), men lige saa store som den oven omtalte Kage, som da lades hel og bestryges paa begge Sider med Syltetøj samt lægges mellem de tvende Kager af Sukkerdejg. Det hele skjæres derpaa i firkantede Tærninger, hvorved man faar to Farver i hver Tærning.

Marzipan med Fylding.

Massepains.

Til 20 Personer.

1 Pund søde, 5 Kvint bitre Mandler, Rosenvand, 1 Pund Sukker, syltet Frugt, Marengsmasse.

Dejgen tillaves saaledes, som sagt er ved Lübecker Marzipan Side 808, og tildannes til smaa runde Kager eller tages ud med Blikform i den ønskede Skikkelse. En Strimmel af samme Slags Dejg trykkes fast omkring Kanten paa Kagerne, som derefter lægges paa Papir. Naar de ere saaledes tillavede, bages de ikke i Ovnen, men tørres kun ved Ovnvarme, indtil de blive lysegule, ved Hjælp af en Jernplade, belagt med Gløder, som hænges op over dem. Skulde nogle af Kagerne for tidlig faa Farve paa Grund af for stærk Varme, dækkes de med et Stykke Papir. Kagerne fyldes med noget syltet Frugt, dækkes over med Marengs og tørres i en svagt varm Ovn.

Makroner (*Macarons*). Herved forstaas de smaa halvtørrede Brød eller Smaakager af Mandler og Sukker, der ofte gaar under det urigtige Navn «Biscuits», hvormed der i den udenlandske Kogekunst og i Sukkerbageriet menes noget helt andet. Da hele den øvrige civiliserede, spisende Verden baade i Tale og paa Tryk i de forskjellige Sprog kalde disse Smaakager *macarons, macaroons, Makronen,* er der ingen Grund til længere at bibeholde tvetydige Benævnelser, som give Anledning til Misforstaaelse. Om hvad der forstaaes ved «Biscuit», se Side 778.

Makroner med bitre Mandler.

Macarons d'amandes amères.

3 Æggehvider, 10 Kvint bitre, 20 Kvint søde Mandler, 60 Kvint Sukker.

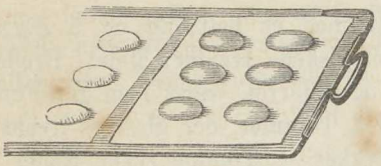


Fig. 235.

Hviderne piskes til et fast Skum; Mandlerne stødes fint, og under vedblivende Stødning tilsættes Æggehvideskummet og det fint stødte Sukker. Af denne Masse lægges paa smurt Papir smaa runde Klatter, som bages gulbrune i en svagt varm Ovn. Fig. 235.

Anm. Af ovenstaaende faas 1 Pund Makroner.

Makroner med søde Mandler.

Macarons d'Orléans.

20 Minuter.

½ Pund Mandler, hvoraf 2 Kvint bitre, 6 Æggehvider, 1½ Pund Sukker.

Mandlerne skoldes og stødes fint med 2 Æggehvider, derpaa tilsættes Halvdelen af Sukkeret og 2 Æggehvider, stødes paa ny, indtil det er godt blandet, hvorpaa Resten af Sukkeret og de to sidste Æggehvider tilsættes, stødes paany. Massen bør være løs, men ikke flydende. Den lægges ud paa Papir i Skiver paa 1 Tommes Diameter, som bestrøs med Sukker og bages lyst gule i en godt varm Ovn omtrent i 20 Minuter. De bør ikke tages af Papiret, før end de ere kolde. — Hvis man vil, kan man sætte Vanille, Citron eller Appelsin til Makronmassen, eller man kan bestrø Makronerne med hakkede ristede Mandler.

Anm. Af ovenstaaende faas 1½ Pund Makroner.

Smaa Makronkager. 1.

Samme Masse, som til Makronkage (Side 812), *Sukker, syltede Bær, Glasur.*

Disse Smaakager ere egentlig Konfekt og benyttes ogsaa som saadan.

Massen rulles ud paa Bordet, som er bestrøt med Sukker, der er blandet med lidt Mel, og skjæres af i smaa Stykker, der dannes runde, lægges paa Papir og trykkes lidt i Midten, saa at der dannes en lille Fordybning, hvori lægges et syltet Bær; bages ved svag Varme, indtil de hæve sig og faa en gulagtig Farve; de overstryges da med Glasuren, som man lader tørre, hvorpaa de løsnes fra Papiret. Man kan ogsaa give disse Smaakager en anden Form, saasom Ruder, Krandse eller *S*'er; disse lægges da ud paa smurt eller voxet Papir og bages ved en noget stærkere Varme, indtil de faa en lysbrun Farve.

Smaa Makronkager. 2.

Macarons soufflés.

1/4 Pund afskallede Mandler, 1/2 Pund fint stødt Sukker, 9 Æggehvider, Karmin, Strøsukker, en eller anden Marmelade.

Mandlerne stødes med en Smule Vand i en Morter og blandes med Sukkeret til en smidig Dejg, som farves med lidt Karmin. Æggehviderne, som ere piskede til et fast Skum, røres deri og blandes omhyggeligt. Massen fyldes i et Kræmmerhus af dobbelt Papir og presses ud paa Papir i Klumper af Størrelse som en stor Nød, bestrøs med grovt Sukker og bages paa en Plade i svag Varme. Tages ud, afkøles, Papiret fugtes paa Bagsiden, og Makronerne tages af. To og to fæstes sammen med en eller anden Marmelade. — Hvis de ikke skulle benyttes samme Dag, lader man dem blive siddende paa Papiret, og de kunne da holde sig 3 à 4 Dage.

Heraf bliver omtrent 3/4 Pund Kager.

Makronbrød.

Pains d'amandes.

1/2 Pund søde, 3 Kvint bitre Mandler, 2 Æggehvider, 1/2 Pund fint sigtet Sukker.

Mandlerne skoldes, vadskes, tørres og stødes fint under Paagydning af Æggehvide, og Sukkeret tilsættes. Dejgen bør være fast. Heraf tages Stykker saa store som en Valnød, hvilke derpaa formes til 2 Tommer lange Brød, som lægges paa Papir, der er bestrøt med Sukker. Brødene skjæres midt paa efter Længden, bestryges med sammenpisket Æggeblomme og Vand samt bages i Ovnen.

Ovenstaaende giver omtrent 3/4 Pund færdigt Bagværk.

Berlinerbrød.

1 Pund Sukker, 3/4 Pund uskallede, fint hakkede Mandler, 5 Æg, 1 Pund Mel.

Alt dette ældes sammen til en Dejg, som rulles ud i lange Stykker af 1 1/2 Tommes Tykkelse, der bestryges med Æggeblomme og Vand og bages i en varm Ovn, til de faa en lys brun Farve. Naar de ere færdige, skjæres de paa skraa i smalle Strimler, medens de endnu ere varme.

Heraf bliver omtrent 1 1/2 Pund.

Wienerbrød.

1 Pund stødt Sukker, 8 Æg, 1 Pund Mel, 3/4 Pund fint stødte Mandler, lidt stødt Anis, Kanel, Vanille, Kardemomme.

Sukkeret og Æggene piskes 1/2 Time over Varmen, og derefter tilsættes Melet, Mandlerne og Krydderierne. Dejgen arbejdes paa Bordet sammen med lidt Mel, rulles ud og tages ud i den Form, man ønsker, hvorpaa Kagerne sættes paa melbestrøt Papir og bages.

De kunne ogsaa sættes paa Oblat.

De opgivne Forhold give omtrent 1 1/2 Pund smaa Brød.

Tyske Krydderbrød.

Pains d'épices à l'allemande.

1½ Pund Mandler, 1½ Pund Sukker, 15 Æg, ¼ Pund ituskaaren syltet Citronskal, ¼ Pund syltet og skaaren Appelsinskal, lidt Kanel, Nelliker, fint stødt Kardemomme, 40 Kvint Mel, Oblat.

Mandlerne skoldes, og hver af dem skjæres paa langs i fire Dele, som ristes gule i Ovnen; Sukkeret og Æggeblommerne røres godt, piskes derpaa over en svag Ild, indtil det bliver jevnt; man lader dem afkøles under fortsat Piskning, hvorpaa Mandlerne, Appelsinskallen, de fint stødte Krydderier og Melet tilsættes; Æggehviderne, der ere piskede til stivt Skum, blandes derefter i, Massen udbredes i Fingers Tykkelse paa Oblat, der er klippet i Firkant, belægges med syltet Citronskal og bages i en ikke for hed Ovn.

Man faar heraf omtrent 2 Pund Brød.

Mandelkringler. *

½ Pund stødt Sukker, 2 hele Æg, 1 Æggeblomme, ½ Pund stødte Mandler, 1 Pund Mel, ½ Pund Smør, grovt stødt Sukker.

Mandlerne skoldes, stødes fint og blandes til en Dejg med Sukkeret, Smørret, 2 hele Æg og Melet; heraf dannes smaa Kringler eller Krandse, som bestryges med Æggeblomme, bestrøs med Sukker og bages i svagt varm Ovn. — Heraf kan faas 75 Kringler.

Biscotter.

Biscottes.

½ Pund Sukker, 6 Æg, 20 Kvint søde, 5 Kvint bitre Mandler, ½ Pund Mel, 15 Kvint Smør, ⅛ Pot Rom, 1 Kvint reven Citronskal, Salt.

Mandlerne skoldes, de bitre og Halvdelen af de søde Mandler stødes fint, den anden Halvdel hakkes og tørres; 4 Æg, Sukkeret, de stødte Mandler, Citronskal, Salt og Rom blandes og piskes stærkt, Melet og 2 Æggeblommer tilsættes; de to Hvider piskes til Skum, blandes i tillige med det smeltede Smør, og Dejgen gjennemarbejdes godt. En Plade, der er forsynet med Kanter, smøres godt med Smør og bestrøs med Mel, Dejgen udbredes derpaa i 1 Tommes Tykkelse, bages i Ovnen, tages ud, bestryges tykt med pisket Æg, bestrøs med de hakkede Mandler og derpaa med Sukker, tørres omtrent 10 Minuter i Ovnen, vendes op og skjæres i Stykker af 2½ Tommes Længde og 1 Tommes Brede.

Anm. Holde sig længe gode, hvis de gjemmes i Glaskrukke paa et tørt Sted.

Kagelevninger. *

Smaakager eller Tærter, Sukker, Æg, revet Brød, Rødvin.

Kagelevninger skjæres itu og koges med Rødvin til en tyk Grød, som hældes op for at afkøles og derpaa blandes godt med nogle Æg og Sukker. Smaa Forme smøres, bestrøs med revet Brød, Massen fyldes deri og bages i Ovnen. Serveres med Vin eller Saftsauce.

Bagværk af Marengsmasse (Æggehvideskum).

«Marengs», siger den veltalende Postejbager Carême, «er saa behagelig, at man aldrig kan faa for mange Retter deraf. Der gives ingen selskabelig Sammenkomst, hvor ikke enhver Gjæst med Fornøjelse nyder noget deraf; samtidigt med, at det er i Damernes Yndest, yde ogsaa Gourmanderne det deres Hylding. Damerne nyde saa meget hellere dette sprøde Bagværk, som det i Henseende til sin Sammensætning er lige saa let og fordøjeligt, som den piskede Fløde, hvormed det garneres, og det kan derfor ikke bringe Forstyrrelse i deres sensible Fordøjelsesorganer.»

Marengsmasse. *

Meringue.

Til 8 Personer.

1 Pund Sukker af bedste Slags, 8 à 10 Æggehvider.

Sukkeret sigtes gjennem en Silkesigte. Æggehviderne, hvori der ikke maa findes det mindste af Æggeblomme, piskes med Staaltraadspisker til et saa fast Skum som muligt. Sukkeret blandes i skefuldsvis, saaledes at enhver Skefuld er blandet ind, førend den næste tilsættes.

Man kan give Marengser Smag af Citron, Appelsin m. m.

Tærter af Marengsmasse.

Spansk Marengstærte. *

Tourte espagnole.

Marengsmasse (se ovenfor), *Flødeskum med Vanille, Sukker, syltede Frugter.*

Af Massen lægges paa Papir 3 Bunde af den Størrelse, som man ønsker at give Tærten; disse overstrøs med fint Sukker, sættes paa et Brædt ind i Ovnen, der højst maa være 46 Grader varm. Bundene bages, indtil de ere lysegule. Paa en af Bundene lægges Flødeskum i en god Tommes Tykkelse, den anden Bund lægges derover og belægges paa samme Maade med Flødeskum, derpaa den tredie, som pyntes med syltede Frugter.

Anm. Hvis man har Jordbær, bestrør man Flødeskummet med saadanne, og paa den øverste Bund lægges da ligeledes Flødeskum, bestrøt med Jordbær. — Vil man lægge nogle Marengser som Støtte imellem den første og den anden Bund, kan man fylde Flødeskum saa højt paa, at man ikke behøver mere end de to Bunde.

Marengspyramide.

Meringue en ruche pour grosse pièce.

Til 16 Personer.

Marengsmasse (se ovenfor) *af 2 Pund Sukker og 16 Æggehvider*, — *Mørdejg 3* (Side 766).

Af Æggehviderne og Sukkeret tillaves en Marengsmasse paa sædvanlig Vis og fyldes i en Pose med Rør (se Fig. 224). Heraf lægges derefter ud paa Papir 12 à 14 Krandse, af hvilke den største bør være $6^1/_2$ Tomme i Diameter, $^2/_3$ Tomme bred og $^1/_3$ Tomme tyk; de andre gjøres



Fig. 236.

gradevis mindre, saaledes, at den mindste er 2 Tommer i Diameter. Krandsene lægges paa Brædter og tørres i en svagt varm Ovn, saa at de ikke faa Farve; løsnes derpaa fra Papiret og tørres ligeledes paa den nedre Side. Den største Krands fæstes paa en lige saa stor Bund af Mørdejg 3, og derefter fæstes de andre Krandse (efter Størrelse) med lidt Marengs-

masse. Naar Pyramiden er færdig, bestryges den med Marengsmasse, tørres ved svag Ovnvarme, afkøles og bedækkes med udtrykkede Marengsperler, idet man begynder fra neden og mindsker Perlernes Størrelse efterhaanden samt følger Tegningen akkurat (se Fig. 236). Midt i hver Marengsperle sættes en tilspidset Pistacie. Marengsen overstrøs med Sukker og tørres i en svag Ovnvarme, indtil den bliver smukt lysegul. Tages ud, afkøles, stilles paa en dekoreret Sokkel af Sukkerdejg (Side 779), der er fastgjort paa et Fad. — Hvis Ovnen er for lav, kan Pyramiden bages i to Afdelinger.

Simplere Marengspyramide. *

Til 12 Personer.

Marengsmasse (Side 821) *af 1 Pund Sukker og 9 Æggehvider, — Crème eller Skumis.*

Der udskjæres 6 à 8 runde Papirskiver i forskjellig Størrelse, den største 6 Tommer i Diameter, den anden $^1/_2$ Tomme mindre o. s. v. Paa Kanten trykkes Marengsmassen ud gjennem Kræmmerhus i Form af smaa Marengs ved Siden af hverandre, saaledes at de danne en Krands; Marengsernes Størrelse formindskes naturligvis efter Papirernes; paa det sidste Papir dannes en hel og rund Plade, hvorpaa der ved Hjælp af Kræmmerhuset formes nogle Blade. Marengserne overstrøs med Sukker og bages i en lunken Ovn, tages ud, lægges hen for at afkøles, Papiret fjærnes forsigtigt, saa at de ikke gaa itu, og derpaa lægges Krands paa Krands, indtil de danne en Pyramide, som fyldes med Crème eller Skumis.

Anm. Marengskrandsene kunne ogsaa laves alle af samme Størrelse, bages, lægges paa en Bund af Sukkerdejg med Smør 1, fæstes sammen med Æggehvide og derpaa fyldes med Flødeskum med Kaffe eller Chokolade, som lægges noget højere end Krandsene.

Smaat Bagværk af Marengsmasse.

Marengser. *

Meringues.

Marengsmasse (Side 821).

Massen lægges ud i Form af smaa Kugler eller Æg paa hvidt Papir (se Fig. 237), og dette Papir lægges derpaa paa et Brædt, som sættes ind i Ovnen, hvis Dør ikke lukkes. Naar de ere blevne gule, tages de ud, afkøles og løsnes fra Papiret med en

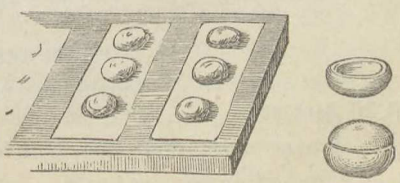


Fig. 237.

Kniv. Begge Undersiderne af to Marengser lægges imod hinanden og fæstes sammen med Marengsmasse.

Hvis man ønsker, at Marengserne skulle holde sig hvide, tørres de i en meget sval Ovn i omtrent 2 Timer. Hvis de der imod bages længere, faa de udvendigt en haardere Skorpe og holde sig indvendigt skumagtige og bløde; hertil kræves kun en noget stærkere Overvarme.

Anm. Man kan ogsaa farve Marengsmassen med forskjellige Farver eller overstrø den med farvet Sukker. — Marengserne kunne ogsaa udhules og fyldes med Is, Crème, Frugtgelé, Syltetøj eller friske Bær, hvorpaa de fæstes sammen paa samme Maade og faa derefter Navnene: Marengser med Is, Marengser med Crème, Marengser med Syltetøj o. s. v.

Marengs med Kaffe. *

Marengsmasse (Side 821), *Flødeskum med Kaffe* (se Flødeskum).

Af Massen bages Marengser som ovenfor; de udhules, tørres lidt i Ovnen og fyldes med Flødeskummet, naar de skulle serveres.

Anm. Fyldes de med Flødeskum, der er tilsat med Vanille, faa de Navn af Marengs med Vanille.

Marengs med Chokolade. 1.

Meringues au chocolat.

Færdige Marengser (se ovenfor), *Flødeskum med Chokolade* (se Flødeskum).

Tillaves ligesom Marengs med Kaffe.

Marengs med Chokolade. 2.

Til 12 Personer.

5 Æggehvider, 1/2 Pund sigtet Sukker, 1/4 Pund reven Vanillechokolade.

Hviderne piskes til fast Skum, Sukkeret røres i, hvorpaa Chokoladen tilsættes. Af Massen lægges ud paa Papir runde, smaa Plader, som bages i en svagt varm Ovn.

Marengs med Jordbær.

Meringues aux fraises.

Færdige Marengser (Side 823), *Jordbær, fint sigtet Sukker, stivt Flødeskum.*

Jordbærrene knuses, drives gjennem en Sigte, blandes med Sukker og Flødeskum og fyldes derpaa i Marengser, tilberedte paa sædvanlig Maade.

Marengs med Fløde.

Meringues perlées à la crème.

Til 20 Personer.

Marengsmasse (Side 821) *af 1 Pund Sukker og 9 Æggehvider, — Flødeskum med Vanille.*

Marengsmassen lægges i en Pose med Rør (se Fig. 224), og heraf lægges runde Boller ud paa Papirstrimler, Marengserne bestrøs med Sukker,



Fig. 238.

Papirstrimlerne lægges paa Brædter, og Marengserne bages i meget svag Ovnvarme, indtil de blive smukt gule. Tages ud, løsnes fra Papiret, det bløde tages ud med en Theske, hvorpaa Marengserne lægges med den gule Side nedad paa en Plade og tørres 12 Timer ved Ovnmundingen. Naar Marengserne skulle serveres, fyldes de med Flødeskum med Vanille, lægges sammen to og to og anrettes højt paa Serviet. Fig. 238.

Italienske Marengs.

½ Pund Sukker, 5 Æggehvider, Vanille, Vand, syltede Kirsebær.

Sukkeret koges med Vanille og Vand til Kulsukker (se længere fremme), Vanillen tages bort og Æggehviderne piskes til et fast Skum, hvori det kogte Sukker røres godt og forsigtigt ud. Hertil bør der egentligt være to Personer; den ene hælder sagte og forsigtigt Sukkeret til Hviderne, den anden blander begge Dele med Staaltraadspiskeren, saa at det bliver en let og skummende Masse. Marengserne lægges ud paa Papir og bages ligesom foregaaende. Lægges sammen to og to med et Kirsebær i hver.

Anm. Denne Marengsmasse anvendes i Punchis m. m.

Croquenbouche af Marengs.

Croquenbouche en meringue.

Marengser (Side 823) *eller Makroner, ½ Pund Sukker, 7 Kvint Gummi arabicum, 2 Spiseskefulde Vand.*

Sukkeret og Gummien opløses i Vandet og røres over en sagte Ild, indtil det bliver sejgt. Man bestryger en Form udvendigt med Smør, stiller den op omvendt og begynder fra neden af at beklæde den med Marengser, som fæstes sammen med Gummiopløsningen. Naar hele Formen er beklædt, tages den forsigtigt bort, Taarnkagen flyttes over paa et Fad og fyldes med Is, Flødeskum eller Crème. Man kan ogsaa danne Kurve paa denne Maade. Gummiopløsningen holdes varm hele Tiden.

Bagværk af kogt Dejg og Bagværk, som bages i Friture.

Sprutbakkelser. Vindbeutler. Petits-choux.

Disse Benævnelser benyttes vexelvis for det samme Bagværk. Under Tiden kaldes de ganske simpelt «Sprut», rimeligvis fordi Dejgen saa vel til disse som til Vindbeutler i Almindelighed presses gjennem en Kagesprøjte og saaledes formes efter Behag, for det meste som S'r eller Ś'r. Af følgende tre Slags Dejge kan man paa denne Maade faa Sprutbakkelser i allehaande Former. De kræve alle en temmelig jevn Varme, hvorfor Ovndøren ikke maa aabnes for ofte under Bagningen, thi de falde da sammen og blive flade og lave.

Petits-choux Dejg. 1. *

Fr. **Pâte à choux.** Tysk. **Brandtejg.**

20 Kvint Smør, 1/4 Pot Vand, 1/2 Pund Mel, 6 Æg, 5 Kvint Sukker.

Smør, Sukker og Vand faar et Opkog, Melet røres forsigtigt deri under fuldt Kog og røres, indtil det slipper Kogekarret; løftes af, og naar det er afkølet, tilsættes Æggene, et ad Gangen, under stadig Omrøren. Dejgen bør nu være smidig, men dog saa fast, at en Klump deraf, lagt paa Bordet, ikke flyder ud. Heraf tages med en Ske Klumper saa store som et lille Æg, der lægges paa en melet Plade og strax bages i en ikke for varm Ovn. Heraf faas 35 Stykker Bagværk.

Hvis man forsigtigt danner en Udskjæring i dem, efter at de ere afkølede, kunne de fyldes med Syltetøj, Crème eller Is.

Anm. Hvis Ovnens Undervarme er for stærk, benyttes dobbelte Plader.

Petits-choux Dejg. 2. *

1 Pund Smør, 5/8 Pot Vand, 1 Pund Mel, 12 Æg.

Laves ligesom foregaaende. Heraf faas 52 temmelig store Stykker Bagværk.

Petits-choux Dejg. 3. *

1/2 Pund Smør, 5/8 Pot Fløde, 1 Pund Mel, 9 hele Æg, 6 Æggeblommer.

Tilberedningsmaaden er den samme som ved foregaaende.

De ere fortrinlige ogsaa uden Fylding. Man bør heraf kunne faa 56 Stykker Bagværk af Middelstørrelse.

Petits-choux med Chokolade. *

Choux au chocolat.

Petits-choux Dejg (se ovenfor), *Crème til Fylding 1, tilsat med Vanillechokolade, Flødeskum.*

Dejgen lægges ud paa Plader, bestryges med Æg og bages. Kagerne aabnes paa den ene Side, og Crèmen lægges ind deri. Naar de alle ere fyldte, anrettes de højt paa et Fad og garneres med Flødeskum. De serveres enten varme eller kolde.

Petits-choux med Kaffe. *

Éclairs au café.

Petits-choux Dejg (Side 826), *Flødeskum med Kaffe, Kaffeglasur.*

Dejgen lægges i en Pose med Rør (se Fig. 224), deraf dannes smaa Brød, 2 à 3 Tommer lange og af en Fingers Tykkelse, som bestryges med Æggeblomme og bages. Afkøles, Bundene skjæres ud, Kagerne fyldes med Flødeskummet og glaseres. Anrettes højt paa et Fad, der er bedækket med en Serviet.

Petits-choux med Crème.

Choux à la crème.

Petits-choux Dejg 2 (Side 826) *med Tilsætning af Citronsukker, Æggeblomme, „Crème til Fylding" med Citronsmag.*

Dejgen lægges i en Pose med Rør (se Fig. 224), deraf trykkes smaa runde Klumper ud paa en Plade med 2 Tommers Mellemrum indbyrdes; de pensles med Æggeblomme, bages 15 til 18 Minuter, løsnes fra Pladen, afkøles, og Bundene aabnes, for at Crèmen kan fyldes i.

Glaserede Petits-choux. *

Choux pralinés et glacés.

Petits-choux Dejg (Side 826), *hakkede Mandler, stødt Sukker, Marmelade eller Gelé af Æbler eller Ribs, Glasur med Vand.*

Smaa Petits-choux lægges ud paa en Plade, bestryges med Æggeblomme og bestrøs først med hakkede Mandler og derpaa med stødt Sukker (se Fig. 239). Bages, afkøles, aabnes og fyldes med Marmelade eller Gelé. Dyppes i Glasur og lægges paa et Kagegitter for at tørres.

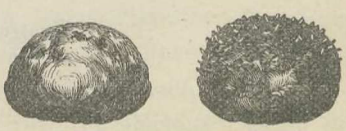


Fig. 239.

Croquenbouche af Petits-choux. *

Croquenbouche de choux panachés.

Petits-choux Dejg 1 (Side 826), *Crème til Fylding 1 med Vanille, hakkede Pistacier eller Mandler, Sukker.*

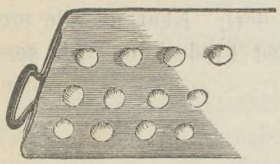


Fig. 240.

Dejgen lægges ud i smaa runde Boller af en Valnøds Størrelse (Fig. 240), der bages saaledes som beskrevet ved Petits-choux Dejg 1. Et Hul dannes i hver, hvorpaa de fyldes med Crèmen; man maa passe paa, at der ikke kommer noget deraf udenpaa Kagen. En glat Form bestryges indvendigt med Olie og stilles paa Is. Sukkeret koges til Karamel, Kagerne dyppes deri, og Halvdelen bestrøs med hakkede Pistacier. Formens Bund beklædes med Kager uden Pistacier, derpaa opstilles Kagerne lagvis i Kreds, fæstes med Karamel, hvert andet Lag uden Pistacier, og saaledes fortsættes, indtil Formen er fuld. Vendes paa en sammenfoldet Serviet og serveres.

Fyldt Croquenbouche af Petits-choux. *

Croquenbouche de choux garnis.

Kagen ligesom foregaaende af Petits-choux fyldte med Syltetøj, men uden Pistacier, en Bund af Mørdejg 1 eller Mandeldejg til Bunde, Flødeskum med Marasquino.

Kagen sættes med Karamel fast paa en Bund af Mørdejg og fyldes med Flødeskummet, som bør rage 2 Tommer op over Kagen. Serveres hurtigst muligt.

Anm. Kagen kan fyldes med hvilken som helst Slags Flødeskum, med Crème eller med Is.

Svanehalse.

Petits-choux Dejg 3 (Side 826), *Sukker, Mandler, Kanel.*

I en Blanding af stødt Sukker, Mandler og Kanel rulles Dejgen ud i Ruller af en Fingers Tykkelse; disse bøjes i Form som Svanehalse, lægges paa en Plade og bages i Ovnen.

Croustader og Klejner.

Under disse Benævnelser forstaas som bekjendt et Slags Bagværk, som bages i kogende Friture; de laves enten ved at lade den tynde, klæbede Masse falde gjennem en Tragt med et eller flere Rør ud i Frituren, eller der dannes Croustader med et særligt Jern (se Fig. 241 *a*), som dyppes i Dejgen og derpaa holdes i Frituren, hvorpaa Croustaden løsnes, idet



a Fig. 241. *b*

den bibeholder Jernets Form (se Fig. 241 *b*). Croustaderne fyldes med fine Puréer af Vildt, med Frugter eller Crèmer og serveres i første Tilfælde som Hors d'oeuvre, i sidste som Efterret.

Croustader med Crème.

10 Minuter; til 20 Personer.

55 Kvint Mel, 4 Æggeblommer, Sukker, 3/8 Pot Fløde, Salt, reven Citronskal, Smør.

Alt dette, med Undtagelse af Smørret, piskes godt sammen. Et Croustadejern varmes i kogende Smør, dyppes i Dejgen og der efter hurtigt paa ny i Smørret, hvor det holdes, indtil Croustaden er bagt. Naar de alle ere færdige, fyldes de med en Crème og serveres.

Anm. I Stedet for Smør kan bruges Friture.

Æggecroustader.

Til 20 Personer.

7 Æg, 1/4 Pund Sukker, 70 Kvint Mel, 1/4 Pot Fløde, reven Citronskal, Friture.

Æggene og Sukkeret piskes godt, derpaa iblandes Mel, Citronskal og Fløde. Dejgen dryppes gjennem en Tragt ud i en lille Kasserolle med kogende Friture eller Smør, saa at den bedækker Overfladen. Croustaden vendes med en gjennemhullet Slev, tages op, naar den har faaet en smuk Farve paa begge Sider og lægges over en Stok, som er beklædt med Trækpapir. Saa snart en Croustade er tagen op, lægges en ny i. Serveres med Syltetøj eller Crème.

Klejner. *

Merveilles.

1 Pund Mel, 20 Kvint Smør, 4 Æg, 2 Kvint Sukker, 1 Kvint Salt, Friture.

Alt dette, med Undtagelse af Frituren, ældes til en Dejg, som man lader hvile 1 Time; den udrulles meget tyndt og skjæres med Kagespore i alle Slags Figurer, saasom Hjerter, Stjerner, smaa Firkanter eller Strimler med et Par Snit i Midten. De bages i kogende Friture, løbe af, bestrøs med Sukker og anrettes paa Serviet. Serveres varme.

Anm. Den, som ønsker Bagværket finere, tilsætter 20 Kvint Sukker og 1/8 Pot Fløde. Dette Bagværk laves hurtigt og kan ogsaa serveres til The eller Kaffe, hvorfor det er særdeles anvendeligt for Familier paa Landet.

Klejner kogte i Vand.

Échaudés.

1 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 8 Æg, 1 1/2 Kvint Salt.

Mel, Smør, Salt og 4 Æg arbejdes godt sammen, de andre Æg tilsættes lidt efter lidt, og Dejgen æltes med Hænderne; den bør være løs, men ikke saa løs, at den flyder ud. Den udbredes i 3 1/2 Tommes Højde paa et Brædt, staar hen i 3 Timer paa et koldt Sted og formes til 1 1/4 Tomme tykke Ruller, som skjæres i Stykker af 1 1/4 Tommes Størrelse og lægges paa Laag, der ere smurte med Smør og noget mindre end den Kasserolle, hvori de skulle koges. En Kasserolle sættes paa Ilden med 5 Potter Vand; naar det koger, paahældes 1/4 Pot koldt Vand, hvorpaa man tager Laaget med Bagværket i den venstre Haand og overhælder det med det varme Vand, saa at Stykkerne løsnes og glide ned i Kasserollen, som derefter flyttes hen paa svag Ild; de maa ikke lægges i kogende Vand, thi da revne de; omrøres med en gjennemhullet Slev, tages op, naar de flyde ovenpaa, lægges i koldt Vand, som derefter hældes af, medens nyt hældes paa, hvori de blive liggende i 3 Timer; man lader dem derpaa tørre 2 Timer paa et Klæde og sætter dem i 15 Minuter ind i en Ovn, der er saa varm, at den farver Papir brunt.

Beignets.

Navnet er af keltisk Oprindelse, og betyder Hævelse. Dette Bagværk forekom allerede under Korstogene, thi det vides, at Saracenerne, da de frigave Ludvig den hellige, rakte ham Beignets. De bestaa i Almindelighed af Frugter, Crèmer m. m., der ere indesluttede i en Dejg, som derefter bages i kogende Friture, Smør eller Olie. Deres Godhed beror meget paa Dejgen, som bør være paa en Gang mør og let, samt kun indsuger lidet Fidt (se Frituredejg Side 360). Kunne varieres paa mangfoldige Maader, hvad Indholdet angaar.

Overfladen paa godt stegte Ting er saa tør, at den hverken kan opløse Salt eller Sukker. Da disse Krydderier imidlertid ere nødvendige, maa man støde dem begge meget fint, saa at de let kunne fæste sig paa det stegte, der ene paa denne Maade kan faa deres Smag.

Appelsinbeignets. *

Beignets d'oranges à la régence.

Nogle store Appelsiner, Sukker, Frituredejg (Side 360), *Friture.*

Appelsinerne skrælles, det hvide fjærnes omhyggeligt, deles i Stykker, Kjærnerne tages ud, Stykkerne lægges i Sukkersirup, tages op og løbe af. Frituren opvarmes i et passende Kogekar; naar den er kogende, lægges

Stykkerne i, efter at de først ere dyppede i Frituredejg. Steges, indtil de have faaet en smuk Farve, tages op, lægges paa et Klæde, bestrøs med Sukker, imod hvilket er revet Appelsin. Anrettes smukt og serveres.

Anm. Alle Slags Beignets pudses smukt runde, idet man borttager muligt vedhængende Stykker af Dejgen.

Æblebeignets. *

Beignets de pommes.

Til 10 Personer.

6 gode Æbler, 8 Kvint Sukker, 2 Spiseskefulde Kognak, Frituredejg (Side 360), *Friture.*

Æblerne skrælles, skjæres i Skiver, renses for Kjærnehuse og lægges i Sukker og Kognak. En halv Time førend de skulle anvendes, tages de op og løbe af paa et Klæde, thi ellers vil Dejgen, hvori Æbleskiverne nu dyppes, ikke hænge ved; de lægges derpaa i kogende Friture. Naar de have faaet en smuk Farve og synes tørre, lægges de op paa et Klæde. Anrettes, bestrøede med Sukker, højt paa et Fad med Serviet.

Anm. Paa samme Maade anvendes unge Rhabarberstilke til Beignets af Rhabarberstilke.

Pærebeignets. *

Beignets de poires.

Tillaves ligesom Æblebeignets.

Fyldte Pærebeignets.

Beignets de poires à la Saint-Amand.

Til 16 Personer.

30 smaa Pærer, tynd Sukkersirup, Aprikos- eller anden Marmelade, Frituredejg (Side 360), *Friture, Vanillesukker.*

Pærerne skrælles, tages ud med en Ske til Grønsager, en Del af Stilken bliver siddende. Saa snart Pærerne ere udtagne, koges de i Sukkeropløsningen, løbe godt af, fyldes med indkogt Marmelade, dyppes i Frituredejg og bages i godt renset og kogende Friture. Naar Beignets have faaet en smuk Farve, løbe de af, bestrøs med Vanillesukker og anrettes højt paa sammenfoldet Serviet.

Kastaniebeignets.

Beignets de marrons.

Til 10 Personer.

1 Pund Kastaniepuré (se Flødeskum med Kastaniepuré), *Crème til Fylding 2 med Vanille, Makroner, Frituredejg* (Side 360), *Friture, Vanillesukker.*

Puréen udbredes i $^1/_2$ Tommes Tykkelse paa en Plade, derover lægges et Lag af Crèmen, afkøles og tages med Formering ud til smaa runde Skiver, der med Crèmen nedad lægges paa knuste Makroner. De

dyppes derpaa i Frituredejg, bages i Friture, indtil de faa en smuk Farve, løbe af, anrettes højt paa sammenfoldet Serviet og bestrøs med Vanillesukker.

Beignets af Brioche. *

Beignets de brioche à la crème.

Levninger af Brioche eller Savarin, hvid Vanillesauce (Side 230), *Frituredejg* (Side 360), *Friture, Vanillesukker.*

Briochen skjæres i $^1/_2$ Tomme tykke Skiver, som derpaa tages ud med rund eller aflang Form. Disse Skiver lægges paa et dybt Fad, overhældes med Vanillesauce, løbe af paa en Sigte, dyppes i Frituredejg og bages i hed Friture, indtil de faa en smuk Farve. Man lader dem løbe af paa et Klæde, anretter dem højt paa sammenfoldet Serviet og bestrør dem med Vanillesukker.

Anm. Mandelbrød kunne ogsaa anvendes saaledes.

Beignets af kogt Crème. *

Beignets de riz à la crème.

Til 10 Personer.

5 hele Æg, $^1/_4$ Pund Rismel, $^3/_8$ Pot Fløde, 30 Kvint Smør, lidt Salt, 30 Kvint Vanillesukker.

Alt dette blandes, med Undtagelse af Sukkeret, som tilsættes til sidst. Crèmen koges i 5 Minuter under jevn Omrøren, løftes af, og Sukkeret blandes i. Man kan ogsaa tilsætte nogle knuste Makroner. Crèmen udbredes i $^1/_2$ Tommes Tykkelse paa en med Smør bestrøgen Plade, et smurt Papir lægges derover, og man lader den blive kold. Med en rund Form udtages smaa Kager af 2 Tommers Diameter, og Midten af disse Kager tages ud med en mindre Form, saa at der dannes smaa Krandse. Disse paneres med knuste Makroner, dyppes i Æg og bestrøs med stødte Tvebakker. Lige før Serveringen steges de i god Friture, lægges op, for at det fede kan trække ud, bestrøs med Vanillesukker, anrettes paa Serviet, serveres med Ribsgelé.

Beignets af kogt Crème med Frugt. *

Côtelettes en surprise.

Samme Crème som til foregaaende, Friture, syltede Frugter, Aprikossauce, Marasquino, Angelika.

Crèmen bredes ud og skjæres i Form af Koteletter; disse steges ligesom foregaaende, lægges i Krands paa Fadet og i Midten lægges en Blanding af forskjellige Slags syltet Frugt, som overhældes med Aprikossauce og Marasquino. Et lille Skaft af Angelika, omgivet med Papirmanchet, sættes ind i hver Kotelet. Æblesauce serveres særskilt hertil.

Berliner Æbleskiver.

Beignets Marie-Louise.

Til 20 Personer.

Disse ere de mest yndede blandt Beignets, og naar de blive omhyggeligt tillavede efter følgende Anvisning, svare de ogsaa til deres Rygte.

12 gode Æbler, Sukkersirup, 1 Pund Briochedejg eller anden fin Gjærdejg (se Side 839), *Smør eller Friture, Sukker.*

Æblerne skrælles, flækkes, renses, koges i Sukkersirup og staa hen for at afkøles. Dejgen rulles ud, tages ud med en rund Form, et halvt Æble lægges paa hver rund Skive og dækkes med en lignende, som trykkes

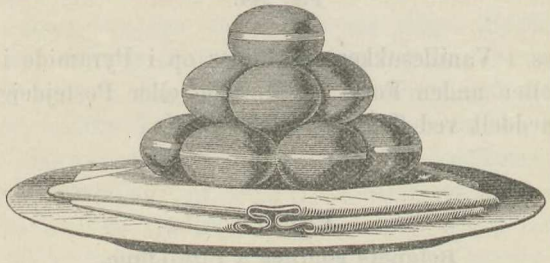


Fig. 242.

godt til; stilles hen for at gjære, lægges derpaa i kogende Smør, indtil de have faaet en smuk Farve, hvorpaa de lægges paa et Klæde for at løbe af. Serveres bestrøede med Sukker eller glaserede.

Anm. Paa samme Maade kan man tillave Beignets af alle Slags Syltetøjer og Frugter. Frituredejg (Side 360) kan anvendes i Stedet for Briochedejg.

Sneboldte.

Boules de neige.

Til 8 à 10 Personer.

40 Kvint Mel, 1/8 Pot hvid Vin, 5 Kvint Sukker, 3 Æggeblommer, lidt Salt, Vanillesukker, Friture.

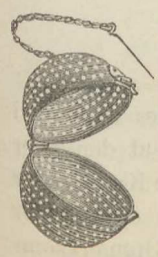


Fig. 243.

For at kunne lave denne Ret, maa man have 2—3 smaa Forme med Hængsel (se Fig. 243), saa store som Appelsiner og forsynede med smaa Huller. — Melet sigtes, lægges i en Ring paa Bordet, blandes med Vinen, Æggeblommerne, Sukkeret og Saltet til en smidig Dejg og rulles 6 Gange ud. Deles derpaa i 12 Dele, som rulles ud til tynde, runde Kager, paa hvilke der gjøres flere Gjennemskjæringer, uden at Yderkanten brydes; de tages op med Skaftet af en Træske og lægges i Formen, som lukkes og lægges 5 à 6 Minuter i kogende Friture. Lægges op for at løbe af paa en Sigte, tages ud af

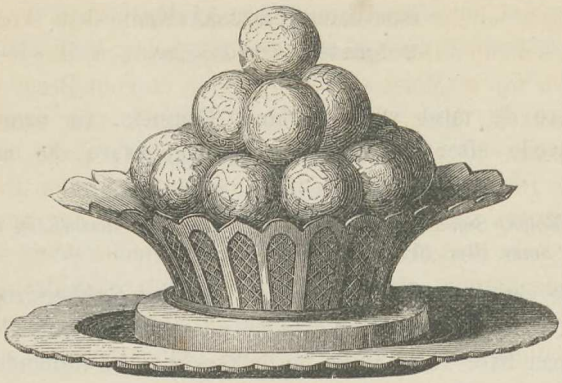


Fig. 244.

Formene, rulles i Vanillesukker og stables op i Pyramide i en lille Kurv (se Fig. 244) eller anden Form af Mørdejg eller Postejdejg, der er bagt saaledes som meddelt ved Timbaler Side 570.

Puffer. *

Beignets soufflés à l'italienne.

Petits-choux Dejg (Side 826), *Friture.*

Man bestrør Bordet med Mel, en Fjerdepart af Dejgen lægges op ad Gangen og rulles til tommestore Kugler, som lægges paa Papirstrimler, der ere smurte med Friture. Friture opvarmes, Papirstrimlerne lægges i, man rører sagte om med en gjennemhullet Slev, og Papirstrimlerne tages op, naar Beigneterne løsne sig. Naar de ere godt bagte, lægges de paa Trækpapir og bestrøs med Sukker og Kanel eller Vanille paa begge Sider. Hvis man vil, kan man ogsaa glasere dem og fylde dem med Syltetøj eller Crème.

Bagværk af Gjærdejg.

Finere og grovere Brød.

Enhver Kokkepige, ja enhver Kvinde burde være aldeles hjemme i den Kunst at lave godt Brød. Brødbagningen er saa vigtig, at den, der er ukyndig i denne Del af Husholdningen, kun kan betragte sine Kundskaber i den øvrige Madlavning som en ubetydelig Erstatning derfor, og, da der ikke kræves mere end en god Villie i Forbindelse med nogen Opmærksomhed, gives der ingen Undskyldning for den, som forsømmer at gjøre sig bekjendt med dette for hele Menneskeslægten saa vigtige Anliggende.

I de fleste civiliserede Lande bestaar Menneskets Føde for en stor Del af Brød, som alt efter Landets Forhold laves af Hvede-, Majs-, Rugmel m. m.; men for at Melet skal kunne give et godt Brød, maa det indeholde en tilstrækkelig Mængde Plantelim (*Gluten*), som forekommer i alle ædlere Kornsorter; jo mere det indeholder deraf, desto bedre og mere nærende bliver Brødet. Melets Godhed og Drøjhed eller Evne til at lade sig strække betinges saaledes heraf, hvorvel alt dette dog ogsaa i høj Grad beror paa Væxtens Beskaffenhed i det paagjældende Aar; vi ville derfor en Gang for alle antyde, at de i det følgende opgivne Proportioner kunne læmpes noget efter Forholdene, thi det forudsættes, at enhver altid bør kjende Beskaffenheden af det Mel, hvormed han arbejder.

Melet. Man benytter for Tiden tre Slags Hvedemel: svensk, dansk (der har samme Beskaffenhed som tysk) og endelig russisk. Svensk Hvedemel er svagest, bringes i Gjæring med svagere Gjær (Ølgjær) og kræver mindre Tid til Gjæringen end de andre, i Almindelighed 2 à 3 Timer. Dansk eller tysk Hvedemel er kraftigere, kræver ogsaa kraftigere Gjær (Pressegjær) og længere Tid til Gjæringen, i Almindelighed 4 à 5 Timer, i hvilken Tid Dejgen gjennemarbejdes 2 Gange. Russisk Hvedemel er det kraftigste, men ogsaa det dyreste, kræver endnu mere af den kraftige Gjær og en længere Tid til Gjæringen, i Almindelighed 8 à 9 Timer, og Dejgen gjennemarbejdes 3 Gange. Det fine russiske Mels noget ejendommelige Egenskaber bero til Dels paa, at Russernes Hvede tørres, inden den males. Jo kraftigere et Mel er, desto kraftigere maa saaledes ogsaa Gjæren være, og en længere Tid maa da ogsaa ansættes til Gjæringen.

Gjæren. For at faa et godt, finere eller grovere, Brød er det af særlig Vigtighed at have en kraftig Gjær. En saadan var tidligere ikke altid let at skaffe. Man begyndte da at tilvirke Pressegjær, og det er denne fortræffelige Opfindelse, vi have at takke for, at man altid og overalt kan faa en Gjær, som, hvis den faas nogenlunde frisk (den holder sig paa et tørt Sted i et Par Uger), tillader os med temmelig Sikkerhed paa Forhaand at bestemme, hvor meget der kræves deraf i hvert enkelt Tilfælde, hvad der er en meget god Ting. Naar man vil prøve eller anvende den, behøver man blot at opløse den i lidt lunken Mælk, tilsætte lidt Mel og stille den paa et varmt Sted, for at Gjæringen kan begynde. En god Pressegjær er kraftigere end Ølgjær. Hvis man nødvendigvis maa bruge Bryggergjær, hvis Styrke er ukjendt, bør man saa vidt muligt søge at skaffe sig den Dagen i Forvejen; man tilsætter koldt Vand og lader den staa Natten over. Det tykke eller den egentlige Gjær sætter sig da paa Bunden, og først naar det tynde og ubrugelige forsigtigt er hældt fra, ser man, hvor meget Gjær man har. Er der ikke Tid her til, bør man si Gjæren igjennem en Serviet; det ubrugelige løber da igjennem, og det tykke, eller den bedste Gjær, bliver liggende paa Servietten.

Hvis man slet ikke kan opdrive nogen Slags Gjær, kan man selv tilberede sig en ret brugbar efter følgende Forskrifter.

Gjær af Sukkersirup: Melede Kartofler koges, indtil de ere aldeles bløde, røres ud, og varmt Vand tilsættes, saa at Massen bliver lige saa tyk som almindelig Gjær. Til hvert Pund Kartofler tages $^1/_4$ Pund Sukkersirup, og Blandingen opvarmes; derpaa tilsættes 3 Spiseskefulde Øl til hvert Pund Kartofler; Blandingen holdes varm, og man lader den gjære; efter 24 Timers Forløb er den færdig til Brug. Af 1 Pund Kartofler bliver omtrent $^1/_2$ Pot Gjær, som kan anvendes lige saa godt som anden Gjær og kan holde sig i flere Uger, hvis den hældes paa Flasker og gjemmes paa et koldt Sted.

Gjær af Malt: $^1/_4$ Pund Malt og 12 Kvint Humle lægges i $1^1/_4$ Pot kogende Vand; det hele faar et Kog i 20 Minuter, sies, blandes med $^1/_2$ Pund fint Hvedemel, dækkes til, staar hen paa et varmt Sted, indtil det begynder at gjære, og er da færdig til Brug.

Gjær af brunt Sukker: 1 Pund godt Mel, $^1/_4$ Pund brunt Sukker og 2 Kvint Salt koges 1 Time med 9 Potter Vand. Naar det næsten er afkølet, hældes det paa Flasker, som tilproppes og sættes paa et varmt Sted. Efter 24 Timers Forløb er Gjæren færdig til Anvendelse.

Foruden ovenstaaende Maader at gjære Brød paa har man længe i England og Amerika til det mindre Forbrug sat et kemisk Gjærpulver til Dejgen, hvilket gjør Gjær unødvendig og medfører den Fordel, at det tillavede Brød strax uden Tøven og uden at afvente Gjæringen kan sættes ind i Ovnen, hvor denne da foregaar, idet der i Varmen udvikler sig Kulsyre af Pulveret.

Forskjellen mellem gjæret og ugjæret Brød er den, at der ved Tilberedningen af det første anvendes Gjær, hvorved en virkelig Gjæringsproces først langsomt og fuldstændigt udvikles i Dejgen, men derefter standser ved Bagningen i Ovnen som Følge af den stærke Varme. Ved Tillavningen af det sidste anvendes Gjærpulver, men nogen egentlig Gjæring tilvejebringes ikke, thi Dejgen hæver sig først i Ovnen ved Opbrusning af den udviklede Kulsyre; den bliver ganske vist herved opsvulmet og pibet, men det er dog et Spørgsmaal, hvorvidt den sidste Methode frembringer en lige saa jevn og fuldstændig Sønderdeling af Dejgen som den første, eller med andre Ord et lige saa porøst og let Brød.

Den hurtige Udvikling af Kulsyren fra Pulveret kan maaske have til Følge, at Brødet bliver for stærkt pibet eller porøst, især hvis Pulveret anvendes alt for rundhaandet; Brødet bliver da mere tørt og mindre sødt.

Gjærpulver kan anvendes i Stedet for Gjær i en hvilken som helst mindre Hvededejg, der tillaves kold og med fornøden Hurtighed. Dette Pulver haves i Handelen, men kan tilberedes af enhver, saaledes som vi nedenfor have opgivet, mere for Fuldstændighedens Skyld end for at anbefale det. I Dejg til Smaakager vil det dog være til Nytte.

Gjærpulver: 12 Kvint krystalliseret Vinstensyre *(Acidum tartaricum)* og 12 Kvint tvekulsurt Natron (*Bicarbonas natricus*) pulveriseret fint hver for sig, blandes meget omhyggeligt sammen med $^1/_4$ Pund Rismel for at blive mere jevnt fordelt, og Blandingen opbevares derpaa i Glasflaske paa et tørt Sted. Naar det skal benyttes, tages 3 strøgne Theskefulde til 1 Pund Mel og blandes meget nøjagtigt med Melet, inden man tilsætter andre Sager. Mælk eller Vand, som anvendes til Dejgen, tilsættes altid sidst og aldeles koldt samt arbejdes ud deri i største Hast, hvorpaa Dejgen øjeblikkeligt sættes ind i Ovnen.

I England anvendes i store Bagerier Maskiner, som presse Kulsyre ind i Dejgen, hvilken Methode har faaet et godt Skudsmaal, men synes kun at kunne anvendes i det store.

Ovnen. De murede Ovne overgaa alle andre; de holde en jevn og stadig Varme, og Afkølingen foregaar kun langsomt; disse tvende Egenskaber ere af særlig Vigtighed ved al Bagning. Efter at man har forbedret Ovnenes Konstruktion, gjort dem lavere, forsynet dem med Varmerør m. m., har man for en stor Del afkræftet den eneste Indvending, der gjordes mod dem, nemlig Forbruget af Brændsel. I den mindre Husholdning lader man sig dog nøje med den Ovn, som findes i ethvert Komfur, i det den uden særlig Fyring holdes varm, saa længe man laver Mad; men dette bevirker ogsaa, at Varmen er i høj Grad ujevn, og at der derfor kræves stor Paapasselighed og Kjendskab til hver Ovns særlige Egenskaber.

Ofte er Forholdet ved de Jernkomfurer, som have støbte Ovne, dette, at de ophedes alt for langsomt og ikke nøjagtigt bage finere Bagværk, der kræver hurtig Varme, samt at de, naar de en Gang ere blevne ophedede, da give en for stærk Varme, som ikke let kan modereres for Bagværk, der kræver en langsommere Bagning.

Ved al Brødbagning ere følgende tre Momenter af særlig Vigtighed: Temperaturen, Gjæringen og Tiden. Temperaturen saa vel af Rummet, hvor man arbejder, som af Fluidet til Dejgen (Mælken eller Vandet, som anvendes) bør ikke være over 25° C., for at Gjæringen kan ske godt og langsomt; ved højere Temperatur taber Gjæren sin Gjæringsevne, og Dejgen bliver sur. Gjæringen bør ske langsomt og jevnt, for at Dejgen kan blive saa fint sønderdelt som muligt; en hurtig Gjæring danner store Aabninger i Dejgmassen, medens en Del af Mellemrummene forblive ugjærede. Tiden til Gjæringen bør ansættes rigelig og ikke afkortes pludseligt; der udkræves længere eller kortere Tid, alt efter Melets Kraft og øvrige Beskaffenhed.

Naar en Dejg, som er tilsat med Gjær og i øvrigt passende tillavet, overlades til sig selv, udvikles der under gunstige Omstændigheder en Gjæring, der foranlediger, at en Mængde Kulsyre frigjøres, hvorved Massen hæves,

hensættes paany i 4 Timer, æltes igjen, hensættes i 2 Timer til Gjæring, rulles ud og bøjes sammen lige som før, hvorpaa man lader den blive fast paa et meget koldt Sted. Efter to Timers Forløb bages den enten i Form eller lægges ud i en stor Ring, da det paa denne Maade bliver lettere at bage den, eller ogsaa formes den til Smaabrød, der bages i Ovn.

Anm. Til meget store Briocher med 3 Pund Mel eller derover anvendes der kun halvt saa meget Smør som Mel, ligesom man heller ikke benytter det fulde Antal Æggehvider; men de øvrige Ingredienser anvendes i samme Forhold som ovenfor angivet. Til store Briocher er det ogsaa nødvendigt at have Is, da Dejgen maa være saa fast, at den lader sig forme.

Hvis man vil spare Arbejde, kan Dejgen tilberedes om Aftenen sent paa følgende Maade: efter at den gjærede Dejg er bleven indblandet i den øvrige Dejg, saaledes som omtalt ovenfor, lægges den i et melbestrøet Stenfad og hensættes til langsom Gjæring paa et koldt Sted indtil næste Morgen; den bliver da æltet kraftigt og kan derefter strax anvendes.

Af Briochedejg kan der bages en Mængde fortræffelige Smaabrød og Kager, der kunne varieres paa mange forskjellige Maader, belægges med Syltetøj, Ost o. s. v. efter den forskjellige Brug, man vil gjøre af dem. Saaledes kan man bage udmærkede Beignets, Cannelons, Ramequins, dampkogte Nudler, Vafler m. m., hvis Beredning beskrives andetsteds.

Brioche, der er bleven tilovers fra et foregaaende Maaltid, kan anvendes til forskjellige gode Spiser, se Fine Riddere.

Fin Brioche. *

Brioche allemande au madère.

Til 12 Personer.

Til Dejgen: 1 Pund Mel, 1 Pund Smør, 10 Kvint Gjær, 8 Kvint Sukker, 2 Kvint Salt, Vand, 10 Æg. — Til at bestryge Kagen: ½ Pund Frugtmarmelade, ¼ Pot Madeira, Glasur.

Dejgen beredes som ovenfor og stilles derpaa til Side i to Timer; lægges i Form, bringes til at hæve sig, smøres med pisket Æggeblomme og bages i en varm Ovn. Saa snart Briochen har faaet Farve, dækkes den med et Stykke vaadt Papir, bages færdig, prøves og skæres i 5 Stykker. Marmeladen drives gjennem en Haarsigte, koges 4 Minuter med det meste af Madeiraen, røres godt, og endel af den smøres paa hvert af de 5 Stykker Brioche, hvorefter disse atter lægges sammen. Briochen glaseres og serveres varm med en Sauce af Resten af Frugtmarmeladen og Madeiraen.

Krands af Briochedejg.

Couronne en brioche.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund Mel, 10 Kvint Gjær, lidt Salt og Sukker, 50 à 60 Kvint Smør, 6 Æg, noget varmt Vand.

Tillaves som Brioche, og naar Gjærdejgen tilsættes, fortsættes Arbejdet 10 Minuter, hvorefter Dejgen deles i mindre Dele, lægges i en Skaal, tildækkes og henstilles til Gjæring, indtil den har naaet omtrent sin dobbelte Størrelse. Den lægges paa et melbestrøet Bord, slaas med Hænderne, bøjes flere Gange, lægges tilbage i Skaalen og lades rolig i 4 Timer; arbejdes derefter paany og stilles paa et koldt Sted eller paa Is 1 Time. Naar Dejgen er fast, udrulles den paa det melbestrøede Bord til en Kugle, som

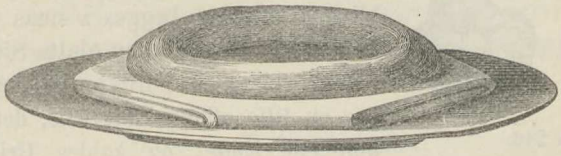


Fig. 245.

derpaa klappes ud og hvori der dannes en Fordybning med Haanden derved, at Dejgen lidt efter lidt skydes ud til Siderne. Krandsen bør gjøres saa jevn som mulig (Fig. 245). Af de ovenfor angivne Kvanta kan der laves 2 à 3 Krandse. Man maa lade Dejgen hæve sig, bestryge den med Æggeblomme og bage den i en varm Ovn; naar den er kold, anrettes den paa en Serviet.

Frugtbrioche. *

Timbale de fruits à la parisienne.

Briochedejg, 1/8 Pot Madaira, 1/4 Pund Smyrnarosiner, 1/4 Pund Korender, 4 à 5 Spiseskefulde syltede Kirsebær, dog uden at Saften følger med, Kompot af Æbler, Blommer eller Aprikoser, hakkede Mandler, syltede Reines Claude, Blommesauce.

Dejgen bages i en høj Form, tages ud, udhules, saa at der bliver en temmelig tyk Kant tilbage, lægges tilbage i Formen og holdes varm. Rosinerne og Kørenderne skoldes, faa et Opkog sammen med Kirsebærrene og Madeiraen og henlægges 10 Minuter. Frugterne og Kompotten lægges lagvis i den udhulede Kage og overhældes med Madeiraen. Af hvad der er skaaret bort af Kagen, dannes der en Bund, som lægges paa Briochen. Formen vendes, og Kagen bestryges med en Del af Saucen, bestrøs med de hakkede Mandler og garneres med Reines Clauderne. Blommesauce serveres særskilt dertil.

Brioche med Ost.

Brioche au fromage.

Briochedejg, 20 Kvint reven Parmesanost, 20 Kvint Schweitserost eller anden god Ost, skaaren i Smaatærner.

Al Osten indblandes meget omhyggeligt i Dejgen, formes til en Krands og bages en halv Time i Ovn.

Smaa Briocher.

Petites brioches.

Briochedejg lige som til Fin Brioche.

Naar Dejgen har udgjæret, udrulles Smaaboller af den, og disse skjæres tværs over, bøjes sammen, saa at de blive runde og lægges i smaa smørbestrøgne Briocheforme med den glatte Side opad. Midt i dem gjøres en Fordybning, og deri anbringes en lille aflang Dejgrulle, der er spids ved den ene Ende, og kaldes Briochens Hoved (Fig. 246). Bestryges med Æggeblomme og bages 20 Minuter i en varm Ovn.

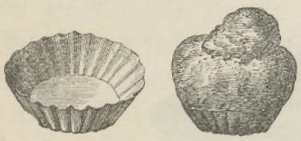


Fig. 246.

Baba. *

Baba moderne.

Til 20 Personer.

1¾ Pund Mel, 15 Kvint Gjær, 5 Kvint Sukker, 3 Kvint Salt, 1¼ Pund Smør, 14 Æg, 6 Kvint syltet Citron eller Sukat i smaa Tærner, 15 Kvint Malagarosiner, 15 Kvint Korender, Arrak, Arrakglasur.

Der laves en løs Dejg af ¼ af Melet og af al Gjæren, opløst i nogle Skefulde varmt Vand; Dejgen lægges i et Fad, tildækkes og hensættes til Gjæring. Resten af Melet lægges paa Bagebordet, en Fordybning gjøres i Midten, og her anbringes Sukker, Salt, Smør i smaa Stykker og 6 Æg; det hele bearbejdes omhyggeligt. De øvrige Æg tilsættes efterhaanden, to ad Gangen, under fortsat Arbejde. Naar alle Æggene ere benyttede, bør Massen være løs og let, men ikke flydende; den kan betragtes som vellykket, naar den hverken hænger fast ved Bordet eller ved Hænderne. Nu tilsættes Gjærdejgen — der bør have hævet sig til sin dobbelte Højde — tillige med Citron, Rosiner og Korender. Dejgen fyldes i en smurt Cylinderform, saa at den naar halvt op i denne og stilles omtrent 3 Timer hen til sagte Gjæring paa et koldt Sted, indtil Dejgen har udfyldt hele Formen; den bages da i en godt varm Ovn. Man prøver med en Kniv, om den er godt gjennembagt; naar den er færdig, stilles den hen til Afkøling og overgydes med en Blanding af Sukker og Arrak; glaseres med Arrakglasur.

Polsk Baba. *

Baba à la varsovienne.

Tilberedes af samme Slags Dejg som den foregaaende med Tillæg af yderligere 8 Kvint Korender, 8 Kvint Rosiner, 20 Kvint fint stødte søde Mandler, et Par Spiseskefulde Rom eller Arrak og et Udtræk af $^1/_2$ Kvint Saffran i tre Spiseskefulde varmt Vand. Fremgangsmaaden er iøvrigt som i foregaaende.

Baba med Sauce. *

Baba au rhum.

Dejg som til Baba moderne, halv Sats. — Til Sauce: 12 Kvint Aprikos- eller Blommemarmelade, $^1/_4$ Pot opløst Sukker, $^1/_{10}$ Pot Rom.

En smurt Form fyldes halvt med Dejgen, der hensættes til Gjæring, indtil Formen er fuld. Bages derpaa og serveres paa Serviet. — Marmeladen og Sukkeropløsningen koges sammen, blandes derpaa med Rommen og serveres til Kagen.

Baba med Chokolade. *

Baba chaud au chocolat.

40 Minuter.

Dejg som til Baba moderne, Sukkeropløsning med Vanille, Chokoladeglasur, Chokoladesauce.

Dejgen bages i en smurt, riflet Form i en ikke for varm Ovn. Naar den er færdig, lægges den paa Kagerist og overgydes med den kogende Sukkeropløsning. Naar denne er løbet af, glaseres Kagen med Chokoladeglasur og anbringes paa Fadet, hvis Bund fugtes med lidt Chokoladesauce. Den øvrige Sauce serveres dertil.

Smaa Baba. *

Petits babas chauds à l'anglaise.

Dejg som til Polsk Baba; varm Punsch, Arraksauce.

Dejgen lægges i smaa riflede Forme; bages, efter at den har hævet sig. Formene vendes, og Babaerne dyppes i varm Punsch, stables paa Serviet og serveres med meget varm Arraksauce.

Anm. Naar de skulle serveres kolde, glaseres de med Arrakglasur.

Savarin. 1. *

45 Minuter à 1 Time; til 18 à 20 Personer.

$1^1/_2$ Pund Mel, 1 Pund Smør, 9 Æg, 10 Kvint Pressegjær, 13 Kvint Sukker, lidt Salt, $^1/_4$ Pot Fløde.

Fløden varmes og blandes med noget Mel og Gjæren til en tynd Dejg. Mel, Sukker, Salt og Æg blandes med den vel gjærede Dejg og

ældes godt. Derpaa tilsættes lidt efter lidt det kolde Smør, og Dejgen ældes stærkt, indtil den slipper Fad og Hænder; lægges derpaa i en Savarinform, som dog ikke maa fyldes mere end til $^1/_3$ og henstilles derefter til Gjæring, indtil Formen er fuld. Bages gulbrun i en ikke for varm Ovn i omtrent 45 Minuter; naar Formen er kold, vendes den. Overgydes med Punsch eller Likør, der maa trække godt ind i den, og ved Serveringen fyldes Hullet efter Cylinderen med syltede Frugter eller Marmelade. — Har man ikke Tid til at ælte Dejgen saa længe, som det kolde Smør fordrer, kan man anvende smeltet Smør ved Æltningen, men Kagen bliver da ikke saa porøs.

Anm. Undertiden overgydes den med stærk Mandelmælk, indkogt med Sukker, og kaldes da Gorenflot.

Savarin. 2. *

Til 12 Personer.

Til Dejg: 1 Pund 12 Kvint Mel, $^1/_2$ Pund Smør, 10 Æg, 6 Æggeblommer, 10 Kvint Gjær, 18 Kvint Sukker, 1 Kvint Salt, $^1/_4$ Pot Mælk, 4 Spiseskefulde Fløde, Glasur med Vand. — Til Sauce: Sukker, Rom eller Curaçao, Vanille, 1 Citron.

Dejgen tilberedes paa samme Maade som til Savarin 1. To Savarinforme smøres, Dejgen lægges i, gjærer paany, bages. Af Vanille, Vand og Sukker koges $^1/_8$ Pot Sukkeropløsning; $^1/_8$ Pot Rom eller Curaçao tilsættes med den revne Skal af 1 Citron. Saucen sies og hældes over Kagerne, saa snart de ere tagne ud af Ovnen og vendte. Naar Kagerne ere blevne godt gjennemtrukne heraf, glaseres de, lægges i Stabel og pyntes med Sukat.

Savarin med Ananas.

Savarin à l'ananas.

1 Savarin, 1 middelstor Ananas, Sukkeropløsning med Vanille, Kirschlikør, Marasquino, Curaçao, Rom, Flødeskum med Vanille.

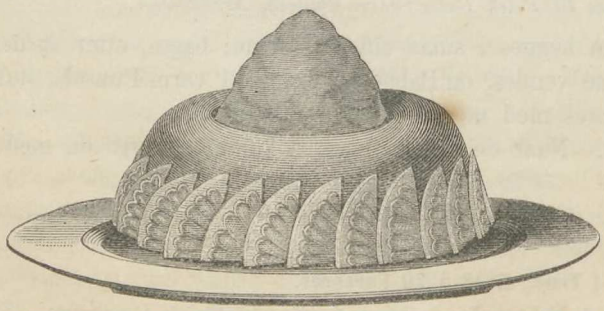


Fig. 247.

Ananas skrælles, skæres paalangs og derpaa paatværs i temmeligt tykke Skiver, der lægges i en Kasserolle og overhældes med Sukkeropløs-

ningen. Skallen stødes og lægges i 1/4 Pot Sukkeropløsning for at trække, men uden at komme i Kog; 1/4 Pot Sukkeropløsning koges med 1/8 Pot af de sammenblandede Likører og sies derpaa. Kagen vendes paa et Fad, garneres med de ikke helt afkølede Ananasskiver (Fig. 247), overhældes med den likørblandede Sukkeropløsning og fyldes med Flødeskummet. Den Sukkeropløsning, hvori Skallen er bleven udtrukket, serveres særskilt som Sauce.

Smaa Savarins med Jordbærsauce. *

Petits savarins, sauce aux fraises.

Savarindejg, Sukkeropløsning, Skal af Appelsin og Citron, Sukker, Jordbær, Vanille.

Savarindejgen bages i smaa Bægerforme; naar de ere færdigbagte og tagne ud af Formene, dyppes de i Sukkeropløsning, tilsat med Appelsin- og Citronskal, lægges til Afløbning paa et Kagegitter, glaseres med Sukker, blandet med Saft af friske Jordbær og lægges i Pyramide paa et Fad. Serveres med en kold Purée af Jordbær, hvortil der sættes Sukkeropløsning og Vanille.

Compiègnekager med Kaffe.

Petits Compiègnes au café.

Dejg som til Savarin 1, Sukkeropløsning med Tilsætning af Kaffe, Glasur med Kaffe, Flødeskum med Kaffe.

Naar Dejgen hæver sig, bearbejdes den paany og fyldes derpaa i smaa, smørbestrøgne Bægerforme, der sættes paa en Plade og bringes til at gjære i svag Varme. Bages i en varm Ovn, til de faa en smuk Farve, hvorefter de tages ud, overhældes med Sukkeropløsningen, lægges til Afløbning og glaseres. Stables i Pyramide paa Fadet og serveres med Flødeskummet.

Kugelhupf. *

Til 8 Personer.

1 Pund Flormel, 1/4 Pund Smør, 6 Æg, 7 Kvint Pressegjær, 15 Kvint stødt Sukker, Salt, 1/4 Pot god Fløde.

Smørret røres, til det er hvidt; Æggeblommerne tilsættes en efter en, derpaa Sukkeret, Gjæren og Fløden, alt i ganske smaa Partier, endelig Melet og lidt Salt, ligeledes i smaa Partier og under fortsat Arbejde saa længe, indtil Blandingen aldeles slipper Skeen; derpaa røres endnu et Par Minuter; 5 Æggehvider slaas til haardt Skum og blandes godt ind i Dejgen.

En stor eller to smaa Melonforme bestryges med Smør, bestrøs med Mel, fyldes halvt med Dejgen og hensættes til Gjæring, indtil Formene ere næsten fulde, og bages derpaa i en ikke for varm Ovn, til Kagen er færdig.

Naar den er noget afkølet, serveres den med varm Æblesauce eller anden Frugtsauce i særlig Sauceskaal og er en fortræffelig Spise, der af mange bliver foretrukken for Savarin, som indeholder mere Smør. — Om man saa vil, kunne 15 Kvint søde Mandler stødes med 15 Kvint Sukker og noget Kanel, hvilket sammen med 15 Kvint Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere tagne ud, lægges i et Lag midt i Formen. Dette er den saakaldte Kaiser-Kugelhupf.

Anm. Kugelhupf egner sig fortræffelig som Kaffebrød, men maa da være aldeles kold. Synes man om det, kan man blande lidt fintskaarne Rosiner, Sukat eller lignende i Dejgen, og den, der synes om Vanillesmag, kan bestrø den med Vanillesukker.

Al Kugelhupf maa, naar den kommer ud af Ovnen, henstaa et Kvarterstid i Formen, inden den vendes.

Sallykage. *

Fr. **Gâteau Mazarin.** Eng. **Sally cake.**

Til 6 Personer; 1 Time.

3/4 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 4 Æggeblommer, 5 Kvint Gjær, 7 Kvint Sukker, 1 1/2 Kvint Salt, 1/4 Pot Fløde.

Af 20 Kvint Mel, Gjæren og 3 Spiseskefulde varm Fløde beredes der en Dejg, som hensættes til Gjæring, indtil den har naaet den dobbelte Størrelse. En anden Dejg tilberedes af Resten af Melet, Salt, Sukker, smeltet Smør, Æggeblommerne og Resten af Fløden. Naar det er godt blandet, arbejdes begge Dejgene hurtigt sammen. En Form smøres med Smør, og Dejgen lægges heri, til den har hævet sig til sin dobbelte Størrelse, hvilket undertiden varer 6 à 8 Timer, bestryges med pisket Æg, sættes i Ovn, bages svagt. Formen vendes, Kagen skæres i 2 à 3 Skiver, der overhældes med smeltet Smør eller bestryges med Syltetøj, bestrøs tykt med Sukker, lægges sammen og serveres strax med Arrak- eller Romsauce.

Anm. Denne Kage egner sig ogsaa, naar den er kold, til at skjæres i Skiver og ristes.

Turban. *

Til 8 Personer.

3/4 Pund Mel, 1/2 Pund Smør, 4 Æg, 6 Kvint Gjær, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pund søde Mandler, Chokolade, 2 Spiseskefulde Mælk.

Af Smørret, Melet, 3 Æggeblommer, Mælken og Gjæren beredes en Dejg, der udrulles og lægges sammen som en Smørdejg, hvilket gjentages mindst 4 Gange. Halvdelen deraf bruges til en rund Kage, der lægges paa Plade og bestryges med en Fylding af fint stødte søde Mandler, blandede med Æg og Sukker; herover strøs reven sød Vanillechokolade. Af Resten af Dejgen gjøres der Strimler, som lægges paa kryds og paa tværs over Kagen; der anbringes en Kagering af Blik om denne; naar den har

gjæret, bages den i Ovn, tages ud, overstryges med pisket Æg, bestrøs med Sukker, indsættes nogle Minuter til Tørring og serveres.

Anm. Af Dejgen kan man ogsaa danne flere Bunde, der lægges paa hverandre med Marmelade imellem; naar Dejgen har gjæret, bages den, og man faar paa denne Maade en ganske god og tillige høj Kage, hvoraf Navnet.

Tyrolerkage med Æbler. *

Gâteau de pommes à la tyrolienne.

Til 10 Personer.

1 Pund Mel, ½ Pund Smør, 3 Æg, 8 Kvint Gjær, Sukker, Mælk, 12 Æbler, 6 Kvint Rosiner, 6 Kvint Korender, 6 Kvint Sukat, Syltetøj, Makroner.

Der dannes en Fordybning i Melet, og heri lægges Gjæren med lidt varm Mælk; det hele arbejdes til en Dejg, der tildækkes og sættes til Gjæring. Derpaa tilsættes Smørret, Sukkeret, 2 Æg og lidt Mælk, arbejdes godt, sættes to Timer til Gjæring, omrøres, sættes atter to Timer til Gjæring og stilles dernæst hen paa et koldt Sted. Æblerne koges med Sukker til Mos, som blandes med Hindbær eller andet Syltetøj og stilles til Afkøling. Sukaten hakkes fint og blandes med Rosinerne, hvoraf Kjærnerne ere tagne ud, og de omhyggeligt skyllede og tørrede Korender. Halvdelen af Dejgen udrulles til en Kage, som lægges paa en Plade, der er smurt med Smør, og bestrøs med knuste Makroner, Rosiner, Korender, Sukat, og derpaa lægges Æblemosen. Resten af Dejgen udrulles til Strimler, der lægges paa tværs over Kagen og trykkes godt til ved Enderne, bestryges med Æg, bages i Ovn og serveres varm.

Anm. Synes man om det, kan man glasere Kagen med Sukkerglasur.

Svedskekage. *

Tourte de pruneaux à l'allemande.

Samme Dejg som til Tyrolerkage med Æbler, 1 Pund Svedsker, Sukker, Kanel, Rhinskvin.

Dejgen udrulles til en Kage; en Rulle deraf lægges omkring Kagen, der bages i ikke for varm Ovn. Svedskerne koges møre med Kanel og Vand, Stenene tages ud af dem; der sættes Vin og Sukker til; de koges færdige og stilles hen til Afkøling. Naar Kagen er kold, lægges Svedskerne derpaa. Saucen koges ind og, naar den er kold, hældes den derover. Kærnerne, som man har taget ud af Svedskestenene, samt Mandlerne knuses og strøs over Kagen.

Anm. Der kan ogsaa anvendes Blommer eller Kirsebær.

Dansk Julekage. *

1 Time; til 10 Personer.

1 Pund Mel, 1/2 Pund Smør, 10 Kvint Pressegjær opløst i 1/4 Pot varm Fløde, 30 Kvint Sukker, 2 Æggeblommer, 2 Æg, 1/4 Pund Rosiner, 1/4 Pund Mandler, 35 Kvint Sukat eller syltede Citron- eller Appelsinskaller, 15 Kvint Korender, 2 Kvint stødt Kardemomme, 5 Kvint Kanel.

Smørret røres med Sukker, Æg og Æggeblommer, og lidt efter lidt tilsættes Mælk, Mel, Gjær, Rosiner, Korender, Sukat, Kanel og Kardemomme. Naar Dejgen bliver for haard at røre, æltes den med Hænderne, til den slipper Skaalen, sættes derpaa hen til Gjæring og slaas derefter, uden at røres videre, i en Form; hensættes til Gjæring, bestrøs med Sukker eller smøres med Smør eller Æggeblomme og pyntes med Sukat, Mandler m. m. Bages derpaa strax i en meget varm Ovn omtrent 1 Time.

Hvedebrød.

Vestphalsk Brød. *

15 à 20 Minuter; til 20 Personer.

Til Dejgen: 1 Pund varmt Flormel, 1/2 Pund Smør, 10 Kvint Gjær, 1 Æg, 1/4 Pot varm Fløde, 20 Kvint fintskaaren Sukat, Salt. — Til at lægge oven paa Kagen: 12 Kvint Smør, 35 Kvint grovt stødte Mandler, 3 Kvint stødt Kanel, 1/8 Pot Rosenvand eller hvid Vin.

Smørret lægges i Smaastykker i et opvarmet Fad med Melet, hvortil der sættes Gjæren, som i Forvejen er opløst i lidt Mælk, Ægget, Saltet, den fint skaarne Sukat og Fløden. Dejgen bearbejdes saa lidt som muligt, udklappes paa en opvarmet Plade til en Kage af en Fingers Tykkelse, der tildækkes og hensættes 1 à 1 1/2 Time til Gjæring paa et varmt Sted. Naar Kagen har gjæret tilstrækkeligt, bestrøs den med en Blanding af Mandler, Sukker og Kanel samt med smaa Stykker Sukker og bages derpaa mørkegul i en varm Ovn. Naar Kagen tages ud, lægges den paa Fad, thi den er ganske løs, og bestænkes med Rosenvand eller Vin, skjæres i aflange, brede Skiver og serveres strax til Kaffe eller The.

Anm. Den store Løshed, der er ejendommelig for dette Brød, opnaas ved, at det bearbejdes saa lidt som muligt. Det maa heller ikke bages brunt eller tørt i Ovnen.

Spabrød. *

Solilème.

2 Pund Mel, 60 Kvint Smør, 15 Kvint Gjær, 8 Æg, 7 Kvint Sukker, 4 Kvint Salt, 1/3 Pot varm Fløde, smeltet Smør.

Gjærdejg tilberedes af 1/2 Pund Mel, Gjæren og varmt Vand. Naar Dejgen har hævet sig, tilsættes Halvdelen af Fløden og 6 Æg, som ind-

arbejdes, hvorefter det øvrige tilsættes under fortsat Arbejde. Dejgen, der bearbejdes paa denne Maade og slaas godt, bør være løs, og hvis det er nødvendigt, tilsættes mere Fløde. En glat Form, smurt med koldt Smør, fyldes halvt med Dejgen, som stilles til Gjæring og derpaa bages i en varm Ovn.

Naar Kagen er vendt, skæres den midt over, begge Halvdelene overhældes med smeltet Smør, bestrøs med lidt Salt, lægges atter sammen, og Kagen serveres meget varm paa The- eller Frokostbordet.

Anm. Af samme Dejg kan der, i aflange Blikforme eller ogsaa uden Forme, bages Smaakager, der stilles paa Plader, ikke for nær hverandre, bestryges med Æg og bages. Kagerne aabnes, naar de ere færdigbagte, bestryges indvendigt med Smør og serveres saa varme som muligt.

Kanelkrandse. *

Til 20 Personer.

1/2 Pund Smør, 3/4 Pund Sukker, 1 1/2 Pund Mel, 3 Æg, 10 Kvint Gjær opløst i 1/8 Pot Mælk, 20 Kvint stødt Kanel.

Smørret smeltes, Halvdelen af Sukkeret tillige med Hvedemelet, Æggene og Gjæren blandes deri. Naar Dejgen har henstaaet noget, udrulles den i den anden Halvdel af Sukkeret tillige med Kanelet til smaa Krandse, som sættes paa Plader og bages i Ovn.

Anm. Naar man tager 1/4 Pund Mel mindre, blive Krandsene løsere.

Thebrød, som ristes.

Biscottes à la levure.

Til 20 Personer.

1 Pund 15 Kvint Mel, 40 Kvint Smør, 6 Æg, 7 Kvint Gjær, lidt Sukker og Salt.

En Dejg beredes af en Fjerdedel af Melet, Gjær, Sukker, Salt og saa meget Vand, som er nødvendigt. Resten af Melet blandes med Smørret og Æggene til en Dejg, som blandes med Gjærdejgen; naar det hele har gjæret, formes Dejgen aflang, lægges paa Plader til Gjæring i 20 Minuter, bestryges med Mælk og bages i en varm Ovn.

Naar Kagen er færdig, skæres den i Skiver tværs over; disse lægges derefter paa en Plade og ristes paa begge Sider i en varm Ovn.

Teljekringler. *

Til 25 Personer.

2 1/2 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 1/2 Pund Sukker, 1/2 Pot sød Mælk, 6 Æg, 2 Æggeblommer, 10 Kvint Gjær.

Heraf beredes en Dejg paa sædvanlig Maade; naar den har hævet sig, ældes den, deles i Smaastykker, som udrulles til en Blyants Tykkelse, og derefter formes der Kringler af disse Strimler. Bages paa Plader.

Anm. Er et fortræffeligt Brød til The eller Kaffe.

Kogte Sukkerkringler. *

Fint Hvedemel, 1 Pund smeltet Smør, 1 Pund Sukker, 4 Æg, 8 Stykker Kardemomme, lidt Ingefær, 1½ Pot god Mælk, 4 Spiseskefulde Gjær.

Heraf beredes en Dejg paa sædvanlig Maade, men temmelig haard; naar Dejgen er godt bearbejdet, stiller man den hen til Gjæring, hvorefter den ælte paany og udrulles i smaa Kringler. Dette Arbejde bør ikke udføres i stærk Varme, thi da springe Kringlerne itu. I en Kasserolle koges imidlertid Vand, og, naar det er kommet godt i Kog, lægges Kringlerne forsigtigt deri, men man maa passe, at de ikke komme til at ligge paa hverandre; saa snart de flyde op, ere de færdige; de tages op med en gjennemhullet Ske, lægges paa en Sigte, sættes derefter strax paa Plader og bages i Ovn.

Horn. *

Til 15 Personer.

Til Dejgen: ½ Pund Mel, ½ Pund Smør, 5 Kvint Pressegjær, 6 Æggeblommer, 15 Kvint stødt Sukker, fint stødt Vanille eller Kanel, Salt. — Til at lægge ind i Hornene: Aprikos- eller anden Marmelade.

Smørret ældtes i Smaadele ind i Melet, det øvrige tilsættes, og Dejgen ældtes, til den slaar Blærer, men gjøres ikke for haard, udrulles, skæres i Firkanter, der bestryges med et tyndt Lag Marmelade og sammenrulles fra det ene Hjørne til det andet modsatte; bøjes derpaa i Halvmaane, lægges til Gjæring, bestryges med pisket Æg, bestrøs med Sukker og fintskaarne Mandler; bages i en ikke for varm Ovn.

Anm. Ere særligt gode, naar de serveres varme og med en Frugtsauce.

Flødehorn. *

Mel, ¼ Pot smeltet Smør, 6 Kvint Pressegjær, 1 Æg, 3 Æggeblommer, 2 Spiseskefulde Fløde, Rosiner.

Smørret røres, til det bliver hvidt, Æg, Æggeblommer, Gjær og Fløde tilsættes med blot saa meget Mel, at Dejgen kan arbejdes; ældtes kraftigt, udrulles, skæres som foregaaende, belægges med hakkede Rosiner eller noget Syltetøj, sammenrulles, smøres med Æg, bestrøs med Sukker, hensættes til langsom Gjæring og bages i en godt varm Ovn.

Anm. Kunne anbefales paa det bedste.

Kommenbrød. *

Pains à l'allemande.

Til 25 Personer.

1 Pund Mel, ¼ Pund Smør, 8 Kvint Gjær, 1 Æg, 2½ Kvint Sukker, 2½ Kvint Salt, 10 Kvint Kommen, ¼ Pot Mælk.

Gjæren opløses i 4 Spiseskefulde varm Mælk, og heraf gjøres en Dejg med ¼ Pund Mel. Naar Dejgen har hævet sig til sit dobbelte Omfang, indarbejdes Resten af Melet og Mælken, hvorefter Dejgen ældtes i et

Fad, der i Forvejen er opvarmet, sammen med Smør, Sukker og Salt. Dejgen maa være løs; er det nødvendigt, maa der tilsættes lidt mere Mælk. Naar Dejgen derefter har gjæret 3 Timer, ældes den paany, lades i Ro 1 Time. Af Dejgen dannes Smaabrød, der hensættes til Gjæring, bestryges med Æg, overstrøs med Kommen og bages i en godt varm Ovn. — Serveres ved Kaffebordet.

Pariserbrød. *

Pains parisiens, pour le thé.

Til 20 Personer.

3/4 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 5 Kvint Gjær, 6 Æggeblommer, 1 1/2 Kvint Sukker, 1 1/2 Kvint Salt, Fløde.

En Dejg beredes af Melet, Smørret, Sukkeret, Saltet og Æggeblommerne; Fløden tilsættes lidt efter lidt. Dejgen ældes godt, til den slipper Fad og Hænder; Gjæren opløses da med en Spiseskefuld varmt Vand og tilsættes. Naar Dejgen har gjæret i 3 Timer, dannes der Smaabrød af den; man lader disse gjære 1 Time, bestryger dem med Æg og bager dem som foregaaende.

Serveres varme ved The- eller Kaffebord.

Citronbrød. *

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund 10 Kvint Hvedemel, 1/4 Pund Smør, 10 Kvint Pressegjær opløst i 1/4 Pot varm Mælk, 5 Æg, 1/4 Pund Sukker, 1/2 Pund Korender, 7 Kvint fintskaaret syltet Pommeransskal eller Sukat, Citron, hakkede Mandler, Sukker, Kanel.

Smørret røres, til det bliver hvidt, hvorefter Gjær, Sukker, Æg, Korender, Pommeransskal, Saft og den revne Skal af 1 Citron samt Mel lidt efter lidt tilsættes. Dejgen slaas i en godt smurt Form, der blot fyldes halvt, bestrøs med Mandler, Sukker og Kanel, stilles til Gjæring og bages mørkegul i en godt varm Ovn. Serveres varmt eller koldt.

Hvedebrød. *

1 Pund 20 Kvint Hvedemel, 1/8 Pot smeltet Smør, 15 Kvint Pressegjær, 20 Kvint Sukker, 2 Æg, 1 Æggeblomme, 1/4 Pot Mælk, 12 Kvint stødte Mandler, 15 Stykker stødt Kardemomme.

Heraf gjøres en løs Dejg, som hensættes til Gjæring og derpaa lægges i en eller flere smurte Forme; naar Massen paany har gjæret, bestrøs den med Sukker og Kanel og bages.

Mandelbrød. *

5 Pund Hvedemel, 1/2 Pund Smør, 12 Kvint Pressegjær, 1 Pund Sukker, 1 1/4 Pot Mælk, 1 Pund skoldede Rosiner, 1/2 Pund skoldede, fint stødte søde Mandler samt nogle bitre, skoldet Sukat, 50 Stykker fint stødte Kardemommefrø, 4 Spiseskefulde Rosenvand, 10 Draaber Cedratolie.

Der beredes en Gjærdejg af Gjæren opløst i varm Mælk og 1/4 Pund Mel; denne Dejg sættes til Gjæring. Melet, Smørret, den varme Mælk

og alt det øvrige forarbejdes derefter til en Dejg, hvori Gjærdejgen omhyggeligt indarbejdes. Naar alt dette har gjæret godt, laves der Boller heraf; disse hensættes til Gjæring; lige før de bringes i Ovnen, overpensles de med smeltet Smør og bestrøs med Sukker og Kanel.

Saffransbrød. *

Dejg som til foregaaende, 12 Kvint Sukker, 1 Kvint Saffran, 2 Spiseskefulde fransk Brændevin.

Beredes af samme Slags Dejg som foregaaende, kun med 12 Kvint Sukker mere og Saffran, der tørres omhyggeligt, før den bruges, og pulveriseres fint. Der tilsættes Brændevin til Saffranen, som man lader henstaa en Nat, hvorefter den er færdig til at blandes i Dejgen.

Vandbrød.

Mel, 1/4 Pund Smør, 2 Kvint Salt, 1/2 Pot Vand, 14 Kvint Pressegjær.

Gjæren opløses i 5 Spiseskefulde varmt Vand; Mel tilsættes, og heraf gjøres en Dejg, som hensættes til Gjæring. Resten af Vandet opvarmes, Smør og Salt opløses heri, hvorefter der indæltes saa meget Mel deri, at man faar en meget løs Dejg. Den første Dejg, som maa have gjæret godt, blandes heri og æltes, hvorefter Dejgen hensættes til Gjæring paa et varmt Sted. Naar den har hævet sig tilstrækkeligt, omarbejdes den igjen og stilles paany til Gjæring; derefter formes Brød, som sættes paa en melet Plade; naar de have gjæret, bages de i en godt varm Ovn. Disse Brød fordre stærk Varme baade under Gjæringen og under Bagningen.

Tvebakker. 1. *

Til 30 à 40 Personer.

1 3/4 Pund Hvedemel, 1/2 Pund Smør, 10 Kvint Gjær, 4 hele Æg, 4 Æggeblommer, 1/4 à 1/2 Pund Sukker, 3/4 Pot varm Mælk, 14 Kvint revne Mandler, Vanille eller 3 à 4 Kvint Kardemomme.

Æggene, Æggeblommerne og Sukkeret piskes godt; derpaa tilsættes lidt efter lidt Mælk, Mandler, Mel, Gjær og Vanille. Naar Dejgen har gjæret godt, indæltes det godt udvaskede Smør. Af Dejgen laves smaa Boller, som hensættes til Gjæring og derpaa bages; naar de ere blevne kolde, skjæres de igjennem, tørres og opbevares i Krukker. — Saa vel disse Smaabrød som større Brød af denne Dejg passe godt til The og Kaffe.

Tvebakker. 2.

3 Pund Mel, 1 Pot Mælk, 12 Kvint Pressegjær, 1 Pund Smør, 3/4 Pund Sukker, 1 1/2 Kvint renset Potaske.

Af Melet, Mælken og Gjæren laves en Dejg, som hensættes til Gjæring. Derpaa indarbejdes Smør, Sukker og Potaske. Dejgen udrulles aflang, sættes til Gjæring og deles derpaa i 16 lige store Stykker, som

derpaa hvert igjen deles i 8 Dele. Disse 128 Stykker tildannes enten aflange eller runde, lægges en Tomme fra hverandre paa en Plade, der er bestrøet med Mel, hensættes endnu en Gang til Gjæring og bages lysegule i en Ovn, der ikke maa være for varm. Naar de ere blevne kolde, skæres de over og tørres i Ovn.

Peberkager.

Stor Peberkage. *

I Time; til 15 Personer.

15 Æg, 1/2 Pund Sukker, 1/8 Pot Sirup, 1/2 Pund Mel, Nelliker, Allehaande, Ingefær, alt fint stødt, 1/2 Theske af hvert.

Æggene piskes først, derpaa tilsættes Sukkeret, Sirupen, Melet og Krydderierne under jevn Omrøren. Dejgen hældes i en smurt, med Mel bestrøt Form, bages i en varm Ovn, afkøles, skæres i Skiver og serveres.

Langlois Peberkager.

5 Pund Sirup, 1 Theskefuld stødte Nelliker, 1 Theskefuld stødt Kanel, Pommeransskal, 1 3/4 Pund Smør, fineste Hvedemel, 14 Kvint opløst Potaske.

Sirupen koges en Stund med Krydderierne og fint skaaren Pommeransskal, hvorpaa Smørret indarbejdes tillige med Potasken og saa meget fint Hvedemel som muligt. Dejgen bør staa hen i 3—4 Dage; laves til baade store og smaa Kager, men ikke for tynde, som bages i en varm Ovn. Kunne gjemmes temmelig længe.

Smaa Peberkager. *

Til 15 Personer.

1/2 Pund Smør, 1 1/2 Pund Mel, 1/4 Pot brun Sirup, 3 Æggeblommer, Krydderier efter Behag, 3 Kvint Potaske.

Smørret vadskes godt og blandes tillige med det øvrige til en Dejg, som krydres efter Smag, rulles ud og tages ud i smaa Kager, der bages i Ovnen. Blive først efter nogle Dages Forløb fuldstændigt møre.

Møre Peberkager. *

Mel, 1/4 Pot Sirup, 1/2 Pund Puddersukker, 1/4 Pot smeltet Smør, 1/4 Pot Fløde, Krydderier, 1 1/2 Theskefuld Potaske.

Heraf laves en løs Dejg, som gjennemarbejdes godt, krydres efter Smag, rulles ud og dannes til smaa runde Kager, som bages i en varm Ovn.

Ronneby Peberkager. *

2 1/2 Pund Puddersukker, 1/4 Pot Vand, 12 Kvint stødt Kanel, 5 Kvint stødte Nelliker, 4 Spiseskefulde fint skaaren, syltet Pommeransskal, 1 1/2 Pund Smør, 4 Pund Mel, 8 Kvint Potaske.

Sukkeret koges med Vandet, Krydderierne lægges i og faa et hurtigt Opkog, løftes af Ilden og Smørret lægges i; hældes derpaa hurtigt op i et Lerfad og røres, indtil det er afkølet; nu indarbejdes Melet og Potasken med megen Omhyggelighed til en fin og smidig Dejg, der lades 12 à 24 Timer i Ro; den kan derpaa tildannes efter Behag til større eller mindre Peberkager, som bages i en temmelig varm Ovn.

Recepten er velvilligt meddelt af en Amatør, som har sin Kundskab fra de bedste Kilder.

Brune Pebernødder.

1 1/4 Pund Sirup, 2 1/2 Pund Mel, 1/2 Pund Sukker, 2 Æg, 1/2 Pund smeltet Smør, 1 Kvint Nelliker, 1 Kvint Kardemomme, 8 Kvint Potaske, opløst i Mælk eller Vand.

Sirupen faar et Opkog, skummes godt og staar hen for at afkøles; blandes derpaa med de ovenfor opgivne Ingredienser, og det hele gjennemarbejdes godt. Dejgen bliver bedre, hvis man lader den staa paa et varmt Sted nogle Dage, førend den benyttes. Man ruller derpaa smaa Kugler, som forsigtigt bages i 15 Minuter paa en smurt Plade. Pebernødderne ere færdige, naar man, ved at brække en over, finder den mør og tør inden i. De have en behagelig Smag og holde sig længe gode.

Franske Honningkager. *

1/2 Pund Honning, 1/2 Pund Sirup, 3 Kvint renset Potaske, 1/2 Kvint Hjortetaksalt, 1 Pund Rugmel.

Honning og Sirup faar et Opkog, skummes og løftes af. Potasken samt Hjortetaksaltet opløses i lidt Vand; en Dejg laves heraf med Melet, Sirupen og Honningen, som gjennemarbejdes godt og længe. Skal staa i 8 Dage, inden den benyttes. Tages ud med Form i smaa Kager; bages.

Polske Honningkager.

Lemberger eller **Thorner Peberkager.**

1 Pund Honning, 1 Pund Sukker, 1 Pund skaarne, i Forvejen ristede Mandler, 3 Kvint Potaske opløst i Vand, Kanel, Nelliker, Kardemomme, Muskat, lidt hvidt Peber, 1 Pund Mel, Glasur med Æggehvide.

Sukkeret og Honningen koges, indtil en Draabe deraf, prøvet i koldt Vand, kan rulles mellem Fingrene til en Kugle; afkøles; naar det kun er lunkent, iblandes Mandlerne, den opløste Potaske, de fint stødte Krydderier og til sidst Melet. Dejgen bør være løs, men skulde den synes at være for tynd, iblandes noget mere Mel. Massen sættes Natten over paa

et varmt Sted, derpaa i 24 Timer paa et koldt; tildannes til Kager i den ønskede Form, der bages i en ikke for varm Ovn og bestryges med Glasur med Æggehvide eller en anden Glasur; sættes paa ny ind i Ovnen for at tørre.

Svenske Honningkager. *

Til 10 Personer.

1/4 Pot Honning, 1 Theskefuld Kanel, stødt Ingefær, 1 Theskefuld blandet Nelliker og Allehaande, 2 Theskefulde skaaren syltet Pommerans- eller Citronskal, 5 hele Æg, 5 Æggeblommer, 1/4 Pund fint stødt Sukker, 70 Kvint fineste Hvedemel, Hjortetaksalt.

Honningen faar et Opkog, skummes godt, Krydderierne sættes til, afkøles. Æggene og Æggeblommerne piskes tillige med Sukkeret til Skum med Staaltraadspisker, Honningen tilsættes under fortsat Arbejde i 1/2 Time, hvorefter ligeledes Melet samt Hjortetaksaltet omhyggeligt tilblandes. Massen hældes i en Form, der er smurt med koldt Smør og bestrøt med Mel, og som hurtigst sættes ind i en Ovn, der er saa varm, at den farver Papir brunt.

Denne Kage, der fra gammel Tid er yndet, blev forhen altid bagt i en muret Ovn; naar man derfor benytter Nutidens smaa Jernovne, maa man nødvendigvis sørge for, at Varmen er jevn, og at Æmmen kan slippe ud, hvilket bedst sker ved i Begyndelsen at holde Ovndøren noget aaben.

Lækkerbidskener.

Fr. **Lécrelets de Suisse.** Tysk. **Lebkuchen.**

Til 20 Personer.

3/4 Pund Honning, 15 Kvint syltet Appelsin- eller Pommeransskal, 4 Kvint Kanel, 2 1/2 Kvint Nelliker, 1 Kvint Muskat, den revne Skal af 1 Citron, 2 Spiseskefulde Kirschwasser, 30 Kvint Mandler skaarne i Strimler, 2 Kvint Potaske, 1 Pund Mel, kogt Glasur.

Honningen smeltes, skummes, hældes i et Fad, den fint skaarne Appelsinskal, de fint stødte Krydderier, Kirschwasser og Mandler tilsættes, blandes med en Træske. Potasken, der er opløst i varmt Vand, og Melet arbejdes ind deri; Dejgen hviler i 4 Dage. Derpaa arbejdes og æltes Dejgen godt i 10 Minuter, rulles meget tyndt ud, lægges paa en melet Plade og bages i en varm Ovn; skæres paa Pladen i 3 Tommer lange, 1 1/2 Tomme brede Stykker, der glaseres hurtigt, medens Pladen endnu er varm. Naar Glasuren er tør, brækkes Brødene af efter Indskjæringerne og gjemmes, naar de ere blevne kolde, paa et tørt Sted.

Ingefærkager med Chokolade.

1/2 à 3/4 Time; til 20 Personer.

1/2 Pund Mel, 1/2 Pund Rismel, 5 Kvint Ingefær, Skallen af 1 Citron, 1 Pund brun Sirup, 35 Kvint Smør, 1/4 Pund Sukker, 45 Kvint Sukker.

Mel og Rismel blandes godt, Ingefær og reven Citronskal tilsættes tillige med den opvarmede Sirup, Smørret og Sukkeret. Naar Dejgen er

kold, indarbejdes Chokoladen godt. Fint skaaren kandiseret Appelsin- eller Citronskal kan tilsættes efter Behag. Kunne anbefales.

Ingefærbrød.

Eng. Gingerbread.

Til 20 Personer.

1 Pund Mel, 1/4 Pund Smør, 1/4 Pund Sukker, 4 Spiseskefulde stødt Ingefær, lidt Salt, godt 1/8 Pot varm Sirup, 3 Æg.

Alt dette blandes med Hænderne til en fast Dejg, hvoraf laves Kager af Størrelse som Makroner, der lægges temmelig langt fra hverandre paa smurte Plader og bages i en varm Ovn. Disse smaa Kager bør være tørre.

Gelé. Flødeskum. Crème. Charlotte. Bajersk Crème. Blanc-manger.

Almindelige Forskrifter.

Den limagtige Bestanddel, som findes i Husblas, Kalvefødder, Hjortetak, Flæskesvær m. m., og som fabrikmæssigt tilberedt kaldes «Gelatin», udgjør den væsentligste Bestanddel i alle disse Geléer eller er saa at sige selve Geléen; thi Sukkeret, Vinen, Krydderierne eller Frugterne tilsættes blot for at give Geléen Smag. Naar denne Lim eller Gelatin er bleven opløst i Vand, kaldes det «Substans».

Den Substans, som tillaves af Husblas, er den mest passende til Geléer, men benyttes nu saa sjældent, at mange ikke en Gang kjende den af Navn. Gelatin anvendes mest for Nemheds Skyld og findes nu over alt; imidlertid er den fabrikmæssigt tilberedte forskjellig i Styrke, under Tiden uren og forfalsket. Hvis man anvender disse Stoffer ofte og i større Mængde, gjør man bedst i selv at tilberede Substans for Exempel af Kalvefødder eller Flæskesvær, thi man er da altid sikker paa at have dem mere paalidelige, renlige og dertil i diætetisk Henseende mere passende end Gelatinen, som forekommer i Handelen; den anvendes desuagtet som sagt almindeligt, og vi tilraade da blot altid at klare den, inden den bruges. Den samme Slags Substans anvendes saavel til Tilberedning af Geléer som af Crèmer, Blanc-manger m. m.; det er kun nødvendigt at klare den til de første.

Til en Gelé udfordres Substans, Sukker og det Krydderi, hvoraf Geléen faar sin Smag.

Til en Geléform paa et Par Potter kræves 10 à 15 Kvint Gelatin, alt efter Aarstidens Varmegrad og efter den Tid, da Geléen skal bruges. Naar man om Sommeren serverer Gelé, og denne i sidste Øjeblik tages bort fra Isen, er 14 Kvint Gelatin tilstrækkeligt; om Vinteren behøver man derimod kun 10 à 12 Kvint, hvis Geléen staar 6 à 8 Timer i Isen, hvorved den vinder meget i Fasthed. Flere smaa Forme kræve mindre

Gelatin end en stor. Til en Gelé til Brug ved en Souper med Bal behøves 15 Kvint Gelatin til en Form paa 2 Potter, idet den da i Almindelighed sættes paa Bordet sammen med den øvrige kolde Anretning, længe førend den skal serveres, og Spisesalen maaske er meget varm.

Alle Geléer vinde i Smag, hvis de ikke laves for faste, men de maa dog have den fornødne Fasthed, hvis de skulle formes; hvis de serveres i Kopper eller i Krystalskaale, kunne de næsten være saa løse det skal være, og denne Maade anvendes derfor gjerne. Stærk Kulde formindsker Sødmen, men forøger Fastheden. Man bør gjøre sig det til Regel at prøve enhver Gelé, inden den hældes i Formen. En Spiseskefuld deraf, stillet paa Is, viser strax, om den er for fast eller for løs; i første Tilfælde spædes den, i sidste tilsættes noget mere Substans.

Naar man benytter Form, maa man altid fylde den helt, thi ellers risikerer man, at Geléen gaar itu, naar den vendes. For at lette denne sidste Operation dyppes Formen i varmt Vand, men ikke saa hedt, at Geléen smelter; Formen tørres af og vendes med Forsigtighed.

Tilberedningen af Geléer kræver Paapasselighed og den højeste Grad af Renlighed, men med nogen Øvelse ere de lette at lave, ligesom de ikke heller ere kostbare. Kan man lave én Slags af dem, kan man ogsaa lave de øvrige. Geléerne udgjøre Dessertens fornemste Prydelser og behage lige saa meget ved deres Smag som ved deres Udseende. Ogsaa for svage Personer og Rekonvalescenter kunne de være baade til Nytte og Glæde, hvis de tillaves med Kritik og nydes med Maade.

Geléer, tillavede med Substans, maa ikke forvexles med Geléer uden Substans, der fremstilles ved Kogning af Frugtsaft med Sukker og stivne af sig selv ved Afkøling. De første ere saaledes Produkter fra Dyreriget, de sidste fra Planteriget og høre til Syltetøjerne.

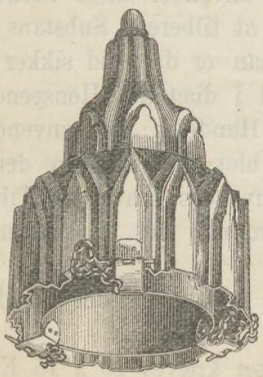


Fig. 248.

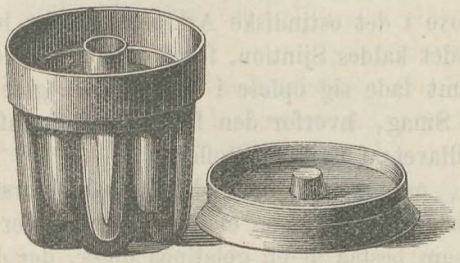


Fig. 249.

Fig. 248 og 249 forestille dobbelte Geléforme af fortinnet Kobber. Den indre Form fæstes til den ydre med tre Hængseljern, der sidde lige langt fra hverandre, og Formene kunne skilles efter Behag. Da de kunne

fyldes med Geléer af forskjellig Farve, vil det ikke være vanskeligt ved Hjælp af disse Forme at fremstille smukke Anretninger.

Fig. 250 viser en Geléform med Cylinder og Laag med en Fordybning ovenpaa, hvori kan lægges stødt Is. De fleste Forme til søde Retter,



a Fig. 250. *b*

som forekomme i Handelen, ere uden Laag, hvad der gjør dem ubekvemme og under Tiden ogsaa volder Ulæmper. Fig. 250 *b* forestiller Laagets Underside for at vise det lille Rør paa Midten, som skal passe ned i Cylinderen paa Formen *a*.

Substans af Gelatin. *

Naar Gelatinen anvendes i Geléer, klares den i Almindelighed sammen med Sukkeret efter følgende Anvisning. Over alt, hvor man benytter Gelatin, maa man ikke lade den koge længere end den bestemte Tid, da den ellers faar en limagtig Smag.

10 à 15 Kvint Gelatin, ¾ Pot Vand, ½ Pund Sukker, 2 Æggehvider, Saften og Skallen af 1 Citron, 2 Æggeskaller.

Gelatinen skylles i koldt Vand, trykkes ud og lægges i en aldeles ren Kasserolle med Vandet, Sukkeret, Citronsaften, Citronskallen, Æggehviderne og de godt knuste Æggeskaller; alt dette røres med en Staaltraadspisker over en stærk Ild, indtil det begynder at koge; det sættes da strax paa en svagere Ild for blot at koge smaat i 5 à 10 Minuter, da Æggehviden bør være koaguleret. Sies igjennem en Serviet, der er dyppet i Vand og vredet op og bestemt alene til dette Brug; Servietten bindes i Almindelighed imellem Benene paa en Stol, der er stillet paa Hovedet (se Fig. 31); det, som først løber igjennem, skal hældes tilbage paa Servietten. Naar Gelatinen tilberedes paa denne Maade, kan den blive saa klar som Vand. Til Geléer, som skulle have en lys Farve, kan Gelatinen ogsaa klares for sig med ½ Pot Vand, og Sukkeret klares koldt (se Side 861). Ovenstaaede Forhold ere beregnede til en Form paa omtrent 1½ Pot.

Agar — Agar

Gélatine végétale.

Ovenstaaende er en ny Slags Gelatin, der ogsaa kaldes bengalsk Husblas eller kinesisk Gelatin; den faas af Havalger (*Fucus spinosus L.*), som voxe i det ostindiske Arkipelag. Den heraf tilberedte Gelatin, som paa Stedet kaldes Sjintiou, forekommer i Handelen i meget lette Strimler, som nemt lade sig opløse i Vand og da give en tyk Gelé uden Farve, Lugt eller Smag, hvorfor den foretrækkes fremfor den almindelige Gelatin, som er tillavet af dyriske Stoffer.

Hvem véd, om ikke de ostindiske Svaler forstaa at anvende de ovennævnte Planter ved Bygningen af deres Reder, der ere saa berømte i Kogekunsten, og som bestaa af en gelatinøs Masse, der dog hidtil er bleven anset for at være mere af animalsk end af vegetabilsk Natur.

Substans af Husblas. *

Colle de poisson.

Husblas eller Svømmeblæren af nogle Størarter kommer fra Rusland, det bedste fra Arkangel. Det forfalskes paa mange Maader og er da mere eller mindre vanskeligt at rense; saadanne Slags Husblas ere alle værdiløse og kjendes let paa deres afstikkende hvide og papirlignende Udseende, hvorimod ægte Husblas, enten det forekommer i Plader eller i Stykker, ser ud som et mørkagtigt, halvt gjennemskinneligt, haardt Skind. Forfalsket Husblas smelter næsten øjeblikkeligt, blot naar det røres ud i kogende Vand. Til at smelte det ægte derimod kræves $1^1/_2$ Times sagte Kog.

10 Kvint Husblas, $^3/_4$ Pot Vand, Saften 1 Citron.

Husblaset knuses i meget smaa Stykker, vadskes godt og koges med Vandet i en godt fortinnet og renset Kasserolle under jevn Omrøren; sættes paa en svag Ild for at koge ganske sagte; Citronsaften tillige med 5 Spiseskefulde Vand blandes til, en Skefuld ad Gangen. Husblaset er smeltet, naar det let gaar itu mellem Fingrene, eller efter $1^1/_2$ à $1^3/_4$ Times Kog; sies gjennem en fin Si eller gjennem en Serviet, der er opvreden i varmt Vand. Gjemmes, til det skal bruges; det smeltes da og klares ligesom Gelatin. De opgivne Forhold ere tilstrækkelige til en Form paa omtrent $1^1/_2$ Pot.

Substans af Hjortetak.

Colle de corne de cerf.

30 Kvint raspet Hjortetak, 2 Potter Vand.

Hvorvel denne Substans nu om Stunder sjældent anvendes, fortjener den dog nok at omtales. Hjortetakken faar et Opkog i meget Vand,

lægges derpaa i koldt Vand, løber af og koges derpaa ganske i lukket Kar med 2 Potter Vand, indtil det er fuldstændigt opløst; det sies da og klares ligesom Substans af Gelatin. Denne Portion er tilstrækkelig til en Form paa omtrent $1^1/_2$ Pot.

Denne Substans kan taale en langt højere Varmegrad end nogen af de øvrige uden at smelte eller tabe sin Form.

Substans af Kalvefødder. *

4 Kalvefødder, $^1/_8$ Pot hvid Vin, 5 Potter Vand. — Til Klaring: 4 Æggehvider, 2 Æggeblommer, Saften af 1 Citron.

Kalvefødderne skoldes, kløves paa langs, og det store Ben tages bort; de faa derefter et Opkog, tages op, afkøles, tørres godt med et Klæde, koges derpaa i en Kasserolle med Vinen og Vandet, skummes godt og omhyggeligt; man lader dem derefter langsomt koge i nogle Timer, idet man flere Gange imedens tilsætter nogle Spiseskefulde koldt Vand, for at Skummet lettere kan flyde op. Suppen sies igjennem en Sigte, hvorpaa er lagt en i Vand opvreden Serviet. Sættes hen for at afkøles og senere at klares.

Klaringen: Naar Substansen er fuldkommen kold, tages alt det fede af med en Ske, hvorpaa Skaalen holdes i skraa Stilling, og Substansen afskylles let og hurtigt med lidt lunkent Vand samt tørres lige saa hurtigt med en Serviet, saa at alt Fedt omhyggeligt skilles fra; den smeltes derefter i en Kasserolle, men maa ikke blive varm, der tilsættes 4 Æggehvider, 2 Blommer og Saften af 1 Citron og piskes om. Dette røres over Ilden, indtil det koger op. Behandles lige som Substans af Gelatin.

Anm. Skal Substansen bruges til Kjødretter, kan man tage Eddike i Stedet for Citronsaft.

Substans af Flæskesvær.

5 Pund Svær, $^1/_8$ Pot hvid Vin, 10 Potter Vand.

Sværen maa ligge 2 Døgn i koldt Vand, som ofte byttes. Fremgangsmaaden er derpaa den samme som ved Substans af Kalvefødder. Dette gjælder ogsaa med Hensyn til Klaringen.

Anm. Substansen kan gjemmes i længere Tid, hvis den hældes ud paa Stenplader og tørres; naar den er løsnet fra Pladen, tørres den yderligere i svag Ovnvarme, og naar den er godt tør og er bleven afkølet, gjemmes den til Brug paa et passende Sted.

Klaring af Sukker til Gelé.

Koldt.

1 Pund Sukker, $^1/_4$ Pot Vand.

Sukkeret hugges i Stykker, lægges i en Skaal og smeltes i Vandet; sies. Denne Maade at klare Sukker tilraades især til Champagner- og andre lyse Geléer; de blive da lysere end ellers.

Sining. Filtrering. *

Geléer, som klares med Æggehvide, sies igjennem Serviet, paa den Maade, som er omtalt ved Substans af Gelatin.

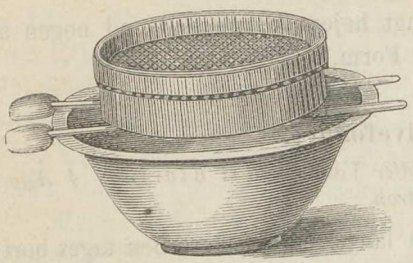


Fig. 251.

Frugtsafter, som hverken klares med Æggehvide eller opvarmes, filtreres igjennem en Silkesigte (se Fig. 251), hvortil benyttes hvidt Filtrerpapir. I den Hensigt skylles et eller to Ark hvidt Filtrerpapir i Vand og smuldres derpaa til en fin Masse, som lægges i Saften, hvormed den piskes og blandes; det hele hældes derpaa i Sigten, der er anbragt over en Skaal. Hvis Saften ikke da er klar, hældes den paa ny i Sigten og det gjentages, indtil den er klar som Vand.

Gelé.

Vingelé. *

(Gammel Recept.)

Vi tilraade nøjagtigt at lægge Mærke til Tilberedningen af følgende Vingelé, der omtales noget mere omstændeligt, idet den saa at sige ligger til Grund for alle de øvrige.

Til 10 à 12 Personer.

12 Kvint bladet Gelatin, $^5/_8$ *Pot Vand*, $^3/_8$ *Pot Rhinskvin eller fransk Vin*, $^3/_8$ *Pot Madeira, Saften af 2 Citroner* (eller noget mindre), $^1/_2$ *Pund Sukker, 2 Æggehvider, Skallen af 2 Æg.*

Gelatinen udblødes $^1/_4$ Time i $^1/_4$ Pot koldt Vand, hvorpaa der under Omrøring tilsættes $^3/_8$ Pot kogende Vand, og man lader Gelatinen smelte. Nu tilsættes Rhinskvin eller hvid fransk Vin, Madeira, Citronsaft og Sukkeret, som er revet imod Skallen af en Citron, endvidere Æggehvider og Skallen af 2 Æg; piskes. Det hele opvarmes lidt efter lidt under Omrøring med en Staaltraadspisker, men saa saare det er kommet i fuldt Kog, sættes Kasserollen til Side for at koge sagte i 10 Minuter; Massen hældes op i en Serviet, der er vredet op i varmt Vand og spændt ud, som Fig. 31 viser. Den Gelé, som gaar først igjennem, hældes strax tilbage i Klædet, og saaledes fortsætter man flere Gange, indtil Geléen er rigtig klar, hvorpaa den hældes op i Form og stilles paa Is for at stivne.

Vil man have Vinsmagen stærkere, koges Vinen ikke med det øvrige, men sættes kold til den klare Gelé, naar den er gaaet igjennem Klædet og er bleven afkølet. Vil man have en svagere Vinsmag og lysere

Farve, tager man hvid Vin i Stedet for Madeira. Denne Gelé er baade smuk, god og kraftig.

Vingelé med Blanc-manger.

Mandel-Blanc-manger, Vingelé (se foregaaende).

Blanc-manger fyldes i Æggeskaller med saa lille Aabning som muligt, som sættes i Sne til Afkøling. En Del af Vingeléen sættes i en Form, Æggeskallerne tages af, og Indholdet lægges paa Geléen; Formen fyldes, som man lader stivne. Vendes, naar den skal serveres.

Anm. Ogsaa Saftgeléer kunne anvendes hertil og farves, hvis det behøves, med lidt Karmin; i Stedet for Æggeskaller kunne smaa Bægerforme bruges.

Engelsk Gelé.

Eng. **Calves feet jelly.**

4 1/8 Pot Substans af 4 Kalvefødder, 1 1/4 Pund rent, gult Puddersukker, 6 store Citroner, 1 Dessertske knust Kunel, nogle Korianderfrø, Hvider og Skaller af 8 Æg, 1/4 Pot Sherry eller Madeira.

Substansen smeltes i en Kasserolle, løftes af, afkøles; Sukkeret, Saften af 6 Citroner, den gule, tyndt skaarne Skal af 3 Citroner, Æggehviderne og de knuste Æggeskaller tilsættes. Det hele piskes godt, Kanelet og Korianderfrøene lægges i; sættes paa Ilden og omrøres. Koges i 5 Minuter og sies derpaa gjennem en Flonelspose, indtil det er klart; naar det er fuldstændigt afkølet, men dog ikke stivnet, tilsættes Vinen. Hældes i en Form, sættes paa Is, vendes og serveres.

Anm. Flonelsposen dyppes i kogende Vand og vrides op, inden den benyttes. Med Flonelspose maa ikke forvexles den saa kaldte Filthat, der er lavet af Hattefilt, og som benyttes ved Tillavning af Brændevin og Likører, men er vanskeligere at gjøre ren.

Til denne Gelé anvendes Substans af Kalvefødder, hvorfor den ogsaa i England, hvor den har været benyttet fra Arilds Tid, kaldes «Kalvefod Gelé». Den krydres stærkere end vore almindelige Geléer, foruden med Kanel, som er det mest brugte, ogsaa med Ingefær, Nelliker o. s. v. Stundom sættes Likører til i Stedet for Vin, ligesom den varieres paa mange Maader.

Champagner Gelé. *

Gelée au champagne à l'anglaise.

Klaret Substans af Gelatin i de opgivne Forhold (Side 861), *1/2 Pund Sukker, klaret, koldt* (Side 861), *1 Flaske Champagner.*

Naar Substansen er kold, blandes den med Sukkeret; Champagnen tilsættes, men Flasken bør være aabnet nogle Minuter i Forvejen; Geléen prøves paa Is og hældes i Form. Kan ogsaa serveres i Glas, og man

lægger da lidt til Skum pisket Gelé øverst, for at det skal ligne Champagnerskum.

Pisket Gelé. *

Gelée fouettée, dite à la russe.

Til 8 Personer.

6 Kvint Gelatin, 3/4 Pund Sukker, 5/8 Pot Vand, 3/8 Pot Madeira.

Gelatin og Sukker opløses i Vand, faar et Opkog, sies gjennem en Sigte, afkøles og blandes med Madeira; hældes i et Porcellænfad, der staar paa Is og piskes, tages af Isen og piskes fremdeles i 10 Minuter. Hvis Geléen vil stivne altfor hurtigt, sættes Karret et Øjeblik i varmt Vand. Naar Geléen ser ud som Sne, hældes den i Form og sættes 45 Minuter i Is. Denne Slags Geléer fylde en næsten dobbelt saa stor Form som de flydende.

Anm. Ved Piskning kunne alle Geléer blive hvide og kunne da pyntes med andre farvede Geléer, men ogsaa uden saadant ere de ret behagelige. Man kan anvende alle Slags Geléer hertil, naar de blot i Forvejen smeltes og derpaa behandles som ovenstaaende. Endog uklare Geléer pleje at kunne anvendes paa denne Maade.

For at gjøre dem endnu mere pyntelige, kan man belægge Formen indvendigt med klar Gelé, Jordbær, Kirsebær, Aprikoser eller Færskener, skaarne i Fjerdedele, hvorpaa Formen fyldes med pisket Gelé, som man lader stivne; vendes derpaa som sædvanligt.

Gelé paa russisk Maner. *

Gelè moscovite.

Alle Slags Geléer kunne anvendes her til, men de bør være noget løsere end sædvanligt.

Geléen fyldes i Form og sættes som sædvanligt paa Is, indtil den er stivnet; derpaa sættes Formen i stødt Is, blandet med Salt, i 1/2 à 1 Time, førend den skal serveres, for at Overfladen kan blive fast og fryse, medens Gelémassen i det indre er løs og blød. Vendes umiddelbart førend Serveringen.

Gelé med Arrak. *

Til 4 à 6 Personer.

6 Kvint Gelatin, 40 Kvint Sukker, 2 Æggehvider, 2 Æggeskaller, 5/8 Pot Vand, Saften af 2 Citroner, Skallen af 1/2 Citron, 2 Spiseskefulde Arrak.

Gelatinen og Sukkeret klares (se Side 861), og Arraken tilsættes først, naar det er bleven afkølet.

Anm. Man maa nøje iagttage, at Arraken eller Likøren, hvis en saadan bruges, ikke tilsættes, førend det øvrige er fuldstændigt afsvalet, men dog endnu flydende. Hvis Substansen er varm, faar Geléen ved

Tilsætning af den koldere Arrak eller Likør et mørkt og grumset Udseende; det samme kan ogsaa hændes, hvis man benytter forfalsket Vin eller Likør. Hvis Geléen er bestemt for Herrer, tilsættes lidt mere Arrak.

Paa samme Maade laves Gelé med Rom.

Danzig-Gelé.

Gelée de Dantzig.

Til 14 à 16 Personer.

10 Kvint Gelatin, 45 Kvint Sukker, 1 Pot Vand, Hvider og Skal af 2 Æg, noget over 1/8 Pot Danziglikør (ogsaa kaldet Goldwasser), *Pistacier, Smaakager med fin Crème.*

Gelatinen og Sukkeret klares paa sædvanlig Maade; afkøles; Likøren blandes lidt efter lidt deri, stivner halvt paa Is, idet det drejes uden at røres. Derpaa iblandes 2 Haandfulde fine Pistaciestrimler, og Geléen hældes i en Form, som stilles paa Is i 2 Timer. Inden Likøren blandes i, skilles det meste af det deri svømmende Guldstof fra, idet man lader det synke til Bunds, og derpaa blandes det med nogle Skefulde Gelé, som i Forvejen hældes i Formen, saa at Guldet ses øverst, naar Formen vendes. Formen dyppes i varmt Vand og vendes paa et koldt Fad. Garneres med en Krands af Smaakager.

Anm. Pistacierne bør, som ovenfor antydet, ikke lægges i strax, da Geléen i saa Fald bliver mindre klar. I Stedet for Pistacier kan man anvende Jordbær, som da passes ind i Fordybningerne paa Formen; derpaa nedlægges Geléen lagvis med Bærrene; man lader den stivne noget mellem hvert Lag, da Bærrene ellers svømme op til Overfladen. Det maa bero paa Smagen, hvor meget der skal anvendes af Sukker og Likør, hvorfor Geléer overhovedet bør afsmages, ligesom man ikke ofte nok kan minde om at prøve Gelatinen.

Gelé med Noyau Likør.

Gelée de noyau, garnie d'abricots.

Til 6 à 8 Personer.

7 Kvint Gelatin, 45 Kvint Sukker, 5/8 Pot Vand, 10 Aprikoser, Saften af 1/2 Citron, 2 Æggehvider, 2 Æggeskaller, Sukkersirup, 1/8 Pot Crème de noyau.

Geléen tillaves ligesom Gelé med Arrak (Side 864). Aprikoser eller i Mangel deraf en anden god Stenfrugt skrælles, flækkes, koges i Sukkersirupen og løbe af paa en Sigte. Kjærnerne knækkes, skoldes og anvendes til Garnering. Frugt og Gelé nedlægges lagvis, øverst lægges et tykkere Lag Gelé. Formen staar 2 Timer med Is over og under. Vendes og serveres.

Marasquino Gelé. *

Til 8 à 10 Personer.

8 Kvint Gelatin, 5/8 Pot Vand, 40 Kvint Sukker, 2 Æggehvider, 2 Æggeskaller, Saften af 1 Citron, Skallen af 1/2 Citron, 1/4 Pot Marasquino, 1/8 Pot Kognak.

Gelatinen og Sukkeret klares (se foran). Naar Substansen er kold, tilsættes Likør og Kognak; hældes i Form og sættes paa Is for at stivne.

Mokka Gelé.

Gelée de crème de Moka.

Til 4 à 6 Personer.

7 Kvint Gelatin, 45 Kvint Sukker, Saften af 1/2 Citron, 3/4 Pot Vand, 2 Æggehvider, 2 Æggeskaller, 1/8 Pot Mokka Likør.

Geléen tillaves ligesom Gelé med Arrak (Side 864).

Anisette Gelé. *

Gelée d'anisette garnie de poires.

Til 6 à 8 Personer.

8 Pærer, Sukkersirup, Karmin, 6 Kvint Gelatin, 30 Kvint Sukker, 5/8 Pot Vand, Skal og Hvider af 2 Æg, Citron, 1/8 Pot Anisette Likør.

Pærerne skjæres i Stykker, koges i Sukkersirup og farves med lidt Karmin. Gelatin, Sukker, Vand, Æggehvider, Æggeskaller og Citron behandles som ved Marasquino Gelé (se ovenfor). Naar Substansen er kold, tilsættes Likøren; hældes i Form; naar den er halvt stivnet, trykkes Pærerne ned i Geléen, som man derpaa lader stivne fuldstændigt.

Vanille Gelé.

Gelée de vanille au caramel.

Til 8 Personer.

1 Pund 35 Kvint Sukker, 2 Stænger Vanille, 1/4 Pot Vand, 3 Spiseskefulde Marasquino, klaret Substans med de angivne Forhold (Side 859).

Sukkeret klares, sies gjennem en Silkesigte, og Halvdelen heraf koges over en sagte Ild med de ituskaarne Vanillestænger, indtil Sirupen begynder at blive gulrød; den løftes da af, og det filtrerede Vand hældes paa. Kasserollen tildækkes og stilles paa varm Aske, indtil Sukkeret er fuldstændigt opløst, hvorpaa det afkøles og sies. Likøren, Substansen og Resten af Sukkersirupen blandes i, hvorpaa Geléen hældes i Form og stilles i Is, indtil den er stivnet. — Sirupen kan, hvis man vil, farves med Karmin.

The Gelé.

Til 8 Personer.

7 Kvint Gelatin, 45 Kvint Sukker, 3/4 Pot Vand, Skal og Hvider af 2 Æg, 1 1/2 Kvint Haysan The, 2 Spiseskefulde Spinatsaft, 1/8 Pot Arrak.

Den skyllede Gelatin, Sukkeret, Vandet, Æggehviderne og Skallerne sættes over Ilden og røres, indtil det koger op, hvorpaa Theen lægges i;

man lader det staa i 5 Minuter ved Siden af Ilden; sies, afkøles, blandes med den siede Spinatsaft og Arraken og henstilles med Is ligesom Gelé med Noyau Likør (se Side 865).

Ananas Gelé.

Gelée à l'ananas.

Til 14 Personer.

1 godt moden Ananas, ½ Pot Sukkersirup, stødt Sukker, Saften og lidt Skal af 6 Appelsiner og 4 Citroner, klaret Substans med de opgivne Forhold (Side 859), *Appelsin Gelé.*

Frugten skrælles, flækkes paa langs og skjæres paa tværs i Skiver, som lægges i en Skaal og overhældes med nogle Spiseskefulde Sukkersirup. Ananasskallen hakkes med stødt Sukker, og hertil sættes Saften og Skallen af Appelsinerne og Citronerne; efter ½ Times Forløb sies den Saft fra, som har dannet sig; den blandes med den Sirup, hvori Ananasen har ligget og det hele sies gjennem en Sigte (Fig. 251). Substansen og den fornødne Sukkersirup tilsættes, Blandingen afsmages, prøves paa Is, lægges i en Form paa Is lagvis med Ananasskiverne, der ere løbne godt af; vendes og garneres med Appelsingelé i Skiver.

Ananassaften maa ikke koge, da Geléen saa bliver mindre fast.

Appelsin Gelé. *

Gelée d'oranges, garnie d'oranges.

Til 12 à 14 Personer.

10 Kvint Gelatin, ⅝ Pot Vand, ½ Pund Sukker, Hvider og Skal af 2 Æg, 14 Appelsiner, Karmin.

Gelatinen opløses i Vand tillige med Sukkeret og klares paa sædvanlig Vis (se Substans af Gelatin, Side 859). Saften presses ud af 8 Appelsiner, sies (se Sining, Side 862), blandes med Gelatinen, som farves med nogle Draaber opløst Karmin; 6 Appelsiner skjæres i Skiver, som skrælles og skiftevis med Gelé lægges i Lag i en Form; hvert enkelt Lag maa være stivnet, inden et nyt lægges paa; sidste Lag skal være Gelé, og Formen sættes paa Is for at stivne.

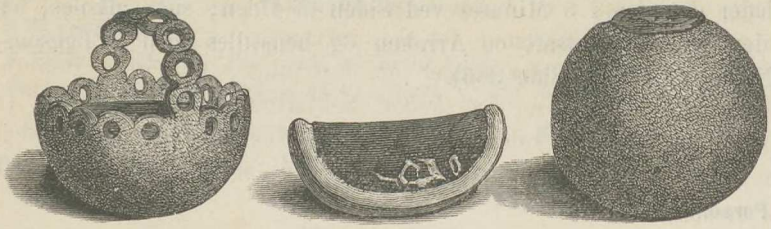
Inden Geléen hældes i Formen, bør man prøve den paa Is, da Frugternes Størrelse og Saftighed jo er forskjellig.

Appelsin Gelé i Kurve. *

Petits paniers d'oranges à la gelée.

Appelsiner, Appelsingelé.

Man vælger Appelsiner af ens Størrelse; man skjærer dem paa tværs i Frugtens halve Højde og lader en Strimmel paa ½ Tommes Brede blive siddende paa Midten, som Fig. 252 *a* viser. Kjødet tages omhyggeligt ud af den af Skallen saaledes dannede Kurv, hvis Kanter skjæres ud i et eller



a *c* *b*

Fig. 252.

andet smukt Mønster. Disse Kurve lægges $^1/_2$ Time i koldt Vand, løbe af, tørres og sættes paa Is. Appelsingelé, tilberedt paa oven nævnte Maade, men noget løsere, afkøles og fyldes derpaa i Kurvene. Naar Geléen er stivnet, sættes Kurvene paa en smuk Opsats, og, hvis man vil, kan man pynte Hankene med en lille Sukkerblomst og nogle grønne Blade.

Geléen kan ogsaa serveres i Appelsinskallen, efter at man gjennem et $1^1/_2$ Tomme bredt Hul ved Stilken (Fig. 252 *b*) har taget Kjødet ud af samme; Skallen lægges efter denne Operation i koldt Vand for atter at indtage sin Form, tages op, aftørres, stilles paa Is og fyldes med Gelé. Hvis de skulle benyttes til Garneringer, kunne Appelsinerne, efter at Geléen er stivnet, skjæres i Halv- eller Fjerdedele (Fig. 252 *c*). Det er en smuk og samtidigt billig Anretning.

Citron Gelé. *

Gelée de citrons.

Til 8 à 10 Personer.

10 Kvint Gelatin, 1 Pund Sukker, 1 Pot Vand, 3 Æggehvider, 3 Æggeskaller, 8 Citroner.

Gelatin, Sukker, Vand, Æggehvider, Æggeskaller og Saften samt Skallen af 2 Citroner klares paa sædvanlig Maade. Saften af de øvrige Citroner sies særskilt og blandes med den godt afkølede Substans, hvorpaa det hældes i Form og sættes paa Is.

Jordbær Gelé.

Gelée de fraises.

Til 14 à 16 Personer.

Sukkersirup (30 Graders) *af 1 Pot Vand og 1 Pund Sukker, 1 Pund Jordbær til Saft, 3 Æggehvider, $^1/_2$ Pot Vand, 15 Kvint Gelatin, Saften af 1 Citron, Karmin, Jordbær til at lægge i Geléen.*

Sukkersirupen, som bør være varm, men ikke kogende, hældes over Bærrene, som staa saaledes i 1 à 2 Timer, da Saften sies fra gjennem en Serviet. Æggehviderne, Vandet, Gelatinen og Citronsaften piskes sagte over Ilden, indtil det koger op og sies, indtil det er fuldstændigt klart og koldt; blandes da med Saften af Bærrene, farves med lidt Karmin, hvis det er

for blegt og lægges i en Form lagvis med Jordbær. Bliver staaende i 2 Timer paa Is og vendes, naar det skal serveres.

Anm. Denne Slags Geléer ere fortrinlige, naar man i samme vil nedlægge Frugter, saa som Færskener, Nektariner, Vindruer m. m. (*macédoine*). De ere dertil kølende, forfriskende og særligt mere yndede ved Sommertid af Damerne end alle de, der ere lavede af Vine og Likører.

Pisket Jordbær Gelé.

Gelée fouettée aux fraises.

Jordbærgelé.

Efter at man har tillavet Jordbærgelé som meddelt ovenfor, hældes en Del deraf i Form og sættes paa Is; saa snart Geléen er stivnet noget, tages Formen op af Isen. Resten af Geléen hældes i en Skaal, som sættes i Isen og piskes, indtil det er blevet Skum, hældes da i Formen, som strax sættes paa Is igjen. Geléen bør være stivnet i Løbet af 45 Minuter, hvorpaa den vendes.

Anm. Det er af Vigtighed, at Geléen hældes i Formen, netop naar den har en passende Tykkelse, thi, hvis man venter for længe, bliver den for tyk og vil da ikke løbe ind i Fordybningerne paa Formen, og naar Geléen vendes, er Formen vansiret. — Alle Geléer kunne behandles paa denne Maade.

Hindbær Gelé.

Gelée de framboises.

Til 8 à 10 Personer.

Hindbær, $^3/_4$ Pot Vand, 6 Kvint Gelatin, $^1/_2$ Pund Sukker, Skal og Hvider af 2 Æg, Smaakager med Appelsinglasur (Side 802).

$^5/_8$ Pot Hindbær knuses i et Fad med en Ske og lægges paa en Sigte, hvorpaa er udbredt et Stykke hvidt Filtrerpapir; man lader derpaa Saften løbe af. Vandet, Gelatinen og Sukkeret klares paa sædvanlig Maade med Æggehviderne og Æggeskallerne; afkøles, blandes med Saften, prøves og afsmages samt lægges i en Form lagvis med store smukke Hindbær. Geléen bør stivne noget mellem hvert nyt Lag Hindbær. Garneres med Smaakager med Appelsinglasur.

Berberis Gelé.

Gelée d'épine-vinette garnie de pommes.

Til 12 à 14 Personer.

15 Kvint Gelatin, $^5/_8$ Pot Vand, 3 Æggehvider, 30 Kvint Berberisbær, $1^1/_8$ Pot stærk Sukkersirup, 5 Æbler.

Gelatinen opløses i Vandet og klares med Æggehviderne. Bærrene lægges i 1 Pot kogende Sukkersirup og sættes derpaa, godt tildækkede, i 2 Timer paa et varmt Sted. Æblerne skrælles, renses for Kjærner, skjæres

i 8 Dele, koges i Resten af Sirupen og tages op for at løbe af. Den Sukkersirup, hvori Bærrene ere kogte, sies fra gjennem en Serviet, afkøles og blandes med den ligeledes afkølede Gelatin; hvis det behøves, tilsættes lidt Karmin. Geléen hældes i Form lagvis med Æblerne; staar hen for at stivne. — Til Sukkersirupen anvendes $^3/_4$ Pund Sukker.

Gelé af hvide Ribs.

Gelée de groseilles garnie de framboises.

Til 12 à 14 Personer.

15 Kvint Gelatin, 1 Pot Sukkersirup, $1^3/_4$ Pund hvide Ribs, $1^3/_4$ Pund Hindbær, 3 Æggehvider.

Geléen tilberedes ligesom Berberis Gelé og hældes i Formen lagvis med de hele Hindbær i Stedet for med Æbler.

Gelé paa Rosenblade.

Gelée de feuilles de roses.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pot Sukkersirup, 60 Kvint Rosenblade, 2 Spiseskefulde Rosen- eller Marasquinolikør, Karmin, 12 Kvint Gelatin, $^3/_8$ Pot Vand.

Sukkersirup hældes kogende over Rosenbladene, tildækkes, staar hen i 2 Timer, sies og afkøles. Blandes derpaa med Marasquino, lidt Karmin og Gelatinen, som er opløst i Vandet og klaret paa sædvanlig Vis; sættes 2 Timer i Is. Paa samme Maade tillaves Gelé af Violer, som gives en smuk blaa Farve med noget Alkermessaft. Smagen forhøjes ved nogle Spiseskefulde Kirschwasser eller Vanillelikør. Man kan ogsaa tillave Gelé af Orangeblomster m. fl. Disse Geléer serveres paa Grund af deres smukke Farve fortrinsvis i Glas.

Gelé i forskjellig Farve.

Gelée rubanée (panachée).

Gelé, Karmin, spundet Sukker.

Der laves en eller anden lys Gelé af hvilken som helst Slags; Halvdelen deraf farves rød med Karmin, den anden Halvdel bør være hvid eller i det mindste farveløs. En Form sættes i Is og fyldes lagvis med rød og hvid Gelé (Fig. 253). Man maa passe, at hvert Lag, der bør være $^1/_2$ Tomme tykt, er noget stivnet, inden et nyt Lag lægges paa. Geléen vendes, naar den har faaet den fornødne Fasthed, og for oven sættes en Pynt af spundet Sukker.

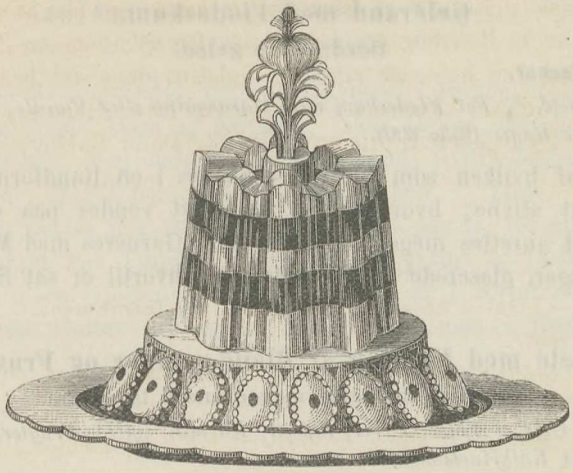


Fig. 253.

En særdeles fin *Gelée rubanée à la française* faas, hvis man hertil anvender halvt Jordbærgelé og halvt pisket Marasquinogelé og bærer sig ad paa den meddelte Maade. Garneres med Tarteletter af Frugt og Marengs.

Pisket Gelé med Frugt. *

Gelée macédoine à la russe.

Appelsin Gelé (Side 867), *en Blanding af raa eller syltede Frugter af forskjellig Slags, fint skaaren Ananas, smaa Madeleine Kager, glaserede med Rom* (Side 800),

Hertil anvendes en dobbelt Form af samme Slags, som Fig. 248 viser. Den ydre, større Form sættes paa Is, beklædes indvendigt med et tyndt Lag Appelsin Gelé, dekoreres med de forskjellige Frugter, der overhældes med et Lag Gelé; naar dette er stivnet, fyldes den indre og mindre Form, som ogsaa er dobbelt (se Fig. 249), med Is og sættes midt i den større Form; nogle Minuter efter lægges Frugtblandingen ned mellem begge Formene lagvis med Appelsin Gelé. Naar Formen er fuld, lader man Geléen blive godt stiv. Vendes paa et Fad og garneres med smaa Madeleine Kager, glaserede med Rom.

Anm. Det tomme Rum kan ogsaa fyldes med Bavarois med Vanille hvortil er sat en Blanding af Ananas og andre Frugter, der ere grovt skaarne og kaldes da *Gelée macedoine à la crème.*

Gelérand med Flødeskum. *

Bordure de gelée.

Til 14 à 16 Personer.

$^3/_4$ *Pot Gelé,* $^5/_8$ *Pot Flødeskum med Marasquino eller Vanille, Marengser eller Madeleine Kager* (Side 800).

Gelé af hvilken som helst Art hældes i en Randform, der sættes paa Is for at stivne, hvorpaa den forsigtigt vendes paa et koldt Fad. Flødeskummet anrettes meget højt i Midten. Garneres med Marengser eller Madeleine Kager, glaserede med Vandglasur, hvortil er sat Spinatgrønt.

Gelé med Fylding af Blanc-manger og Frugt.

Bordure de gelée macedoine à la crème.

Appelsin Gelé, 8 Æbler, Pærer, Sukker, Karmin, syltede Frugter, Mandel Blanc-manger, 4 Kathrineblommer.

Geléen hældes i en Randform, stivner paa Is, vendes paa et koldt Fad. Æblerne og Pærerne skrælles, skjæres i Stykker og koges med Sukker og lidt Karmin; blandet med de syltede Frugter, lægges alt dette lagvis med Blanc-manger i en Pyramide indenfor Geléranden. Fadet bør staa paa Is og Blanc-mangeren stivne lidt mellem hvert Lag. Naar det er færdigt, lægges øverst et halvt Æble, der er dyppet i Blanc-manger; der i fæstes en Hatelette med 4 store Kathrineblommer uden Stene, anbragte saaledes, at de ligne en Trøffel.

Gelé med Frugter og Marasquino. *

Macedoine printanière au marasquin.

Til 12 à 14 Personer.

$^5/_8$ *Pot temmelig fast Marasquino Gelé, 15 store smukke Jordbær, dobbelt saa mange smaa Kirsebær uden Stene, Hindbær, røde og hvide Ribs, 5 Aprikoser i smaa Stykker* (eller anden Frugt), *Kage.*

En Cylinderform sættes paa Is, og paa Bunden af den hældes et 2 Tommer tykt Lag Gelé, som man lader stivne; i nogen Afstand fra hverandre lægges derpaa smaa Buketter af Frugter, som efterhaanden dækkes med Gelé, som man lader stivne. Hermed fortsættes Lag efter Lag, indtil Formen er fyldt, idet man passer, at Frugterne skifte, og at Bunden ikke tynges for meget; man gjemmer derfor helst de fleste og tungeste af Frugterne til sidst, da Geléen ellers let gaar itu, naar Formen vendes. Efter 3 Timers Forløb vendes Geléen, og omkring samme sættes smaa Mandelkurve eller andet fint Bagværk. — I Stedet for Likøren kan man tilsætte Vanille, og Geléen faar da Navn derefter.

Anm. Alle Geléer, som nedlægges lagvis med Frugter, maa ikke blive for stive, da Lagene ellers let kunne skille sig fra hinanden, naar Formen vendes; Frugtgeléer kræve noget mere Gelatin end Geléer uden Frugt. Man benytter forskjellige Frugter alt efter Aarstiden.

Anvendelse af konserveret Vingelé.

Eng. **Bottled jelly.**

Engelske Geléer findes færdigt tillavede i Handelen og haves paa Flasker; de ere meget klare og smukke. Naar Geléen skal benyttes, tages Proppen af Flasken, som sættes i lunkent Vand, indtil Geléen smelter og kan tømmes ud. Hertil beregnes i Almindelighed $^1/_4$ Time. Hældes i en fugtig Form og sættes paa et køligt Sted, helst paa Is, for atter at stivne, hvortil medgaar et Par Timer. Hvis Vejret er varmt og Is ikke kan faas, sættes Formen i en Opløsning af 1 Pund Salt og 7 Kvint Salpeter i $1^1/_4$ Pot Vand. Disse Geléer ere meget gode, naar man i Hast skal bruge saadanne.

Flødeskum.

Crème fouettée.

Flødeskum anvendes paa mangehaande Maader saa vel til Tilberedning af Crème, Charlotte, Bavarois m. m., som udgjørende en selvstændig Anretning, og da med Tilsætning af Sukker, friske Frugter og Bær, kogte Frugtsafter, eller Likører og Essenser af alle Slags, alt efter den Smag, man ønsker at give det.

Hvis det er nødvendigt, at dette Flødeskum skal holde sig længere stivt end sædvanligt, eller at det skal kunne bære Lag i Tærter, sætter man til Fløden før Piskningen enten lidt pulveriseret Gummi arabicum eller Tragantgummi eller Gelatin, der i Forvejen er opløst paa sædvanlig Maade, alt efter den Fasthed, det skal have. Skummet holder sig ogsaa længere end sædvanligt i Kulden, eller hvis det stilles paa Is, eller dækkes med et Laag, hvorpaa man har lagt Is; det er derfor ogsaa lettere at lave om Vinteren end om Sommeren.

Nedenfor give vi nogle Exempler paa forskjellige Tillavninger, som man derefter af Hjertens Lyst kan variere; de ere baade behagelige og lette at lave, hvorfor de ikke nok som kunne anbefales.

Flødeskum med Orange. *

Crème à la Chantilly.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pot god Fløde, 20 Kvint Sukker, 3 Draaber Citronolie.

Fløden, det stødte Sukker og Citronolien hældes i et Blikkar, sættes paa Is og piskes til et fast Skum, som efterhaanden lægges op paa en Sigte for at løbe af. Hvis der ikke danner sig tilstrækkeligt Skum, tilsættes et Par Æggehvider. Serveres i smaa Sølv- eller Glasbægere. Hvis Skummet sættes paa Is, kan det holde sig i 4 à 5 Timer. — Hvis Fløden piskes uden Sukker, risikerer man, at den forvandles til Smør.

Flødeskum med Vanille. *

Crème en mousse à la vanille.

Til 4 à 6 Personer.

5/8 Pot Fløde, 1/8 Pot Mælk, 1/2 Stang Vanille, 15 Kvint Sukker, en Ubetydelighed Gummi arabicum.

Vanillen lægges i den kogende Mælk, som derefter afkøles og sies til Fløden; hertil sættes Sukker og Gummi, hvorpaa det hele stilles paa Is og piskes ligesom foregaaende.

Flødeskum med Marasquino. *

Fr. **Crème fouettée au marasquin.** Eng. **Syllabub.**

Til 12 à 14 Personer.

2 Potter fed, god Fløde, 30 Kvint Sukker, 1/8 Pot Marasquino eller anden Likør eller Rom eller Arrak, 1 stor Knivspids Tragantgummi.

Fløden bør staa paa Is, blandes med Sukker, Likør og Gummi og behandles som foregaaende. Kan serveres i glaseret Vol-au-vent, imellem Tærtebunde eller for sig i Sølvkasserolle. Er en meget anvendelig og fin Anretning.

Flødeskum med Kaffe. *

Mousse au café.

Til 6 à 8 Personer.

2 Spiseskefulde frisk brændt, malet Kaffe, 1/4 Pot Vand, 5/8 Pot Fløde, 1/4 Pund Sukker, 2 Æggehvider.

Naar Vandet koger, lægges Kaffen deri, hvorpaa Kasserollen strax løftes af og staar hen i 10 Minuter, hvorefter Kaffen bør være aldeles klar; sies. Naar denne Extrakt er bleven kold, blandes 1/8 Pot deraf med Fløden, Sukkeret og Æggehviderne; sættes paa Is, piskes til fast Skum, der lægges paa en Sigte for at løbe af. Anvendes til Fylding af Tærter, Kager, Bagværk m. m.

Flødeskum med Chokolade. *

Mousse au chocolat.

Til 10 Personer.

1/2 Pund Chokolade uden Sukker, 1/2 Pund Sukker, Vanille, 1 1/4 Pot Fløde, Marengser.

Chokoladen smeltes med 2 Spiseskefulde Vand, 40 Kvint Sukker og Vanillen over en sagte Ild; hældes op, røres, indtil den er afkølet, hvorpaa Vanillen fjærnes. Fløden piskes med 10 Kvint Sukker til et fast Skum, lægges paa en Sigte, for at det tynde kan løbe af, hvorpaa det faste Skum forsigtigt blandes til den afkølede Chokolade; anrettes højt og garneres med Marengser.

Man kan ogsaa servere dette Flødeskum i en Kurv, hvis Bund laves af Mørdejg og Siderne af halve Marengser, som fæstes meget tæt sammen med Karamel. Flødeskummet bør være let og porøst som en Soufflé, men maa ikke være flydende.

Grønt Flødeskum. *

Mousse printanière.

Til 14 à 16 Personer.

2 Potter Fløde, 2 Spiseskefulde Spinatsaft, 2 Spiseskefulde Angelika Likør, ½ Pund Sukker, 1 stor Knivspids Tragantgummi.

Fløden sættes paa Is, Spinatsaften sies gjennem en Silkesigte, blandes lidt efter lidt med Likøren og røres tillige med Gummi og Sukker ud i Fløden, som piskes til et fast Skum og efterhaanden lægges op paa en Sigte. Dette Flødeskum er meget fint, baade hvad Farve og Smag angaar.

Anm. Med et nogenlunde stærkt Afkog af Safran faar man en smuk, gul Farve og en behagelig Smag. Det sættes koldt til Fløden, hvorpaa Behandlingen er som ovenfor.

Flødeskum med Frugt. *

Crème en mousse aux fruits.

Til 4 à 6 Personer.

½ Pot god Fløde, 40 Kvint Sukker, ¼ Pot Jordbærpuré, der er dreven gjennem en Haarsigte, 1 Theskefuld Gummi arabicum.

Sættes paa Is, piskes godt sammen, og Skummet lægges op efterhaanden.

Anm. Kan tillaves paa samme Maade af Hindbær, Færskener, Aprikoser, Mirabeller, Mandler, Rhabarber m. m., og om Vinteren med Syltetøj eller Saft. I Stedet for med Syltetøj kan Flødeskummet blandes med Æbler (se Frugtretter) eller med grønne Stikkelsbær, kogte med Sukker og drevne gjennem en Sigte. Hvis man først pisker Fløden til Skum og derpaa blander dette med Frugtpuréen, træder maaske Frugtsmagen noget stærkere frem.

Flødeskum med Syltetøj. *

Til 6 à 8 Personer.

⅝ Pot fed, sød Fløde, 3 Spiseskefulde Hindbærsyltetøj, 1 Spiseskefuld sukrede Tyttebær, Makroner, Sukker.

Fløden piskes til et stivt Skum, og Syltetøjet røres forsigtigt ud deri. Lægges lagvis med Makronerne, der ere dyppede i Fløde, hvortil er sat Sukker. — Denne simple, men ret vel smagende Ret er fra gammel Tid af kjendt i Sverig under Navn af Alterationscrème, thi naar en uventet Gjæst indfandt sig, tog den «altererede» Værtinde gjærne sin Tilflugt hertil for at holde paa Husets Ære.

Flødeskum med Kastaniepuré. *

Marrons filés à la Chantilly.

Til 6 Personer.

1 Pund Kastanier, 10 Kvint Smør, Vanille, 1/4 Pund Sukker, 5/8 Pot Flødeskum med Vanille eller Marasquino.

Skallen tages af Kastanierne, der koges med Smørret, 1/4 Pot Vand og lidt Vanille, indtil de blive tørre; Massen drives gjennem en Sigte, og Sukkeret tilsættes; presses derpaa igjennem en Kagesprøjte med flere Huller ud i en Krands paa et Fad, saa at det kommer til at ligne et Fed Garn (se Fig. 254); Flødeskummet anrettes højt inden i Krandsen og serveres.

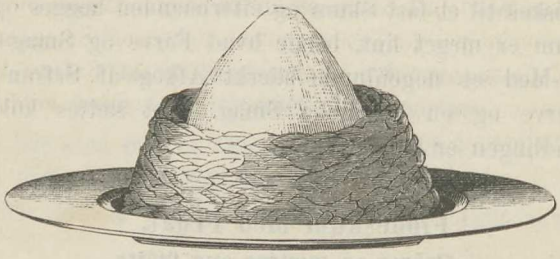


Fig. 254.

Man kan ogsaa forme smaa Kastanier af Puréen, dyppe dem i Karamelsukker, stille dem sammen i Krands paa Fadet i 2 à 3 Lag og fylde Flødeskummet deri, hvorpaa Resten af Puréen trykkes ganske let derover. Eller man kan lægge Flødeskummet i en Pyramide og presse Puréen højt ud derover; garneres da med Appelsinkompot. Begge Maader ere gode.

Crème.

Crèmer bestaa sædvanlig af Fløde, Æg, Sukker og en eller anden Essens, for at give Smag, samt en Substans eller et Bindemiddel, saasom Husblas eller lignende, alt efter den Fasthed, man vil have. Der forekommer ligeledes Crèmer af Vin eller Frugtsaft i Stedet for Fløde. Crèmer bør piskes ligefra det Øjeblik, de sættes over Ilden, først ganske sagte, men, naar de begynde at blive varme, stærkere, og hermed fortsættes uafbrudt, indtil Crèmen er nær ved Kogepunktet, hvorpaa den løftes af, hældes op i en Skaal og piskes vedblivende, indtil Crèmen ikke længere er varm. Man maa aldrig lade den komme i Kog.

Faste Crèmer med Substans.

Crèmes françaises.

Man lader i Almindelighed disse Crèmer stivne i smukke Forme; de udmærke sig derfor ved deres pyntelige Udseende, og man kan have mange fortrinlige Anretninger af dem. Den egentlige Vanskelighed ved Tilberedelsen bestaar i at finde den rette Proportion med Hensyn til Substansen, idet der nemlig maa gjøres Forskjel paa Aarstiden. I den kolde Aarstid blive disse Crèmer let for faste, i den varme let for løse; i første Tilfælde kræves noget mindre og i sidste noget mere Substans; hvor meget der i begge Tilfælde behøves, maa man finde ud ved at prøve sig frem som tidligere omtalt. Crèmer af Fløde eller Mælk kræve heller ikke saa megen Substans som de, hvori der findes Vine eller Likører i større Kvantum. Kort førend Serveringen vendes de paa et Fad, en Geléskaal eller lignende, og spises altid kolde.

Vanillecrème. *

Crème à la vanille.

4 Timer; til 12 Personer.

1 Pot god Mælk, 1 Stang Vanille, 10 Æggeblommer, 70 Kvint Sukker, 10 Kvint Husblas.

Mælken faar et Opkog, Vanillen sættes til, hvorpaa den henstaar godt tildækket, indtil den er afkølet; Vanillen tages bort. Æggeblommerne og Sukkeret piskes, og Mælken sættes lidt efter lidt dertil under fortsat Piskning over Ilden, indtil Crèmen bliver tyk, men uden at koge. Husblasen opløses i $^1/_4$ Pot Vand, sies og blandes derpaa til Crèmen, som drives gjennem en Sigte og hældes i en Form, der i 2 Timer sættes paa Is.

Vanillecrème med Marasquino. *

3 à 4 Timer; til 10 Personer.

$^1/_2$ Pot Mælk, 1 Stang Vanille, 7 Kvint Husblas eller Gelatin, 5 Æggeblommer, 30 Kvint Sukker, $^1/_8$ Pot Marasquino, $^3/_8$ Pot Flødeskum.

Mælken faar et Opkog, løftes af Ilden; Vanillen og Husblasen tilsættes, Kasserollen tildækkes og stilles hen til Afkøling. Æggeblommerne og Sukkeret piskes godt, Mælken hældes derover, men saaledes, at Vanillen ikke følger med, og Crèmen røres over Ilden, til den bliver tyk, men den maa ikke koge. Crèmen presses gjennem en Haarsigte, sættes hen til Afkøling, blandes derefter med Likøren og Flødeskummet, hældes op i en Form, hvor den stivner. Formen dyppes hurtigt i varmt Vand og aftørres, inden den vendes.

Om man vil, kan der blandes $^1/_2$ Pund Jordbær eller Hindbær i Crèmen, inden den hældes i Formen.

Vanillecrème med Chokolade. *

Crême rubanée.

Vanillecrème, 70 Kvint Chokolade med Sukker, lidt Vand.

Naar Vanillecrèmen er færdig, deles den i to Dele. Chokoladen smeltes med Vandet og blandes med den ene Halvdel af Crèmen; denne Blanding og den anden Halvdel af Vanillecrèmen nedlægges derpaa i vexlende Lag af en Tommes Tykkelse i en Form, der staar paa Is; det ene Lag maa stivne noget, men ikke for meget, inden det næste lægges derpaa; stivner Laget for meget, forener det sig ikke saa fuldstændigt, som ønskeligt er, med det efterfølgende. Naar Formen er fuld, dækkes den med et Laag og hensættes derefter med Is over og under.

Anm. I Stedet for Chokolade kan man til Farvning af den ene Halvdel af Crèmen tages $^1/_2$ Pund Pistacier, som stødes til en Dejg og blandes til Crèmen, som derefter slaas gjennem et Sold; den Del af Crèmen, man lader blive hvid, tilsættes med Marasquino i Stedet for med Vanille og lægges da lagvis med den grønne Crème i Formen. Har man ikke Pistacier til sin Raadighed, kan man farve Crèmen med Spinatsaft og give den Smag af Mandler. — Denne Crème kan ogsaa tilberedes i hvid og rød Farve; Halvdelen farves da med Karmin, og man giver den Smag af Appelsin.

Kaffecrème med Mandler. *

Til 6 Personer.

$^1/_2$ Pot stærk Kaffe, $^1/_2$ Pund Sukker, 6 Kvint Gelatin, 5 Kvint søde Mandler, 8 Stykker bitre Mandler, $^1/_2$ Pot Vand.

Kaffen blandes med 30 Kvint Sukker og 3 Kvint opløst Gelatin, hvorefter den sies gjennem en Serviet. Mandlerne skoldes, stødes, spædes med Vandet, vrides gjennem en Serviet, blandes derpaa med Resten af Sukkeret og 3 Kvint opløst Gelatin. Begge Blandingerne lægges lagvis i en Form. Hvert enkelt Lag maa stivne noget, inden det følgende lægges derpaa.

Lys Kaffecrème. *

Til 10 Personer.

$^1/_2$ Pund Kaffe, $1^1/_2$ Pot Mælk, 10 Æggeblommer, 70 Kvint Sukker, 10 Kvint Gelatin.

Kaffen ristes. Mælken, der i Mellemtiden har faaet et Opkog, hældes paa de endnu varme Kaffebønner. Efter 2 Timers Forløb tilberedes Crèmen som Vanillecrème.

Thecrème. *

Til 4 à 6 Personer.

40 Kvint Sukker, 1 Spiseskefuld Theblade, 2 Spiseskefulde Kirschwasser eller anden Likør, 5 Kvint Gelatin opløst i 1/8 Pot Vand. Saften af 1 Citron.

Sukkeret koges med 5/8 Pot Vand, til der kun er 1/2 Pot tilbage, Theen lægges deri, tildækkes godt og bliver staaende saaledes, til Massen er kold; derpaa tilsættes Likøren, den opløste Gelatin og Citronsaften; sies. Hældes i Form, sættes paa Is, vendes, serveres.

Ananascrème.

Crème à l'ananas.

Til 8 à 10 Personer.

1/2 Ananas, 1/2 Pund Sukker, 7 Kvint Husblas, opløst i 1/8 Pot Vand, 5/8 Pot Mælk eller Fløde, 5 Æggeblommer.

Ananasen skrælles, skæres i Stykker, stødes, presses gjennem en Sigte, blandes med Sukkeret. Ananasskallen koges i Mælken, som derpaa lidt efter lidt hældes til Æggeblommerne, der ere piskede i en Kasserolle for sig, under stadig Omrøring; sies, sættes over Ilden og røres, til Crèmen bliver tyk; den presses da gjennem en Haarsigte. Ananaspuréen og Husblasen sættes til, røres, stilles til Afkøling, hældes i Form, sættes paa Is. Naar Crèmen skal serveres, dyppes Formen hurtigt i varmt Vand, tørres og vendes.

Citroncrème med Flødeskum. *

Crème moderne au citron.

Til 10 à 12 Personer.

Citrongelé, 3/4 Pot Mælk, Skal af to Citroner, 70 Kvint Sukker, 10 Æggeblommer, 10 Kvint Husblas, Flødeskum.

En Form beklædes med Citrongelé og stilles paa Is. Citronskallen lægges i Mælken for at give denne Smag og piskes derpaa over Ilden med Æggeblommerne og Sukkeret til en tyk Crème; Husblasen udblødes i koldt Vand og lægges derefter i den varme Crème, der røres, til alt er smeltet; Crèmen sies derpaa gjennem en Haarsigte, afkøles paa Is under jevn Omrøring, blandes dernæst med Flødeskummet, hældes i Formen og sættes to Timer i Is.

Kan ogsaa beredes af Appelsin.

Vincrème. *

Til 4 à 6 Personer.

1 Citron, 20 Kvint Sukker, 4 hele Æg, 4 Æggeblommer, 1 Stang fin Kanel, 1/2 Flaske Rhinskvin, 4 Kvint Husblas, 1/2 Pot Flødeskum.

Citronskallen rives mod Sukkeret, som stødes fint og røres med Æggene og Æggeblommerne til Skum; Kanelet brækkes i Stykker og sættes dertil sammen med Vinen, Saften af Citronen og Husblasen, der er

udblødt i koldt Vand; alt dette hældes i en dyb Kasserolle, piskes over svag Ild. Saa snart Crèmen er jevn og tyk, hældes den op i et andet Kar, piskes, til den er fuldstændig kold, hvorefter Flødeskummet piskes ind deri. Hældes i Geléform og sættes til Afkøling paa Is. — Der kan blandes Jordbær eller Hindbær i Crèmen, og den kan garneres med Hindbærgelé.

Kakaocrème.

Til 14 à 16 Personer.

12 Kvint Gelatin eller Husblas, 3/8 Pot Vand, 1 1/2 Pund Sukker, 1 Stang Vanille, 8 Æggeblommer, 1/2 Pot Mælk, 1/4 Pot Kakaolikør, 5/8 Pot Flødeskum, Vanillegelé.

Gelatinen opløses i Vand med Halvdelen af Sukkeret, Vanillen sættes til, faar et Opkog, afkøles; Æggeblommerne røres med Resten af Sukkeret, Mælken og Likøren, hældes til ovenstaaende, piskes over Ilden, indtil det tykner, sies gjennem Haarsigte og sættes paa Is for at afkøle, hvorpaa Flødeskummet forsigtigt blandes i. En Form beklædes med Vanillegelé, som man lader stivne, hvorpaa Crèmen fyldes i; Formen sættes 2 Timer i Is, vendes og serveres.

Anm. En mildere Crème, men med stærkere Kakaosmag, faas, naar 45 Kvint Kakaobønner ristes, renses og sættes hen for at trække 1 Time i 3/4 Pot kogende Mælk, som sies gjennem en Haarsigte og anvendes i Stedet for Likøren.

Løse Crèmer uden Substans.

Crèmes anglaises.

De fleste af disse Crèmer ere meget anvendelige, da de ere lettere at lave; de kunne tjene saavel til Fylding i Kager og Bagværk som til selvstændige Retter, idet de da garneres med Makroner, Sukkerbrød eller syltede Frugter. De serveres baade varme og kolde, men oftest i de saakaldte Crèmekopper (*pots de crème*); de ere vel sete ved Aftenanretninger, da de ere kølende og let fordøjelige. Ved i varmt Vandbad at lade Bouillon og Æg stivne til en fast Crème fik man den saakaldte Bouillon-Crème eller Æggestands (se Side 682); senere kom man paa den Tanke paa samme Maade at forbinde Mælk og Æg med Tilsætning af et eller andet for at give en behagelig Smag, og derved fremkom disse Crèmer.

Crème til Fylding. 1. *

Crème Saint-Honoré.

Denne og den følgende Crème pleje Konditorerne at anvende til Fylding i Tærter og Smaakager, men naar den er kogt færdig, maa man

give den en saadan Smag, som bedst passer til Øjemedet, f. Ex. med Pistacie, Fleur d'orange, Vanille, Citron, Mandler m. m., uden hvilken den ikke benyttes.

$^7/_8$ Pot Mælk, 1 Pund Sukker, 12 Æg, 20 Kvint Hvedemel, Salt.

Æggeblommerne piskes med Melet, Mælken og Saltet sættes til, hvorpaa det faar et Opkog under stadig Piskning, men løftes af, saa snart Kogningen begynder. Hviderne piskes til et fast Skum, Sukkeret sættes dertil, og det blandes derpaa til det kogte, hvorpaa det hele sættes over Ilden og piskes, indtil Crèmen har en passende Tykkelse; løftes af. Medens den afkøles, maa den omrøres lidt en Gang imellem, for at den ikke skal trække Skind.

Crème til Fylding. 2. *

Crème frangipane.

5 hele Æg, $^1/_4$ Pund Hvedemel, $^3/_8$ Pot Fløde, $^1/_4$ Pund Strøsukker, 10 Kvint Smør, den revne Skal af $^1/_2$ Citron, en Smule Salt.

Æg, Sukker, Salt og Mel blandes, Fløden, Smørret og Citronskallen tilsættes; opvarmes under jævn Omrøren, idet man passer godt paa, at det ikke brænder paa; sies og er færdig til Brug. — I Stedet for Citron kan man bruge noget andet til at give Smag.

Fin Crème til Fylding. *

Crème fanchonnette.

12 Æggeblommer, 20 Kvint Hvedemel, 20 Kvint Sukker, lidt Salt, $^1/_2$ Pot god Fløde.

Æggeblommerne blandes med Mel, Sukker, Salt og Fløde, sættes over Ilden, løftes af, naar Crèmen er tyknet; den maa ikke koge; omrøres, indtil den er afsvalet. Anvendes i Særdeleshed til Fylding af smaa Tærter, Darioler m. m. og krydres da efter Smag som omtalt ved Crème til Fylding 1.

Mandelcrème til Fylding.

Crème d'amandes pour gâteau Pithiviers.

1 Pund søde, 10 Kvint bitre Mandler, Citronskal, 1 Pund Sukker, 8 Æg, 1 Pund Smør, 2 Spiseskefulde fed Fløde.

Mandlerne skoldes, stødes med Sukkeret og Citronskallen, og under Stødningen tilsættes 2 Æg; naar dette er blevet en fin Dejg, lægges Smørret i, derpaa de øvrige Æg, ét ad Gangen, og tilsidst Fløden. — Denne Crème anvendes til Fylding i Tærter og Kager.

Æggecrème. *

Til 4 à 5 Personer.

3/8 Pot Fløde, Vanille eller Pommeransessens, 8 Æggeblommer, 1/4 Pund Sukker.

God Fløde faar et Opkog med en eller anden Essens, sies gjennem en Sigte, afkøles; 3 Spiseskefulde deraf piskes med Æggeblommerne og Sukkeret og sættes til det øvrige, som derpaa hældes i Crèmekopper eller Porcelænforme og sættes i kogende Vand, som bør gaa halvt op paa Formene. Vandet holdes varmt i 1/2 Time uden at koge, hvorpaa Kopperne tages op, Crèmen bestrøs med Sukker og brunes med glødende Jern.

Denne Crème kan serveres baade varm og kold, men dækkes i sidste Tilfælde med rødt eller hvidt Flødeskum.

Vanillecrème i Kopper. *

Til 6 Personer.

5/8 Pot Fløde, 35 Kvint Sukker, 1/2 Stang Vanille, 10 Æggeblommer.

Fløden faar et Opkog med Sukkeret, Vanillen tilsættes, staar hen for at trække, godt tildækket. Vanillen tages bort, Æggeblommerne piskes ud i Fløden, hvorpaa Crèmen hældes i Kopper, som sættes i Vandbad i Ovnen i 15 Minuter. Kan ogsaa hældes paa et Fad og sættes ind i en svagt varm Ovn for at blive stiv.

Kaffecrème i Kopper. *

Pots de crème au café.

Til 5 Personer.

1/4 Pot kogende Fløde, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pot stærk og klar Kaffe, 6 Æggeblommer.

Fløden faar et Opkog med Sukkeret og blandes med Kaffen; naar det har staaet i 10 Minuter, røres Æggeblommerne i lidt efter lidt; Crèmen sies derefter i Kopperne, som dog ikke maa hældes fulde; de sættes i en lav Kasserolle med sagte kogende Vand, indtil Crèmen er bleven stiv, hvorpaa de tages op og serveres varme eller kolde.

Anm. Paa samme Maade tillaves Thecrème.

Mandelcrème i Kopper. *

Petits pots à la crème aux amandes.

Til 8 Personer.

15 Kvint søde og nogle Stykker bitre Mandler, Sukker, 1/2 Pot Mælk, 8 Æggeblommer, 1/4 Pot Flødeskum, knuste Makroner.

Mandlerne skoldes og stødes med lidt Sukker; Mælken faar et Opkog, de stødte Mandler lægges deri, og det staar hen i 10 Minuter godt tildækket. Derpaa blandes Blommerne til, Crèmen røres over Ilden, indtil den bliver tyk, sies og stilles paa Is. Naar den begynder at stivne, røres den stærkt piskede Fløde ud deri, Crèmen serveres i Kopper, bestrøet med knuste Makroner eller ogsaa med Sukker og brunes da med glødende Jern.

Anm. Hvis der tilsættes lidt opløst Gelatin, kan man sætte Likører til denne Crème, hvis det ønskes. Selv om man udelader den piskede Fløde, er Crèmen dog ganske god.

Citroncrème. *

Crème au citron.

Til 12 Personer.

1 Spiseskefuld Stivelse, den gule Skal og Saften af 2 Citroner, 1/2 Pund Sukker, 14 Æggeblommer, 1 Flaske Rhinskvin.

Alt det ovenstaaende piskes stærkt sammen over Ilden, indtil det tykner, men det maa ikke koge. Naar Crèmen har en passende Tykkelse, hældes den op i et Porcelænkar, piskes, indtil den er afkølet, og serveres i Geléskaale; kan garneres med Syltetøj eller Makroner. — Hvis Stivelsen udelades, bliver Crèmen lettere, og i Stedet for udrører man i den Skummet af 1 Pot god Fløde. Serveres da i Kopper eller som Fylding i finere Bagværk.

Anm. Til Crèmer af Vin, Frugt- og Bærsafter bør man benytte ufortinnet Kasserolle.

Citroncrème i Kopper. *

Pots de crème au citron.

Til 5 Personer.

1/2 Pot Fløde, den gule Skal af 1 Citron, 10 Kvint Sukker, 6 Æggeblommer.

Fløden faar et Opkog med Citronskallen, og Crèmen tillaves derpaa ligesom Kaffecrème i Kopper (se foran). — For den, som holder af Citronsmag, men ikke taaler Syren i Saften, er denne Crème at anbefale. Hvis Appelsin anvendes, tages baade Skal og Saft.

Appelsincrème med Vin. *

Til 4 Personer.

2 Appelsiner, 1 Citron, 1/4 Pund Sukker, 1/4 Pot hvid Vin, 7 Æg.

Appelsinerne og Citronen gnides af paa Sukkeret, og Saften presses ud af dem; Sukkeret, Saften, Vinen og Æggene piskes derpaa sammen over en rask Ild, indtil Blandingen tykner, men den maa ikke koge; den hældes derpaa hurtigt op og piskes vedblivende endnu en Stund. Serveres i Geléskaal.

Jordbærcrème.

1/2 Time; til 6 à 8 Personer.

2 Pund Jordbær, 1/4 Pot rød Vin, 1/2 Pund Sukker, 1 Spiseskefuld Stivelse, 6 Æggehvider, Flødeskum, udsøgte Jordbær.

Bærrene renses og presses gjennem en Sigte; Vinen og Sukkeret faar et Opkog, Jordbærpuréen sættes til; naar det er afkølet, tilsættes

Stivelsen, og det faar derpaa et Opkog under jevn Omrøren; Hviderne piskes til fast Skum og blandes i, efter at Crèmen er løftet af. Den hældes op og garneres med Flødeskum og udsøgte store Jordbær.

Hindbærcrème i Kopper. *

Pots de crème aux framboises.

½ Time; til 12 Personer.

¼ Pot klar Hindbærsaft uden Sukker, ¼ Pot klar Ribssaft uden Sukker, 1 Pund Sukker, 12 Æg.

Saften, Æggeblommerne og Sukkeret piskes over Ilden, indtil det begynder at koge, løftes af, piskes endnu en Stund, hvorpaa det faste Skum af 6 Æggehvider iblandes. Crèmen serveres i Glas eller Kopper med smaa Makroner. — Hvis der anvendes syltet Saft, udelades Sukkeret.

Saftcrèmer tillavede med Kartoffelmel. Alle Crèmer, som tillaves af Frugtsafter med Tilsætning af Kartoffelmel, faa ved Kogning en stor Tilbøjelighed til at blive sejge. For at undgaa dette, blandes Saften, Sukkeret, Vandet og Kartoffelmelet ganske kolde, sættes derpaa paa Ilden under Omrøren, indtil det koger op; Crèmen er da færdig, hældes op og serveres, naar den er bleven kold.

Kirsebærcrème.

Til 16 Personer.

3 Pund sorte Kirsebær, 1½ Pund Sukker, ½ Pund Kartoffelmel.

Bærrene stødes, saaledes at Kjærnerne gaa itu, sies gjennem en fin Haarsigte; det, som bliver tilbage paa Sigten, faar et Afkog med 1 Pot Vand og blandes med den udpressede Saft; afkøles; til 2½ Pot heraf blandes Sukkeret og Kartoffelmelet og det hele faar derpaa et Opkog under fortsat Omrøring. Man kan ogsaa, naar Bærrene ere stødte, lade dem staa i en Krukke Natten over, hvorpaa de sies gjennem en Sigte. — Koges paa samme Maade af tørrede Kirsebær, hvoraf bruges ⅝ Pot til 2½ Pot Vand.

Klar Æblecrème. *

Friske syrlige Æbler, Kanel, Sukker, Kartoffelmel, Flødeskum.

Æblerne skrælles, skjæres itu, koges møre med Vand og Kanel; naar de ere helt møre, hældes det hele i en Serviet, der er vreden op i koldt Vand og sies langsomt. Naar den saaledes afsiede Saft er bleven kold, tilsættes Sukker; til hver 2½ Pot Saft blandes nøjagtigt ½ Pund Kartoffelmel, hvorpaa den sættes paa Ilden under fortsat Omrøring, indtil den koger op, og Crèmen er færdig; hældes op og staar hen for at afkøles. Garneres med Flødeskum og serveres.

Klar Stikkelsbærcrème.

5/8 Pot Stikkelsbær, Kanel, Citronskal, 60 Kvint Sukker, Kartoffelmel, Vand.

Tillaves ligesom «Klar Æblecrème».

Punschcrème i Kopper.

Pots de crème au punch.

Svensk Punsch, Æggeblommer.

Man benytter god, stærk svensk Punsch; til hver 2 Spiseskefulde Punsch tages 1 Æggeblomme; dette piskes godt sammen og hældes i Crèmekopper, som i 1/2 Time sættes ned i varmt Vandbad, men dette maa dog ikke koge, efter at Kopperne ere satte ned. Naar Crèmen er stivnet, tages de op og sættes paa Is.

Marasquinocrème i Kopper. *

Petits pots à la crème de marasquin.

Til 8 Personer.

30 Kvint Sukker, 1/8 Pot Vand, 3/8 Pot Fløde, 6 Æggeblommer, 3 Spiseskefulde Marasquinolikør.

Sukkeret brunes og spædes med Vandet; Fløden, som bør være kogt og siet, piskes dertil tillige med Æggeblommerne og Likøren. Crèmen hældes i et Fad eller i Kopper og sættes 1/2 Time ned i hedt Vandbad, som dog ikke maa koge, efter at Kopperne ere satte ned deri. Naar Crèmen er færdig, bestrøs den med Sukker og glaseres med Salamander. Serveres varm eller kold og kan garneres med rødt eller hvidt Flødeskum.

Marmoreret Crème.

Til 8 Personer.

5 Æg, 5/8 Pot Fløde, Sukker, lidt Citronskal, 6 Kvint Ris- eller Kartoffelmel, Syltetøj.

Æggeblommerne, 1/4 Pot Fløde, 1 Spiseskefuld brunt Sukker og lidt Citronskal faar et Opkog under jevn Piskning, løftes af, piskes, indtil det er afkølet og hældes op. Resten af Fløden koges med Sukker og Vanille, jevnes med Rismelet, og det faste Skum af Æggehviderne røres ud deri, strax førend denne Crème løftes af. Piskningen fortsættes en Stund, efter at den er løftet af, hvorpaa begge Crèmer blandes med en Ske, saa at det hele bliver ligesom marmoreret. Crèmen maa fuldstændigt afkøles; garneres med Syltetøj.

Charlotte.

Den lykkelige Tanke at belægge Formene med Glacebrød eller en anden passende Kage i Skiver, inden Crèmen fyldes i, har givet Anledning til en egen Slags Retter, som under Navn af *Charlotte russe* har gjort megen Lykke. Man kan saaledes tillave lige saa mange af den Slags Retter, som man har Crèmer eller forskjellige Slags pisket Flødeskum. Naar Kagen udelades i Formen, men Tillavningen for øvrigt er den samme, kaldes den *Charlotte parisienne*. — En anden Ret, hvorvel af ganske anden Art, haves under Navn af Æblecharlotte; her beklædes Formen indvendigt med Brødskiver, der ere bestrøgne med Smør, fyldes med Æblekompot og bages derpaa i Ovn. Se videre under Frugtretter.

Charlotte russe med Vanille. *

Til 10 à 12 Personer.

1 Pot Fløde, 1 Stang Vanille, 1/2 Pund Sukker, 10 Æggeblommer, 6 Kvint Gelatin opløst i 1/8 Pot Vand, Glacebrød.

1/4 Pot kogende Fløde sættes en kort Tid med Vanillestangen paa et varmt Sted for at trække; Vanillen tages op, Sukkeret og Æggeblommerne sættes til, og det hele piskes over Ilden, indtil det tykner, men uden at koge, hældes op og blandes med den opløste Gelatin; naar Blandingen er bleven kold, sættes Resten af Fløden til, der er pisket til Skum. En Form beklædes med Glacebrød, Blandingen hældes i og stivner paa Is.

Charlotte russe med Vanille og Madeira. *

Tillaves ligesom foregaaende med den Forskjel, at man, naar Formen er bleven beklædt, først hælder et tykt Lag Crème i, som man lader stivne, derpaa lægger et Lag Glacebrød eller Skiver af en anden Kage, der ere dyppede i Madeira; disse maa dog ikke røre ved Formens Sider, men lægges mere i Midten; derefter lægges atter et Lag Crème, som man lader stivne, og paa denne Maade fortsættes, indtil Formen er fuld; det sidste Lag bør være Crème.

Charlotte russe med Kaffe. *

Charlotte russe au café.

Til 8 Personer.

Glacebrød, 1/4 Pund hele Kaffebønner, 1/4 Pot Fløde eller lidt mere, 8 Æggeblommer, 3/4 Pund Sukker, 6 Kvint Gelatin, 3/4 Pot Flødeskum.

Kaffebønnerne brændes, Fløden hældes kogende over de umalede Bønner, og man lader det staa hen 1 Time paa et varmt Sted, Æggeblommerne og Sukkeret piskes i en Kasserolle, Fløden sættes til, det røres over

Ilden, indtil det bliver tykt; Gelatinen, der er skyllet i Vand, lægges deri og omrøres, indtil den er opløst, sies gjennem en Haarsigte, sættes paa Is, indtil Crèmen er bleven kold, hvorpaa Flødeskummet blandes i, og det hele fyldes i en med Glacebrød beklædt Form, som forud er sat paa Is. Dækkes med en Tallerken, hvorpaa der lægges Is, staar hen en Time, vendes og serveres.

Charlotte russe med Frugt. *

Charlotte russe aux apricots.

Til 12 à 14 Personer.

Sukkerkage, 1/2 Pot Frugtpuré, der er dreven gjennem Sigte, 3/4 Pund Sukker, 15 Kvint Gelatin, opløst i 1/4 Pot Vand, 1 1/2 Pot fast Flødeskum.

En Crème tilberedes af Frugtpuréen, Sukkeret og den opløste Gelatin, sættes paa Is og blandes, naar den begynder at fryse, med Flødeskummet, fyldes i en glat Form, der er beklædt med fint Sukkerbrød, tildækkes med en Tallerken, hvorpaa der lægges Is, staar hen i 2 Timer, vendes og serveres. — Aprikoser, Færskener, Jordbær m. m. ere meget tjenlige hertil, men Æbler og Pærer bør først have et Opkog. Smagen kan forhøjes med et lille Glas Marasquino eller Noyaulikør.

Charlotte parisienne med Appelsin. 1. *

Fr. **Charlotte parisienne aux oranges.** Eng. **Orange sponge.**

Til 6 Personer.

7 Kvint Gelatin, Saften af 6 à 7 Appelsiner og 1 Citron, Sukker, 3 Æggehvider.

Gelatinen opløses i 1/2 Pot kogende Vand, sies, afkøles; derpaa tilsættes Saften af Frugterne, Sukkeret og Æggehviderne; Blandingen piskes, indtil den bliver hvid og tyk, hældes i Form, henstaar 3 Timer i Is, hvorpaa den vendes og serveres. — Da denne Ret bliver ganske hvid ligesom en Blanc-manger, forbedres Udseendet, hvis man garnerer med en eller anden rød Gelé eller noget smukt Syltetøj.

Charlotte parisienne med Appelsin. 2. *

Til 14 à 16 Personer.

2 Appelsiner, 1 Citron, 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pot fransk Vin, 1/8 Pot Vand, 6 Æg, 3/8 Pot opløst klaret Gelatin (Side 859), *3/8 Pot Fløde, Gelé, Makroner, syltede Hindbær.*

Appelsinskallen rives imod Sukkeret, som sættes over Ilden med Vinen, Vandet, Saften af Appelsinerne og Citronen samt Æggeblommerne for at blive tykt under stadig Piskning; løftes af; Piskningen fortsættes, indtil Crèmen er afkølet, hvorpaa Substansen tilsættes; derpaa iblandes Fløden, der er pisket til fast Skum, samt 4 Æggehvider, der ligeledes ere

piskede til Skum. To Forme garneres med Gelé, som man har givet en eller anden Farve; naar Geléen er bleven kold, hældes Crèmen i og stivner paa Is; Formene dyppes hurtigt i varmt Vand, naar de skulle vendes. Garneres med en Krands af Makroner og syltede Hindbær.

Paa samme Maade tillaves Charlotte parisienne med Citron, men der tages da 4 Citroner i Stedet for Appelsiner.

Bajersk Crème.

Crème bavaroise.

I Tyskland kaldes denne Crème Bayerischer Käse. Heraf kommer det franske Navn *fromage bavarois* eller for Kortheds Skyld alene *bavarois*, hvilken Benævnelse hyppigst anvendes. Herved forstaas Crèmer, i hvilke der iblandes Flødeskum i Stedet for piskede Æggehvider; de faa derved en endnu lettere og behageligere Smag, hvorfor de ogsaa ere meget yndede ved et godt Bord. De skjelnes fra andre faste Crèmer med Flødeskum derved, at der sædvanligvis ikke anvendes Æg i Bavarois. — Man maa nøje iagttage, at Flødeskummet ikke blandes til Substansen, førend denne er afkølet, men dog endnu flydende. Er den for varm, opløser den Flødeskummet, og er den for kold, danner der sig Klumper.

Naar der anvendes friske Bær eller Frugter, bør man ikke benytte fortinnede Kogekar, thi Frugternes Farve vil let forandre sig i saadanne.

Bavarois med Kaffe. *

Crème bavaroise au café.

Til 8 à 10 Personer.

1/4 Pund brændt hel Kaffe, 1/4 Pot fed Mælk, 1/2 Pund Sukker, 1 Kvint Gelatin opløst i 1/8 Pot Vand, 5/8 Pot pisket Fløde, smaa Briocher.

Den frisk brændte Kaffe lægges i Mælken, der lige har faaet et Opkog, staar hen for at trække i 1/2 Time, hvorpaa Kaffen sies fra, Sukkeret og Gelatinen sættes til, og Blandingen afkøles; derefter røres den piskede Fløde forsigtigt ud deri. Fyldes i Form, sættes paa Is, vendes og garneres med smaa Briocher, som udhules og fyldes med Flødeskum med Marasquino.

Paa samme Maade tillaves Bavarois med The, men med 5 Kvint The i Stedet for ristet Kaffe.

Bavarois med Chokolade. *

Crème bavaroise au chocolat.

Til 6 Personer.

1/4 Pund Chokolade uden Sukker, 3/4 Pund Sukker, 1/2 Stang Vanille, 5 Kvint Gelatin, opløst i 1/4 Pot Vand, 5/8 Pot Flødeskum.

Chokoladen smeltes uden Tilsætning i en Kasserolle, Sukkeret koges med lidt Vand og Vanillen, blandes til Chokoladen, Vanillen fjærnes, hvorpaa Gelatinen tilsættes, og det hele sies. Naar det næsten er afkølet, tilsættes Flødeskummet, thi hvis det er for varmt, bliver Crèmen for tynd. Fyldes i Form, som sættes paa Is.

Anm. Alle disse Crèmer kan man lade fryse, men i saa Fald behøves der blot lidt eller slet ingen Gelatin.

Bavarois med Vanille. *

Bavarois à la vanille.

Til 5 Personer.

1/2 Stang Vanille, 40 Kvint Sukker, 1/8 Pot Vand, 5/8 Kvint Gelatin, 5/8 Pot Fløde.

Vanillen, Sukkeret og Vandet faa et Opkog sammen; Gelatinen skylles, trykkes op og lægges i Sukkersirupen for at opløses; det hele sies, afkøles; Fløden piskes til et fast Skum og røres forsigtigt i, hvorpaa Crèmen fyldes i Form, sættes omtrent 1 Time paa Is, vendes paa sædvanlig Maade og serveres. — Kan ogsaa hældes i en Randform, bringes til at fryse, og en Pyramide af Skumis med Aprikoser anrettes indeni.

Bavarois med Mandler. *

Crème bavaroise aux amandes.

Til 12 Personer.

70 Kvint søde og 12 Stykker bitre Mandler, 3/4 Pot Fløde, 60 Kvint Sukker, 12 Kvint Gelatin, 3/4 Pot Flødeskum, syltede Reines-Claude.

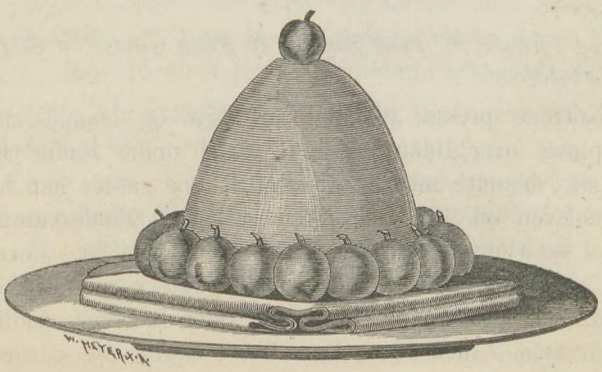


Fig. 255.

Mandlerne skoldes og stødes med 3 Spiseskefulde Vand; Fløden og Sukkeret faar et Opkog sammen, Mandlerne iblandes, det hele sies og presses gjennem en Haarsigte; Gelatinen opløses i $^1/_8$ Pot Vand og blandes til Fløden, som sættes paa Is og røres, indtil den bliver kold; Flødeskummet røres forsigtigt ud deri, hvorpaa det hele hældes i Forme, som sættes paa Is, vendes og garneres med Reines-Claude (Fig. 255). — I Stedet for Mandler kan man anvende Pistacier, og hvis man vil, kan man farve Crèmen med lidt Spinatsaft, inden den hældes i Formene. — Haves ikke Is ved Haanden, tages noget mere Gelatin, og Formene sættes paa et koldt Sted, thi Crèmens Godhed beror for en stor Del paa, at den er passende fast og kold.

Bavarois med Nødder.

Blanc-manger à la parisienne.

$^1/_2$ *Pund friske Nøddekjærner,* $^1/_2$ *Pot Sukkersirup med Vanille, klaret Substans af Husblas eller Gelatin, 3 Spiseskefulde Noyaulikør, 3 Spiseskefulde Marasquino, Flødeskum.*

Tillaves ligesom «Bavarois med Mandler».

Bavarois med Jordbær. 1.

Bavarois célestine.

Jordbær, Substans med Tilsætning af Marasquino eller en anden Likør, Bavarois med Vanille (Side 869).

En glat Form sættes paa Is, Bunden og Siderne beklædes indvendigt med Jordbær, der i Forvejen ere dyppede i Substans, som man har givet Smag med en eller anden Likør; naar Formen er fuldt beklædt, lader man først Substansen omkring Bærrene stivne, hvorpaa Formen fyldes med Bavarois med Vanille og sættes 2 Timer i Is.

Bavarois med Jordbær. 2. *

Crème bavaroise aux fraises.

Til 16 Personer.

$2^1/_2$ *Pund Jordbær,* $^3/_4$ *Pund Sukker, 10 Kvint Gelatin, 1 Skefuld Citronsaft,* $^3/_4$ *Pot Flødeskum.*

Jordbærrene presses gjennem en Sigte og blandes med Sukkeret; Gelatinen opløses over Ilden i $^1/_4$ Pot Vand under stadig Omrøring med en Sølvske, sies, blandes med Jordbærmassen og sættes hen for at afkøles; naar den er bleven tyk, iblandes Citronsaften og Flødeskummet, hvorpaa den hældes i en Cylinderform og sættes 2 Timer i Is. Formen dyppes i varmt Vand og vendes. — Enhver Slags Frugt og modne Bær kunne anvendes hertil. Sukkermængden retter sig efter Bærrenes Sødme. Rummet i Midten kan fyldes med Flødeskum med Vanille og garneres med Marengser, fyldte med Jordbær.

Bavarois med Stikkelsbær.

Crème bavaroise printaniére.

Til 12 Personer.

2 Pund umodne Stikkelsbær, 1 Pund Sukker, 7 Kvint Gelatin, ½ Pot Vand, godt ¼ Pot Fløde, et Stykke Kanel, Citronskal.

Stikkelsbærrene koges med Vandet og Krydderierne, indtil de gaa itu, hvorpaa de sies gjennem en Sigte; til 1 Pund af denne Saft tages 1 Pund helt Melis, som koges dermed i 10 Minuter; Gelatinen skylles og opløses derpaa i den varme Saft; Fløden piskes til Skum og blandes i, naar Saften er bleven afkølet. Massen hældes derpaa i en Form, som sættes paa et koldt Sted i 2 à 3 Timer, inden den vendes.

Anm. I Stedet for Stikkelsbær kan bruges unge Rhabarberstilke.

Bavarois med Punsch. *

Bavarois au punch.

Til 8 Personer.

½ Pund Sukker, ⅜ Pot Vand, 6 Kvint Husblas, Saften af 4 Citroner, ⅛ Pot Marasquino, ⅛ Pot Arrak, 2 Spiseskefulde Rom, ½ Pot Fløde.

Sukker, Vand, Husblas og Citronsaft koges ind til det halve, sies, afkøles. Derpaa tilblandes Likør, Arrak, Rom og til sidst Fløden, der er pisket til Skum. Hældes i Form og sættes paa Is. Vendes og serveres. Er navnlig passende til Herrer.

Bavarois med Risengryn. *

Riz à la Trautmansdorf.

Til 20 Personer.

40 Kvint Risengryn, 1 Pot Fløde, ½ Pot Mælk, 1 Citronskal, tyndt skrællet, 60 Kvint Sukker, 7 Kvint Gelatin, ⅛ Pot Kognak, Jordbærsauce.

Risengrynene koges og afkøles, ½ Pot Fløde, Mælken og Citronskallen sættes til; dette faar et Opkog under Omrøring, hvorpaa man lader Grynene koge i lukket Kar ved en svag Ild i 2 Timer uden at omrøres. Kasserollen løftes af, Citronskallen tages op, Sukkeret, Gelatinen og Kognak tilsættes, Grynene hældes i en anden Kasserolle eller Skaal, hvori man lader dem køle godt af; naar de ere næsten kolde, røres ½ Pot pisket Fløde ud deri. Blandingen fyldes i Cylinderforme, som sættes i Is 1 à 1½ Time, hvorpaa de dyppes i varmt Vand og vendes paa et koldt Fad. Serveres med kold Jordbærsauce.

Smaa Bavarois med Risengryn. *

Petits pains de riz au lait d'amandes.

Risengryn, tillavede som til foregaaende, syltede Frugter, Gelé, Blanc-manger med Mandler (se 893).

Bægerforme sættes paa en Plade, omgives med stødt Is, dekoreres i Bunden og paa Siderne med syltet Angelika, Ananas eller Pommerans-

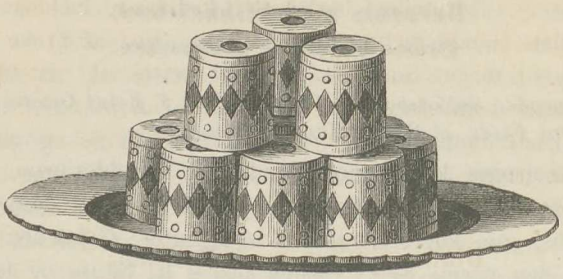


Fig. 256.

skal, der er dyppet i halvt stivnet Gelé. Naar det er bleven stivt, bestryges Formene med et tyndt Lag Blanc-manger, som man ogsaa lader stivne, hvorpaa de fyldes med en Blanding af Risengryn og fint skaarne syltede Frugter. Lige førend de skulle serveres, dyppes Formene i varmt Vand, tørres, vendes, og de smaa Bavarois anrettes pyramidalsk paa et Fad, der er bedækket med et tyndt Lag stivnet Gelé. Fig. 256.

Blanc-manger.

Denne Ret, hvis Hovedbestanddele ere Mandelmælk, Sukker og en eller anden Substans, er ikke ny. Af Madame Maintenons Breve ses det, at Hoffets Læge Fayon allerede den Gang anvendte denne Spise imod Tilbøjelighed til inflammatoriske Sygdomme, og endnu den Dag i Dag anvendes den, tilsat med Gelé af islandsk Mos i Stedet for Gelatin, imod Brysttilfælde. For at gjøre den mere kraftig og nærende, men dog passende for svage Personer, tilsættes under Tiden Hønse- eller Kalvekjød, yderst fint fordelte, eller ogsaa den af Kjødet udpressede Saft. Det taler for denne Ret, at den har holdt sig gjennem Aarhundreder; men den har vist nok mere sin rene, milde og behagelige Smag at takke herfor, end sit Renommé for at være paa én Gang et Føde- og et Lægemiddel; da den imidlertid kan gives Smag efter ens eget Behag, er den en meget anset Ret selv ved de fineste Borde.

Blanc-manger.

Til 8 Personer.

25 Kvint søde Mandler, 6 bitre Mandler, 35 Kvint Sukker, 1 Citron, lidt Koriander, klaret Substans af Kalvefødder eller Gelatin.

Mandlerne skoldes, stødes til en Dejg og fugtes af og til med lidt Vand for at de ikke skulle olie sig. Sukkeret og en knap halv Pot Vand sættes over Ilden i en Kasserolle tillige med Skallen og Halvdelen af Citronen samt Koriander; man lader det hele staa og trække $^1/_2$ Time,

hvorpaa Citron og Koriander borttages og Resten hældes over Mandeldejgen. Sies flere Gange gjennem en Serviet. Ved at prøve sig frem, udfinder man, hvor meget Substans der skal sættes til. Hældes op enten i smaa Kopper eller i en stor Form og stivner paa Is.

Denne Blanc-manger, som er den oprindelige og ældste, er desuagtet en af de bedste.

Blanc-manger med Mandler. *

Blanc-manger à la sultane.

Til 8 à 10 Personer.

1/2 Pund søde, 2 Kvint bitre Mandler, 1/2 Pund Sukker, 1/2 Stang Vanille, 5/8 Pot Vand, 9 Kvint Gelatin, 5/8 Pot Mælk.

Mandlerne skoldes, vadskes og stødes med 1/4 Pot Vand; Sukkeret koges med 1/4 Pot Vand og Vanillen, blandes med Mandlerne, og det hele drives gjennem en Sigte. Derpaa tilsættes Gelatinen, der er opløst i 1/8 Pot Vand, og til sidst Mælken. Prøves i en lille Form paa Is, hældes derpaa i en almindelig Form for at sættes 1 à 2 Timer i Is, vendes, serveres. — I Stedet for Mælk kan der med Fordel anvendes Fløde, der giver en mere fyldig Smag.

Blanc-manger med Appelsin. *

Blanc-manger à l'orange.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund søde Mandler, Vanillesukker, 5/8 Pot Sukkerlage, som har staaet og trukket med reven Appelsinskal, klaret Substans af Gelatin, hel Sats, Appelsiner, Gelé.

Mandlerne skoldes, lægges i koldt Vand nogle Timer for at faa den fornødne Hvidhed, løbe af, stødes med nogle Spiseskefulde fint Vanillesukker og fugtes alt imellem med koldt Vand. Massen lægges i en Skaal, der tilhældes 5/8 Pot koldt Vand, presses gjennem en Serviet, hvorpaa Sukkerlagen og Substansen tilsættes, sies gjennem en fin Sigte, prøves paa Is, hældes i en med Vand skyllet Cylinderform, der i Forvejen er stillet i Is. Naar den er bleven stiv, vendes den og serveres med Appelsiner, der ere skaarne i Fjerdedele og dyppede i Gelé.

Anm. Enhver Blanc-manger kan serveres i Crèmekopper, som sættes i stødt Is for at stivne. Serveret paa denne Maade, benyttes noget mindre Gelatin.

Farvet Blanc-manger. *

Blanc-manger rubané.

Blanc-manger med Mandler, hel Sats, 1/4 Pund stødte Pistacier, Spinatgrønt, Skallen af 1/2 Appelsin, Karmin.

Blanc-manger'en deles i 3 Dele; i den første blandes Pistacierne samt den grønne Farve, og dette sies gjennem en Haarsigte; til den anden

sættes den revne Appelsinskal samt lidt Karmin, sies; den tredje lader man beholde sin naturlige Farve. En Cylinderform sættes paa Is, og et 1 Tomme tykt Lag af grøn Blanc-manger hældes deri; naar det er blevet stivt, hældes et lige saa tykt Lag hvid Blanc-manger derpaa; naar dette ligeledes er stivnet, tilsættes et Lag rød Blanc-manger i samme Tykkelse, som man ligeledes lader blive stivt; derpaa fortsættes med nye Lag i samme Orden, indtil Formen er fyldt. Man lader det hele stivne. Naar den skal serveres, vendes Formen og omgives med en Krands af smaat Bagværk i Form af Egeblade.

Is.

Det franske Ord *glace* kommer af det latinske Ord *glacies*, Is, og betyder kunstig, spiselig Is. I de sydlige Lande har Brugen heraf været kjendt fra ældgammel Tid. Allerede Seneca foreholder Romerne alle de Bekostninger, som blev gjorte for at skaffe isafkølede Drikke, og Hippocrates taler om de Ulæmper, som ere en Følge af at spise Is og Sne. Indbyggerne i varme Klimater have til alle Tider yndet disse kjølende Drikke, og Isvand er endnu den Dag i Dag en Delikatesse i Orienten. Italienerne og Spanierne benytte porøse, uglaserede Lerkrukker, saakaldte *Marazas*, til at afkøle Vandet. Endnu i det 16de Aarhundrede var Is ukjendt i Frankrig, og det var først omkring Aar 1660, at en Florentiner for første Gang lod Ludvig XIVs Undersaatter smage denne liflige og fristende Delikatesse. Den Café, som han grundlagde i Paris, har staaet lige til vore Dage. Nu ere de forskjellige Slags Is kjendte overalt og serveres ved alle finere Borde.

Denne Del af Desserten er den, som har mest Interesse for Kokken, thi de søde kolde Retter tillaves for det meste paa samme Maade som Isene. De kunne alle bringes til at fryse ved at sættes ned i en Blanding af Is og Salt; herved kan man frembringe en Kulde af 10—15 Grader under Frysepunktet, hvorvel den ikke behøver at være saa stor. Isene tilberedes enten af Fløde eller Frugtsaft, men deres Godhed beror i ethvert Fald meget paa, at der er et passende Forhold mellem Sukker og flydende Stoffer, og hertil er Sukkerprøveren en fortrinlig Hjælp. Endskjøndt det altsaa er af stor Vigtighed at iagttage Forholdene nøjagtigt, kræves der dog ogsaa Færdighed i Tilberedningen, idet den samme Isblanding kan give et helt forskjelligt Resultat, efter som den er bleven bearbejdet mere eller mindre godt. Man bør stadigt iagttage den største Orden og Nøjagtighed, thi den mindste Skødesløshed skal nok kunne mærkes, naar Isen er færdig.

Ved Middage serveres Isen i Almindelighed i smagfulde Forme og anrettes paa sammenfoldet Serviet. Ved Soupéer serveres Isen paa Skaale eller Assietter, hvis den er lavet i smaa Forme eller anrettet i Skiver, men ellers i Isglas.

Frysning af Is. Til alle Frugt- eller Flødeise anvendes Isbøsser (*Sorbetières*) af Tin. Man har dem af alle Størrelser; de ere cylinderformede, nedad til hvælvede og forsynede med tæt sluttende Laag, hvorpaa der er et fast Haandtag. Bøtten (Fig. 257), hvori Bøssen skal sættes ned, bør være høj med et Udtapningshul for neden, gjennem hvilket Vandet kan løbe ud, samt med en opstaaende Tap i Midten, hvorpaa Bøssen kan

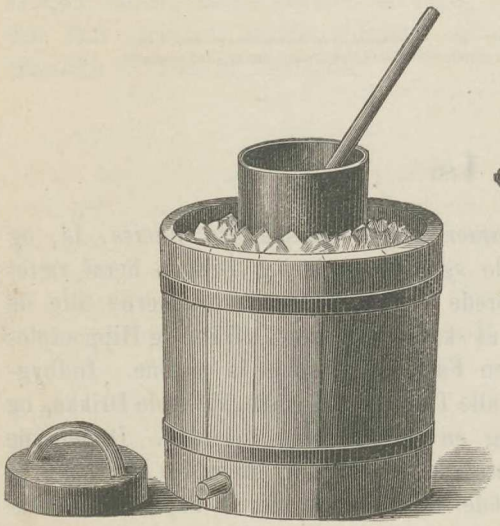


Fig. 257.



Fig. 258.

støtte sig under Drejningen. Hvis der ikke skulde være en saadan Tap, lægges et tykt Stykke Is, godt dækket med Salt, midt i Bøtten, paa hvilket Bøssen kan drejes. Der haves ogsaa til Tilberedning af Is smaa Maskiner med mekaniske Drivhjul (Fig. 258), hvorved Arbejdet lettes betydeligt. Tre Timer, førend Isen skal serveres, sættes Bøssen til Frysning. Isen, som skal benyttes, stødes, og 2 à 3 Lag deraf lægges i Bøtten med en Haandfuld grovt Salt mellem hvert, samt pakkes godt til med en Træ-

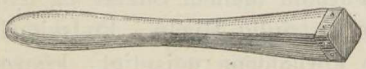


Fig. 259.

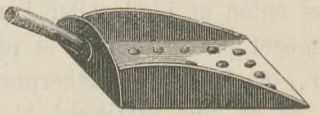


Fig. 260.

støder (Fig. 259). Derpaa sættes Bøssen ned, dækket med sit Laag, og omgives og bedækkes med Salt og Is, som pakkes godt sammen, indtil Bøtten bliver fuld. Isen bør lægges i et Dørslag, for at Vandet kan løbe af, eller man kan benytte en Øse, der er forsynet med Huller (Fig. 260). Naar Bøssen er aldeles kold, hældes Isblandingen i, som ligeledes bør være

kold. Laaget sættes nøjagtigt paa, saa at intet Salt kan trænge ind. Isen behandles derefter med eller uden Drejning.

Naar der anvendes Drejning under Frysningen, skal Bøssen drejes hurtigt med Hænderne frem og tilbage, Laaget skal ofte tages af, og den Is, som er frosset fast ved Kanterne og Bunden, løsnes og røres ned med en Træspatel med langt Skaft (Fig. 261). Naar Isen er næsten færdig,

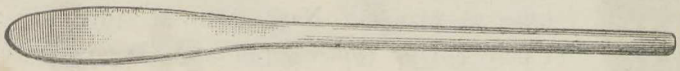


Fig. 261.

behøver man ikke længere at dreje Bøssen, men Isen bearbejdes saa stærkt med Spatelen, at Bøssen derved kommer i en sagte Bevægelse. Den vigtigste Betingelse for at kunne faa god Is er at gjennemarbejde den saa længe, at den bliver aldeles jevn og smidig. Naar der anvendes Ismaskine, behøver man kun at dreje paa Haandtaget og hyppigt løsne Isen fra Bøssens Sider og Bund. Man aftapper Vandet i Bøtten og lader Isen blive staaende, indtil den skal serveres.

Naar Isen tillaves uden Drejning, lægges Isblandingen i Bøssen, der er behandlet ligesom ovenfor beskrevet, og røres stærkt og jevnt i 5 Minuter med Træspatelen, hvorpaa Laaget lægges paa, tilpakkes med Is og Salt, og Bøssen bliver staaende urørt 1 Time. Laaget tages forsigtigt af; hvad der er frosset fast paa Siderne og Bunden løsnes med Spatelen, og Isen omrøres, indtil den danner en jevn, halvfrossen Masse. Bøssen dækkes lige som før med Laaget og Is og bliver staaende i 5—6 Timer. Salt og Is fyldes paa, hvis det er nødvendigt, men Bøssen aabnes nu ikke mere, førend Isen er færdig. Naar den skal vendes, dyppes et Vidskestykke i kogende Vand og svøbes om den nederste Del af Bøssen. Alle Slags Is kunne blive frosne uden Drejning, men de, hvortil der er sat Punsch eller Likør, kræve længere Tid.

Ved Frysninger er der saaledes navnlig at iagttage: al mulig Forsigtighed, for at der ikke skal trænge Salt ind i Bøssen; — Isen knuses saa fint, at den kan pakkes jevnt, og Saltet strøs imellem Lagene; jo mere Salt man tilsætter, desto stærkere bliver Frysningen, som yderligere kan forstærkes ved Tilsætning af lidt Salpeter; — Bøsserne sættes lodret og støt ned i Bøttens Is, saa at de ikke løsnes og hælde til Siden under Drejningen; — Isblandingen maa ikke hældes varm i Daasen, da Isen saa smelter og Bøssen kommer til at rokke, hvorved Arbejdet vanskeliggjøres; — Bøsserne, som bør være tilstrækkeligt rummelige, maa ikke fyldes mere end til $^2/_3$; — naar Isen skal fryse i en bestemt Form, tilklines Laaget med raa Dejg eller Smør, for at der ikke skal trænge noget Salt ind; — det Vand, som danner sig af den smeltende Is, maa aldrig stige op over Formene; — man bør helst kun tillave Isene i mindre Kvantitéter, $^3/_4$—1 Pot ad Gangen, da den saa bliver hurtigere færdig og bedre.



Fig. 262.

At forme Ise. I store Forme. Alle Slags Is kunne, naar de ere arbejdede færdige i Isbøssen, lægges i pyntelige Forme, i Almindelighed af emailleret Kobber, glatte eller riflede (Fig. 262) og med hvælvede eller flade Bunde; i sidste Tilfælde ere de ofte forsynede med Mellemvægge, der kunne fjærnes, saa at Ise med forskjellige Farver og forskjellig Smag kunne lægges deri uden at blandes. Naar man skal tillave en saadan Is i flere Farver (*glace panachée*), lægges de forskjellige Slags hver i sin Afdeling af Formen, hvorpaa Mellemvæggene tages bort og Isen pakkes forsigtigt til, saa at der ikke er noget tomt Rum. Formen dækkes med et rundt Stykke Papir og et godt sluttende Laag samt sættes ned i og bedækkes med Salt og Is, hvori den bliver staaende 1—2 Timer. Inden Isen vendes, dyppes Formen hurtigt i varmt Vand og aftørres godt. I Forme uden Mellemvægge kunne forskjellig farvede Ise nedlægges lagvis.

Under Tiden anvendes Forme af Tin, som forestille Kurve med Frugt og have Hængsler; den nedre Del eller selve Kurven beholder da sin oprindelige Farve, men Frugterne og Blomsterne males i deres naturlige Farver, naar Isen er tagen ud af Formen.

I smaa Forme (*moules à fruits*). Man har saadanne Forme i mange Mønstre; de anvendes mest til Frugtis; Fig. 263 *a*, *b* vise dem

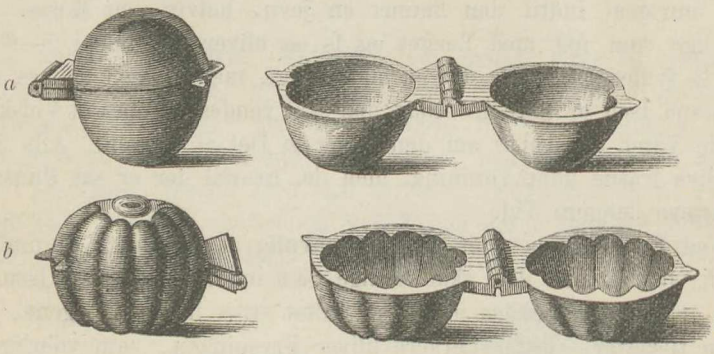
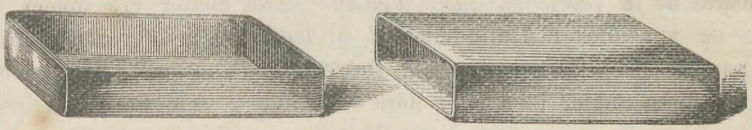


Fig. 263.

baade lukkede og aabnede, Fig. 263 *a* i Form af en Færsken og Fig. 263 *b* i Form af en Melon. De bør sættes i Is, inden de fyldes, for at Massen ikke skal blive blød, og bedækkes derpaa med Is. Hvis man har mange smaa Forme, kunne de sættes ned i Lag med Is imellem. Efter 1 Times Forløb, dyppes Formen i koldt Vand, aftørres og aabnes; Frugterne tages ud med en Gaffel, lægges paa smaa Firkanter af Papir og sættes ind paa Hylderne i Isbeholderen (Fig. 265), hvor de blive staaende et Par Timer.

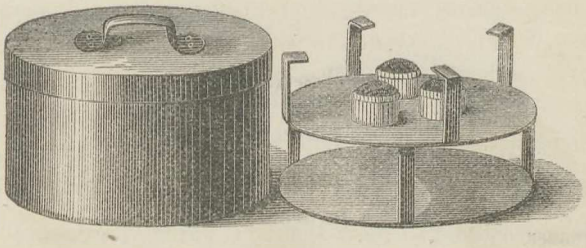
Det er en langsom Fremgangsmaade, men Frugterne holde sig længe faste og passe derfor godt til Servering paa Baller.

Isbrødsforme (*moules à briques*). De her fremstillede Figurer vise de tvende Afdelinger af en Blikæske til Frysning af Is. Den første (Fig. 264 *a*) er en Ramme uden Bund, som belægges med Papir og fyldes



a Fig. 264. *b*

med Ismassen, hvorpaa Papiret bøjes godt sammen derover, og Rammen skydes i Formens anden Del (Fig. 264 *b*), som er aaben i begge Ender. Hele Formen svøbes derpaa ind i Papir og sættes ned i samt dækkes med Is. Æskerne blive staaende 2—3 Timer i Isen, der om Sommeren byttes efter $1^1/_2$ Times Forløb; de dyppes i koldt Vand og aftørres, inden Isen vendes ud og Papiret tages bort. Is, som anvendes hertil, bør være i to Farver og serveres derpaa skaaren i Skiver og anrettet paa smaa Skaale.



a Fig. 265. *b*

Isbeholder (*cave à glacer*). Isbeholderen (Fig. 265 *a*), som ogsaa kan være firkantet, er af Blik og har bevægelige Hylder i 2—3 Etager (Fig. 265 *b*) indeni samt et komplet lukkende Laag. Den sættes ned i en noget større Ballie (Fig. 266) paa et tykt Lag stødt Is, omgives med Is

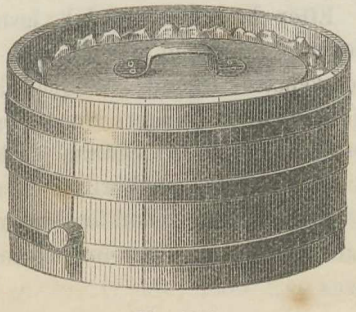


Fig. 266.

og dækkes med et Klæde. Hvis man ikke har en Isbeholder, kan man benytte en Kasserolle eller et andet godt lukket Kar eller ogsaa den samme Bøsse, hvori Isen er lavet. Isen, som sættes ind heri, bedækkes med Papir og kan holde sig længe fast.

Sokkel af Is *(socle en glace d'eau)*. Disse Sokler ere meget simple at lave og anvendes i Almindelighed til Ise i Form af Frugter eller Figurer, saaledes som de serveres ved Desserten. Man har i Handelen egne Forme til disse Sokler i en eller flere Afdelinger, som kunne lukkes hver for sig. Disse Forme sættes i en Blanding af Is og Salt (se foran) og fyldes med klart eller farvet Vand, der er blandet med nogle Korn Salpeter. Laaget lukkes, Formene bestrøs med Salt, bedækkes med Is og bringes til at fryse i 3 à 4 Timer. Om Vinteren, naar det er tilstrækkeligt koldt, er det nok at lade Formene staa ude Natten over. Naar Soklerne skulle vendes, dyppes Formene hurtigt i lunkent Vand; hvis de bestaa af flere Dele, som skulle lægges ovenpaa hverandre, bestrøs de med lidt fint Salt, hvorved de loddes sammen. Saadanne Sokler i Form af Kurve ere meget smukke.

Flødeise.

Vanilleis. *

Glace à la crème vanillée.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pot Fløde, 1 Stang Vanille, 15 Æggeblommer, 3/4 Pund Sukker.

Vanillen trækkes ud i den kogende Fløde; Æggeblommerne og Sukkeret piskes i en Kasserolle, spædes med den kogende Fløde, sies og piskes over Ilden, indtil det tykner, men uden at det koger; naar Crèmen er tyk, sies den op i en Skaal og afkøles under Piskning. Imidlertid sættes Isbøssen til Frysning. Crèmen hældes derpaa i Isbøssen og fryses, alt medens Bøssen drejes hurtigt. Efter kort Tids Forløb løsner man med Spatelen den Crème, som er begyndt at stivne ved Bøssens Sider, idet man fortsætter Drejningen med venstre Haand. Naar Blandingen begynder at stivne, fortsættes Arbejdet med en længere Spatel og med forøget Hurtighed, og Crèmen løsnes bestandigt fra Siderne, efter Haanden som den stivner. Bøssens Drejning fortsættes uophørligt. Naar Isen er fast og jevn, fyldes den i Forme og fryses. — Hvis Vanillestangen, inden den anvendes, sys ind i et Stykke Linon, kommer der ingen mørke Prikker i Crèmen, hvad ellers let kan ske.

Blandet Is.

Fromage glacé à la vanille et à la fraise.

Til 12 à 14 Personer.

Jordbær, 1/2 Pot 35 Graders Sukkersirup, Vanilleis (se ovenfor), *halv Sats.*

Jordbærrene presses gjennem en Sigte, 1/2 Pot af denne Puré blandes med Sukkersirupen, hvorpaa Puréen og Vanilleisen lægges hver i sin Isbøsse og fryses. Naar de ere færdige, lægges de to Slags Is lagvis i samme Form og fryses i 2 Timer. Naar Isen skal serveres, dyppes Formen i varmt Vand og vendes.

Isbombe.

Bombe à la printanière.

Til 20 à 24 Personer.

5/8 Pot Ribssaft, 5/8 Pot 30 Graders Sukkersirup, Vanilleis, hel Sats, frossen Fløde med Appelsin (Side 907).

Ribssaften blandes med Sukkersirupen og fryses i en Isbøsse, medens Vanillecrèmen fryses i en anden. Ribsisen, som bør være haardt frossen, udbredes i 1 Tommes Tykkelse langs Siderne af en glat hvælvet Form; den ligeledes haardt frosne Vanilleis lægges derpaa indeni; Laaget sættes paa, Formen fryses i 2 Timer, hvorpaa den vendes og serveres. Garneres med frossen Fløde med Appelsin.

Kaffeis. *

Glace à la crème au café.

Til 6 à 8 Personer.

30 Kvint Kaffebønner, 7/8 Pot Fløde, 1 Pund Sukker, 8 Æggeblommer.

Kaffen brændes lysebrun og trækkes ud i Fjerdeparten af den kogende Fløde. Af Resten af Fløden, Sukkeret og Æggeblommerne tillaves en Crème som til Vanilleis, og naar denne begynder at tykne, tilsættes Kaffeinfuset, hvori Bønnerne endnu ligge. Naar Crémen har en passende Tykkelse, hældes den op i en Skaal og piskes, indtil den bliver kold. Kaffebønnerne skulle fremdeles blive liggende, indtil Crèmen skal lægges i Isbøssen; den sies da, hvorpaa Frysningen sker som beskrevet ved Vanilleis.

Chokoladeis. *

Glace à la crème au chocolat.

Til 4 à 6 Personer.

5/8 Pot Fløde, 1/2 Pund Sukker, Vanille, 1/4 Pund Chokolade uden Sukker, 5 Æggeblommer.

Fløden koges med Sukkeret, Vanillen og Chokoladen; Blommerne piskes for sig, Fløden hældes til under jevn Piskning, og det hele piskes derpaa over Ilden til en tyk Crème, som ikke maa komme i Kog. Sies gjennem en Haarsigte, afkøles og fryses.

Mandelis. *

Glace à la crème aux amandes.

Til 6 à 8 Personer.

3/4 Pot Fløde, 8 Æggeblommer, 3/4 Pund Sukker, 1/2 Stang Vanille, 40 Kvint søde og lidt bitre Mandler, lidt Appelsinskal.

Af Fløden, Æggeblommerne og Sukkeret tillaves en Crème, som beskrevet ved Vanilleis; naar den begynder at tykne, tilsættes Vanillen og Mandlerne, som i Forvejen ere skoldede og stødte fint med nogle Skefulde kold Fløde. Crèmen røres endnu et Øjeblik over Ilden, sies op i en Skaal og piskes, til den bliver kold. Appelsinskallen lægges i og bliver liggende, indtil Crèmen sies i Isbøssen for at fryse.

Mandel- og Hindbæris.

Fromage glacé aux framboises.

Til 18 à 20 Personer.

Mandelcrème (se ovenfor), *hel Sats, 2 Spiseskefulde Kirschlikør, 1/2 Pot Hindbærsaft, 1/2 Pot Sukkersirup.*

Sukkersirupen og Saften blandes; Mandelcrèmen blandes med Kirschwasser, naar den er løftet af Ilden. De fryses hver for sig, men serveres paa samme Fad, anrettede smagfuldt arrangerede i Pyramide paa en Serviet.

Pistacieis.

Glace à la crème aux pistaches.

Til 8 Personer.

1 Pot Fløde, 1/2 Stang Vanille, 8 Æggeblommer, 1 Pund Sukker, 20 Kvint Pistacier, 35 Kvint søde Mandler, lidt Appelsinskal eller Appelsinsukker.

Tillaves ligesom Mandelis.

Valnødis.

Glace à la crème aux noix fraîches.

Til 8 à 10 Personer.

1 Pot Fløde, 10 Æggeblommer, 1 Pund Sukker, 1/2 Stang Vanille, 1/2 Pund Valnødder.

Tillaves ligesom Mandelis.

Hasselnødis.

Glace à la crème de noisettes pralinées.

30 Kvint Nødder, 1 Pund Sukker, 1 Pot Fløde, 8 Æggeblommer, 1 Stang Vanille.

Nødderne ristes og holdes varme. 1/4 Pund Sukker brunes gulbrunt, Nøddekjærnerne blandes godt deri, Massen bredes ud til Afkøling paa en oliet Plade, hvorpaa den stødes fint. Af Fløden, Vanillen, Æggeblommerne og Resten af Sukkeret tillaves en Crème; naar den har en passende Tykkelse, tilsættes de stødte Nødder; hældes op, afkøles, sies og fryses ligesom Vanilleis.

Kastanieis.

Glace de crème aux marrons.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pund Kastanier, Sukkersirup, 1 Pot Fløde, 1 Stang Vanille, 7 Æggeblommer, 1 Pund Sukker.

Kastanierne ristes, skrælles, stødes, spædes med Sukkersirup, drives gjennem en Sigte. En Crème tillaves af Fløden, Æggeblommerne, Sukkeret og Vanillen, som sættes til, naar Crèmen begynder at blive tyk. Kastaniepuréen blandes dertil, Crèmen piskes, indtil den er kold, hvorpaa den sies og sættes til Frysning.

Skumis.

Crème Plombière.

Herved forstaas en Crème uden Substans, som stilles paa Is, helst i Isbøsse, uden fuldstændigt at pakkes ind i Isen, da Crèmen ellers vil blive haard ligesom den sædvanlige Is. Naar Crèmen er halvt frossen, røres med en Træspatel stivt Flødeskum ud deri og blandes godt, hvorpaa den bliver staaende paa Is i 2 Timer. Den bliver herved lettere og finere i Smagen, hvorfor ogsaa mange foretrække disse Skumise fremfor de sædvanlige. De ere forfriskende uden at afkøle paa en ubehagelig Maade og besvære ikke Maven med et for stort Indhold af Sukker. Med et Ord, de besidde den store Fordel, at de uden Ulæmpe kunne nydes selv af svagere Personer, som ikke kunne taale andre Slags Is.

Skumis med Vanille. *

Crème Plombière à la vanille.

Til 10 à 12 Personer.

$^3/_4$ Pot Fløde, 1 Stang Vanille, 10 Æggeblommer, $^3/_4$ Pund stødt Melis, $^1/_2$ Pot Flødeskum.

Fløden faar et Opkog, Vanillen skæres i Stykker, som lægges deri, og Kasserollen tildækkes; Æggeblommerne og Sukkeret sættes til, og under jevn Piskning lader man Crèmen blive tyk over Ilden, dog uden at koge. Naar Crèmen er bleven tyk, sies den og omrøres jevnt; saa snart den er bleven kold, lader man den under flittig Omrøring fryse i Isbøsse; naar Crèmen er begyndt at fryse, indarbejdes Flødeskummet, Laaget lægges paa og dækkes med Is. Kan serveres efter Behag enten anrettet paa Serviet eller i Form. Hvis Isen lægges i Form, sker det, efter at man har blandet den piskede Fløde i.

Anm. Hvis der benyttes Vanille, Kanel m. m. for at give Is Smag, maa disse Stoffer ikke lægges i Fløden, førend den er kogt. Herved undgaas det, at Fløden løber sammen, og at den fine Smag koger bort.

Skumis med Kaffe. *

Crème Plombière au parfait.

Til 8 à 10 Personer.

45 Kvint Kaffe, 5/8 Pot Fløde, 1/2 Pund Sukker, 8 Æggeblommer, 1/8 Pot 32 Graders Sukkersirup, 3/4 Pot Flødeskum.

Kaffen brændes, Fløden faar et Opkog og hældes derover, medens Kaffen endnu er varm, hvorpaa det staar en Time for at trække. Sukkeret og Æggeblommerne piskes, Fløden sies dertil, og Crèmen behandles ligesom foregaaende. Naar Crèmen begynder at fryse, iblandes Sukkersirupen, det halve ad Gangen, og til sidst Flødeskummet, som bør være meget stivt. Lægges i Form, fryses i 2 Timer og serveres vendt paa en Serviet.

Skumis med Mandler. *

Crème Plombière aux amandes.

Til 20 Personer.

70 Kvint søde, 15 Kvint bitre Mandler, 1 1/2 Pot Fløde, 20 Æggeblommer, 3/4 Pund Sukker, 5/8 Pot Flødeskum.

Mandlerne skoldes, stødes til en fin Dejg med lidt kold Fløde, blandes derpaa med den kogende Fløde og staar hen for at trække i 1/2 Time; vrides derpaa stærkt ud i en Serviet, som i Forvejen er dyppet i koldt Vand. Af Æggeblommerne, Sukkeret og Fløden tillaves derpaa en Crème som til Skumis med Vanille (se foran) og behandles som den. Et Fad dækkes med en Serviet, og paa denne anrettes Isen, hvilket bør ske hurtigt og i et koldt Værelse.

Skumis med Kastanier. *

Pouding glacé à la Nesselrode.

Til 16 à 18 Personer.

85 Kvint Sukker, 1 Stang Vanille, 1 Pund Kastanier, 16 Æggeblommer, 1 Pot Fløde, 1/8 Pot Marasquino, 1/4 Pund Rosiner uden Kjærner, 1/4 Pund Korender, 5/8 Pot Flødeskum med Vanille (Side 874).

Af 1/4 Pund Sukker og Vanillen koges en Sukkerlage, hvori de afskallede Kastanier koges; drives derpaa gjennem en Sigte. Af 8 Æggeblommer, 35 Kvint Sukker og 3/4 Pot Fløde koges en Crème, som, naar den er bleven tyk, blandes med Kastaniepuréen, drives gjennem en Haarsigte og tilsættes med Likøren. Rosiner og Korender skylles godt, koges med 1/4 Pot Vand, til de ere bløde, og afkøles. Crèmen hældes i Isbøsse, fryses halvt og omrøres meget hyppigt. Flødeskummet, Rosiner og Korender blandes i, fryses lidt igjen, lægges derpaa i Form, og et tæt slut-

tende Laag lægges paa, saa at intet Isvand kan trænge ind; Formen sættes derpaa 2 Timer i Is. — Man lader 8 Æggeblommer, 1/4 Pund Sukker og 1/4 Pot Fløde blive tykt over Ilden; løftes af, røres nogle Minuter, sies, lidt Marasquino tilsættes; man lader derpaa denne Sauce staa paa Is for at blive kold, men uden at fryse, og serverer den til Skumisen.

Skumis med Ananas. *

Crème Plombière à l'ananas.

Til 10 à 12 Personer.

1 lille Ananas, 1/4 Pot Vand, 55 Kvint Sukker. 3/4 Pot Mælk, 12 Æggeblommer, 3/4 Pot Flødeskum.

Ananasen skrælles tyndt, skæres i fine Strimler og koges til en tyk Lage med Vandet og Sukkeret. Mælken faar et Opkog, Ananasskallen lægges i, og Mælken staar hermed i 10 Minuter, hvorpaa den sies til de godt piskede Æggeblommer og røres dermed, indtil Crèmen hænger ved Skeen; den sies da, blandes med Ananaspuréen og fryses. Flødeskummet blandes i, naar Crèmen er halvt frossen; fryses derpaa færdig.

Anm. Paa samme Maade tilberedes Skumis med Melon.

Skumis med Aprikoser. *

Crème Plombière d'abricots à la suédoise.

Til 10 à 12 Personer.

20 modne Aprikoser, 1/2 Pund Sukker, 1/8 Pot Vand, 10 Æggeblommer, 3/4 Pot Mælk, 3 Snapseglas Noyau-Likør, 1/2 Pot Flødeskum.

Aprikoserne skæres over, Stenene tages ud; med Sukkeret og Vandet koges en Marmelade. Stenene knuses, Kjærnerne skoldes og koges i Marmeladen. Af Æggeblommerne og Mælken laves en Crème, som hældes gjennem en Sigte, blandes med Marmeladen og fryses. Derpaa tilsættes Likøren, og naar det er halvt frossent, ligeledes Flødeskummet, hvorpaa Isen fryses færdig.

Skumis med Citron. *

Crème Plombière au citron.

Til 10 à 12 Personer.

Skallen og Saften af 6 Citroner, 3/4 Pot Fløde, 10 Æggeblommer, 55 Kvint Sukker, 1/4 Pot Vand, 5/8 Pot Flødeskum.

Citronerne skrælles saa tyndt som muligt, Fløden faar et Opkog, Citronskallerne lægges i, Kasserollen dækkes godt til, og Fløden staar hen, indtil den er næsten kold. Æggeblommerne piskes i en særlig Kasserolle med lidt Sukker, og Fløden hældes lidt efter lidt dertil, hvorpaa det over Ilden røres til en tyk Crème. Imidlertid koges Citronsaften med 1/2 Pund Sukker og 1/4 Pot Vand til en tyk Lage, som derpaa blandes med Fløden;

sies gjennem en Haarsigte og fryses. Naar Isen er halvt frossen, tilblandes Flødeskummet.

Anm. Paa samme Maade tilberedes Skumis med Appelsin; der tages da 8 Appelsiner i Stedet for 6 Citroner.

Skumis med Jordbær. *

Crème Plombière à l'orientale.

Til 8 à 10 Personer.

2 Pund Jordbær, ½ Pund Sukker, 10 Æggeblommer, ¾ Pot Mælk, ⅛ Pot Marasquino, ½ Pot Flødeskum.

Jordbærrene presses gjennem en Haarsigte med en Træske, Puréen blandes med Sukkeret og sættes hen. Æggeblommerne piskes godt, medens Mælken tilsættes lidt efter lidt; man lader det blive tykt over Ilden, indtil Crèmen hænger ved Skeen, driver det gjennem en Sigte og lader det afkøle. Derpaa tilsættes Jordbærpuréen og Likøren, Crèmen fryses halvt, og Flødeskummet røres i. — Til Forstærkning af Farven kan bruges lidt Karmin.

Skumis med Risengryn. *

Crème Plombière à la dame blanche.

Til 16 à 18 Personer.

45 Kvint smukke Risengryn, Saften af nogle Citroner, Skumis med Vanille, halv Sats (Side 903), *½ Pot Flødeskum, 6 Spiseskefulde Aprikos- eller anden Marmelade, syltede Frugter, ¼ Pot tyk Sukkersirup, tilsat med Vanille, Smaakager med Crème.*

Risengrynene koges i meget Vand, der er tilsat med Citronsaften, løbe af, lægges i en Skaal, overhældes med Sukkersirupen og staar hen i 2 à 3 Timer for at trække; løber af. Vanilleisen fryses paa sædvanlig Maade i Isbøsse, og Risengrynene indarbejdes, naar den er helt jevn. Efter 10 Minuters Forløb iblandes Flødeskummet i Isbøssen, hvorpaa Isen arbejdes godt. De syltede Frugter lægges i Sukkersirup for at trække, løbe godt af, skæres i Tærninger og blandes med Aprikosmarmeladen; en Form beklædes med Papir, Isen lægges deri i Lag, skiftende med de syltede Frugter, Laaget lægges paa, og Formen stilles 1 Time i Is. Anrettes paa sammenfoldet Serviet og garneres med Smaakagerne.

Frossen Fløde med Jordbær. *

Glace à la crème crue aux fraises.

Til 6 à 8 Personer.

1 Stang Vanille, 1 Pund Sukker, ½ Pot Puré af friske Jordbær, ½ Pot god Fløde.

Vanillen støddes med Sukkeret, som derpaa blandes med Jordbærpuréen; naar Sukkeret er smeltet, tilsættes Fløden, og Blandingen fryses

som forud beskrevet, fyldes i smaa Papirforme, der i Forvejen ere afkølede i Is, og som sættes ind i Isbeholderen (Fig. 265). Disse Arter af Is anvendes kun lidt men fortjene at blive mere kjendte.

Frossen Fløde med Appelsin.

Imitation biscuit à l'orange en caisse.

½ Pot fed Fløde, 1 Pund Appelsinsukker.

Fløden piskes til et fast Skum, der løber af paa en Sigte, blandes med Appelsinsukkeret og fyldes enten i smaa Papiræsker eller i Kurve af Appelsinskal (se Fig. 267), som bestrøs med stødte Makroner, sættes ind i Isbeholderen (Fig. 265) og fryses i 1¼ Time. For hver Person serveres en Kurv.



Fig. 267.

Frossen Fløde med Kaffe.

Café à la crème glacée.

God stærk Kaffe, Sukker, Fløde.

Man lader Kaffen blive kold, blander den med lige saa meget kold Fløde samt meget mere Sukker, end hvis den skulde nydes flydende, hælder den i Isbøsse, lader den staa i 10 Minuter, hvorpaa den Is røres ned, som har sat sig fast paa Bøssens Sider. Bøssen dækkes til paa ny, henstaar i 20 Minuter, hvorpaa Isen atter røres ned. Efter atter 20 Minuters Forløb bliver Isen igjen arbejdet ganske let og serveres i Glas eller Kopper. Bør være temmelig løs.

Isen blandes kun med halvt saa meget Salt som sædvanlig.

Frugtise.

De ere lettere end andre Slags Is, have en ringere Fasthed, ere ogsaa mindre haardt frosne og serveres i Almindelighed i særegne Glas. Saft eller Puré af alle friske, syrlige eller søde Frugter kan anvendes hertil, men Frugterne maa være aldeles modne med stærkt udpræget aromatisk Smag. Ved Tilberedningen af Frugtis kræves den største Omhyggelighed, og der er mange forskjellige Forhold at tage i Betragtning. Hvad Forholdet mellem Frugterne og Sukkersirupen angaar, bør man benytte sig af Sukkerprøveren; Gradetallet findes opgivet ved de enkelte Recepter, men hvis Frugterne ere henkogte med Sukker, bør Gradetallet til Isblandingen formindskes noget. Under Tiden sættes Marengsmasse til Isblandingerne for at gjøre Isen mere lind og fyldig.

Til Frugtisene kan ogsaa regnes Granit, som egentlig er en Slags halvfrossen Drik, som navnlig nydes meget i Italien; den tillaves kun

af tynd Sukkeropløsning med Saft af en eller anden, helst rød Slags Frugt og skilles fra de andre Ise ved, at den fryser i en kornet og ikke i en jevn Masse; — Spongada er ogsaa en italiensk Ret, som navnlig benyttes meget i Rom og tillaves baade med Fløde og Frugter, men den kræver temmelig meget Arbejde; den serveres som frossen Punsch; — Sorbet er en endnu løsere Is, som fryses ubetydeligt, og til hvis Tillavning altid benyttes Likør eller Vin; serveres i Glas; anvendes mest ved Baller.

Ananasis.

Glace à l'ananas.

Til 6 à 8 Personer.

80 Kvint Ananas, 5/8 Pot 32 Graders Sukkeropløsning, 2 Spiseskefulde Sukkersirup med Vanille, 3 Spiseskefulde Appelsinsaft, Sukker, italiensk Marengsmasse, halvt Saft (Side 825).

Ananasen skrælles, skæres i Tærninger, stødes og lægges tillige med en Del af den kolde Sukkeropløsning 4 à 5 Timer i en tildækket Skaal. Derefter tilsættes Sukkersirup med Vanille, Appelsinsaften og saa meget Sukker, at Lagen faar den ønskede Grad (22) paa Sukkerprøveren. Sies gjennem en fin Sigte og fryses paa sædvanlig Maade. Naar Isen er næsten færdig og har en passende Fasthed, blandes Marengsmassen i.

Naar der til ovenstaaende Masse sættes 1/8 Pot af en Blanding af Marasquino, Curaçao, Noyau- og Kirschlikør, lige meget af hver, samt 1/8 Pot Champagner, har man den saa kaldte *Punch glacé à l'imperiale.*

Appelsinis. *

Glace à l'orange.

Til 6 à 8 Personer.

3/4 Pot 32 Graders Sukkeropløsning, 1/2 Pot siet Appelsinsaft, Skal af 2 Appelsiner.

Sukkeropløsningen blandes med Appelsinskallen og Saften, staar hen i 3 Minuter, sies gjennem en Sigte og bør have 23 Grader paa Sukkerprøveren, naar den fryses.

Anm. Paa samme Maade tillaves Citronis. Mængden af Frugtsaft og Skal bør rettes efter Smagen, da disse Frugter ofte ere af forskjellig Beskaffenhed.

Aprikosis.

Glace aux abricots.

Til 10 Personer.

Aprikoser, 3/4 Pot 30 Graders Sukkeropløsning, 2 Spiseskefulde Mandelmælk af bitre Mandler, Saft og lidt Skal af 2 Appelsiner, 2 Spiseskefulde Vanillesukker.

Godt modne, friske Aprikoser presses gjennem en Sigte; 3/4 Pot af denne Puré blandes med Sukkeropløsningen, Mandelmælken, Appelsinsaften,

Appelsinskallen og Vanillesukkeret, sies endnu en Gang og bør have 22 Grader paa Sukkerprøveren; fryses.

Anm. Da Sukkerprøveren ikke giver Gradetallet fuldstændigt paalideligt paa Sukkeret i Puréer, bør man lægge en Skefuld af Blandingen i en Isbøsse, der er stillet paa Is, og man kan da snart bedømme Blandingens Fasthed og gjøre de nødvendige Forandringer.

Pæreis.

Glace aux poires à la vanille.

Gode Pærer, 32 Graders Sukkeropløsning med Vanille, Saften af 1 Appelsin.

Hvis Pærerne ere gode, bliver denne Is en af de fineste. Pærerne skrælles og presses gjennem en Sigte uden først at koges; Puréen blandes med Sukkeropløsningen, presses atter gjennem en fin Sigte og Appelsinsaften tilsættes. Blandingen bør have 22 Grader paa Sukkerprøveren og fryses paa sædvanlig Maade.

Melonis.

Glace au melon.

Til 10 Personer.

1 god Melon, 3/4 Pot 30 Graders Sukkeropløsning med Vanille, Saften af 1 Appelsin og 2 Citroner, lidt Appelsinskal, nogle Draaber Orangeblomstvand, 2 Spiseskefulde Kirschlikør.

Melonen skjæres i Skiver, Kjødet rives eller presses gjennem en Sigte; 3/4 Pot af denne Puré blandes med Sukkeropløsningen, Saften af Frugterne, Skallen og Essensen; sies. Bør have 22 Grader paa Sukkerprøveren. Fryses. Naar Isen er nogenlunde fast, blandes Likøren i.

Jordbæris.

Glace aux fraises.

Friske Jordbær, 32 Graders Sukkeropløsning med Vanille, Saft af 1 Appelsin og 2 Citroner.

Tillaves ligesom Pæreis.

Granit med Appelsin. *

Granit à l'orange.

Til 20 Personer.

6 Appelsiner, 1 3/8 Pot Sukkeropløsning.

Appelsinerne skrælles og den hvide Hinde fjærnes godt; de deles derpaa i Skiver, og Kjærnerne tages ud; lægges 2 Timer i Sukkeropløsningen og lægges derpaa paa en Sigte for at løbe af. Sukkeropløsningen

sættes til Frysning; naar der begynder at danne sig Isnaale, lægges Appelsinskiverne deri, og Isbøssen tildækkes godt. Efter 20 Minuters Forløb er Graniten færdig til at serveres.

Granit med Hindbær.

Hurtigt tillavet.

Hindbærmarmelade, Sne, Isbrød.

Hindbærmarmeladen, som, hvis man vil, kan blandes med lidt Ribsmarmelade, udbredes tykt i et dybt Fad, derover lægges et meget tykt Lag Sne, som maa være nyfalden og ikke tages ind, førend den skal bruges. I Mangel af Marmelade kan Sneen blandes med lidt Hindbærsirup, men i ethvert Tilfælde bør den serveres hurtigt, inden Sneen smelter. Serveres med Isbrød eller andre tørre Smaakager.

Sorbet med Ananas.

Sorbet à l'ananas.

Til 10 à 12 Personer.

1 Pot Ananasis (Side 908), $^1/_4$ *Pot Champagner.*

Naar Ananasisen, som bør have 16 Grader paa Sukkerprøveren, er næsten færdig, tilsættes lidt efter lidt Champagneren, der er blandet med lidt Sukkeropløsning. Efter 10 Minuters Forløb serveres Sorbeten.

Sorbet med Champagner.

Sorbet au vin de champagne.

Til 12 à 14 Personer.

$^3/_4$ *Pot Sukkeropløsning, 1 Flaske Champagner, Saften og lidt Skal af 1 Citron og 4 Appelsiner.*

Sukkeropløsningen blandes med $^1/_2$ Pot Champagner og Frugtsaften; Skallen trækkes ud heri i $^1/_4$ Time, sies gjennem en Sigte. Blandingen bør have 16 Grader paa Sukkerprøveren, fryses i Isbøsse og bearbejdes med Spatel, indtil den er næsten færdig, hvorpaa man lidt efter lidt iblander Resten af Champagneren, der er tilsat med lidt Sukkeropløsning.

Spongada med Marasquinolikør. *

Spongade au marasquin.

Til 12 à 14 Personer.

1 Pot fed Fløde, 7 Spiseskefulde Æggehvide, $^3/_4$ Pund Sukker, 7 Spiseskefulde Marasquinolikør, 2 Spiseskefulde Sukkersirup med Vanille.

Sukkeret lægges i den kolde Fløde for at smelte, derpaa iblandes de ikke piskede Æggehvider, Marasquino og Sukkersirup, hvorpaa Blandingen sies 2 à 3 Gange og hældes i Isbøsse. Denne drejes tildækket et Minut, hvorpaa Laaget tages af, Drejningen fortsættes med venstre Haand, og Isen løsnes fra Siderne og Bunden med Spatelen, som føres med Kraft

langs Siderne ovenfra ned mod Bunden, saa at der følger saa meget som muligt af Blandingen med, naar Spatelen løftes op, og saa megen Luft som muligt arbejdes ind deri. Dette Arbejde er tilstrækkeligt til ogsaa at holde Bøssen i Bevægelse. Naar Isen har faaet det dobbelte Volumen af sit oprindelige samt er let og smidig, iblandes efter Haanden Marasquino og lidt Sukkersirup, uden at dog Arbejdet standser.

Spongada serveres i høje Glas (Fig. 268). Det beror paa det anvendte Arbejde, hvor let den bliver.



Fig. 268.

Is-Punsch. *

Punch glacé à la romaine.

Til 10 à 12 Personer.

$^3/_4$ *Pot 28 Graders Sukkeropløsning, 2 Spiseskefulde Sukkersirup med Vanille, 3 Spiseskefulde Citronsaft, Saften af 4 Appelsiner, Skallen af 1 Appelsin og 2 Citroner, 7 Spiseskefulde Rom, italiensk Marengsmasse* (Side 825) *af 4 Æggehvider.*

Sukkeropløsningen blandes med Saften og Skallen af Frugterne, prøves med Sukkerprøveren og bør have 20 Grader, sies gjennem en fin Sigte, fryses i Isbøsse som sædvanlig Is, indtil den er næsten færdig, alt medens den bearbejdes med Spatel, saa at den bliver smidig; $^1/_2$ Time førend Isen skal serveres, gjennemarbejdes den nogle Minuter, og derpaa iblandes Marengsmassen og Rommen, tilsat med lidt Sukkersirup. Punschen maa ikke være fast, men let og skummende. Serveres strax i Punschglas. — I Stedet for Marengsmasse kan man iblande $^5/_8$ Pot Flødeskum.

Frugtretter. Kompotter.

Frugtretter.

Stegte Æbler. *

Pommes au beurre.

Æbler, Smør, Kanel, Sukker eller Sirup.

Æblerne skrælles, tages ud med Jern, stilles i en Rujerns Kasserolle, der er tykt besmurt med Smør, bestrøs med fint stødt Kanel, Udhulingen efter Jernet fyldes med Sukker eller Sirup, Æblerne overhældes med smeltet Smør og sættes ind i Ovnen for at steges. Serveres med hvid Vanillesauce. — Æblerne kunne ogsaa steges uskrællede; de prikkes da i Forvejen med en Sølvgaffel og serveres uden Sauce.

Æblemos. *

Æbler, Vin, Sukker, Kanel, Citronskal, søde Mandler, skaarne i Strimler.

Æblerne skrælles, tages ud, skæres itu og koges til Mos med Vin, Sukker, Kanel og Citronskal; naar de ere kogte godt ud, fjærnes Kanelet og Citronskallen, hvorpaa Mosen røres saa fin som muligt eller presses gjennem Sigte. Anrettes og garneres med Mandelstrimler, som stikkes ind over hele Overfladen, eller med Æblegelé, eller med Kanel, som strøs derpaa i et eller andet Mønster. — Hvis der anvendes tørrede Æbler, bør de lægges i Vand 2 à 3 Timer, inden de koges; behandles derpaa som forhen er sagt.

Æblecharlotte i Form. *

Charlotte de pommes.

Æbler, hvid Vin, Sukker, Hvedebrød, Smør.

Æblerne skrælles, tages ud, skæres i Stykker, som koges med Vin og Sukker. En Charlotteform smøres godt indvendigt med Smør, bestrøs

tykt med Sukker og beklædes paa Bunden og langs Siderne med ens brede Hvedebrødsskiver, der ere dyppede i smeltet Smør, og paa hvilke Kanterne ere skaarne bort (Fig. 269 *a*). Æblerne lægges i Midten, dækkes med Brødskiver, der ligeledes ere dyppede i smeltet Smør, hvorpaa de oversigtes rigeligt med Sukker, og Formen bages i Ovnen. Naar Charlotten er færdig, bør den være ligesom overtrukken med Karamel. Vendes (se Fig. 269 *b*) og serveres med Flødeskum eller

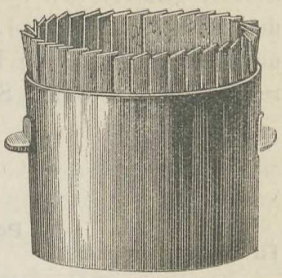


Fig. 269 *a*.

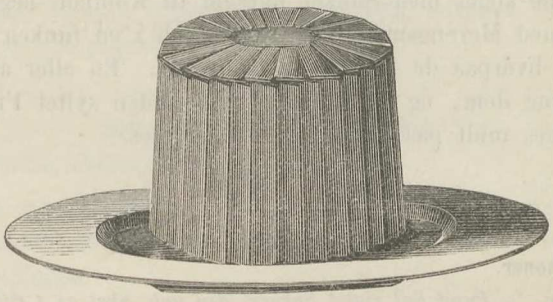


Fig. 269 *b*.

Vanillesauce. — Man kan ogsaa nedlægge Æblemosen lagvis med syltede Hindbær, hvad der gjør Retten endnu finere.

Æblecharlotte uden Form. *

Charlotte de pommes de ménage.

Til 8 Personer.

3 1/2 Pund skrællede, udtagne Æbler, 1/2 Pund Smør, 1/2 Pund Sukker, 24 Skiver Brød uden Kanter, en eller anden Marmelade eller Hindbærsyltetøj.

Æblerne skæres i Skiver, steges i 15 Minuter med Smørret og tilstrækkeligt Sukker, rystes ofte, indtil de ere færdige, og anrettes højt paa et Fad. Meget tynde Brødskiver af 2 1/2 Tommes Længde steges let lysebrune med Smør, bestryges med Marmelade og opstilles i en Rundkreds omkring Æblerne. — Hvis man vil, kan man bestrø Æblerne med Sukker og glasere dem med glødende Jern, inden Brødskiverne stilles op omkring dem.

Æblemarengs. 1. *

Pommes meringuées.

Til 6 Personer.

6 store gode Æbler, 7 Kvint Smør, 1/4 Pund stødt Sukker, Skal og Saft af 1/2 Citron, Marengsmasse.

Æblerne skrælles, skæres i Skiver, lægges i en Kasserolle med Smørret, Sukkeret, Citronsaften og Citronskallen, der er skaaren i tynde

Skiver. Kasserollen rystes over Ilden, indtil Æblerne erə møre, hvorpaa de anrettes paa et Fad, som fyldes halvt dermed. Marengsmassen bredes ud over Æblerne, og Fadet sættes ind i en svagt varm Ovn, indtil Marengsen er lysebrun. Serveres.

Æblemarengs. 2. *

Pommes meringuées à la crème.

Til 8 à 10 Personer.

12 store Æbler, Sukker, Marengsmasse, Crème.

Æblerne koges med Sukker ligesom til Kompot, lægges paa et Fad, overstryges med Marengsmasse og sættes ind i en lunken Ovn, indtil de blive blanke, hvorpaa de tages ud og anrettes. En eller anden fin Crème hældes omkring dem, og en Blomme eller anden syltet Frugt eller anden Prydelse lægges midt paa hvert Æble. Serveres.

Æblesne. *

Til 8 à 10 Personer.

12 Æbler, ½ Pund fint sigtet Sukker, den gule Skal af 1 Citron eller 1 Spiseskefuld Rosenvand, 10 Æggehvider, Fløde eller Crème.

Æblerne koges, drives gjennem en Sigte og piskes. Naar de ere kolde, iblandes under fortsat Piskning Sukkeret, den revne Citronskal og til sidst de til haardt Skum piskede Æggehvider. Anrettes i Pyramide paa et Glasfad og serveres med Fløde.

Pærecharlotte. *

Charlotte de poires.

Til 6 à 8 Personer.

15 store Pærer, Smør, Vanille, Sukker, Hvedebrød.

Tillaves ligesom Æblecharlotte.

Stuvede Kathrineblommer. *

Til 8 à 10 Personer.

2 Pund gode Kathrineblommer, ½ Pund Sukker, ½ Spiseske Kartoffelmel.

Blommerne skylles godt, lægges i en Kasserolle med Sukkeret og saa meget Vand, at det staar godt over dem; de staa hen nogle Timer, indtil de føles bløde, og koges da. Kasserollen bør ofte rystes. Naar de ere svulmede fuldstændigt op, anrettes de. Suppen jevnes med Kartoffelmelet under Piskning; naar Saucen tykner, hældes den over Blommerne. Garneres med Makroner og serveres med pisket Fløde.

Stuvede Stikkelsbær. *

Groseilles vertes dites à maquereau.

Til 8 Personer.

2 Potter pillede Stikkelsbær, Vand, 1 Pund Sukker, den revne Skal af $^1/_2$ Citron, 5 Kvint Kartoffelmel.

Bærrene skylles, faa et Opkog i kogende Vand, indtil de blive bløde, tages op med gjennemhullet Slev og løbe af. En klar Sirup koges af Sukkeret, $^1/_4$ Pot Vand og Citronskallen; Bærrene lægges i, og Kasserollen rystes ofte, for at de kunne blive ens kogte. Naar de begynde at gaa itu, løftes Kasserollen af, og Sirupen jevnes med Melet, der er udrørt i 1 Skefuld Vand. Naar Saucen begynder at blive tyk, anrettes Bærrene og serveres kolde med Flødeskum.

Stuvede Rhabarberstilke. *

Rhabarberstilke, Sukker, Kartoffelmel, Vand.

Stilkene renses, skæres i Stykker paa 1 Tommes Længde og behandles ligesom stuvede Stikkelsbær. Hvis Stilkene ere meget sure, faa de et Opkog før Kogningen.

Kompotter.

Compotes.

Ved Frugtkompotter forstaas ganske simpelt et Slags Syltetøj, som ikke er kogt saa længe, at Frugtens Udseende er blevet forandret, og som netop derfor bibeholder sammes oprindelige Smag og Friskhed. Kompotter bør helst nydes, saa snart de ere tillavede, thi de miste snart deres gode Egenskaber.

Hvide Kompotter garneres med syltede røde Bær eller kandiserede Ribs og anden Frugt, eller ogsaa kan Kompotten dækkes med et tyndt Lag Æblegelé. Naar Frugt skal bruges til Kompot, bør der til Skrælning og Udtagning anvendes Sølvkniv, da Frugten ellers bliver sort.

Kogt Melonkompot. *

Compote de melon.

Til 10 Personer.

1 ikke fuldt moden Melon paa 3 Pund, $^1/_8$ Pot Rom, $2^1/_2$ Pund Sukker, 1 Citron.

Melonen skrælles, tages ud og skæres i $^1/_2$ Tomme tykke Skiver, som faa et Opkog med Vand og løbe af. Af Rommen, Sukkeret og Saften af Citronen koges en tyk Lage, hvori Melonskiverne koges bløde. Anrettes derpaa, afkøles og serveres.

Ukogt Melonkompot. *

Compote de melon cru.

Melon, Sukker.

Melonen flækkes, og Kjærnerne tages ud med en Sølvske; den skæres i smukke Skiver, som anrettes paa Krystalskaale og bestrøs let med Sukker. Sukker serveres særskilt dertil.

Anm. Der gives mange, som i Stedet for spise Melonen med Salt og Peber.

Appelsinkompot. *

Compote d'oranges.

Appelsiner, fint sigtet Sukker.

Gode modne Appelsiner af samme Størrelse deles i 4 eller 6 Dele. Disse Dele befries for Kjærner, skrælles, lægges i en Skaal, bestrøs med Sukker og staa hen tildækkede i 1 Time, idet de af og til rystes. Stykkerne anrettes derpaa i en Krands over hverandre, og den Lage, som har dannet sig, hældes derover.

Æblekompot. *

Compote de pommes.

Gode Æbler, Citronsaft, Sukker, Vin, Kanel, Syltetøj.

Æblerne skrælles, tages ud og lægges i koldt Vand, hvortil er sat Citron; af noget Sukker, Vin og Kanel koges en Lage, Æblerne lægges i og koges nogle Minuter over en svag Ild i lukket Kar. De maa ikke ligge ovenpaa hverandre og vendes forsigtigt med en Ske. Naar de ere møre og klare, anrettes de højt, og det runde Hul efter Udtagningen fyldes med Syltetøj eller en eller anden Gelé. Lagen koges op med Sukker, og hældes derover. Æblerne kunne ogsaa skæres i Stykker førend Kogningen og overhældes, naar de ere anrettede, med Æblegelé, som man lader stivne. Man kan efter Smag sætte Citron eller Vanille til Lagen.

Pærekompot. *

Compote de poires.

Tillaves ligesom Æblekompot, men Lagen tilsættes med Vanille og kan, hvis man vil, farves med Karmin.

Aprikoskompot.

Compote d'abricots.

Til 8 Personer.

15 Aprikoser, 1 Pot Sukkersirup.

Aprikoserne flækkes, og Stenene tages ud; faa et Opkog i Sukkersirupen, hældes op og staa hen i 4 Timer, hvorpaa man lader dem løbe af og anretter dem paa Kompotskaalen. Sukkersirupen faar et Opkog, afkøles og hældes over dem. Kompotten garneres med de af Stenene udtagne, skoldede Kjærner. — Man kan ogsaa anvende umodne Aprikoser,

som da først blancheres (sættes over Ilden i koldt Vand og blive heri, til det bliver varmt); Vandet hældes bort, og Aprikoserne behandles som de foregaaende. Noyaulikør kan tilsættes.

Anm. Færskenkompot tillaves paa samme Maade.

Reines-Claude Kompot.

Compote de Reines-Claude naturelles.

Store, modne Reines-Claude, Sukkersirup, Vanille.

Stilkene skæres af til det halve, Blommerne lægges i den kogende Sirup med et Stykke Vanille, hvorpaa Kasserollen tildækkes og løftes af Ilden. Naar Blommerne ere fuldstændigt bløde, lader man dem løbe af paa en Sigte, giver Sukkersirupen et Opkog og lader den afkøle. Blommerne anrettes i Pyramide, og Sirupen hældes over dem.

Blommekompot. *

Compote de pruneaux.

Til 6 Personer.

1 Pund friske Svedskeblommer, 1/4 Pund Sukker, 1 Kvint Kanel, 1/4 Pot Vand.

Blommerne skylles og koges i 3 Kvarter med 1/4 Pot Vand og Kanelet og tages op. Suppen faar et Opkog med Sukkeret, sies, afkøles og hældes over Blommerne.

Svedskekompot.

Svedsker, Vin, Sukker, Kanel, Citronskal.

Svedsker skylles og lægges i en Krukke med noget Vand, dækkes godt til og sættes om Aftenen ind i en varm Ovn, hvor de blive staaende til den følgende Dag, da de tages op; Vin, Svedskernes Saft, Sukker, Kanel og Citronskal koges sammen og hældes kogende over Svedskerne.

Kathrineblommekompot.

Compote de prunes noires.

Tørrede Kathrineblommer, hvid Vin, Sukker, Kanel, Citronskal.

Blommerne skylles af i varmt Vand, sættes over Ilden med koldt Vand for at faa et Opkog, tages op for at løbe af og koges derpaa i lukket Kar med Vin, Sukker, Kanel og Citronskal. Hvis de blive liggende 2 à 3 Dage i Lagen, inden de anvendes, og i den Tid hyppigt omrystes, smage de ligesom syltede.

Kirsebærkompot.

Compote de cerises.

Til 6 Personer.

1 1/4 Pund store Kirsebær, 3/4 Pund Sukker i Stykker, 1/4 Pot Vand.

Stilkene klippes af til 1/2 Tommes Længde. Sukkeret og Vandet faa et Opkog, Bærrene lægges i, og Kasserollen dækkes med et Laag. Naar

de have kogt i 5 Minuter, lægges de paa en Si for at løbe af. Bærrene arrangeres derpaa paa Kompotskaalen med Stilkene opad; Sukkersirup faar et Opkog, afkøles og hældes over dem.

Stikkelsbærkompot. *

Compote de grosseilles à maquereau.

Smukke, ikke fuldt modne Stikkelsbær, Sukker.

Bærrene faa et Opkog i kogende Vand; man lader dem hurtigst løbe af, lægger dem i Sukkersirup, der er kogt til «Kuglesukker» (se Sukkerkogning), og giver dem et Opkog; hældes op i en Skaal og tildækkes med Papir. Naar Bærrene ere blevne kolde, anrettes de paa Glasskaal, og Lagen sies over dem.

Ribskompot.

Compote de groseilles cuite.

Til 4 Personer.

$^3/_4$ *Pund smukke røde Ribs,* $^1/_2$ *Pund Sukker.*

Bærrene, som ikke bør være alt for modne, renses. Sukkeret koges til «halvt Bræksukker» (se Sukkerkogning), Bærrene lægges i, og naar de ere godt blandede deri, løftes Kasserollen af. Kompotten rystes af og til, indtil den er afkølet og lægges derpaa i en Glasskaal.

Jordbær- og Hindbærkompot.

Compote de fraises ananas framboisée.

Til 6 Personer.

$^5/_8$ *Pot Hindbær, Sukker, Ananasjordbær.*

Hindbærrene varmes i en Kasserolle, lægges paa en Sigte for at løbe af, Saften blandes med samme Vægt Sukker, og heraf tillaves en Gelé, der hældes op i en Skaal og omrøres med en Ske, indtil den er kold og jevn. Jordbærrene renses, lægges i Pyramide, og Geléen hældes over dem.

Kastaniekompot. *

Compote de marrons à la vanille.

I Time; til 6 Personer.

60 Kastanier, $^1/_2$ *Pund Sukker, Vand, 5 Kvint Vanillesukker.*

Skallen tages af Kastanierne, der lægges i koldt Vand og sættes over Ilden for at skoldes, saa at ogsaa den indre Skal kan tages af; de lægges derpaa tæt ved Siden af hverandre i en Kasserolle, og Sukkeret og $^1/_4$ Pot Vand sættes til; hermed sættes de over en saa svag Ild, at Lagen ikke koger, men blot bevæger sig sagte; naar Kastanierne ere møre, lægges de op for at løbe af. Lagen sies, faar et Opkog med Vanillesukkeret og hældes over dem.

Rhabarberkompot. *

Til 8 Personer.

1 Pund skrællede Rhabarberstilke, ½ Pund Sukker, ⅛ Pot Vand.

Rhabarberstilkene skæres i smaa Stykker. Vandet koges sagte i 10 Minuter med Sukkeret, Stilkene lægges i for at koge sagte i andre 10 Minuter. Under Tiden medgaar der en noget længere Tid, førend de blive møre, hvad der afhænger af Plantens Alder. Ved finere Anretning benyttes hvid Vin. — Hvis Stilkene ere meget sure, sættes mere Sukker til efter Smag.

Blandet Kompot. 1.

Compote mêlée.

En eller anden Gelé, Ananas, Aprikoser, Appelsiner, Færskener, Æbler m. m., Sukkersirup.

Denne Kompot sammensættes af allehaande Frugtgeléer og Frugter af forskjellig Slags, men ikke alt for mange af hver. En lille Form med Gelé vendes midt paa Fadet, derom lægges en smuk Krands af Frugterne, der overhældes med Sukkersirup.

Blandet Kompot. 2.

Compote macédoine.

Appelsiner, Ananas, Pærer, Færskener, Jordbær, Sukker, Marasquino.

Alle disse Frugter, med Undtagelse af Jordbærrene, skrælles, skæres i Skiver, bestrøs med Sukker og fugtes med Marasquino. Naar Kompotten skal serveres, garneres den med store Jordbær.

Savojisk Kompot.

Compote savoyarde.

Smaa Gulerødder, grønne Bønner, Agurker, smaa Pærer, Skallen af syltede Frugter, Kvæder, Melon, grønne Aprikoser, grønne Stikkelsbær, Salt, Sukker, Eddike.

Ovennævnte Grønsager og Frugter faa et Opkog, lægges i koldt Vand, løbe af, bestrøs derpaa med Salt, vadskes, koges med Sukker, tages op. Sukkersirupen koges derpaa ind til 30 Grader, blandes med ⅕ saa megen Eddike, Frugterne lægges deri i 24 Timer inden Serveringen.

Syltetøjer.

Under det fælles Navn Syltetøjer (*Confitures*) forstaas alle Slags Frugter, Bær og Frugtsafter, som man har kogt med Sukker til den fornødne Tykkelse, for at de saaledes kunne konserveres eller holde sig et Aar eller mere, hvis de gjemmes paa et luftigt og tørt Sted. De forekomme under forskjellige Benævnelser, alt efter den forskjellige Behandling, de ere blevne underkastede, og de forskjellige Øjemed, der tilsigtes.

1. Syltede Frugter og Bær. Hertil høre saa vel vore sædvanlige Bær som ogsaa Blade, Stilke, Blomster, Frugter og aromatiske Rødder, for saa vidt de koges i Sukker og opbevares.

2. Marmelader laves af Frugternes Kjød, hvorfra Kjærnerne og under Tiden ogsaa Skallen er fjærnet, og som med Sukker er kogt ind til halv Fasthed. Under Tiden forstaas herved blot den knuste Frugt uden Sukker. Pasta er blot en fastere og noget finere Marmelade, som faas ved en stærkere Fordampning eller Indkogning.

3. Frugtgeléer. Frugtsaften er her indkogt med Sukker, saaledes at den, naar den bliver kold, stivner i fast Form.

4. Frugtsirup. Frugtsaften, indkogt med Sukker saaledes, at den ogsaa som kold bibeholder flydende Form.

De Redskaber, som benyttes til Syltning, saasom Træskeer, Haarsigte og Sistykker, maa ikke anvendes til andet Brug, thi en fuldstændig Renselse er næsten ikke mulig, og den mindste vedhængende Lugt af fremmede Stoffer meddeler sig meget snart til Syltetøjerne, som ere overordentlig modtagelige herfor. Skeer eller Skumskeer af Jern eller Blik maa ikke benyttes, thi Frugtens smukke røde Farve forandres derved til en uren, og de give desuden en ubehagelig Smag. Syltekjedelen bør være rund og hvælvet og altid ufortinnet; den maa ikke stilles direkte paa Ilden, men paa en Trefod, og Glødeild bør fortrinsvis benyttes, hvor man ikke

har Komfur, da Flammeild let bevirker, at Syltetøjet brænder paa. Man maa ikke røre op i Ilden, da den derved opstaaende Røg virker uheldigt; man maa heller ikke samtidigt paa Komfuret koge noget fedt, som kan frembringe Røg eller Emme. — Syltetøjet bør hældes op strax, naar det er kogt færdigt, for at ikke Frugtens Syre i Forbindelse med Kobberet skal danne Kobbersalte eller Ir, som er giftigt.

Frugter og Bær til Syltning bør altid plukkes i ganske tørt og klart Vejr og være fri for baade Dug og anden Fugtighed. Hvis Frugten skal gjemmes paa Flasker, maa Nedlægning og Kogning ske den samme Dag, Frugten er plukket, da der ellers lettere indtræder Gjæring og Flaskerne springe. For øvrigt gjælder det som en naturlig Regel for al Slags Syltning: jo bedre Frugt, des bedre Syltetøj.

Af Sukker anvendes altid det bedste, det vil sige raffineret. Det er daarlig Økonomi at kjøbe et ringere Slags Sukker, da hele den forhaabede Gevinst, uden at tale om Syltetøjets ringere Egenskaher, dog gaar tabt ved det meget Skum, som det altid bliver nødvendigt at fjærne.

Syltetøjer opbevares i Almindelighed i Glaskar, jo mindre desto bedre; disse maa ikke alene være fuldstændigt rene, men ogsaa ganske tørre, ja selv opvarmede, hvis Syltetøjet er varmt, naar det hældes paa. Krukkerne overbindes, naar det er fuldstændigt afkølet. Et rundt klippet Stykke Voxpapir lægges nærmest Frugten, og Krukkerne overbindes med to Lag Papir, hvoraf det yderste helst skal være Pergamentpapir. De, som foretrække paa gammel Vis at anvende Blærer, bør for Forsigtigheds Skyld have Voxpapir under denne, for at den ikke skal meddele Syltetøjet nogen ubehagelig Lugt. Syltetøjer bør ikke gjemmes i Kjældere, men bedst paa Træhylder i et tørt og kjøligt Rum, thi Fugtighed er deres værste Fjende.

Hvis der under Opbevaringen af saftrige Syltetøjer viser sig det mindste Spor til Gjæring, tilsættes noget mere Sukker, Syltetøjet faar et hurtigt Opkog, hældes op i et Porcelænfad, rystes, skummes nøjagtigt og hældes op i fuldstændigt rene og tørre Krukker og overbindes som før.

Hvis Syltetøjerne derimod kandisere sig, hvad der hænder i tørre Sommere, naar Frugten er fattig paa Saft, sættes der til hver Pot Syltetøj $^1/_8$ Pot kogende Vand; det faar et hurtigt Opkog og behandles derpaa som før er sagt.

Til Overbinding anvendes enten Blære, Voxpapir eller Pergamentpapir. Vil man anvende Blære, lægges den først nogle Timer i tynd Spiritus og gnides derpaa med Hvedeklid, eller ogsaa lader man den ligge et Døgn i koldt Vand, der skiftes flere Gange; den vadskes godt deri, aftørres med et rent Klæde og anvendes. Naar den tørre Blære skal tages af Krukkerne, lægges et Vidskestykke, der er dyppet i varmt Vand, om Kanten af Krukken; er det en Flaske, dyppes Halsen i varmt Vand, hvor-

ved Blæren let løsnes og kan tages hel af uden at lide Skade. Voxpapir tillaves ved at lægge tykt hvidt Skrivpapir paa en varm Plade og gnide det med Vox. Pergamentpapir faas i Papirhandelen.

Syltede Frugter og Bær.

Kogning af Frugter, som skulle syltes. Ved Syltning af større Frugter beror Resultatet i høj Grad paa, at de koges omhyggeligt. Fremgangsmaaden herved er ganske simpel og bestaar kun i, at de skrællede eller rensede Frugter lægges i kogende Vand og faa et Opkog. For at Frugterne skulle holde sig hvide, tilsættes lidt Citronsaft eller Saft af umodne Druer. Frugterne ere færdige, naar man let kan stikke i dem. Til Koget bruges meget Vand, og Kogningens Heftighed formindskes imod Slutningen af den dertil beregnede Tid. Naar Frugterne ere færdige, tages de forsigtigt op med en stor hullet Slev og lægges i koldt Vand, som bør skiftes flere Gange, hvorpaa Frugterne lægges op for at løbe af. Appelsiner, Citroner, Pommeranser eller Skallen af disse Frugter maa ligge længere i Vand end andre.

Syltede Pommeranser.

Confiture de bigarades.

Pommeranser, Sukker.

Frugterne koges i meget Vand, indtil en Strikkepind kan gaa let igjennem dem; løbe af, lægges 2 Dage i koldt Vand, som daglig skiftes; man lader dem paa ny løbe af, enhver skæres i 8 Dele, Kjærnerne tages ud, hvorefter Frugterne vejes; til hvert Pund tages lidt over et Pund Sukker. Sukkeret koges til Kuglesukker (se Sukkerkogning), Frugterne lægges i, koges i 7 à 8 Minuter og hældes derpaa op; efter 12 Timers Forløb sies Sukkersirupen fra, den tilsættes med mere Sukker, koges ind, Pommeranserne lægges i for at faa et Opkog, hvorpaa man lader dem løbe af; Lagen koges paa ny ind til tyk Sirups Konsistens, afkøles og hældes over Frugterne, der ere lagte i Krukker, dækkes med Voxpapir, og overbindes. Gjemmes paa et tørt Sted.

Anm. Paa samme Maade tillaves syltede Appelsiner og syltede Citroner.

Syltede Citron-, Appelsin- eller Pommeransskaller. *

Écorces de citron confites.

Citroner eller Pommeranser, Sukker.

Frugterne skæres i Fjerdedele og tages ud, hvorved man nøje passer, ikke at beskadige det hvide paa Skallen, thi Skallen bør beholde sin

Tykkelse. Skallerne lægges strax i koldt Vand og henligge 24 Timer deri; de koges derpaa i tilstrækkeligt Vand, indtil de blive saa bløde, at de let kunne gjennemstikkes med en Riskvist, uden at den bøjer sig; saa snart Skallerne ere færdige, lægges de i koldt Vand, hvori de blive i 3 Timer og lægges derpaa paa et Klæde for at løbe godt af; de prikkes nu med en Sølvnaal, for at den fine Olie kan trænge ud, som giver Syltetøjet sin Lugt og Smag. En stærk Sukkersirup koges paa sædvanlig Maade, hældes koghed over Skallerne, der ere lagte i en dyb Porcelænskaal; Sirupen bør staa godt over Skallerne. Staar hen til den følgende Dag, da Lagen hældes fra og faar et Opkog med noget mere Sukker, hvorpaa den paa ny hældes koghed over Skallerne. Dette gjentages to Gange, men hvis Lagen ikke bliver for tynd, behøver man ikke at tilsætte mere Sukker; sidste Gang koges den til Kuglesukker, afkøles og hældes over Skallerne, der ere godt afløbne og lagte i Krukker. Ved Serveringen lægges hele Skaller i Midten og Strimler af samme rundt omkring Assietten; overhældes med deres Sauce. — Dette Syltetøj er ypperligt og kan gjemmes i Aarevis. Hovedsagen ved Tillavningen er, at Skallerne blive tilstrækkeligt kogte, thi ellers bliver Syltetøjet sejgt eller haardt.

Anm. Tørrede Pommeransskaller behandles paa samme Maade, men lidt af det hvide paa Skallen skæres da bort.

Naar man vil anvende dette Syltetøj som Konfekt, lader man Saucen løbe af de optagne Skaller, hvorpaa de rulles i fint stødt Sukker, lægges paa et Fad og halvtørres i en lunken Ovn.

Syltet Angelika.

Angélique confite.

Angelikaen (lat. *Angelica Archangelica*) menes at stamme fra Syrien, men dyrkes i Haver og voxer vildt paa Bjerge og i nordlige Lande. De unge Stængler benyttes til Syltning, inden Blomsterne komme frem. De kunne ogsaa skrælles og stuves ligesom Spinat eller bleges og anvendes som Kardoner eller Rhabarber. I Lapland spises de raa og anses for en Lækkerbidsken. Som syltede anvendes de baade til Garniture og til at blande i Crèmer, Buddinger, Kager o. s. v. og gjøre altid en ypperlig Virkning. Madame de Sévigné skrev ogsaa om Angelikaen, at «den er udsøgt, fortrinlig, og hvad der behager mig mest er, at dens fine Smag ikke minder om noget, som man kjender i Forvejen, eller ligner noget andet end netop sig selv». Den bedste syltede Angelika faas fra Niort, hvor den endnu tilvirkes efter den samme Methode, som Nonnerne i Klostret Visitation de Sainte-Marie benyttede. Den tørrede Angelikarod haves paa Apotheket.

Angelikastængler, Sukker.

Stænglerne skæres i Stykker af passende Længde, faa et Opkog i kogende Vand, løbe af, gnides, de yderste Traade tages af, hvorpaa Stænglerne udtrækkes nogle Timer i koldt Vand. Sættes derpaa over Ilden med

koldt Vand, indtil dette koger op, løbe af, lægges 24 Timer i Vand, som ofte skiftes. Efter at de atter ere løbne af, lægges de i en Skaal, overhældes med lunken Sukkeropløsning (10 Grader paa Sukkermaaleren), tildækkes med Papir, afkøles. Efter 7 à 8 Timers Forløb lader man Lagen løbe af, sætter lidt Sukker til, koger den ind til 14 Grader og hælder den over Stænglerne; dette gjentages 5 Gange med 7 à 8 Timers Mellemrum. Derpaa koges en ny 32 Graders Sukkeropløsning, hvori Stænglerne lægges, faa et Opkog og hældes op for at afkøles; Stænglerne stilles derpaa i Krukkerne og overhældes med Sukkeropløsningen.

Syltet Ananas. *

Ananas confits.

Moden Ananas, Sukker.

Frugten vejes; til hvert Pund tages $1^1/_4$ Pund Sukker; skrælles, skæres i Skiver. En Porcelænskaal bestrøs med noget Sukker; deri lægges Frugtskiverne og Sukker lagvis og staar hen Natten over; derpaa tages Skiverne op, lægges i Krukke, som overbindes med Blære, omvikles godt med Hø, sættes ned i en dertil passende Kasserolle med koldt Vand, som bør staa i samme Højde som Frugten inde i Krukken, og opvarmes lidt efter lidt, indtil det koger. Naar det har kogt i 25 Minuter, er Syltetøjet færdigt. Saften eller Sukkersirupen, hvori Skiverne have ligget, koges samtidigt paa samme Maade i en Krukke for sig. Naar begge Dele ere afkølede, hældes Lagen over Frugten, Krukkerne overbindes omhyggeligt og gjemmes i et koldt Rum. Anbefales særligt.

Syltet Melon. *

Melon confit.

Ikke fuldt moden Melon, Sukker.

Melonen skæres i Skiver, som skrælles og faa et Opkog i noget Vand, indtil de ere færdige; lægges op for at løbe af og vejes derpaa. Der tages samme Vægt Sukker; Halvdelen deraf koges til en Lage, som hældes kold over Frugten og bliver staaende til den følgende Dag, da den hældes af, tilsættes med Resten af Sukkeret og hældes over Frugten, der er lagt ned i Glaskrukker. Staar hen til den følgende Dag, hvorpaa Krukkerne overbindes. Hvis Syltetøjet viser Tilbøjelighed til Gjæring, gives Lagen et Opkog med noget mere Sukker, og Frugten faar et hurtigt Opkog deri.

Syltede Pærer. *

Poires confites.

Gode Pærer, Sukker.

Pærerne faa et Opkog uden at være skrællede, lægges i koldt Vand, skrælles, lægges paa ny i koldt Vand, løbe af og vejes; der tages samme

Vægt Sukker; Halvdelen deraf koges til en Lage, som man lader afkøles og hælder over Pærerne, som blive liggende et Døgn deri. Tages op, løbe af, Resten af Sukkeret sættes til Lagen, som faar et Opkog, afkøles og hældes over Frugten. Dette gjentages endnu en tredie Gang, da Lagen koges til Kuglesukker, hvorpaa Frugten faar et hurtigt Opkog deri, afkøles og gjemmes i Flasker med bred Hals eller i Krukker, overbundne med Blære. — Pærerne kunne ogsaa skrælles, inden de koges, og lægges da efter Haanden i syrligt Vand, for ikke at blive sorte.

Syltede Pærer med Ingefær. *

5 Timer.

15 Pund gode Pærer, 5 Pund stødt Sukker, 10 à 12 Stykker Ingefær.

Pærerne faa et Opkog, skrælles og koges derpaa meget sagte med Sukkeret, Ingefær og $1^1/_4$ Pot Vand i omtrent 5 Timer. — Ingefæren kan ogsaa stødes og sys ind i en lille Pose, som lægges i under Kogningen. Stærk Varme undgaas, da Pærerne ellers let blive sejge.

Syltede Æbler med Vanille. *

Pommes confites à la vanille.

3 Pund skrællede udtagne Æbler, 4 Pund Sukker, Vanille.

Æblerne skrælles, tages ud med Æblejernet, lægges i Vand og behandles derpaa som syltede Pærer (se ovenfor). Ved det sidste Opkog tilsættes Vanillen. I Stedet for Vanille kan anvendes Kanel.

Syltede Paradisæbler. *

Paradisæbler, Sukker, Kanel, Nelliker.

Disse smaa Æbler ligne i Størrelse og Udseende spanske Kirsebær og blive modne sent paa Efteraaret. Man vælger ens store Frugter, som prikkes, og Stilken klippes halvt af. Til hvert Pund Frugt tages $1^1/_4$ Pund Sukker, 5 Nelliker og $^1/_2$ Kvint hel Kanel. Med $^3/_4$ af Sukkeret samt Krydderierne koges en Sukkersirup, som hældes varm over Frugten, der staar hen hermed i 24 Timer, hvorpaa Lagen koges paany med Tilsætning af noget af det tilovers blevne Sukker og hældes atter over Frugten. Saaledes vedbliver man, saa længe Lagen fortynder sig, hvilket beror paa mere eller mindre Syre i Frugten, og sidste Gang bør Frugten faa et Opkog i Lagen, som bør være saa tyk, at en Draabe deraf ikke flyder ud, naar den anbringes paa en Tallerken. Naar Syltetøjet er blevet koldt, fyldes det i Krukker, overbindes og kan gjemmes længe. — Passer godt til al Slags Steg.

Syltede Færskener.

Pêches confites.

Smaa grønne Færskener syltes ligesom Aprikoser (se nedenfor), men da det er vanskeligt at tage Stenene ud af dem, er det bedre at lade disse blive siddende end at beskadige Frugten. I saa Fald bør de prikkes førend Syltningen.

Syltede hele Aprikoser.

Abricots confits entiers.

3 Pund Aprikoser uden Stene, 4 Pund Sukker.

Ens store, temmelig faste Aprikoser uden Pletter skæres paa den ene Side, saa at Stenene kunne tages ud med en Pind; Aprikoserne sættes over Ilden med koldt Vand, tages op med en Skumske efter Haanden, som de flyde op, lægges i koldt Vand, hvorefter man lader dem løbe af. En Sukkerlage koges i Kjedelen af en Del af Sukkeret, og Aprikoserne lægges i; Lagen bør staa godt over dem; naar det har kogt sagte i nogle Sekunder, hældes det op i en Skaal, som tildækkes med Papir, og Frugterne afkøles i Lagen. Efter 5 à 6 Timers Forløb koges Saften med lidt mere Sukker, løftes af og hældes, medens den endnu er varm, over Frugten. Efter 12 Timers Forløb faar Lagen paa ny et Opkog med noget mere Sukker og hældes over Frugten. Dette gjentages 3 à 4 Gange. Ved hvert Opkog gjøres Sukkerlagen 5 à 6 Grader stærkere. Den sidste Gang koges en ny 36 Graders Sukkerlage (Perlesukker), og Frugterne koges deri nogle Sekunder, hældes op, afkøles i Lagen og lægges derpaa i Krukker.

Syltede Aprikoser med Kognak.

Abricots confits à l'eau-de-vie.

Aprikoser, Sukkersirup, Kognak, Vanille.

Sukkersirup med Tilsætning af Kognak kan anvendes til Syltning af flere Slags fine Frugter, saasom Aprikoser, Færskener, Pommeranser og Reines-Claude, og giver et udmærket Resultat. Frugterne faa først et og derpaa 3 à 4 Opkog, lægges i Krukker, overhældes med 32 Graders Sukkerlage, der er tilsat med Vanille og blandet med $^1/_3$ (af Sukkerlagens Maal) god Kognak, paa hvis Finhed dette Syltetøjs Godhed væsentlig beror.

Syltede Reines-Claude. *

Prunes de Reines-Claude confites.

Man har to Slags Reines-Claude. Den ene tidlig, næsten rund, hel grøn, modner i August og bliver da gul; den anden sen, ligesom kløvet paa den ene Side, grøn, med smaa Pletter, der ligne Fregner af en violet eller brunlig Farve, som træder stærkest frem, naar den modner, i

Almindelighed i September; den er da meget sød og af en kraftig og udsøgt fin Smag; den sidste passer bedre end den første til Syltning baade paa Grund af sin stærkere Smag som ogsaa, fordi den holder sig længere haard og under Kogningen beholder sin Form. Begge Slags passe til Marmelade, naar de ere modne.

2 Pund Reines-Claude, 2½ Pund Sukker, 6 Potter Vand, 1 Haandfuld Salt, ¼ Pot Eddike, en Haandfuld frisk Spinat.

Frisk plukkede, udviklede, men dog umodne Reines-Claude prikkes med en Sølvgaffel, for at Skallen ikke skal sprække ved Kogningen, lægges i koldt Vand med Salt, Eddike og Spinat, sættes paa Ilden, til de flyde ovenpaa, tages op, lægges 6 à 8 Timer i koldt Vand, tages op og løbe af. Halvdelen af Sukkeret koges til «Perlesukker» (se Sukkerkogning), som hældes op for at afkøles; Frugten lægges i, faar et hurtigt Opkog dermed, hældes derpaa op i et dybt Fad, og bliver staaende til den næste Dag. Sukkersirupen faar paa ny et Opkog, hældes op, afkøles, Frugten lægges i og bliver staaende til den følgende Dag. Dette gjentages en tredie Gang paa samme Maade. Den fjerde Gang koges Sukkersirupen med Resten af Sukkeret til «Kuglesukker» (se Sukkerkogning), Frugten lægges i og faar et Opkog, hvorpaa den hældes op for at afkøles og fyldes derpaa paa Krukker, som overbindes.

Anm. Vil man have Syltetøjet smukkere og mere klart og være mere sikker paa, at det holder sig, koges sidste Gang en fuldstændigt ny Sukkersirup, som hældes kold paa Frugterne, der i Forvejen ere lagte ned i Krukkerne. Den først benyttede Sukkersirup kan benyttes til andre Ting: søde Supper, søde Sauce m. m.

Syltede Reines-Claude med Kognak.

Reines-Claude confites à l'eau-de-vie.

Fuldmodne Reines-Claude, Sukker, Spinatfarve, Kognak.

Behandles som foregaaende, men Sirupen koges sidste Gang kun til Perlesukker og tilsættes, naar Frugten er taget op, med ⅓ saa megen Kognak, hvorpaa den hældes over Frugten. Overbindes med Voxpapir.

Anm. Paa samme Maade behandles Mirabeller og Blommer. Hvis dette Syltetøj serveres med en yderligere Tilsætning af fin Champagne-Kognak, faas en ret velsmagende Likør, der er kjendt under Navnet Solstraaler.

Syltede gule Blommer. *

Store gule Blommer, Sukker.

Blommerne flækkes paa langs med en Sølvkniv, og Stenene tages ud; faa et Opkog i kogende Vand, lægges paa en Sigte for at løbe af,

Skallen trækkes af, hvorpaa Blommerne vejes; til hvert Pund tages 1 Pund 20 Kvint Sukker. Halvdelen af Sukkeret koges til en tyk Sirup, som afkøles og hældes over Blommerne, Hældes op i en Porcelænskaal til den næste Dag, da Sirupen hældes fra, koges med Resten af Sukkeret og derpaa med Frugten i 4 Minuter. Hældes op i Krukker, som overbindes.

Syltede Mirabeller. *

Mirabelles confites.

5 Timer.

2 Pund Mirabeller, 2 Pund 40 Kvint Sukker, 2 à 3 Spiseskefulde Kognak.

Sukkeret og Mirabellerne lægges lagvis ned i en Glaskrukke, som overbindes med Blære og sættes i en Kasserolle med koldt Vand og Hø paa Bunden for at koge i 5 Timer. Krukken bør tages forsigtigt op, thi hvis den afkøles for hurtigt, kan den springe. Inden Syltetøjet er afkølet, hældes Kognaken derover. Ere fortrinlige til Steg.

Syltede Kirsebær. 1. *

Confiture de cerises.

Kirsebær, Sukker.

Stenene tages ud af modne, men haarde Kirsebær uden Pletter, som derpaa fyldes i en glaseret Krukke; overbindes med Lærred, bestryges med Dejg og sættes i 6 à 8 Timer ind i en Ovn, der er varm, f. Ex. efter Brødbagning. Tages ud, lægges paa en Haarsigte, for at Saften kan løbe af. Derpaa vejes Saften, og til hvert Pund tages 1 Pund Sukker; faar 5 à 6 Gange et Opkog sammen, hvorpaa man lader Sirupen afkøles og hælder den over Bærrene, der ere lagte ned i Flasker med vid Hals eller i Krukker. Tilproppes eller overbindes og gjemmes paa Sand i en god Kjælder.

Syltede Kirsebær. 2. *

Visse Sorter Kirsebær, som ere meget saftige, bør, som her opgivet, koges to Gange.

4 Pund Kirsebær, 4½ Pund hel Melis, ½ Pot Vand.

Bærrene renses for Stilke og Stene, af hvilke Kjærnerne tages ud. Sukkeret og Vandet koges til en Lage, hvori Bærrene derefter koges i 8 Minuter. Hældes op i en Porcelænskaal til den næste Dag, hvorpaa Lagen hældes fra, faar et Opkog og koges derefter med Bærrene i 4 Minuter. Hældes op i Krukker, som overbindes, eller i Flasker med vide Halse, som tilproppes.

Anm. Mange foretrække for at faa Bærrene rigtigt hele og smukke kun at benytte Halvdelen af Sukkeret til den første Lage og derefter tilsætte Resten ved de gjentagne Opkog.

Syltede røde Stikkelsbær. *

2 Pund rensede Stikkelsbær, 2 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pot Vand.

Modne røde Stikkelsbær pilles, skylles i koldt Vand, løbe af paa et Klæde. Sukkeret og Vandet koges til Kuglesukker, Bærrene lægges i, koges 10 Minuter eller til de ere klare, hældes op i en Porcellænskaal, skummes, rystes sagte, indtil de ere fyldige og synke til Bunds. De lægges derpaa i tørre Glaskrukker, afkøles og overbindes.

Syltede røde Ribs. *

Confiture de grosseilles rouges.

2 Pund rensede røde Ribs, 2 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pot Vand.

Fuldmodne, lige afplukkede Ribs lægges paa en Sigte, skylles med koldt Vand, løbe af paa sammenlagt Klæde, klippes forsigtigt fra Stilkene, saa at de ikke gaa itu, vejes. Sukkeret og Vandet koges til Kuglesukker (44 Grader), Kasserollen løftes af, Bærrene lægges i, omrystes godt og sættes igjen over Ilden for at koge i 10 Minuter; hældes op, rystes og skummes. Gjemmes i godt overbundne Krukker. Hvide Ribs kunne tillaves paa samme Maade.

Syltede hvide Ribs.

Confiture de grosseilles de Bar-le-Duc.

Hvide Ribs, Sukker.

Bærrene renses fra Stilkene, og Kjærnerne tages ud med en Pennepose. Til 1 Pund Bær tages 1 1/2 Pund Sukker, som smeltes med lidt Vand og og koges til fast Kuglesukker. Bærrene og den Saft, som er løbet af, lægges i, koges i 2 Minuter, hvorefter Kasserollen løftes af, og man lader Syltetøjet halvt afkøle. Lagen sies, koges, indtil den bliver kort, og Bærrene lægges i for at faa et Opkog. Hældes op i Krukker. Røde Ribs tillaves paa samme Maade.

Syltede Solbær. *

Confiture de cassis.

2 Pund rensede Solbær, 2 1/2 Pund Sukker, 1/4 Pot Vand.

Sukker og Vand koges til en Lage, og Bærrene lægges i; Syltetøjet koges ligesom Røde Ribs, hældes op, rystes, indtil det er afkølet, fyldes i Glaskrukker, bedækkes, naar det er fuldstændigt koldt, med Voxpapir med et lille Hul i Midten, Krukkerne overbindes, gjemmes paa et koldt Sted.

Syltede Hindbær. *

Confiture de framboises.

2 Pund Hindbær, 2½ Pund Sukker.

Store modne Bær renses godt, Sukkerlagen koges til Kuglesukker, Bærrene lægges forsigtigt i og koges i 10 à 15 Minuter; hældes op, rystes, skummes, fyldes i Glaskrukker, afkøles, overbindes næste Dag. Skovhindbær give et finere Syltetøj, Havehindbær maaske et mere pynteligt. Paa samme simple og gode Maade kan man med Fordel sylte ogsaa andre Slags Bær.

Syltede Jordbær. *

Confiture de fraises.

4 Pund Jordbær, 5 Pund stødt Sukker.

Bærrene lægges lagvis med Sukkeret i Syltekjedelen, sættes over en svag Ild for at opvarmes og koges derpaa, indtil de ere klare, hældes op i Porcelænskaal, rystes og skummes. Opbevares ligesom de foregaaende.

Fuldt modne Jordbær syltes ogsaa ligesom Hindbær.

Syltede Ananasjordbær med Gelé.

Confiture de fraises ananas à la gelée.

2 Pund Ananasjordbær, 4½ Pund Sukker, ½ Pot Æblesaft.

Bærrene renses, lægges lagvis med 3½ Pund Sukker i en Skaal; staar hen i 2 Timer, hvorefter Sukkeret bør være omtrent smeltet; lægges i Syltekjedelen, faar et Opkog, idet Kjedelen af og til rystes, for at Sukkeret ikke skal hænge ved, hældes op og afkøles. Æblesaften koges med 1 Pund stødt Sukker, skummes godt; den Lage, hvori Jordbærrene have kogt, sættes til, skummes, koges til kort Lage. Jordbærrene lægges i, faa to Opkog og Kjedelen løftes af. Naar Syltetøjet er blevet halvt afkølet, hældes det i Krukker. — Kan tillaves paa samme Maade med Saften af røde Ribs i Stedet for Æblesaft.

Syltede Multebær. *

3 Pund Multebær, 3½ Pund Sukker.

Halvdelen af Sukkeret koges til en tyk Sirup, som, naar den er noget afkølet, hældes over de godt rensede Bær. Den næste Dag sies Sirupen fra, Resten af Sukkeret sættes til, og den koges ind til Kuglesukker (se Sukkerkogning), hvori Bærrene faa et sagte Opkog. Syltetøjet hældes op, rystes, skummes, hældes i Krukker, som staa hen Natten over, bedækkes derpaa med Voxpapir og overbindes.

Syltede Tyttebær med Sukker. *

Confiture d'airelles rouges.

6 Pund store rensede Tyttebær, 5 Pund Sukker, 5/8 Pot Vand.

Tyttebærrene skylles, løbe af; Sukkeret og Vandet koges til en Lage, Bærrene lægges i, rystes, koges, til de ere klare, hældes op i et Fad, skummes, rystes, til de ere afkølede, hvorpaa de lægges i Krukker, afkøles og overbindes. — Hvis man vil, kan man tilsætte Vanille, Pommerans eller Kanel. Naar der anvendes Vanille, klippes 1/4 Stang i smaa Stykker, som først lægges i, naar Syltetøjet tages af Ilden, men itubrækket Kanel eller Strimler af Pommeransskal kunne lægges i under Kogningen.

Syltede Blaabær. *

Confiture d'airelles myrtilles.

1 Pund Blaabær, 1 Pund Sukker.

Syltes ligesom foregaaende, men der tilsættes intet Krydderi.

Syltede Valnødkjærner.

Noix confites.

Valnødder, Sukkersirup, Citronsaft.

Nødderne maa være aldeles grønne uden Pletter og Skallen endnu ikke træagtig; de skrælles med en Kniv, lægges i Vand, hvortil er sat Citronsaft, koges, indtil de ere bløde, lægges i koldt Vand og sættes over Ilden for at opvarmes, indtil de igjen faa deres grønne Farve; løbe af, lægges derpaa i en Skaal, overhældes med Sukkersirup, dækkes med Papir. Dagen efter tages de op, Sukkerlagen faar et Opkog og hældes atter over dem; dette gjentages 7 Gange, den 8de Gang tilsættes mere Sukker, Lagen koges til 32 Grader, Valnødderne faa et Opkog heri, hældes i Krukker og gjemmes.

Syltede hele umodne Valnødder. *

Umodne Valnødder, Sukker, Kanel, Nelliker.

Valnødderne plukkes af, medens de endnu ere unge og grønne; med en Gaffel stikkes en Del Huller i dem, hvorpaa de lægges i koldt Brønd- eller Regnvand, hvori der er opløst noget Alun. Vandet skiftes 1 à 2 Gange daglig i en Uges Tid. De koges derpaa i Vand, indtil de blive saa bløde, at man uden Modstand kan stikke igjennem dem med en Riskvist, hvorpaa de spækkes med Kanel og lidt Nelliker. For hvert Pund Frugt tages 3/4 Pund Sukker, som koges til en Lage, der hældes varm over dem, saa at de fuldstændigt dækkes deraf; man lader dem staa saaledes i 2 Dage, hvorefter det tynde og beske hældes af og det tykke spædes med ny kold Sukkerlage, der fornyes efter nogle Dages Forløb. Opbevares som andet Syltetøj og anvendes som en fin og meget yndet Salad til Steg.

Syltede Morbær. *

Confiture de mûres.

2 Pund Morbær, 2¾ Pund Sukker.

Bærrene renses, Stilkene klippes af saa nær som muligt, Bærrene lægges i en Porcellænskaal. En Sukkersirup koges af Halvdelen af Sukkeret og hældes over Bærrene, som blive staaende hermed en Dag. Derpaa hældes Sirupen af, koges med noget mere Sukker, til den igjen er tyk, og hældes over Bærrene; bliver staaende i 2 Dage, hvorpaa Sirupen atter hældes af og koges med Resten af Sukkeret til Kuglesukker; Bærrene faa et Opkog deri, hældes op, rystes sagte, skummes og fyldes i Krukker, afkøles og overbindes.

Syltede Kastanier.

Marrons confits au marasquin.

2 Pund Kastanier, 1½ Pund 25 Graders Sukkersirup, Marasquino.

Kastanierne afskalles, faa et Opkog, løbe af, renses, lægges 24 Timer i Sukkersirup (25 Grader); faa derpaa et Opkog i Syltekjedelen, flyttes over paa sagte Ild for at koge ganske smaat, indtil Sirupen har 32 Grader; ere nu færdige, lægges op; Marasquino sættes til Sukkersirupen, der hældes over dem.

Marmelader.

Fr. **Marmelades.** Eng. **Jam.**

Herved forstaas, som ovenfor sagt, Frugternes Kjød, befriet for Kjærner og, hvis saadant kan ske, fra Skal og indkogt med Sukker til halv Fasthed. Frugten bør være fuldt moden og frisk plukket samt udsøgt, saa at kun frisk og fuldstændigt god benyttes. Marmelader tilberedes paa to Maader; enten knuses Frugterne sammen med Sukkeret og koges derefter, eller de behandles hver for sig og blandes først, naar Sukkeret er smeltet og kogt ind. For at Frugterne i Marmelader kunne beholde baade deres Farve og Smag, bør de knuses til en jevn Masse og koges saaledes, at Skallen opløses, inden Sukkeret sættes til; men i visse Aar indeholder Frugten mindre Saft, og Massen bliver hurtigere tyk, hvorfor man bør iagttage ikke at koge den stærkere ind, end at Sukkeret med Lethed kan opløses deri. Efter at Sukkeret er kommet i, fortsættes Kogningen nogenlunde rask, indtil Marmeladen begynder at blive glindsende eller slaa Blærer; den prøves da ved at dryppe en Draabe paa en Tallerken; hvis Draaben da forbliver hel og ikke flyder ud, er Marmeladen færdig; jo mindre Sukker den indeholder, desto længere Tid maa den koge for at faa den fornødne Fasthed.

Alt tørt Sukker har en mærkelig Evne til at optage Lugt og Smag af alle de Stoffer, hvormed det kommer i Berøring. Denne Egenskab synes navnlig at stamme fra dets Porøsitet og træder derfor mindre frem, naar Sukkeret er smeltet eller i Sukkeropløsningen, som kun i ringe Grad formaar at tilegne sig denne Duft, naar den hældes over Frugten. I endnu mindre Grad formaar Sukkeret i sig at optage Frugternes fine Lugt og Smag, naar man, som det sædvanlig bruges, lægger Frugterne i den kogende Sukkeropløsning; denne har en langt større Varme, end der behøves til at bringe Vand i Kog, og driver derfor de vandige Dele ud af Frugten i Form af Damp, som samtidigt bortfører al Frugtens Duft eller det fineste af Smagen. Ved at koge Frugten i klaret og stærkt indkogt Sukkeropløsning bliver ganske vist Marmeladen noget lysere og maaske smukkere, men Frugtsmagen bliver svagere, og man taber saaledes i Smag, hvad man vinder i Udseende.

Marmelader ere betydeligt fastere end andre Syltetøjer og kunne derfor med Fordel anvendes til Fylding i Tærter, Omeletter m. m. Tilberedningsmaaden er let og Smagen behagelig, thi fuldmodne Frugter kunne saa meget bedre anvendes dertil, som de ikke skulle være hele, og Forbruget af Sukker bliver følgelig ogsaa mindre.

Hvis der anvendes Aprikoser, Blommer eller Kirsebær til Marmelade, vil man gjerne give denne Smag af Kjærnerne, og disse bør da tages ud af Stenene og koges for sig i lidt Sukkeropløsning samt ikke blandes i Marmeladen, førend den næsten er færdig. Uden denne Forsigtighed vilde Kjærnerne kunne bringe Marmeladen i Gjæring. — Marmelader af Blommer eller Aprikoser faa mere Fasthed og finere Smag, hvis de blandes med lidt kogte fine Æbler. — Alle Marmelader bør hældes varme i Krukkerne, saa at der danner sig en Hinde derover, hvad der meget bidrager til at bevare dem; hvis man benytter Glaskrukker, maa man ikke glemme først at opvarme dem, da de ellers let springe.

Pommeransmarmelade. *

Eng. **Scotch marmalade.**

5 Pund modne Pommeranser, 10 Pund Sukker, 5/8 Pot Vand.

Pommeranserne skæres paa tværs saa fint som muligt, og alle Kjærnerne tages bort efter Haanden; koges 4—5 Timer med Vandet, indtil Strimlerne ere saa bløde, at de med Lethed kunne trykkes itu mellem Fingrene. Sukkeret sættes til, Kogningen fortsættes over en meget svag Ild, indtil Marmeladen er aldeles klar og gjennemsigtig, hvorpaa den hældes op for at afkøles. Fyldes i Krukker, staar hen til den følgende Dag, hvorpaa den overbindes paa sædvanlig Maade.

Appelsinmarmelade. 1. *

Marmelade d'oranges.

4 Pund Appelsiner, 5 Pund Sukker.

Tillaves ligesom Pommeransmarmelade.

Appelsinmarmelade. 2.

Appelsiner, Sukker.

Den gule Skal paa Appelsinerne rives let af paa Sukker, hvorpaa de prikkes med en stor Naal, lægges i kogende Vand og koges under Laag, indtil det hvide af Skallen er blødt, hvorpaa Appelsinerne løbe af og lægges i koldt Vand, som skiftes hyppigt i Løbet af to Dage. Derpaa lader man dem atter løbe godt af, deler dem, tager Kjærnerne ud og presser dem gjennem Sigte; Puréen vejes, og samme Vægt Sukker koges til Kuglesukker, hvorpaa Puréen tillige med den revne gule Skal lægges i, og det hele koges under jevn Omrøring, indtil Marmeladen har den fornødne Fasthed.

Citronmarmelade. *

5 Pund Citroner, 8 Pund Sukker.

Hertil tages friske, smukt gule Citroner med tykke Skaller og Marmeladen tillaves ligesom Pommeransmarmelade (se foran). Kan ogsaa tillaves som Appelsinmarmelade 2.

Æblemarmelade. *

Marmelade de pommes.

2 Pund Æblepuré, 1 Pund Sukker, Vanille, Citron eller Pommerans.

Puréen maa være dreven gjennem en Haarsigte. Sukkeret koges til Kuglesukker, Æblepuréen lægges i og koges under jevn Omrøring, indtil den falder fra Skeen i store Flager. Den hældes da op i Krukker, afkøles, dækkes med Voxpapir og overbindes. Man kan give Marmeladen Smag af Vanille, Citron eller Pommerans. — Den Æblemasse, som bliver tilovers, naar man koger Æblegelé, kan anvendes til denne Marmelade.

Anm. Æremarmelade tilberedes paa samme Maade.

Aprikosmarmelade. 1.

Aprikoser, Sukker.

Stenene tages ud af Frugterne, der skæres i Stykker, lægges i en Kjedel for at koges bløde i deres egen Saft og presses derpaa gjennem en Haarsigte. Til 1 Pund af denne Masse tages 1 Pund Sukker, hvilket koges sammen over en svag Ild under stadig Omrøring. Gjemmes i Glaskrukker, der overbindes med Blære.

Aprikosmarmelade. 2.

Marmelade d'abricots.

4 Pund Aprikoser, 3 Pund Sukker.

Skindet tages af Aprikoserne, som bør være jevnt modne, og Stenene tages ud; Kjødet blandes godt sammen med Sukkeret i et Fad, omrøres og staar hen i 4 Timer. Derpaa koges det under jevn Omrøring med en Træske og behandles i øvrigt som foregaaende.

Færskenmarmelade.

Marmelade de pêches.

4 Pund Færskener, 3 Pund Sukker.

Skallen tages af Frugterne, og Stenene tages ud; Kjødet lægges i en Skaal, dækkes med stødt Sukker og behandles som foregaaende. Stenene knækkes, Kjærnerne skoldes og lægges i.

Reines-Claude-Marmelade. *

Marmelade de Reines-Claude.

Reines-Claude, Sukker.

Hvis man ikke ønsker, at Marmeladen skal være grøn, bør Frugten være godt moden. $4^1/_2$ Pund Reines-Claude flækkes, og Stenene tages ud; Frugten lægges i en Skaal med $^1/_4$ Pund Sukker, smeltes over Ilden og presses gjennem en Sigte; $3^1/_2$ Pund Sukker koges til Kuglesukker, hvorpaa Puréen sættes til, og Marmeladen koges kort. Hvis man benytter umoden Frugt, prikkes den med en Naal, lægges efter Haanden i koldt Vand, derpaa i kogende Vand, faar et Opkog, løftes af og bliver liggende 7—8 Timer i Vandet; sættes atter over en svag Ild, Laaget lægges paa, Blommerne omrøres af og til med en gjennemhullet Ske, tages op, efter Haanden som de flyde op, lægges 1 Time i koldt Vand, hvorpaa man lader dem løbe af og presser dem gjennem en Sigte. Puréen vejes, $^3/_4$ af dens Vægt Sukker koges til Brædsukker (se Sukkerkogning), Puréen blandes til, Marmeladen koges kort. Naar den er færdig, hældes den op i Krukker. Denne Marmelade er smuk, god og meget nyttig til forskjellige Slags Retter.

Blommemarmelade. *

Frugten, som bør være meget godt moden, da den ellers indeholder for megen Syre, behandles ligesom Aprikosmarmelade 1.

Kirsebærmarmelade.

Marmelade de cerises.

Frisk plukkede Kirsebær, helst klare, Sukker.

Stenene tages ud af Kirsebærrene, der vejes og under jevn Omrøring koges i deres egen Saft 1 Time over en rask Ild; til hvert Pund tages

$^3/_4$ Pund grovt stødt Sukker, som lægges til Bærrene og koges dermed $^1/_2$ Time under flittig Omrøring. En Del af Stenene knuses, Kjærnerne skoldes og lægges i, 5 Minuter inden Marmeladen løftes af. Kogt paa denne Maade faar Marmeladen en smuk Farve og en stærk Smag. Hvis man ønsker Marmeladen finere, kan man presse Puréen gjennem en Haarsigte, inden Sukkeret sættes til.

Marmelade af grønne Stikkelsbær. *

Marmelade de grosseilles à maquereau.

3 Pund pillede Stikkelsbær, $2^1/_2$ Pund Sukker.

Efter at Bærrene ere pillede, knuses de let, koges 6 à 7 Minuter under jevn Omrøring, hvorpaa Sukkeret tilsættes; Marmeladen koges hermed i 45 Minuter over en rask Ild, medens den stadigt røres. Denne Marmelade bliver fast og faar en smuk Farve, men er meget syrlig.

Marmelade af røde Stikkelsbær.

6 Pund smaa højrøde, fuldmodne Stikkelsbær, 3 Pund Sukker.

De pillede Bær koges $^1/_2$ Time, Sukkeret tilsættes, koges paa ny 20 à 25 Minuter under omhyggelig Omrøring. Hældes op og gjemmes.

Marmelade af røde Ribs.

Marmelade de grosseilles rouges.

4 Pund røde Ribs, 3 Pund stødt Sukker.

Tillaves som Marmelade af røde Stikkelsbær.

Marmelade af hvide Ribs.

Marmelade de grosseilles blanches.

4 Pund hvide Ribs, 4 Pund florsigtet Sukker.

Bærrene og Sukkeret koges sammen under jevn Omrøring i 15 à 20 Minuter; skummes godt, hældes op og gjemmes.

Marmelade af Solbær. *

6 Pund Solbær, 5 Pund Sukker.

Bærrene renses omhyggeligt, lægges tillige med Sukkeret i Syltekjedelen for at opvarmes lidt efter lidt, koges 1 Time over en jevn Ild under Omrøring, hældes op og gjemmes.

Anm. Denne Marmelade kan ogsaa tillaves paa følgende Maade: Bærrene koges 10 à 15 Minuter, derpaa tilsættes deres halve Vægt Sukker, og Kogningen fortsættes i 10 Minuter.

Marmelade af Jordbær. *

Marmelade de fraises.

6 Pund Jordbær, 5 Pund Sukker.

Bærrene renses, koges i 15 Minuter under jevn Omrøring, Sukkeret tilsættes, blandes godt, koges paa ny i 45 Minuter under Omrøring.

Anm. Hindbærmarmelade tillaves paa samme Maade.

Blandet Marmelade. *

Marmelade des pauvres.

4 Pund renset ituskaaren Frugt, 3 Pund Sukker.

Al Slags Affaldsfrugt skylles i Vand, renses, Stene og Skaller fjærnes, skæres itu, bestrøs med Sukkeret og bliver staaende saaledes i 6 Timer; koges derpaa og gjemmes.

Æblepasta. *

Pâte de pommes.

Æbler, Sukker.

Grønne, ikke fuldt modne Æbler koges, indtil de begynde at sprække, tages op, det løse Kjød skrabes fra Skallen og Kjærnehuset; denne Masse drives gjennem en Haarsigte, vejes, og dertil tages den samme Vægt stødt Sukker. Massen lægges i Syltekjedelen, faar et hurtigt Opkog over en nogenlunde stærk Ild og under jevn Omrøring; den koges, indtil den er hel fast, hvorpaa Sukkeret sættes til og Kogningen fortsættes under jevn Omrøring. Pastaen prøves ligesom Marmelade; naar den falder fra Skeen i korte Flager, men ikke i en sammenhængende Straale, er den færdig; hældes op i Glas- eller Stenkrukker og kan gjemmes saaledes i flere Aar. Kan serveres som Efterret, skaaren i Skiver, med Vanillesauce eller pisket Fløde. Nogle foretrække at tage mindre Sukker, f. Ex. 6 Pund Æblemos og 4 à 5 Pund Sukker.

Anm. Hvis man vil tillave saa kaldet russisk Marmelade, hældes Pastaen efter Kogningen ud paa en med Sukker bestrøet Plade i $^1/_2$ Tommes Tykkelse; bestrøs med Sukker, afkøles og skæres i firkantede Stykker eller udtages med Formjern i andre Figurer; opbevares derpaa i Æsker mellem Papir, der er bestrøet med Sukker. Kan ogsaa glaseres (se Glaserede Frugter).

Pærepasta.

Pâte de poires.

Modne Pærer, Sukker, Karmin.

Pærerne skrælles, skæres i Skiver, koges med Vand under Laag og presses gjennem en Sigte; Puréen blandes med samme Vægt stødt Sukker;

Marmeladen koges under jevn Omrøring, indtil den er tør, hvorpaa den farves smukt rosenrød med lidt Karmin, udbredes i $^1/_4$ Tommes Tykkelse i Porcellænforme eller paa Papir, bestrøs med stødt Sukker og tørres i en varm Ovn.

Pasta af røde Ribs.

Røde Ribs, stødt Sukker.

Ribsene renses, koges 15 à 20 Minuter, presses gjennem en Haarsigte, vejes; til 3 Pund af Puréen tages 2 Pund Sukker, hvormed Pastaen koges i 25 à 30 Minuter. Hældes op og gjemmes.

Hindbærpasta.

Hindbær, Sukker.

Hindbærrene presses gjennem en Sigte, Puréen vejes, koges 20 Minuter, samme Vægt stødt Sukker tilsættes, Kogningen fortsættes under Omrøring i 20—30 Minuter, hældes op og gjemmes.

Frugtgeléer.

Disse maa ikke forvexles med de Geléer, som fremstilles ved Tilsætning af en limagtig bindende Substans, saasom Gelatin, Husblas m. m. (se Side 857). Frugtgeléerne dannes af selve Frugtsyren i Saften tillige med Sukkeret, idet begge faa et langsomt Opkog sammen og derefter afkøles.

De fleste umodne, kjødfulde Bær og Frugter indeholde Stoffer, som under langsom Kogning danne en egen Syre (Pektinsyre), som er opløselig i kogende, uopløselig i koldt Vand, hvorfor den ogsaa, naar Sukkersaften afkøles, danner Gelé eller stivner. Den holder sig nemlig opløst i den varme Vædske, men danner først Gelé ved selve Afkølingen. Denne Egenskab at stivne ved Afkøling, som er en Hovedsag ved Tilberedningen af Frugtgeléer, tilintetgjøres, hvis Massen bringes hurtigt til at koge. Naar man vil lave Geléer, er det derfor aldeles nødvendigt at anvende en langsomt stigende Opvarming, først ved Slutningen fuld Kogning. Hvad selve Smagen angaar, er det ogsaa af Vigtighed at anvende en ikke for stærk Varme, thi der kan herved fremkomme flere Ulæmper; saaledes pleje f. Ex. Geléer, som længe holdes i Kog, i Almindelighed at faa en mindre behagelig Sirupsmag, der fortrænger den fine Frugtsmag. Man bør derfor fra Tid til anden prøve Geléen i en Ske, som sættes paa Is eller i koldt Vand.

Frugtgeléerne ere behagelige og forfriskende og besidde visse Egenskaber, som gjøre dem passende baade for syge og sunde.

Appelsingelé.

Gelée d'oranges.

1 Pund Appelsiner, 1/8 Pot Vand, Sukker.

Appelsinerne skæres i tynde Skiver, og Kjærnerne tages ud; koges sagte med Vandet i 10 à 20 Minuter, hældes op i et Klæde for at sies. Saften bliver staaende til den næste Dag, hvorpaa den klare Saft hældes af, vejes, blandes godt med samme Vægt Sukker og faar under jevn Omrøring et Opkog i Syltekjedelen over en meget sagte Ild; Kogningen fortsættes, indtil Geléen er saa fast, at en Draabe deraf ikke flyder ud, naar den hældes paa en Tallerken. Hældes op, afkøles, skummes, fyldes i Glas, der blive staaende til den følgende Dag og overbindes. Hvis man vil, kan man give lidt stærkere Farve med nogle Draaber Karmin.

Anm. Ved alle Geléer maa man iagttage, at der ikke sættes mere Vand til Frugten, end der behøves, for at den ikke skal brænde paa. Paa denne Maade undgaar man en langvarig Kogning af Geléen, hvorved en Del af dens fine Lugt og Smag gaar bort. Ved Siningen bør man lade Saften dryppe, saa længe der er en eneste Draabe tilbage, thi den sidste Saft indeholder mest af det geléagtige Stof.

Citrongelé tilberedes paa samme Maade.

Æblegelé. *

Gelée de pommes.

Gode Æbler, Sukker.

Æblerne renses men skrælles ikke, thi nærmest under Skallen har Frugten sin fineste Aroma, skæres i Skiver, koges over en meget svag Ild og med meget lidt Vand. Den Æblemos, som saaledes faas, lægges i et Klæde for at sies og faar Lov til at hænge, saa længe noget drypper der fra. Saften vejes, hældes i Syltekjedelen tillige med sin Vægt Sukker, opvarmes langsomt til fuld Kogning, som dog ikke maa fortsættes længere end højst 10 Minuter under flittig Skumning; hældes i Glaskrukker, afkøles og overbindes.

Anm. Hvis der, et Par Minuter forinden Geléen hældes op, tilsættes fint skaarne Strimler af syltet Citronskal, har man den yndede *Gelée de pommes de Rouen.*

Pæregelé.

Gelée de poires.

Modne Pærer, Citronsaft, Sukker.

Tillaves ligesom Æblegelé.

Blommegelé. *

Tillaves ligesom Æblegelé.

Hindbærgelé. *

Frisk plukkede Skovhindbær, Vand, Sukker.

Til hver Pot Hindbær tages 1 Spiseskefuld Vand, hvormed Bærrene koges ganske sagte i 20 à 25 Minuter under jevn Omrøring; hældes op i et Klæde, idet man lader dem selv løbe af uden Presning, indtil al Saften er løbet ud i en Porcelænskaal; staar hen til den næste Dag, hvorpaa den klare Saft forsigtigt hældes af. Til hvert Pund klar Saft tages 1 Pund stødt Sukker, og begge Dele hældes kolde i en blankt skuret Syltekjedel; sættes over en svag Ild for lidt efter lidt at koge op, omrøres omhyggeligt, skummes godt, hvorpaa man lader det koge smaat i 10 à 15 Minuter fra det første Opkog at regne; hældes op i tørre Glaskrukker, staar hen til den næste Dag, hvorpaa Geléen bedækkes med Voxpapir og Krukkerne overbindes; Geléen kan holde sig lige god i flere Aar.

Anm. Paa samme Maade tillaves Gelé af røde og hvide Ribs.

Gelé af umodne Stikkelsbær.

Gelée de grosseilles à maquerau.

2 Potter umodne Stikkelsbær, 1/8 Pot Vand, Sukker.

Tillaves ligesom Hindbærgelé.

Anm. Gelé af modne Stikkelsbær kan tillaves paa samme Maade.

Gelé af modne Stikkelsbær.

Modne Stikkelsbær, Sukker.

Bærrene renses, lægges i en Stenkrukke, som overbindes med en Blære, omvikles med Hø og koges i en Gryde med Vand i 6 à 8 Timer eller, indtil Bærrene falde sammen, hvorpaa de hældes op i et Klæde for at løbe af og behandles som foregaaende.

Solbærgelé. *

Solbær, fint stødt Sukker.

Tillaves ligesom Hindbærgelé, men man lader Sukkeret fuldstændigt smelte, inden Kjedelen sættes over Ilden.

Jordbærgelé. *

Gelée de fraises.

3/4 Pund Jordbær, 1/4 Pund Ribs, Sukker.

Tillaves ligesom Hindbærgelé.

Tyttebærgelé. *

Gelée d'airelles rouges.

Rensede og skyllede Tyttebær, Vand, Sukker.

Tillaves ligesom Hindbærgelé, men med $^1/_8$ Pot Vand til hver Pot Bær, thi Tyttebær indeholde mere Plantelim end Hindbær. Sukkeret bør være aldeles smeltet, inden Syltekjedelen sættes over Ilden.

Anm. Den højrøde Farve gjør denne Gelé meget pragtfuld, og den gjør megen Virkning ved Garneringer eller blandt andre Geléer.

Gelé af blandede Bær.

4 Pund røde Ribs, 4 Pund hvide Ribs, 2 Pund Hindbær, Sukker, $^1/_4$ Pot Vand.

Tillaves ligesom Hindbærgelé.

Ukogte Geléer. Disse blive ikke saa klare som de kogte.

Ukogt Ribsgelé.

Gelée de grosseilles à cru.

Røde eller hvide Ribs, Sukker.

Bærrene knuses, og Saften sies gjennem et Klæde og vejes; til hvert Pund Saft tages 2 Pund fint sigtet Sukker, der gjennemarbejdes, tørt som det er, indtil det klumper sig, hvorpaa Saften sættes til og Arbejdet fortsættes fremdeles i 2 Timer. Geléen hældes derpaa op i Krukker og bliver staaende til den følgende Dag, da den overbindes.

Ukogt Jordbærgelé.

Gelée de fraises à cru.

Godt modne, friske Jordbær, fint sigtet Sukker.

Bærrene knuses, vrides ud gjennem et tæt Klæde, Saften vejes, blandes med samme Vægt Sukker og gjennemarbejdes uden Ophold i 2 Timer med en Sølvske. Hældes op i Krukker, der blive staaende i 2 Dage, inden de overbindes.

Ukogt Tyttebærgelé. *

Gelée d'airelles rouges à cru.

Tyttebær, Sukker.

Godt modne Tyttebær skylles, knuses, vrides gjennem et Klæde, staa hen Natten over for at sætte sig, hvorpaa den klare Saft hældes af og vejes; samme Vægt florsigtet Sukker lægges deri og røres sammen med Saften uden Ophold i 2 Timer. Geléen hældes derpaa i Krukker, som staa hen til den næste Dag, hvorpaa de overbindes og gjemmes.

Frugtsirup.

Benævnelsen «Frugtsirup» bør foretrækkes fremfor den gamle Benævnelse «Saft», idet det gjøres mere tydeligt, at der herved forstaas Frugtsaft med Tilsætning af Sukker, medens derimod «Saft» kun betyder Frugtsaft uden Sukker.

Der gives to Maader at tilberede Frugtsirup paa: enten kold eller ved Kogning.

Kold. I et Porcellæn- eller Glaskar lægger man et Lag Sukker, derpaa et Lag saftig, knust Frugt, saasom Stikkelsbær, Kirsebær, Appelsinskiver m. m., derpaa igjen et Lag Sukker og saaledes skiftevis, idet man passer, at det sidste Lag er Sukker; dette smelter i Frugternes Saft, og er efter et Par Dages Forløb forvandlet til Sirup. Denne Sirup er meget behagelig, men den kan ikke med Sikkerhed gjemmes længe og bliver vanskeligt klar.

Ved Kogning. Sukkeret blandes i Saften og koges dermed over Ilden. Kogningen har til Hensigt at koncentrere eller indkoge Saften. Nogle indkoge Frugtsaften, inden Sukkeret sættes til, hvad der vel giver en behagelig Sirup, men denne kan ikke gjemmes med den samme Sikkerhed. Tillavningen af Frugtsirup fordrer overhovedet en høj Grad af Opmærksomhed; er den ikke kogt nok, kan den daarlig gjemmes, er den kogt for meget, sukrer den sig. Paa Sukkerprøveren bør disse Siruper vise 32 à 34 Grader. Det er desuden af Vigtighed, at Frugtsaften selv eller i Forbindelse med Sukkeret hurtigt bringes i Kog, thi ellers faar man ved Afkølingen Gelé i Stedet for Sirup.

Til Sining af Frugtsafter anvendes et Sigteklæde af løs Vævning, der spændes op, saaledes som Fig. 31 viser.

Appelsinsirup. *

Sirop d'oranges.

Appelsiner, Vand, Sukker.

Frugterne skrælles, en Del af de gule Skaller tages fra og lægges 2 Timer i koldt Vand, Frugten vejes, og til hvert Pund tages $^5/_8$ Pot Vand; Frugten skæres derpaa i Skiver, og Kjærnerne tages ud; koges over en svag Ild med Vandet, hvorpaa det hele hældes op i et i et Sigteklæde og løber af. Den næste Dag hældes den klare Saft fra, vejes, blandes med samme Vægt Sukker og de tynde gule Skaller, koges sagte i 8 à 10 Minuter, hældes op for at afkøles, gjemmes paa Flasker. Saften kan man, hvis man vil, farve med nogle Draaber Karmin.

Citronsirup.

Sirop de limon.

Tillaves ligesom Appelsinsirup, men med noget mere Sukker.

Ananassirup.

Sirop d'ananas.

Tillaves ligesom Appelsinsirup, men Frugten skrælles ikke.

Æblesirup.

Sirop de pommes.

Gode saftige Æbler, Sukker, Vand.

Æblerne aftørres omhyggeligt, skæres i Skiver, koges meget sagte med $^5/_8$ Pot Vand til hvert Pund Frugt. Naar de ere kogte til Mos, lægges denne i et Sigteklæde for at løbe af, hvortil plejer at medgaa 6 à 8 Timer. Bliver staaende til den næste Dag, hvorpaa Saften hældes af, vejes, blandes med samme Vægt Sukker, opvarmes til Kogning, som derpaa fortsættes i 10 Minuter. Hældes op, afkøles, fyldes paa godt tørre Flasker, som tilproppes godt, lakkes og gjemmes i Kjælderen. Bliver aldeles klar og kan gjemmes i flere Aar.

Pæresirup.

Pærer, Sukker, Vanille.

Tillaves som Æblesirup, men der sættes noget Vanille til Saften, og der tages kun $^3/_4$ Pund Sukker til hvert Pund Saft.

Kirsebærsirup. 1.

Sirop de cerises.

Kirsebær, Sukker, Vand.

Stilkene tages af, Bærrene koges med Vand og lægges i Sigteklæde for at løbe af. Saften vejes og koges med sin Vægt Sukker i 10 Minuter, hældes op, afkøles, hældes derefter paa Flasker, der tilproppes godt og gjemmes i Kjælderen.

Anm. Bærmassen kan afkoges endnu en Gang, og den Saft, der faas, kan bruges til Crème eller søde Supper.

Kirsebærsirup. 2.

Gammel Maner.

Sorte Kirsebær eller saa kaldte sure Moreller, Sukker.

Bærrene stødes med Stenene i en Stenmorter, blive staaende til den næste Dag, hvorpaa Saften sies fra. Til hver Pot Saft tages $1^1/_2$ Pund Sukker, koges sammen, skummes omhyggeligt, hvorpaa det endnu faar et Opkog, afkøles, fyldes paa Flasker, proppes, lakkes og gjemmes. — Man kan ogsaa udpresse Bærrene strax.

Hindbærsirup. *

Hindbær, Vand, Sukker.

Til hver Pot Hindbær tages $^1/_2$ Pot Vand, hvormed de sættes paa Ilden for at safte og faa et lille Opkog under jevn Omrøring; hældes op i et grovt Klæde for at løbe af uden at presses, indtil al Saften er løben ud; staar hen til den næste Dag, hvorpaa den klare Saft forsigtigt hældes af, saa at intet Grums følger med; til hvert Pund klar Saft tages 1 Pund stødt Sukker, og begge Dele hældes i en blankt skuret Syltekjedel; sættes over en rask Ild, omrøres omhyggeligt og koges i 10 à 15 Minuter, regnet fra det Øjeblik, da det er kommet i Kog. Skummes godt, løftes af, hældes op i en tør Porcellænskaal og staar hen til den næste Dag, hvorpaa det fyldes paa Flasker; proppes, lakkes og gjemmes.

Anm. Den gamle Fremgangsmaade, at sætte Saften til Gjæring, anvendes kun fabrikmæssigt og paa Bekostning af baade Lugt og Smag. Det kan heller ikke anbefales først at koge Sukkeret til en Lage og derpaa sætte Bærrene eller Saften til, da Sukkerlagens stærke Varme tilintetgjør en Del af Bærrenes fine Lugt, hvilken det stødte Sukker, naar det blandes koldt til, har en særlig Evne til at bevare.

Paa samme Maade tillaves rød og hvid Ribssirup, Solbær- og Jordbærsirup.

Hindbærsirup med Eddike.

Sirop de vinaigre framboisé.

5 Pund rensede Hindbær, 5 Pund Sukker, 1 Pot Vineddike.

Hindbærrene lægges i en Skaal, overhældes med Eddiken og $^1/_4$ Pot Vand, blive staaende i Kjælderen et Døgn, hældes af igjennem en Haarsigte og løbe af i 2 Timer i en Skaal; ved Slutningen kan man trykke sagte paa Bærrene med en Sølvske. Sukkeret koges med $1^1/_4$ Pot Vand til en Sirup, som dog ikke maa være saa tyk som til Syltning, Saften hældes i, koges i 15 Minuter, indtil den er godt skummet og klar, og hældes op for at afkøles. Hældes den næste Dag paa Flasker og gjemmes.

Stikkelsbærsirup.

Sirop de grosseilles.

2 Potter næsten modne, røde Stikkelsbær, Sukker, $^3/_4$ Pot Vand.

Bærrene koges med Vandet og hældes op i et Klæde for at løbe af. Den næste Dag hældes den klare Saft fra, vejes, blandes med samme Vægt Sukker og behandles som Æblesirup (Side 943).

Sur Stikkelsbærsaft se Side 945.

Blaabærsirup. *

4 Potter Blaabær, 1¼ Pot Vand, Sukker.

Tillaves ligesom Hindbærsirup (Side 944), men til hvert Pund Saft tages ¾ Pund Sukker.

Sur Blaabærsaft, se nedenfor.

Tyttebærsirup. *

2 Potter modne Tyttebær, Sukker, 1 Pot Vand.

Bærrene renses, skylles, lægges i Syltekjedelen med 1 Pot Vand, koges itu, lægges i et Klæde og løbe af. Saften vejes; til hvert Pund tages ¾ Pund Sukker, som hugges i Stykker og koges tillige med Saften i 10 Minuter over en stærk Ild; skummes omhyggeligt. Hældes op, afkøles, bouteilleres den næste Dag.

Paa samme Maade tillaves Berberissirup.

Sur Tyttebærsaft og sur Berberissirup, se nedenfor.

Frugtsafter uden Sukker.

Sur Stikkelsbærsaft.

Grønne, umodne Stikkelsbær.

Bærrene stødes godt, blive staaende et Par Dage i Kjælderen for at safte og presses derpaa igjennem en Lærredspose; Saften sættes til Gjæring i 14 Dage, hvorefter den bør være saa klar som Vand, Skimmelen, som har dannet sig ovenpaa, skummes varsomt af, Saften hældes forsigtigt af, for at det tykke Bundfald ikke skal følge med, sies, bouteilleres, proppes, lakkes og gjemmes. — Anvendes som Drik, tilsat med Sukker og Vand. Kan ogsaa benyttes i Stedet for Citronsaft i Geléer m. m.

Sur Tyttebærsaft. *

Tyttebær, Vand.

Tyttebærrene koges ligesom til Tyttebærsirup og sies; Saften bliver staaende til den næste Dag; hældes paa Flasker, proppes og lakkes; den holder sig ligesaa godt som Tyttebærsirup.

Sur Blaabærsaft.

4 Potter Blaabær, 1 Pot Vand.

Vandet faar et Opkog i en godt skuret Malmgryde, Blaabærrene koges deri, indtil de begynde at gaa itu, hvorpaa Saften sies af igjennem

en fin Haarsigte og hældes i en høj Krukke for at sætte sig Natten over. Saften hældes derpaa forsigtigt fra, for at Bundfaldet ikke skal følge med, bouteilleres og anvendes til Supper og Crèmer.

Sur Berberissaft.

Berberisbær, Vand.

Bærrene, som bør have faaet Frost, naar de plukkes, renses for Stilke, skylles, koges i 20 à 25 Minuter med saa meget Vand, at det staar over Bærrene, sies og afkøles; hældes den næste Dag paa Flasker, der proppes, lakkes og gjemmes i Kjælderen.

Sukkerkogning m. m.

Kunsten at behandle Sukker til dets højst forskjellige Brug vedkommer egentlig Konditoren, men nogle korte Oplysninger herom kunne dog være af Betydning endog for den daglige Husholdning.

Sukkeret har den Ejendommelighed, at det ved fortsat Kogning og ved forskjellige Varmegrader forandrer Udseende og faar nye Egenskaber, som gjøre, at det kan anvendes i højst forskjellige Øjemed. Det kan saaledes f. Ex. lade sig opløse til Sirup, som enten forbliver uforandret eller ogsaa krystalliserer sig ved den første Afkøling (Topsukker er et Exempel herpaa); det kan endvidere blive sprødt og gjennemsigtigt og danne, hvad vi kalde Karamel o. s. v.

Naar Sukkeret er blevet godt opvarmet, saaledes som det angives i det første af de følgende Afsnit, sker Overgangen til de øvrige Afsnit temmelig hurtigt, kun med nogle faa Minuters Mellemrum; man maa derfor, i alt Fald indtil man er bleven fuldstændig vant dertil, hurtigt gjøre sine Prøver, for at man kan vide, hvorledes Kogningen gaar for sig, eller paa hvilket Stadium man befinder sig. Men inden Kogningen foretages, bør man forvisse sig om, at Sukkeret er rent; i modsat Fald maa det renses. Det er altid god Økonomi at anvende Sukker af bedste Beskaffenhed, thi der behøves da liden eller ingen Rensning, og det grove Sukker taber desuden ved Rensningen meget i Vægt.

Ved Kogning af Sukker maa man altid passe, at Ilden ikke er for stærk, og at der ikke er kommet noget Sukker op paa Kjedelens Sider, som bør aftørres flittigt, thi Sukkeret paa Siderne faar meget hurtigt en brændt Smag, som det let meddeler hele Resten.

At rense Sukker. 2 Pund Sukker hugges itu, overhældes med $^5/_8$ Pot Vand; medens Sukkeret smelter, sættes en Æggehvide til, som blandes med Sukkeret; det hele sættes over Ilden, piskes med en Staaltraadspisker, indtil det koger, hvorpaa Skummet omhyggeligt tages af. Man kan lade det rensede Sukker løbe gjennem en Serviet og gjemmer det derpaa i Glas eller i Krukker, til det skal bruges.



b *a*
Fig. 270.

At koge Sukker. Sukkeret kan fremstilles som kogt paa 7 forskjellige Maader, som have de neden for anførte Navne. For mindre erfarne Personer haves et sikkert Hjælpemiddel i den saa kaldte Sukkerprøver (*Saccharometer*), som anvendes paa følgende Maade: Sukkeropløsningen, som skal prøves, hældes, naar den er noget afkølet, i et langt Glas eller en klar Flaske (Fig. 270 *a*), Prøveren (Fig. 270 *b*) sænkes ned deri, og man lægger Mærke til det Gradetal, som staar i Højde med Overfladen af Opløsningen.

Naar Sukkeret er fuldstændigt opløst og kogt nogle Minuter, kaldes Opløsningen kort (*nappe*) og holder 32 Grader paa Sukkerprøveren. Naar Kogningen fortsættes videre, indtræder

1) Sejgt Sukker (*lissé*), som holder 34 Grader paa Sukkerprøveren; kan ogsaa prøves, hvis man tager lidt af Opløsningen imellem Pege- og Tommelfingeren og derpaa skiller Fingrene, da Lagen danner en Traad, som strax gaar itu.

2) Perlesukker (*perlé*), som holder 36 Grader; prøves ogsaa ligesom foregaaende med Fingrene, men Traaden bør være hvidere, fastere og kan trækkes længere uden at gaa itu.

3) Blæresukker (*soufflé*) holder 39 Grader.

4) Traadsukker (*glu*), som holder 41 Grader paa Prøveren; hvis man tager noget af dette med vaade Fingre, klæber det fast, men har endnu ingen Fasthed.

5) Kuglesukker (*boulé*). Hvis noget tages mellem vaade Fingre og strax dyppes i Vand, bør Sukkeret kunne rulles til en Kugle imellem Fingrene og anses da for at være passende.

6) Bræksukker (*cassé*). Naar foregaaende har faaet 2 à 3 Opkog, er Sukkeret allerede halvt Bræksukker; prøves ved at dyppe Fingeren eller en Pind i koldt Vand, derpaa i Sukkerlagen og strax derpaa i koldt Vand; Sukkeret er færdigt, naar det løsnes let fra Fingeren eller Pinden og lader sig brække itu. Længere end til denne Grad bør Sukkeret ikke koge, hvis det skal beholde sin lyse Farve.

7) Karamelsukker (*caramel*). Sukkeret begynder nu at blive gulagtigt, og, hvis man lader det blive staaende over Ilden, bliver det hurtigt mørkt og kan ikke koges videre uden at brændes.

Spundet Sukker (*sucre filé*). Naar Sukker er kogt til «Bræksukker», lader det sig spinde i haarfine Traade, der glinse som Silke eller Sølv, og hvoraf der kan laves Blomster, Duske og andre smukke Prydelser, men det er i højeste Grad ømtaaligt for fugtig Luft eller for Træk, som hurtigt ødelægger dets smukke Udseende. Det kogte Sukker kan farves i alle Haande Farver, men i Almindelighed anvendes kun rødt og hvidt.

Den øverste Del af Sukkertoppen er i Almindelighed renest; heraf tages 3 à 4 Pund, der hugges i smaa Stykker, opløses med sin halve Vægt Vand i en Karameløse (Fig. 271), koges i 5 Minuter over en rask Ild, som dog blot maa berøre Øsens Bund, skummes og koges til «Bræksukker» (Side 948), Karameløsens Kanter aftørres hurtigt med et fugtigt Klæde. Naar Sukkeret er færdigt, dyppes Øsens Bund i koldt Vand, saa at Kogningen strax standser, og den sættes over et Ildbækken med varm Aske, noget paa Skraa, hvorved Sukkeret samler sig til den ene Side og bedre holder Varmen. Naar Arbejdet skal udføres, lægges et rent

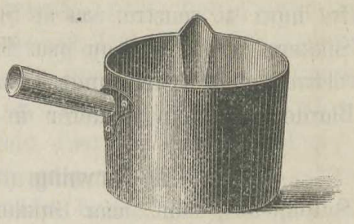


Fig. 271.



Fig. 272.

Brædt paa Gulvet. Derpaa tager man en stor Køkkenkniv i venstre Haand, løfter den op i lige Højde med Øjet, tager med højre Haand en Spiseske, som man dypper i Sukkeret og lader løbe af, for at der ikke skal være alt for meget Sukker derpaa, hvorefter man fører Skeen hurtigt over Kniven

fra højre til venstre, saa at Sukkeret danner fine Traade (Fig. 272). Naar Sukkeret er sluppet op paa Skeen, dyppes den paa ny, og naar der er et tilstrækkeligt tykt Bundt Traade, tages de af Kniven og bredes ud paa Bordet, idet man afskærer de nederste Ender.

Sukker til Farvning (*couleur*). 1 Pund Strøsukker smeltes i en Syltekjedel, som, naar Sukkeret er smeltet, flyttes hen paa svag Ild og omrøres af og til, indtil Sukkeret har faaet en kastaniebrun Farve; der tilsættes da 1 Pot Vand, Kjedelen sættes atter over en stærkere Ild, og Opløsningen koges ind til en tyk Sirup. Afkøles og bouteilleres. — Naar Sukkeret brunes, maa man omhyggeligt undgaa stærk Ild, for at det ikke skal brændes, hvad der giver en ubehagelig Smag. — Denne saa kaldte *couleur* benyttes for at give Vin Farve, under Tiden ogsaa til Kjødjus, Supper og Sauce. Man maa dog benytte dette Hjælpemiddel forsigtigt og med stor Sparsomhed, da en fin Tunge nok skal kjende Smagen af det brunede Sukker.

Kold Kandisering (*candi à froid*). Anvendes til alle Slags syltede Frugter og er i dette Øjemed at foretrække frem for den saa kaldte varme Kandisering. Frugterne lægges i en Kandiseringskasse (se nedenfor). Sukker koges til 35 Grader, løftes af, dækkes med fugtigt Papir og sættes ned i koldt Vand, indtil det er afkølet, hvorpaa det sagte hældes over Frugterne, som staa paa et tørt Sted. Tildækkes med et Klæde og bliver staaende i 10 à 12 Timer efter den Grad af Krystallisation, som Frugterne skulle have.

Kandiseringskassen er en firkantet Blikkasse, der kan rumme 2 à 3 Potter og har et Hul i det ene Hjørne, i hvilket sættes en tæt sluttende Prop. Paa Bunden lægges et Lag fine Kviste, derpaa et Lag Frugt, og saaledes fortsættes med et Lag Kviste mellem hvert Lag Frugt. Har man flere Kasser og mere Sukkersirup, stænker man af og til lidt Vand paa Sukkersirupen i Kjedelen, for at der ikke skal danne sig Skind. Naar Frugterne skulle tages op, tages Proppen ud af Kassen, og Sukkersirupen hældes af. En Del af Sukkeret bør da have krystalliseret sig paa Frugterne, som lægges hen for at tørres.

Konfekt.

Pastiller (*pastilles*). Pastilmasse er egentlig blot en meget tyk Glasur og tillaves paa følgende Maade af fint stødt Sukker, lidt Vand og en eller anden Essens. Sukkeret røres i 10 Minuter med Vandet og den Essens eller aromatiske Olie, som skal give Smag, men der maa ikke tilsættes mere end en Draabe af Essensen ad Gangen, og det maa blandes godt, hvorpaa man smager sig til, om det er tilstrækkeligt. Massen bør

være saa tyk, at den falder tilbage i en Draabe, naar man dypper en Pind ned deri, og strax løfter den op. I en med en Tud forsynet Karameløse (Fig. 271) røres Massen over Ilden uden at koge, indtil den begynder at blive tynd, hvorpaa den forsigtigt hældes op i Draaber af en Ærts Størrelse paa en skraat stillet Sten, en Blikplade eller et Ark hvidt Papir; hvis Sukkeret imidlertid afkøles, maa det varmes op. Pastillerne løsnes fra Papiret ved at bestryge dets Underside med en fugtig Svamp, tages af med en Kniv, lægges i Glas og gjemmes paa et tørt Sted.

Morseller (*morselli*). Naar den ovennævnte Pastilmasse med Tilsætning af Essens eller Krydderier koges og gjennemarbejdes, medens den er koghed, saa at Sukkerets Krystallisation forhindres, faas en kornet Masse, som hældes op i smaa Forme af Metal eller Papir.

Fondant. Naar Sukkermassen koges og hurtigt, men dog ikke fuldstændigt, afkøles og derpaa gjennemarbejdes, bliver den tykke Masse blød og lidt efter lidt næsten flydende, men efter nogle Øjeblikkes Forløb stivner den paa ny og er da fin og lind som en Pomade, hvad den ogsaa blev kaldt i Begyndelsen, da man anvendte den. Den regnes nu til vor bedste Konfekt, men smelter saa let, at den opløses af Haandens Varme, hvorfor Sager, der ere tillavede heraf, i Almindelighed kandiseres for at kunne bevare deres Form.

Dragée. Anvendes ved Tilberedning af de saa kaldte hvide Mandler, Sukkergryn m. m. Til 3 Pund Mandler tages $1^1/_2$ Pund Sukker. Mandlerne lægges i en Kobberkjedel over en Glødild og omrøres, indtil de alle ere lige gjennemvarmede; Sukkeret koges for sig til «Sejt Sukker» (se Side 948), nogle Skefulde heraf hældes over Mandlerne, som omrystes; naar det er tørt, tilsættes paa ny nogle Skefulde, og man bærer sig ad ligesom før. Naar det er gjentaget 6 à 8 Gange, strøs en Spiseskefuld fint stødt Sukker over Mandlerne, som omrøres, indtil de ere tørre. Nu fortsættes Paafyldningen med det klare Sukker, noget fortyndet, indtil Mandlerne ere overtrukne med en hvid og aldeles glat Skal. — Nøddekjærner, Kommen, Fennikel og Anis oversukres paa samme Maade; de sidste ere kjendte under Navnet Sukkergryn.

Brændte Mandler (*pralines*). Det franske Navn er afledt af Praslin, Konditor hos Marskalk du Plessis. — *3 Pund Mandler, 3 Pund fint, stødt Sukker, Lakmusfarve, stødt Vanille eller Kanel.* — Man udsøger smukke Mandler, der gnides godt af i et Klæde; Sukkeret fugtes med Vand, hældes i en Kjedel, sættes over en Glødild og omrøres; Mandlerne og noget Lakmus tilsættes under fortsat Omrøring. Naar Blandingen er kogt op en Gang, tages Lakmusen op og Farven trykkes ud, hvorpaa Mandlerne koges, indtil det begynder at smelte; løftes da af, Vanille eller Kanel blandes i,

Massen røres, indtil den tørrer, sættes paa ny over en svag Kulild, røres, indtil Sukkeret har fæstet sig paa Mandlerne, løftes af, tildækkes med en Serviet og bliver staaende i 15 Minuter, hvorved de brændte Mandler faa Glands.

Smaa Chokoladekager (*pralines au chocolat*). Chokolade med Sukker smeltes ved en svag Varme, gjennemarbejdes, rulles ud til ens store runde Kugler, som lægges paa Blikplader temmelig langt fra hverandre. Pladerne stødes sagte imod Bordet, saa at Kuglerne kunne brede sig ud. Staar hen til Tørring i Luften og løsnes fra Pladerne. Kunne bestrøs med Sukkergryn eller kandiseres.

Chokoladekugler med Fløde (*pralines de chocolat à la crème*). — *Sukker, 1/4 Stang Vanille, 2 Spiseskefulde fed Fløde, 1 Kage Vanillechokolade, Sukkersirup.* — 1/4 Pund Sukker koges med Vanillen og Fløden, indtil det bliver sejt, hvorpaa Vanillen tages op; Sukkeret afkøles og arbejdes til en Dejg, hvoraf dannes smaa Kugler af Størrelse som Hasselnødder. Chokoladen smeltes uden at blive hed og blandes med saa megen Sukkersirup, at den bliver som en tyk Vælling. De smaa Sukkerkugler dyppes deri, tages op med en Gaffel og lægges paa en Plade for at afkøles og tørres.

Chokoladekarameller (*caramels au chocolat à la crème*). — *1 Pund 20 Kvint stødt Sukker, 60 Kvint Vand, 30 Kvint Chokolade uden Sukker, 3—4 Spiseskefulde fed Fløde.* — Sukkeret koges med Vandet; Chokoladen smeltes i en anden Kasserolle, spædes lidt efter med Fløden, sies og blandes med det kogende Sukker. Naar Blandingen har naaet den 5te Grad (Kuglesukker), mindskes Ilden, for at Blandingen ikke skal hænge ved Kasserollen, og naar den er kogt til 6te Grad (Bræksukker), hældes den op paa en kold Marmor- eller anden Plade, som er let bestrøgen med Smør, og som hældes til flere Sider, for at Blandingen kan flyde jevnt ud og hurtigt afkøles. Skæres derefter itu.

Kaffekarameller (*caramels au café*). — *60 Kvint Kaffe, 1/2 Pot Vand, 1 1/2 Pund Sukker, 3 Spiseskefulde Fløde.* — Den friskt brændte og malede Kaffe trækkes ud i det kogende Vand; Sukkeret stødes, Kaffen sies dertil, Fløden sættes til, og det hele koges over en rask Ild til Bræksukker. Hældes op paa en Marmorplade og behandles som foregaaende.

Anm. Thekarameller behandles paa samme Maade med The i Stedet for Kaffe.

Mandelkarameller (*caramels au lait d'amandes*). — *1 1/2 Pund Sukker, en god halv Pæl Mandelmælk, 1/2 Stang Vanille.* — Sukkeret koges til «halvt Bræksukker», Mandelmælken og Vanillen sættes til, og Blandingen koges til helt Bræksukker. Hældes op og behandles som foregaaende.

Glaserede Frugter (*fruits glacés au cassé*). Med faa Undtagelser kan man glasere alle syltede Frugter. Som raa kan man derimod kun glasere Appelsinskiver, Jordbær, Kirsebær, smaa Klaser af Druer eller Ribs, farserede Dadler, Blommer, Mandler, Pistacier og Rosiner. Ristede eller syltede Kastanier samt Frugtpasta kunne ogsaa glaseres. De Frugter, som skulle glaseres, sættes i Almindelighed paa smaa Spid af glat Træ eller fortinnet Jerntraad, og selve Glaseringen er ens for dem alle. Hver Frugt dyppes i Sukker, der er kogt til Bræksukker, saa at de blive bedækkede med et tyndt Lag deraf, hvilket man derpaa lader tørre, inden Frugterne tages af Spiddet. Hvis der skal glaseres megen Frugt paa en Gang, stødes alt Sukkeret og lægges i en Kasserolle; til hver 5 Pund Sukker tages 1 Pot Vand. Man bør ikke koge alt Sukkeret paa en Gang, men kun en ganske ubetydelig Del deraf, som løftes af, naar det er færdigt (Bræksukker), hvorpaa der sættes nyt til Kog. Frugterne bør løbe af og tørres godt, inden de dyppes i det noget afkølede Sukker; det Lag Sukker, som bedækker Frugterne, bliver herved tyndere.

Glaserede Appelsiner. 1. *

Oranges glacées au caramel.

3 à 4 store, friske, godt modne Appelsiner, 1 Pund Sukker, 1/4 Pot Vand.

Appelsinerne skrælles, uden at Kjødet skades, og deles i deres naturlige Skiver uden at skæres; Skiverne sættes paa smaa Spid paa en Sigte og tørres i 1 à 2 Timer i en lunken Ovn. Sukkeret koges med Vandet til «helt Bræksukker» (se Side 948), skummes og løftes af. Efter et Par Minuters Forløb dyppes Appelsinskiverne meget hurtigt, men fuldstændigt ned

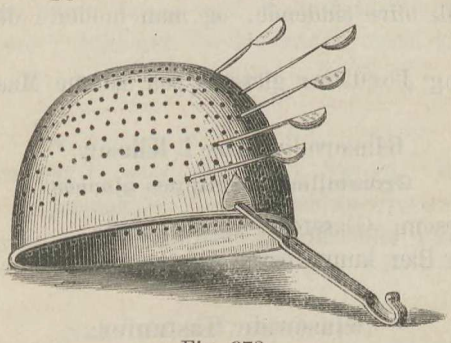


Fig. 273.

i Sukkeret. Man lader Sukkeret løbe af og sætter de smaa Spid i en lidt hældende Stilling i Hullerne paa et omvendt Dørslag (se Fig. 273). Hertil udfordres to Personer, thi Dypningen bør gaa hurtigt for sig. Appelsinerne tages af Spiddene, saa snart Sukkeret er tørret. — Kasserollen med Sukkeret bør, for at det kan holde sig flydende, sættes i varmt Vand eller paa hed Aske.

Glaserede Appelsiner. 2.

Beignets d'oranges au sucre.

Appelsiner, Sukker, stærkt piskede Æggehvider.

Appelsinerne skrælles, uden at den hvide Hinde beskadiges, skæres derpaa paa tværs i tynde Skiver, som dyppes i Æggehvideskummet, lægges paa hvidt Papir, der er tykt bestrøet med Sukker, oversigtes med Sukker og blive liggende i 5 Minuter. Tages derpaa op og lægges til Tørring.

Croquenbouche af Appelsiner. *

Croquenbouche de quartiers d'oranges.

Appelsiner, tillavede som glaserede Appelsiner 1, Sukker.

En Form bestryges med Olie; deri lægges Appelsinskiverne langs Siderne og fæstes sammen med Sukker, der er kogt til Karamel. Naar det er blevet stivt, vendes det, og en eller anden Sukkerpynt sættes øverst.

Glaserede Reines-Claude.

Syltede Reines-Claude, Vanillesukker, Sukkersirup.

Stenene tages ud af Frugterne, der fyldes med Vanillesukker og dyppes i Sukkersirup ligesom «Glaserede Appelsiner 1».

Glaserede Kirsebær.

Cerises glacées au cassé.

Friske eller konserverede Kirsebær, Sukker, kogt til „Brœksukker".

Behandles som glaserede Appelsiner 1. Naar der glaseres røde Frugter, bør der sættes lidt Karmin til Sukkeret. Paa friske Bær lader man den halve Stilk blive siddende, og man holder i denne, naar Bærret dyppes i Sukkeret.

Hindbær og Jordbær glaseres paa samme Maade.

Glaserede Ribs i Klaser. *

Grosseilles en grappes glacées.

Glaseres ligesom «Glaserede Appelsiner 2».

Andre Slags Bær kunne ogsaa glaseres paa denne Maade.

Glaserede Kastanier.

Morrons en chemises.

Kastanier, $^1/_2$ Pund Vanillesukker, Glasur med Chokolade.

Kastanierne koges med Vand og drives gjennem en Sigte; 1 Pund af denne Purée blandes med Sukkeret. Heraf formes Kastanier, som tørres i en varm Ovn, sættes paa smaa Spid, dyppes i Glasur, løbe af og tørres, inden de tages af Spiddene.

Ristede og afskallede Kastanier kunne ogsaa glaseres hele.

Glaserede Mandler.

Amandes glacées au cassé.

Store Mandler, Sukker kogt til Brœksukker.

Mandlerne skoldes, tørres godt, sættes paa fine Staaltraade, en paa hver, og dyppes i Sukkersirup. Hvis man vil, kan man glasere Halvdelen af Mandlerne med rød Sukkersirup.

Pistacier kunne glaseres i Grupper.

Glaserede Figurer af Pasta. *

Pâtes de poires, de pommes, glacées au cassé.

Frugtpasta, Sukker, kogt til Brœksukker.

Af Pastaen udskæres Ringe, skraa eller aflange Ruder, smaa Stænger m. m., som sættes paa smaa Spid og dyppes i Sukkersirupen.

Glaserede Frugter af Mandeldejg.

Pâte d'amande glacée au cassé.

Kogt Mandeldejg (Side 806), *Sukker, kogt til Brœksukker, Strøsukker, Angelika, Chokolade, Farve.*

Mandeldejgen kan formes efter Behag, rulles ud med en riflet Kagerulle, bestrøs med Sukker og skæres i Stykker eller tages ud med Form, eller der formes deraf smaa Frugter, saasom Æbler, Pærer, Aprikoser, Kirsebær, Jordbær, Oliven, Nødder m. m., i hvilke der sættes smaa Stilke af Angelika; Blomsten paa Frugten efterlignes med Chokolade eller en lille Korende; Frugterne kunne farves med deres naturlige Farver. Sættes paa smaa Spid og dyppes i Sukkeret. — De kunne ogsaa kandiseres.

Sukrede Frugter (*fruits glacés au tirage*). Til denne Glasering koges Sukkeret til «Blæresukker», og Frugterne overtrækkes med et tyndt Lag deraf. Anvendes mest til syltede Frugter eller Pasta.

Sukrede Reines-Claude. *

Reines-Claude glacées au tirage.

40 syltede Reines-Claude, 2½ Pund stødt Sukker, ¾ Pot Vand.

Blommerne løbe af og tørres i en svagt varm Ovn; Sukkeret koges med Vandet til «Blæresukker», Blommerne lægges i, faa et Opkog, løftes af, og Sukkersirupen arbejdes med en Spatel imod den ene Side af Syltekjedelen. Naar Sukkeret begynder at blive hvidt, flyttes Blommerne over

til den Side, tages derpaa op med en Gaffel og lægges paa et Jerntraadsnæt. Hvis Sukkeret ikke er tilstrækkeligt kogt eller har sukret sig for lidt, blive Frugterne ikke tørre, og hvis det er kogt for meget, bliver det ukart. Frugterne bør være bedækkede med et tyndt Lag tør, glitrende Glasur. Blommerne skulle blive kolde paa Jerntraadsgitteret og berøres saa lidt som muligt, naar de flyttes.

Alle syltede Frugter og Figurer af Pasta kunne glaseres paa samme Maade.

Konserver.

Ved Konserver forstaas Fødemidler, der ere saaledes tilberedte, at de kunne holde sig friske i lang Tid trods Aarstidernes Afvexlinger. Der anvendes hertil to Methoder:

Den gamle Methode bestaar i at bevare Fødestofferne enten ved Saltning og Røgning tilsammen eller kun ved Nedlægning i Salt, Sukker eller Eddike; den først nævnte Maade anvendes navnlig til Kjød og Fisk, den sidste ogsaa til Frugt og Grønsager.

Den nye Methode bestaar i at opbevare Fødestofferne i lufttomme Rum, d. v. s. i passende Kar, der ere hermetisk tillukkede, saasom Blikdaaser, Flasker m. m., ved hvis Opvarming i Vand eller Damp man derpaa dekomponerer den i dem indesluttede Luft og saaledes gjør den uskadelig. Det er af største Vigtighed, at de Stoffer, som skulle konserveres, have de Egenskaber, der kræves, thi Resultatet beror for en stor Del herpaa.

Saltning og Røgning.

Saltning. Salt med eller uden Salpeter er det ældst kjendte Middel til Konservering af Fødemidlerne. Dets Virksomhed her synes at bero paa dets Evne til at trække Fugtighed til sig og saaledes, ved at trække Vædskerne ud, at forhærde de Væv, hvori disse have været indesluttede. Samtidigt med, at Saltet udtrækker omtrent Halvdelen af Kjødets Saft, indtager det dennes Plads, fylder alle fine Porer, hindrer Luftens Indtræden og bliver konserverende. En Opløsning af Salt i Vand bevirker desuden, som bekjendt, en Formindskelse af Varmen, hvorfor ogsaa Temperaturen gaar ned ved de Fødestoffer, med hvilke Saltet kommer i Berøring, og saaledes bidrager det ogsaa derved til at konservere dem.

Saltets Virkning paa det ferske Kjød er en lignende, som faas ved Kogning af det, thi ogsaa Saltet sammentrækker Muskeltraadene og ud-

presser en Del af Kjødsaften, som i Forening med Saltet, danner, hvad vi kalde «Saltlage». De samme Bestanddele, som forekomme i Kjødsuppen, gjenfinde vi ogsaa i Saltlagen; Forskjellen er blot den, at Suppen anvendes til Føde, Saltlagen derimod ikke. Kjødets Konservering ved Indsaltning sker saaledes paa Bekostning af dets nærende Bestanddele, altsaa med Tab af Kjødets virkelige Værdi. Kjød, som længe har ligget i Salt, er uden Saft og har ikke saa megen Værdi som et Stykke kogt Kjød, hvis man regner den Suppe med, som man har faaet ved Kogningen. Flæsk kan ligge i længere Tid i Salt uden helt at tabe sin Saft.

Indsaltning af Kjød gaar dog heldigvis mere og mere af Brug, især da Videnskaben har fundet mere fordelagtige Maader til at konservere det, og da det er en slet Økonomi, for saa vidt man kan faa ferskt eller paa anden Maade konserveret Kjød i tilstrækkelig Mængde.

Ved Indsaltning nedlægges Kjødet helt afkølet og skæres glat; det indgnides med fint stødt, tørret Salt og bliver liggende til den næste Dag. Blodet, som er trukket ud af Kjødet, skal løbe godt af, og Kjødet saltes derpaa paa en af de følgende Maader, som alle ere gode og prøvede. Hvis det er meget koldt, bør Saltet være ganske varmt, naar det gnides ind.

Naar der anvendes Salt alene, taber Kjødet sin røde Farve, og der anvendes derfor Salpeter, som dog ogsaa gjør Kjødet haardt og tungt fordøjeligt, hvorfor man bør benytte det med meget Maadehold og ikke overskride de nedenfor opgivne Forhold. Sukker derimod gjør Kjødet mørere og formindsker Saltningens Ulæmper.

Kjødets stærkere eller svagere Saltning bør i Almindelighed bero paa, hvor længe det skal gjemmes. Skal det bruges om nogle faa Dage, bliver der kun Spørgsmaal om en svagere Saltning, som sædvanlig kaldes Grønsaltning. — Let saltet amerikansk Kjød (*corned beef*) i Blikkasser findes i Handelen; det er ret godt og ikke overdrevent dyrt.

Saltning og Røgning foretages under Tiden ogsaa uden Hensyn til Konservering, blot for at give Kjødet en Smag, som yndes af mange. Vi give derfor her de bedste, nu benyttede, Maader til Saltning og Røgning i Almindelighed.

Saltlage. *

10 Pund grovt Salt, 12½ Pot Vand.

Salt og Vand koges over en sagte Ild, og Skummet tages omhyggeligt af efter Haanden, som det stiger op. Lagen maa ikke anvendes, førend den er fuldstændigt kold. Til Skinker anvendes ogsaa Enebær i Lagen.

Anm. Naar Saltlage har været benyttet i nogen Tid, giver man den et Opkog over en sagte Ild, skummer den omhyggeligt og tilsætter noget mere Salt, da den i Tidens Løb bliver svagere. Ved Kogningen har man ogsaa den Fordel, at den Æggehvide, som kommer i Lagen med Kjødsaften, og som har stor Tilbøjelighed til at gaa i Forraadnelse, ved

Kogningen forvandles til Skum, som da let kan fjærnes. Lagen kan paa denne Maade holde sig temmelig længe god.

Saltning af Oxekjød.

Oxekjød, som skal saltes, indgnides godt med en Blanding af Salt, Sukker og Salpeter, lægges derpaa i Saltekarret (se Fig. 274) og overhældes

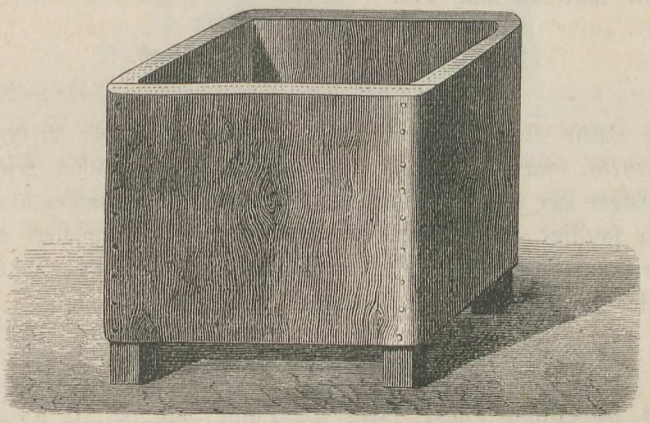


Fig. 274.

med foran staaende Saltlage, som bør staa godt over Kjødet. Det bliver liggende i Lagen i en eller flere Uger efter den Grad af Saltning, man ønsker at give det.

Saltning af Rundbeef.

Ved Rundbeef (eng. *roundbeef*) forstaas Yder- og Inderlaaret tillige med Benet. Til et Stykke paa 20 Pund tages 1 Pund Salt, $^1/_2$ Pund brunt Puddersukker og 3 Kvint Salpeter. Salpeteret stødes fint, blandes med Sukkeret, indgnides godt i Kjødet, som bliver liggende dermed i 2 Dage, hvorpaa det godt tørrede, fint stødte Salt indgnides. Kjødet bliver liggende hermed i 14 Dage, i hvilken Tid det ofte vendes og gnides med den Lage, som har dannet sig; er da færdigt til Brug.

Til krydret Rundbeef blandes og stødes Saltet før Indgnidningen med 20 Kvint stærkt Peber, 20 Kvint Allehaande og $^1/_4$ Pund Enebær; behandles i øvrigt som nævnt.

Saltning af Oxebryst. *

Saltes ligesom Rundbeef uden Krydderier.

Tilberedning af Hamborger Oxebryst.

Til 15 Pund Oxekjød tages 1 Pund Salt, $^3/_4$ Pund Puddersukker, 10 Kvint Salpeter og 7 Kvint fint stødt Peber. Kjødet indgnides med

Sukkeret og Salpeteret og bliver liggende i 2 Dage, hvorpaa Saltet og Peberet tilsættes og indgnides godt. Kjødet vendes og gnides daglig i Løbet af 12—14 Dage, aftørres og røges let.

Saltning af Tunger.

Saltes og røges paa alle de Maader, som beskrives for Kjød og Flæsk, men behøve ikke saa lang Tid.

Saltning af Kjød paa en Dag. *

(Admiral Ross' Recept.)

En Ballie eller en Vandspand fyldes med Vand, 2 tynde Kjeppe lægges derover, omtrent 1 Tomme over Vandets Overflade. Kjødet lægges derpaa, bestrøs saa tykt som muligt med Salt og bliver liggende i 24 Timer; det er da færdigt til at koges og anrettes som almindeligt saltet Kjød. Vandet trækker Saltet saa fuldstændigt igjennem Kjødet, at det smager, som om det var bleven saltet i længere Tid.

Saltning af Flæsk.

Til 100 Pund Flæsk tages 10 Pund Salt og 10 Kvint Salpeter. Skinkerne og det øvrige Flæsk indgnides godt med Salt og Salpeter. Bunden af en Ballie bestrøs med et tykt Lag Salt, Skinkerne lægges først, derpaa det øvrige Flæsk med Sidestykkerne øverst, saa at der ikke opstaar noget tomt Rum; pakkes fast. Imellem Lagene og ovenpaa disse strøs Salt, og en lille Vægt lægges paa. Flæskets Godhed beror meget paa, at det pakkes fast ned. Hvis Benene ikke saves af, bidrager dette meget til, at Flæsket holder sig længere, men hvis Skinkerne ere bestemte til snart at bruges, kunne Benene saves af. Flæsket bør heller ikke løsnes fra Benene eller Aabningen fyldes med Salt og Peber, som det under Tiden bruges. Skulde der efter 4—5 Dages Forløb ikke have dannet sig saa megen Lage, at den staar over Kjødet, maa der koges særskilt Lage (se Saltlage, Side 958), som hældes paa, naar den er bleven kold. Hvis Skinkerne skulle røges for snart at benyttes, kunne de tages op efter 14 Dages Forløb; skulle de derimod røges for at opbevares i flere Maaneder, maa de blive liggende i Lagen i 4—6 Uger efter deres Størrelse, og Lagen bør da gjøres noget stærkere.

Saltning af Skinker paa fransk Maner. 1.

Jambon de Bayonne.

1 Skinke paa 16 Pund, 2 Pund Salt, 10 Kvint Salpeter, $^1/_4$ Pund brunt Sukker.

Skinken, som bør være af et ungt Svin, skæres ud i en smuk Form, lægges paa et skraanende Bord, som har en høj Kant paa de tre Sider (se Fig. 275), saa at den Lage, som danner sig, kan løbe ned i en Krukke (ikke Metalkar), som staar ved Bordet, gnides med sammenblandet Sukker



Fig. 275.

og Salpeter og bestrøs med et $^1/_4$ Tomme tykt Lag af tørt, fint stødt Salt. Indgnidningen gjentages 3 Dage i Rad, hvorefter der lægges en Vægt paa Skinken, som ligger saaledes i 12 Dage. Hver Dag paastrøs nyt Salt. Derefter lægges Skinken 5 Minuter i koldt Vand, aftørres og røges i 8 Dage.

Anm. Hvis Skinken er meget fed, bør den blive liggende 4 Dage længere i Saltet; under Tiden hælder man den Lage af, som i de første 8 Dage har dannet sig paa Skinken og giver den et Opkog med $^1/_8$ Rødvin, Krydderier og lidt Vand. Naar Lagen er bleven kold, indgnides Skinkerne dermed og blive derpaa liggende dermed endnu 12 à 14 Dage. Aftørres og røges. Hvis man vil, kan man tage Benet ud af Skinkerne, lægge dem i Oxeblære eller ombinde dem med Snore, inden de røges.

Saltning af Skinker paa fransk Maner. 2.

Jambon Lorraine.

1 Skinke, 10 Kvint Salpeter, $^1/_4$ Pund Puddersukker, Saltlage, Enebær, Salvie, Laurbærblade, Timian, 6 Kvint af hver.

Skinkerne gnides med Sukker og Salpeter, ligesom foregaaende, i 2 Dage. Bliver derpaa liggende 15 à 20 Dage i Saltlage, der er tilsat med Enebær, Krydderier og den Lage, som er løbet af Skinken, hvorpaa den tages op, aftørres og røges.

Anm. Denne Slags Skinker plejer man at kunne gjemme længe ved at bestrø dem tykt med Aske. Naar de skulle anvendes, børstes og vadskes de samt lægges 1 à 2 Døgn i Vand.

Saltning af Skinker.

(Westfalske.)

2 Skinker paa 16—18 Pund, 2 Pund tørt, grovt Salt, 1 Pund brunt Sukker, 14 Kvint Salpeter, $^5/_8$ Pot god Vineddike.

Skinkerne skæres ud, saa snart det slagtede Svin er blevet tilstrækkeligt afkølet, gnides godt med grovt Salt, ligge hen i 24 Timer for at løbe af, hvorpaa de gnides med sammenblandet Salt, Sukker og Salpeter; lægges med Sværen nedad i en dyb Salteballie, bedækkes med et tykt Lag af tørt, grovt Salt, blive liggende i 3 Dage. Overhældes derpaa med Eddiken, vendes og gnides daglig i Løbet af 8 à 10 Dage, hvorpaa de løbe af, gnides godt med Hvedeklid og røges 6 à 8 Dage. De bør hænges saa højt op over Ilden som muligt.

Saltning af Svinehovede.

Svinehovedet gjøres godt rent, uden at Skindet beskadiges, flækkes, Tungen og Hjærnen tages ud og Hovedet lægges i Vand, for at alt Blodet kan trækkes godt ud, aftørres, indgnides med Salt, lægges 6 à 8 Dage i Saltlage, tages op, skylles, lægges paa et Klæde for at løbe af, hvorpaa det koldrøges ligesom Skinker.

Saltning og Røgning af Gaasebryst. 1.

(Svensk Maner.)

Gaasebryster, Salt, Sukker, Salpeter.

Af unge, godt fedede Gæs skæres Brysterne ud, indgnides med Salt, Sukker og Salpeter og lægges med Skindsiden nedad i et Trækar. En lille Vægt lægges paa, og Karret tildækkes. Gaasebrysterne lægges hver Dag om, saa at de øverste komme nederst, for at de skulle blive ens saltede. Efter 6 à 8 Dages Forløb tages de op, aftørres med et Klæde og hvert Bryst sys ind i tyndt Linned, hvorpaa de hænges 5 à 6 Dage op i kold Røg saa højt, at Varmen fra Ilden ikke kan naa dem. Opbevares hængende i et luftigt Rum.

Saltning og Røgning af Gaasebryst. 2.

(Pommersk Maner.)

Gaasebryster, Salt, Sukker, Salpeter.

Brysterne skæres ud af unge, vel fedede Gæs, indgnides ligesom de foregaaende med Salt, Sukker og Salpeter, lægges i et Trækar, det første med Skindsiden nedad og det næste modsat, saa at Kjødsiderne komme til at ligge imod hinanden. Naar alle Brysterne paa samme Maade ere lagte tæt ned, lægges en passende Vægt paa og Karret lukkes. Efter 3 Døgn tages de op, uden at Saltet eller Lagen rystes af og bestrøs med og rulles i Hvedeklid, indtil de ere aldeles tildækkede dermed. Hænges i kold Røg en Tomme fra hverandre og frem for alt saaledes, at Ildens Varme ikke

kan naa dem. Efter 6 à 8 Dages Forløb tages de ud af Røgen, hænges op paa et luftigt Sted, og Hvedeklidet gnides af med en Lærredslap. Gaasebryster, der ere røgede paa denne Maade, kunne gjemmes længe og anses for en stor Delikatesse.

Anm. Hele Gæs kunne ogsaa behandles paa samme Maade; de tages da ud, skæres op i Ryggen paa langs og Benene tages fuldstændigt ud, men saaledes, at Bryst og Sidekjød hænger sammen.

Nedsaltning af Østersø-Sild.

(Hollandsk Maner.)

Friske og fede Østersø-Sild nedlægges strax, naar de komme op af Vandet i en Ballie eller Fjerding og omrøres i mindre Partier mindst i 1 Time med fint stødt Lüneburgersalt. Naar de derefter har faaet Tid til at løbe godt af, hvorved de befries for Blod og Tran, enten renses de eller nedlægges urensede i Ottinger eller Fjerdinger med Ryggen nedad og tæt pakkede, lagvis med fint stødt Lüneburgersalt, hvoraf bruges 5 à 7 Potter til hver Fjerding. Naar Træet er fyldt, sættes den øvre Bund i, og det efterses nøje, om Karret er tæt. De urensede Sild holde sig ikke fuldt saa længe som de rensede.

Tillavning af Kryddersild. *

(Gammel Maner.)

Forekommer i Handelen ligesom Ansjoser i Bøtter, Glaskrukker eller mindre Ottinger.

Ny fanget Sild lægges strax i Eddike, hvortil er sat en Fjerdedel Vand og noget Salt. Efter 24 Timers Forløb tages Silden op og Eddiken løber af. Fisken lægges derpaa uden Orden ned i en Otting eller andet Kar skiftevis med en Blanding af følgende Krydderier: 1 Pund tørret, fint Salt, 1 Pund Puddersukker, 3 Kvint stærkt Peber, 3 Kvint Laurbærblade, 3 Kvint Salpeter, 2 Kvint Sandeltræ, 1 Kvint Ingefær, 1 Kvint spansk Humle og 1 Kvint Kryddernelliker.

En anden Maner er følgende: den ny fangede Fisk lægges i ren, ublandet Eddike og tages op efter 24 Timers Forløb samt nedlægges i følgende Krydderiblanding: 1 Pund Salt, $^1/_2$ Pund Sukker, 2 Kvint stærkt Peber, 2 Kvint Allehaande, 1 Kvint Nelliker, $^1/_2$ Kvint spansk Humle. Denne Kryddersild bliver noget mørere end foregaaende og kan anvendes efter 8 à 10 Dages Forløb.

Røgning. Man røger Kjødet eller lader det fuldstændigt gjennemtrænge af Røg for derved at forhindre dets Dekomposition eller Forraadnelse. Blandt Røgens Bestanddele er der, foruden Vanddamp, Kulsyre og ikke forbrændt Kul (Sod), ogsaa Træeddike, der er den vigtigste for Kjødets

Røgning og besidder i høj Grad Evne til at hindre Forraadnelse. Denne Egenskab faar Træeddiken ved et eget Stof, der følger med den i Røgen, og som man kalder *Kreosot* (ɔ: Kjødbevarer). Det er Kreosotdunsterne, som gjøre Røgen skarp og ubehagelig for Øjnene, som gjennemtrænge det i Røgen ophængte Kjød, og som modvirke dets Forraadnelse.

Røgningen bør foregaa i et luftigt Rum, hvor Kjødet daglig kan faa Luft gjennem aabne Vinduer, da det ikke er Røgen alene, men Luft og Røg i Fællesskab, som give det en god Smag.

Da Træeddiken med sin Kreosot saaledes er det væsentlige ved Røgningen, har man, for at undgaa Kjødets langvarige Ophængning i Røg, indført den saa kaldte Hurtigrøgning, som bestaar deri, at Kjødet lægges nogle Timer i Træeddike, eller endnu bedre kun dyppes deri, hænges til Tørring og dyppes paa ny, hvormed der fortsættes, indtil det er færdigt, hvad der beror paa ens Smag. Passer dog bedst til smaa og tynde Stykker Kjød, flækket Fisk m. m., thi de store Stykker kunne ikke naa at blive gjennemtrukne af Træeddiken, forinden Overfladen er bleven aldeles haard.

Røgning foretages enten i særegne dertil opførte Røgovne med Kroge og Jernstænger i flere Afsatser eller i en Maltkølle eller til mindre Forbrug i en Tønde eller et Røgskab.

Røgning i Røgskab.

Skabet bør gjøres 5 Fod højt, $3^1/_2$ Fod bredt og lige saa dybt; paa den ene Side anbringes en Dør med Laas og Hængsler, som bør slutte aldeles tæt; Skabet beklædes indvendigt med Jernblik; i Loftet anbringes fire tynde Jernstænger, der ere forsynede med Kroge til Ophængning af Kjød m. m. og skruede saaledes ind, at Haandtagene sidde udvendigt; Skabet staar paa Fødder af 20 Tommers Højde. Under dette sættes en lille, flyttelig Jernovn, der er forsynet med et Rør af $2^1/_2$ Tommes Diameter, som passer ind i et Hul i Skabets Bund; det maa slutte saa nøjagtigt, at ingen Røg gaar tabt. Et lige saa stort Rør anbringes i Skabets Loft, og deri sættes et Rør af Jernblik med Spjæld, gjennem hvilket Røgen kan gaa bort, hvis det behøves. (Fig. 276). Naar det skal benyttes, lægges et Lag glødende Kul paa $1^1/_4$ Tommes Højde i Ovnen, derpaa et Lag Savspaaner, 4 Laurbærblade, lige saa meget Timian og 20 Enebær. Røgningen fortsættes i 8 Dage, i hvilken Tid Ilden stadigt vedligeholdes, og nye Krydderier tilsættes hver anden Dag, da de snart fortæres.

Røgning uden Røg.

(Russisk Maner.)

1 Pund Kønrøg, 3 Potter Vand.

Kønrøgen koges med Vandet, indtil det er kogt ind til det halve; staar hen Natten over, og om Morgenen hældes Vandet forsigtigt af og sies. I dette Vand, der bør have samme Farve som stærk Kaffe, lægges

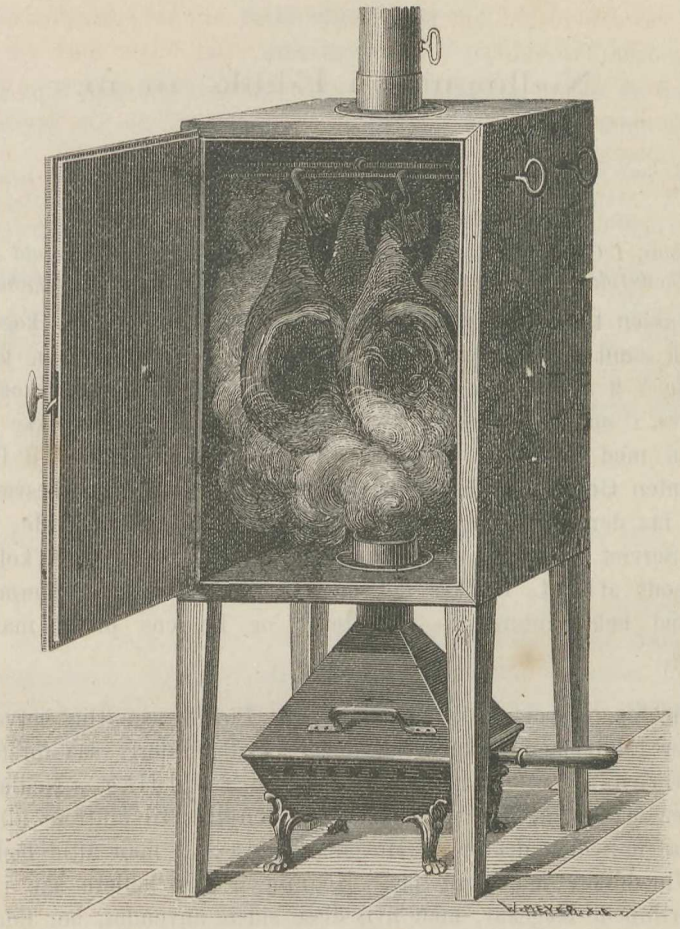


Fig. 276.

en Haandfuld fint Salt, der omrøres, og det til Røgning bestemte Flæsk lægges deri saaledes, at Vandet staar over det. Et stort Stykke Flæsk med det fede bør ligge 20 à 24 Timer, Tunger og ituskaarne Gæs 4 à 5 Timer. Efter denne Tids Forløb hænges de til Tørring og opbevares derpaa paa et tørt Sted. — Flæsk, der er røget paa denne Maade, paastaas at være meget godt og skal kunne gjemmes længe.

Nedlægning i Eddike m. m.

Gaasesylte. *

Oies confites au vinaigre.

1 Gaas, 1 Gulerod, 1 Løg, 2 Laurbærblade, 4 Nelliker, 1 Theskefuld Allehaande, 1 Theskefuld stærkt Peber, 1/4 Pot godt kogt Eddike, Gelatin, Æggehvide.

Gaasen tages ud, vadskes, skæres i smukke Stykker, koges med 1 Pot Vand samt Grønsagerne, Krydderierne og Eddiken i en tæt lukket Kasserolle i 2 à 3 Timer. Gaasen tages op, naar den er kogt færdig, og lægges i en Stenkrukke. Hvis man vil, kan man spække det kogte Gaasekjød med Kanel og nogle Nelliker i hvert Stykke. Til Bouillonen sættes enten Gelatin, Substans af Kalvefødder eller af Flæskesvær, for at den kan faa den fornødne Fasthed; den klares med Æggehvide, sies gjennem en Serviet og hældes over Gaasekjødet, som sættes til Afkøling; naar det er godt afkølet, dækkes det med Gaaseister og kan gjemmes paa et koldt Sted hele Vinteren. — Brysterne og Laarene plejer man at bevare hele.

Pickles. Hvorvel det engelske Ord «Pickle» egentlig betyder saavel Salt- eller Eddikelage, som hvad der er nedlagt deri, saa forstaa vi dog herved Grønsager, der ere nedlagte i Eddike. Nedlægning af Pickles er saa let, at den med Held kan benyttes til omtrent alle Frugter og Grønsager, men det er en Hovedbetingelse, at man altid benytter den fineste Vineddike, man kan faa. Kogningen bør hellere ske i glaserede end i fortinnede Kogekar, men hvis disse sidste anvendes, bør Eddiken ikke blive staaende deri et Øjeblik længere end højst nødvendigt. Der bør helst anvendes Knive og Gafler af Træ. For at holde paa Farven kan der lægges en Smule Alun til Pickles, men det bør være meget lidt, da den ellers giver en mindre behagelig Smag. Hvis Eddiken koges i Messingkar, faa Grønsagerne en overordentlig smuk grøn Farve, men denne Methode kan ikke anbefales, da den er farlig for Sundheden. Den anvendes desværre alt for ofte ved Nedlægning af de Grønsager, som forekomme i Handelen. Til Opbevaring maa foretrækkes Glaskrukker; smaa Krukker anses for bedre end store. Eddiken bør altid staa godt over de deri nedlagte Frugter eller Grønsager, og til større Portioner dækker man dem med et Laag, hvorpaa der lægges en lille Vægt, som holder dem nede under Eddiken uden at trykke for haardt. Hvis man udbreder et Lag hele Senopsfrø, indsyede i Lærred, over nedlagte Agurker, bidrager det til, at de holde sig. For alle Grønsager, som opbevares i Eddike, er det fordelagtigt, at de, der ere kogte, overhældes med kold, og de, som nedlægges raa, med kogende Eddike.

Sure Agurker.

Cornichons.

Til sure Agurker anvendes alle Slags Agurker, inden de have naaet at blive større end en lille Finger. Jo mindre de ere, des mere skattes de.

2 Pund smaa grønne Agurker, 25 smaa kogte hvide Løg, 2 Skiver Hvidløg, 6 Charlotteløg, 5 Kvint Estragon, 4 Bælge spansk Peber, 5 Kvint Fennikel, 1 Pund stødt Salt, Vineddike, 2 Spiseskefulde Kognak eller stærk Spiritus.

Agurkerne rystes med grovt Salt i et Vidskestykke, børstes og renses en efter en og lægges ned lagvis med det stødte Salt. Efter 6 Timers Forløb lader man dem løbe af, lægger dem i Flasker tillige med Løg og Krydderier og overhælder dem med god kold Eddike, der er blandet med Kognak. Flaskerne tilproppes og overbindes med Blære, som atter fugtes og bindes paa hver Gang, Flaskerne have været aabnede.

Saltede Agurker. *

Agurker, Peberrod, skaaren i Tærninger, Dild, stødt Vinsten og Alun, Kirsebær-, Ribs- og Egeblade, Salt, god Vineddike.

Et tykt Lag Blade lægges paa Bunden af en Bøtte, derpaa et Lag Agurker, nogle Skærme Dild, Peberrod, lidt Vinsten og en Smule Alun; dækkes med Blade, hvorpaa atter lægges Agurker. Saaledes fortsættes, indtil Bøtten er fuld. Saa mange Potter Vand, som man mener at behøve, faa et Opkog med en lille Haandfuld Salt og godt $^1/_4$ Pot Eddike til hver Pot Vand, hvilket hældes varmt over Agurkerne, som dækkes godt til. Den næste Dag paalægges en passende Vægt. Lagen bør staa godt over Agurkerne.

Remoulade-Agurker.

Agurker, Salt, Remouladesauce (Side 222).

Agurkerne rystes, skæres i 4 Dele paa langs, og Kjærnerne tages ud; skæres derpaa i Stykker af 2 Tommers Længde, lægges i en Skaal og bestrøs med Salt, hvoraf tages 6 Kvint til hvert Pund Agurker. De blive liggende i 4 Timer, vendes af og til, løbe af paa en Sigte, tørres 1 Time i Luften, hvorpaa de blandes med saa meget Remouladesauce, som er tilstrækkeligt til at holde dem sammen. Lægges i Krukker, som overbindes med Blære og gjemmes paa et svalt Sted.

Sukkeragurker. *

Agurker, Sukker, Nelliker, Kanel, Eddike.

Agurkerne skrælles, flækkes paa langs, lægges en Stund i koldt Vand, løbe af. Vand koges, Agurkerne lægges i for at faa et Opkog og løbe derpaa af paa et Klæde. 2 Dele Eddike, 1 Del Sukker efter Vægt, nogle hele Nelliker og lidt Kanel koges til en Lage, hvori Agurkerne derpaa koges færdige.

Anm. Grønne, ikke fuldt modne Meloner kunne med Fordel anvendes paa samme Maade; der bruges da lidt mindre Eddike.

Nedlagt Melon. *

Meloner, Sukker, Vineddike, Nelliker.

Ikke fuldt modne Meloner skrælles, og Kjærnerne tages ud; skæres i ½ Tomme tykke Skiver, lægges i god, kold Eddike, blive staaende i 4 Dage, hvorpaa de løbe af paa en Sigte og nedlægges med nogle Nelliker i Glaskrukker. Krukkerne fyldes med Sukkeropløsning, der er kogt til «Kuglesukker». Hvis Lagen bliver mærkeligt tyndere efter 4 à 5 Dages Forløb, hældes den af, faar et Opkog med mere Sukker, afkøles og hældes paa igjen. Overbindes og gjemmes paa et tørt Sted. — Denne Salad er fortrinlig til al Slags Steg og kan med god Grund anbefales.

Løg i Eddike. *

Oignons blancs.

2 Pund smaa Løg, Salt, 4 Laurbærblade, 50 Peberkorn, Eddike.

Smaa, ens store Løg koges i 5 Minuter i meget Vand, lægges i koldt Vand for at afkøles og renses derpaa. Eddiken koges med lidt Salt og hældes over Løgene, som dækkes med hvidt Papir. Løgene løbe derpaa af, lægges i Krukker, overhældes med Eddike, der er tilsat med Krydderierne, overbindes med Blære og gjemmes paa et svalt Sted. Hver Gang Krukken aabnes, maa Blæren paa ny udblødes og bindes over.

Kirsebær i Eddike.

Kirsebær, Sukker, Kanel i Smaastykker, hele Nelliker, Vineddike, Citronskal.

Kirsebærrene lægges ned i en Glasflaske med vid Hals, lagvis med stødt Sukker og Krydderier; Eddike, der har faaet et Opkog med noget Citronskal og derefter er afkølet, hældes paa; Flasken tillukkes saa tæt som muligt, overbindes med Blære og gjemmes paa et tørt Sted.

Kapers i Eddike.

Câpres.

Kapers, Salt, Eddike.

Kaperserne bestrøs med Salt og blive liggende nogle Timer, hvorpaa Eddiken hældes derover og bliver staaende en Dag. Løbe af, lægges i Krukke og overhældes med ny Eddike.

Anm. Frøene af indiansk Karse (*tropæolum indicum*) kunne behandles og anvendes paa samme Maade.

Mixed Pickles.

Grønne Bønner, Blomkaal, sure Agurker, Gulerødder, Løg, grøn Melon, 20 Peberkorn, spansk Peber, Vineddike.

Alle Grønsagerne faa et Opkog, og man lader dem løbe omhyggeligt af; de lægges derpaa tillige med Peberet i firkantede Glasflasker med vide Halse. Eddiken hældes derover, og Flaskerne tilproppes.

Tørring.

Tørrede Ærter. 1.

(Russisk Maner.)

Unge friske Sukkerærter sprænges og lægges i en godt fortinnet Kasserolle; til $^3/_4$ Pot Ærter tages 5 Kvint fint Sukker, som blandes godt med Ærterne, der derpaa koges uden Tilsætning af Vand, men under fortsat Omrøring, for at de ikke skal brændes. Naar den Saft, som i Begyndelsen viser sig, er kogt ind, løfter man Kasserollen af Ilden, men fortsætter Omrøringen. Naar Ærterne ere blevne kolde, hældes de op paa en Sigte og tørres i en temmelig varm Ovn. Man gjentager Tørringen nogle Gange, indtil Ærterne ere aldeles tørre. — I Stedet for Sukker kan man ogsaa tage Salt, 4 Kvint til hver Pot Ærter. — Det er bedre at tørre Ærterne i fri Luft end i Ovn.

Tørrede Ærter. 2. *

Til $12^1/_2$ Pot Vand tages 1 Theskefuld smeltet Smør og 1 Pund Salt, som faar et Opkog; naar det koges stærkt, hældes saa mange sprængte, umodne Ærter i, som kunne rummes. Kasserollen bliver staaende endnu 2 Minuter over Ilden, hvorpaa Ærterne hældes op paa flere Sigter. Naar Vandet er løbet af, bredes Ærterne ud paa et Klæde, tildækkes ligeledes med et Klæde, blive liggende i 12 Timer, udbredes atter paa Sigter og sættes ind i en svagt varm Ovn for at tørre. Gjemmes paa et tørt Sted. Jo mere umodne og jo mindre Ærterne ere, desto bedre blive de. — Naar Ærterne skulle bruges, lægges de først nogle Timer i koldt Vand, hvorpaa de koges med en Tilsætning af noget Sukker.

Tørrede tyrkiske Bønner.

Behandles ligesom tørrede Ærter.

Tørrede Æbler.

Gode Æbler skrælles, og Kjærnehuset tages ud; de flækkes og sættes paa Plader i en passende Ovnvarme. Man bør omhyggeligt passe, at de ikke blive brændte, men kun faa en smuk gul Farve.

Tørrede Pærer.

Pærerne faa et Opkog, man lader dem løbe af paa et Klæde, skrælles. Stilkene skrabes, Blomsten tages bort, og der, hvor den har siddet, skæres et Kors i Pærerne. Tørres i svagt varm Ovn paa Plader, belagte med Papir og bør staa temmelig længe i Ovnen men maa ikke blive mørke.

Tørrede Kirsebær.

Paa godt modne brune eller sorte Kirsebær tages Stilkene af, hvorpaa Bærrene aftørres og sættes ind i Ovnen paa Plader, belagte med Papir. Bør ikke tørres stærkt.

Konservering i lufttætte Daaser og Flasker.

Ilten, der er en Bestanddel af den atmosfæriske Luft, fremkalder Forraadnelse i alle de organiske Stoffer, med hvilke den kommer i Berørelse. Den nye Methode gaar derfor ud paa at tilintetgjøre dennes Indvirkning ved ved Hjælp af Varme at dekomponere den Luft, som findes i de hermetisk lukkede Kar, hvori Fødestofferne opbevares. Varmen faas ved at koge de tillukkede Kar i Vand eller Damp.

Karrene, hvori Fødemidlerne lægges, bør være af Glas eller Blik. Glasflasker eller Krukker med korte, vide Halse benyttes meget, men ere kun egnede til særlige Stoffer, hvorfor Blikdaaser blive mere anvendte og ere maaske ogsaa mere sikre. At Karrene ere fuldstændigt tætte og godt konstruerede, bidrager naturligvis i høj Grad til, at Fødemidlerne holde sig, men det vigtigste er dog Propningen eller Lodningen og Kogningen.

Sammenlodningen af Daaserne er egentlig Blikkenslagerens Sag, men de, som ville give sig af med Konservering af Fødemidler, gjøre klogest i at lære den simple Fremgangsmaade, saa at de kunne gjøre det selv, hvis det behøves. Naar Daaserne ere tilloddede, bør man sætte dem ned i et Kar med varmt Vand. Hvis Lodningen er mangelfuld, vil der stige smaa Luftblærer op, som trænge igjennem Sprækker, der strax bør tilloddes.

Kogningen af Daaserne. Det Kar, hvori Daaserne skulle koges, bør have en passende Størrelse og et hermetisk sluttende Laag. Naar Daaserne skulle koges i Kasserolle, sættes de ned deri og overhældes med koldt eller lunkent Vand, hvorefter der lægges et tæt sluttende Laag paa, og Kasserollen sættes over en stærk Ild, saa at Vandet bringes i Kog. Tiden for Daasernes Kogning beror paa de Stoffer, de indeholde, og findes angiven ved de forskjellige Sager; men vi bemærke her, at den altid beregnes fra det Øjeblik, da Vandet koger op.

Naar Daaserne ere kogte og afkølede, kan man se, om Kogningen er lykkedes paa, om de i Forvejen lidt toppede Ender ere blevne ligesom noget indtrykkede. Hvis Enderne have holdt sig toppede, viser dette, at Kogningen er ufuldstændig, hvad der kan bero paa Utæthed af Daaserne, at de indeholdte Stoffer ere komne i Gjæring, eller at Luften deri ikke er bleven fuldstændigt dekomponeret. Hvis Fejlen ikke ligger i Utæthed i Daaserne, kan man i Almindelighed afhjælpe Ulæmpen ved at bore et Hul i Daasen med en grov Syl. Hullet tillukkes øjeblikkeligt med smeltet

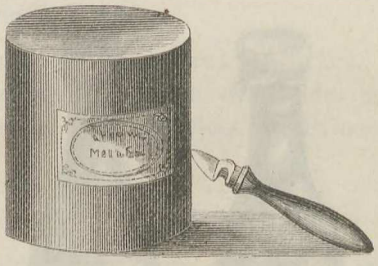


Fig. 277.

Tin, og Daaserne koges paa ny. At bore Hul paa Daaserne er fremfor alt nødvendigt, naar de koges i daarligt lukkede Kar, saasom almindelige Kasseroller eller Gryder. Naar Daaserne ere afkølede, paaklistres en Etikette, som angiver Indholdet, Datum, da de kogtes, o. s. v. Fig. 277.

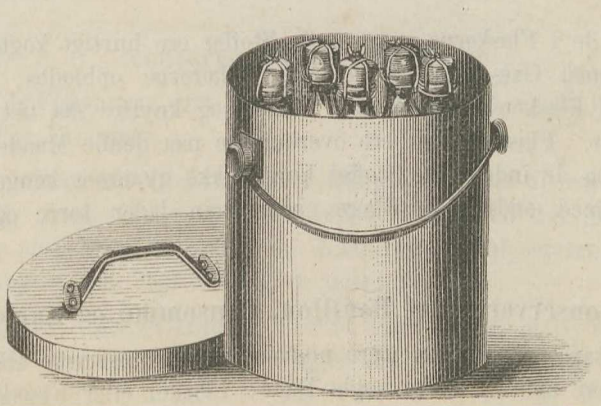


Fig. 278.

Kogning af Flasker eller Krukker. Saadanne indpakkes i Almindelighed i Hø førend Kogningen, for at de ikke skulle gaa itu, og sættes ned i et Kar. Fig. 278. Der hældes koldt Vand paa, saa at det staar op til Midten af Flaskerne, Karret tillukkes godt, hvad der er en aldeles nødvendig Betingelse, bringes i Kog og koges den Tid, som er nødvendig for de i Flaskerne indeholdte Fødestoffer. Flaskerne afkøles derpaa i Karret eller tages strax op, saaledes som det foreskrives ved de forskjellige Stoffer.

Tilpropning af Flasker eller Krukker. Hertil benyttes for det meste almindelige Proppe af bedste Sort og meget stærke. Proppen bør gaa langt ned i Halsen paa Flasken, men maa ikke naa Indholdet. Naar Proppene ere slagne ned, belægges de med en rund Tinplade og fastgjøres med et Par krydsende Staaltraade, der ere sikrere end Sejlgarn. Naar Flaskerne ere kogte og afkølede, lakkes Proppene. Glasproppe ere lette at anvende og meget passende.



Fig. 279.

Hvis de i Flaskerne opbevarede Stoffer ere hurtigt kogte, kunne de overbindes med Oxe- eller Svineblære. Blærerne opblødes, lægges over Aabningen i Flasken, trykkes fast derom og knyttes saa tæt som muligt med en Snor. Flasker, der ere overbundne paa denne Maade, taale ikke langt Kog, og de indeholdte Stoffer kunne ikke gjemmes længe. Flaskerne overbindes med endnu en Blære, som man lader tørre og lakker til. Fig. 279.

Konservering af Bouillon, Consommé og Suppe.

Det kan under Tiden være nødvendigt at konservere slige Sager for at holde dem aldeles friske nogle Dage; Flasker eller Krukker kunne da anvendes. Suppen bør være varm, naar den hældes i Flaskerne, der til-

proppes godt, overbindes og koges 2 à 3 Minuter i lukket Vandbad. Hvis Supper skulle gjemmes i længere Tid, bør Konserveringen ske i Blikdaaser, der rumme 1 Pot, og som koges i 1 Time. Alle Supper, som ikke ere jevnede med Æg eller blandede med Puréer, kunne gjemmes paa samme Maade.

Konservering af Kjød.

Oxefilet, Oxetunge eller Lammekjød. Naar de ere spækkede, stegte eller dampstegte, men fuldt færdige, og have løbet godt af, indsvøbes de i Flæskeskiver og nedlægges i Daaser af passende Størrelse. Kjødet lægges altid ned med sin Sauce, hvoraf det fede ikke skummes. Daaserne koges 2 à 3 Timer efter Størrelsen; naar den halve Tid er gaaet, bores der, paa den foran beskrevne Maade, Huller i Daaserne, som strax atter tilloddes, hvorpaa Kogningen fortsættes.

Kalvebrissel spækkes, dampsteges, nedlægges, bedækkes med Flæskeskiver, Daasen fyldes med Suppen, hvoraf det fede ikke er skummet. Daaser paa 1 Pot koges 1 Time.

Kalve-, Lamme- eller Svinekoteletter. Koteletter uden Ben dampsteges, løbe af, lægges i Daaserne, overhældes med deres Suppe, hvor det fede beholdes, hvorefter Daaserne fyldes med Svineister. Koges $1^1/_2$ Time.

Konservering af Fugle.

Tamme eller vilde Fugle kunne konserveres kogte, dampstegte eller stegte, men altid fuldt færdige. Kogte eller dampstegte, overhældes de med deres Suppe, hvoraf det fede ikke skummes; ved stegte Fugle maa den Jus, som samler sig inden i Fuglene, løbe godt af, da den ellers foraarsager Gjæring; de indsvøbes derpaa i Flæskeskiver, lægges ned og overhældes med Jus. Daaser paa 1 Pot koges fra $1^1/_2$ til $2^1/_2$ Time efter Fuglenes Størrelse.

Konservering af Fisk m. v.

Kun de Fiskearter, som have et fast Kjød, egne sig til Konservering. Vi give et Par Exempler.

Lax. Store Skiver Lax koges, lægges, medens de ere varme, ned i Daaserne og overhældes med deres Suppe, tilsat med lidt Aspic. Koges 1 à 2 Timer efter Daasens Størrelse. Naar Laxen skal serveres, lader man den løbe af og varmer den i Bouillon uden at koge.

Hummer. Koges færdige i saltet Vand, tørres godt; Skallen tages af, og Kjødet af Haler og Kløer lægges saa tæt som muligt ned i smaa, flade Daaser. Koges i 2 Timer. Hul bores og loddes til, naar Daaserne have kogt den halve Tid.

Konservering af Grønsager i saltet Vand.

Grønsagerne maa vælges med Omhu, saa at man kun tager saadanne, som ere frisk plukkede, fuldstændigt modne og fejlfri; der tages kun mindre Kvantiteter ad Gangen, for at Nedlægningen kan ske hurtigt. Erfaringen har vist, at man, for at faa gode Konserver af Grønsager, bør benytte den simpleste Tillavningsmaade, d. v. s. anvende saa lidt Smør og Krydderier som muligt.

Grønne Bønner ere ikke vanskelige at konservere, men de have Vanskelighed ved at beholde deres naturlige Farve, som dog næsten er det vigtigste for disse Grønsagers Vedkommende. Fine frisk plukkede Bønner renses, koges 4 Minuter med saltet Vand over en rask Ild, løbe af, fyldes i Daaserne, overhældes med kogt saltet Vand. Daaserne tilloddes og koges i $1^1/_2$ Time. Større Bønner skæres i Strimler eller spidse Ruder. Vandet, der sættes til Grønsagerne, bør være lige saa meget saltet som ved almindelig Kogning af Grønsager.

Grønne Ærter, der ikke ere alt for fine, men frisk plukkede, pilles uden at varmes, koges i smaa Kvantiteter med saltet Vand og lidt Persille i 3 Minuter, løbe hurtigst af, fyldes i Daaserne, men kun indtil $^1/_3$ Tomme fra Kanten, overhældes med nogle Spiseskefulde kogt saltet Vand. Daaserne tillukkes strax og koges i lukket Vandbad.

Grønne Ærter paa Flasker. Ærterne pilles, de mindre skilles fra de større, fyldes paa tomme Flasker, som rystes, for at der ikke skal danne sig tomme Rum. Flaskerne tilproppes med fine Proppe, overbindes, helst med Staaltraad, og koges $1^1/_2$ Time paa den Maade, som er omtalt Side 972. De afkøles derefter saa hurtigt og saa fuldstændigt som muligt, hvad der er af særlig Vigtighed, thi hvis noget af det inderste bliver ved at holde sig varmt, vil det snart blive surt og meddele denne Surhed til det hele.

Grønne Stikkelsbær paa Flasker. Halvmodne Stikkelsbær renses uden at læderes, for at Saften ikke skal slippe ud, lægges i tørre Flasker, proppes, overbindes, koges, men kun $^1/_2$ Time saaledes, som er sagt Side 972, afkøles med stor Omhyggelighed af samme Grund, som ovenfor er sagt om grønne Ærter.

Unge Gulerødder af ens Størrelse skrabes godt, afskæres for neden, lægges i kogende saltet Vand for at koge $^3/_4$ Time, løbe af, lægges et Par Timer i koldt Vand, løbe atter af, lægges i Daaserne og overhældes med kogende saltet Vand. Daaserne tilloddes og koges 1 Time.

Asparger maa være rigtig gode og frisk stukne. De renses og skrabes som sædvanligt, lægges efter Haanden i koldt Vand, skæres af i samme Længde, knyttes sammen i Knipper, som stilles med Hovederne opad i en Kasserolle, og overhældes med Vand, som ikke maa gaa højere

op end til Midten af Aspargerne. Et Laag lægges paa, Aspargerne koges 7 à 8 Minuter, tages op og lægges nogle Timer i koldt Vand. Man lader derpaa Knipperne løbe af, stiller dem saa tæt som muligt ned i runde Daaser, der ere lige saa høje som Aspargerne, og overhælder dem med kogende saltet Vand. Daaserne tilloddes, koges i saltet Vandbad, løbe af, sættes i koldt, helst rindende Vand, saa at de afkøles indvendigt saa hurtigt som muligt, hvad der forebygger Gjæring. Daaser med 30 Asparger koges $2^1/_2$ Time. Førend Kogningen mærkes Daasen paa den Side, hvortil Hovederne vende, og naar Aspargerne skal serveres, aabnes Daasen fra den modsatte Side, Vandet løber af, Aspargerne lægges i kogende saltet Vand, løftes af, blive staaende tildækkede 10 Minuter, løbe af og serveres. Ituskaarne Asparger behandles paa samme Maade, men Daaserne koges kun $1^1/_2$ Time.

Kronartiskokbunde. Paa ens store Artiskokker fjærnes Bladene og det lodne, hvorpaa Bundene koges færdige i syrligt Vand, saa at de holde sig helt hvide, løbe af og lægges nogle Timer i koldt Vand. Løbe af paa ny, aftørres godt, lægges i Daaserne, som derpaa fyldes med smeltet Smør, der er tilsat med lidt Citronsaft og kogt i saltet Vand. Tilloddes og koges 2 Timer. — Blomkaal og Selleri behandles paa samme Maade.

Tomatpuré. Den grønne Has borttages, Tomaterne skæres itu og moses over en rask Ild med 1 Rødløg, 2 Nelliker, 1 Kvist Timian og 1 Laurbærblad under jevn Omrøring. Drives gjennem en Sigte, og Puréen fyldes paa Flasker, som proppes, overbindes og koges 8 à 10 Minuter.

Champignoner, frisk plukkede, faste og fejlfri, vadskes og løbe af paa et Klæde. Koges derpaa med lidt Vand, Citronsaft og Salt i lukket Kar 4 Minuter over en rask Ild, hvorpaa man lader dem afkøle og løbe af samt lægger dem i Daaserne, der fyldes med Champignonsuppen, tilsat med kogt Vand. Laagene tilloddes; Daaser paa 1 Pot koges 2 Timer.

Konservering af Frugter i Sukkeropløsning.

De Frugter, som skulle konserveres, bør være af bedste Sort, fuldstændigt modne og friske. Vil man have et godt Resultat, maa man ikke spare hverken paa Sukkeret eller paa udsøgt Frugt.

Pærer. Paa Pærer af Mellemstørrelse afskæres den halve Stilk, Kjærnehusene tages ud, Pærerne skrælles, lægges i koldt, syrligt Vand, koges derpaa i lukket Kar med syrligt Vand, tages op med en Skumske, løbe godt af, lægges i Daaserne, overhældes fuldstændigt med 32 Graders Sukkeropløsning, med eller uden Vanille. Daaserne tilloddes og koges, de større 20, de mindre 10 à 12 Minuter. Afkøles i koldt Vand. Hvis Pærerne ere store, skæres de i Stykker. — Æbler behandles paa samme Maade.

Ananas skrælles, skæres i Skiver, overhældes med kogende 22 Graders Sukkeropløsning; blive liggende deri 2 Timer med Laag over. Lægges op for at løbe af, og Sukkeropløsningen indkoges med mere Sukker til 32 Grader. Skiverne lægges i Daaserne, som fyldes med Sukkeropløsning, tilloddes og koges 15 Minuter. Opbevares paa samme Maade i Flasker, men disse koges kun i 5 Minuter.

Aprikoser eller Færskener, der ikke ere fuldt modne, flækkes, skrælles og koges, indtil de flyde op. De bør være aldeles faste; tages op med en Skumske, løbe godt af, lægges i Daaserne, som fyldes med 32 Graders Sukkeropløsning med Vanille; Daaserne tilloddes og koges, de større 15 à 18 Minuter, de mindre 10 Minuter. Hvis Frugterne ere fuldt modne, kunne de nedlægges uden at koges, men Sukkeropløsningen gjøres da et Par Grader stærkere, og Daaserne koges i 20 Minuter.

Reines-Claude. Blommerne koges som til Syltning. Varmes godt over Ilden med tynd Sukkeropløsning i lukket Kar, sættes til Side og holdes der, indtil de ere smukt grønne, løbe af, lægges i Daaserne og overhældes med 32 Graders Sukkeropløsning. Naar Daaserne have kogt 10 Minuter, bores der Huller i dem, som strax tilloddes, og Kogningen fortsættes endnu 10 Minuter.

Mirabeller og Kirsebær behandles paa samme Maade men koges ikke.

Stikkelsbær faa et Opkog, lægges 2 Timer i en tynd Sukkeropløsning, løbe af, koges to Gange op, løbe af paa ny, lægges i Daaser eller Flasker, som fyldes med 32 Graders Sukkeropløsning. Daaser tilloddes og koges i 20, Flasker proppes og koges i 10 à 12 Minuter.

Ribs, røde eller hvide, behandles paa samme Maade.

Jordbær. Smukke, ikke fuldt modne Jordbær renses og nedlægges i Flasker, der holdes i skraa Stilling, saa at Bærrene glide ned uden at lide Skade. De overhældes med 38 Graders Sukkeropløsning, Flaskerne tilproppes, overbindes og koges i 5 à 6 Minuter.

Hindbær, røde eller hvide, behandles paa samme Maade.

Melon, stærkt duftende, ikke fuldt moden men af bedste Slags, skrælles og skæres i Skiver, som koges færdige og derefter behandles ligesom Ananas, men til Sukkeropløsningen sættes lidt Vanille.

Konservering af Frugter til Is m. m.

De Frugter, som konserveres for at bruges til Is, saasom Aprikoser, Meloner m. m., behøve ikke at koges, men kun at skrælles og befries for Kjærner; de skæres i tynde Skiver og lægges i Daaserne lagvis med stødt Sukker, hvorpaa disse tilloddes og koges i 15 à 20 Minuter. Bær, saasom Jordbær, Hindbær m. m., konserveres paa samme Maade, nedlagte med

stødt Sukker. Frugterne bevare fortrinligt deres naturlige Smag og kunne anvendes ligesom friske. — Kirsebær, Blommer og Æbler kunne paa lignende Maade nedlægges i Glaskrukker, som overbindes med Blære og sagte koges i Hø, som forhen sagt. Kunne anvendes til Tærter og alle Slags Bagværk.

Konservering af Puré og Saft af Frugt.

Puréer og Safter opbevares paa Flasker. I Almindelighed sættes der $^1/_4$ Pund Sukker til hvert Pund Puré eller Saft, men det behøves ikke. Frugten hertil bør være aldeles frisk. Puréen presses igjennem en fin Sigte, blandes med Sukkeret og fyldes paa Flaskerne, som tilproppes, overbindes og koges i 5 à 6 Minuter. Hvis kun Saften skal konserveres, knuses Frugten og lægges paa en tynd Sigte for at løbe af, hvorpaa Saften behandles ligesom Puréen, men koges kun i 3 à 4 Minuter. Flaskerne blive staaende i Vandbadet, indtil de ere halvt afkølede, hvorpaa de tages op. Tillakkes, naar de ere blevne kolde, og gjemmes paa et køligt Sted. Puré eller Saft kan ogsaa tilsættes med samme Vægt Sukker.

Konservering i Vand. *

Stikkelsbær. Haarde, grønne Stikkelsbær plukkes, renses strax. lægges i Flasker og overhældes med aldeles friskt Vand. Flaskerne proppes, lakkes og gjemmes i Kælderen.

Tyttebær. Smukke modne Tyttebær behandles ligesom Stikkelsbær.

Drikkevarer.

De tillavede Drikkevarer have været bekjendte i umindelige Tider, og Nydelsen af dem har altid været ledsaget af egne Ceremonier og Skaaler. Udledningen af Ordet «Skaal» maa ogsaa søges i den graa Oldtid; thi Ordet er egentlig af keltisk Oprindelse og er opstaaet af Kelternes mindre hyggelige Skik at drikke Mjød af deres slagne Fjenders Hjerneskaller. Længere hen i Tiden fik Ordet Skaal en anden Betydning og begyndte at anvendes som en Hædersbevisning ved festlige Maaltider, hvorfor man ogsaa i Almindelighed drak Skaalerne staaende; naar en Ridder foreslog Skaalen for sit Hjertes Udkaarede, maatte han tømme et Bæger for hvert Bogstav i hendes Navn; skjøndt vi ikke ville sige, at de ædle Riddere tog et saadant Hensyn ved Valget af deres Damer, kan man dog ikke nægte, at der fandtes mange Helte, som intet havde imod, at Damen bar et langt Navn.

Ved Tilberedningen af Drikkevarer er der adskilligt at iagttage, som vi her skulle antyde. Drikke, som skulle serveres varme, bør aldrig koges, men kun varmes saa sagte som muligt, da Spiritusen fordamper, hvis Varmen er for stærk, ligesom den aromatiske Duft forsvinder, hvorpaa Drikkens Godhed for en stor Del beror. Ved kolde Drikkevarer er Is en Hovedsag, der enten lægges i som store Stykker, der blive liggende, eller hugges i mindre, som omrystes i Drikken og derpaa sies fra. Det sidste foretrækkes i Almindelighed. Citron- eller Pommeransskal yndes meget til at give Drikkevarerne Smag. I tidligere Tid, skjøndt ogsaa nu, brugtes under Tiden at sætte Urter til Drikkevarerne; blandt disse anses den vildt voxende Boras-Urt (*Borrago officinalis*) for at være en af de bedste og findes omtalt allerede ved Aar 1300. Krusemynte og Verbena kunne anvendes paa samme Maade, men med Forsigtighed, og Bukar (*Asperula odorata*), som giver Rhinlandenes berømte« Maitrank» sin Duft, er da bekjendt nok. Med Hensyn til Proportionerne ved Tillavning af Drikkevarer, kan der ikke opstilles bestemte Regler, da det beror paa Smagen og Gæsternes Antal, men man bør altid ved Tillavningen tage mere Hensyn til Kvaliteten end til Kvantiteten og forsøge at finde en Middelvej mellem Nestors Bæger, som var saa stort, at en ung Mand ikke kunde bære det alene, og Nutidens

Glas, som blive rene Krøblinger, alt som Drikkene blive dyrere, og som under Tiden præsenteres saa smaa, at de burde fastgjøres til en Snor, for at den Drikkende ikke uforvarende skal synke dem sammen med Indholdet.

Afbrændt Vin.

Vin chaud.

1 Pot hvid eller rød Vin, 80 Kvint à 1 Pund Sukker, 1 Stykke Kanel, 2 Citroner.

Vinen blandes med Sukkeret, der er dyppet i Vand, Kanelet og Skallen af 1 Citron, sættes over Ilden, omrøres, til det er varmt, sies gjennem en fin Sigte, hvorpaa de to skrællede Citroner lægges i, efter at Kjærnerne ere tagne ud. Det beror dog ganske paa Smagen, om man vil tilsætte disse Citroner; i Stedet for kan tilsættes nogle Spiseskefulde Kirschlikør.

Bolle af Bordeaux-Vin.

Eng. **Claret cup.**

1 Flaske Bordeaux-Vin, 2 Vinglas Sherry, 1 Vinglas Marasquino, stødt Sukker, 1 Halvflaske Sodavand, nogle Kviste Boras-Urt eller Bukar.

Vinen, Likøren og Sukker efter Smag blandes, afkøles paa Is og hældes i en Bolle. Lige førend Serveringen tilsættes Sodavandet, som ligeledes har ligget paa Is, samt nogle Kviste af Urterne. — I Stedet for Marasquino kan tages et Glas Curaçao og lidt Citron eller, i Stedet for Citron, $^1/_2$ Pot Jordbær eller Hindbær eller 4—5 Færskener.

Bolle af Hochheimer.

Tysk. **Maitrank.**

1 Flaske Hochheimer, 12 Kviste frisk plukket Bukar, $^1/_4$ Appelsin, skaaren i tynde Skiver, Sukker.

Blandes godt. Urterne tages op efter $^1/_2$ Times Forløb. Hvis man sætter 1 Flaske mousserende Vin til 4—5 Flasker Hochheimer, forbedres Smagen betydeligt. Lidt Is gjør fortræffelig Virkning. — Er en almindelig Yndlingsdrik ved Rhinens Bredder.

Bolle af Champagner.

Kaltschall d'ananas au champagne.

1 Ananas, Sukker, $^1/_2$ Pot 30 Graders Sukkeropløsning, tilsat med lidt Vanille, al Saften og lidt af Skallen af 2 Appelsiner, 1 Flaske Champagner.

Ananasen skrælles, skæres efter Længden i tynde Skiver, paa hvilke det haarde indvendigt tages bort, lægges i Porcellænskaale og sættes paa Is. Ananas- og Appelsinskallen hakkes, bestrøs med fint Sukker og lægges paa en Sigte for at løbe af; Saften gjemmes; Skallen lægges derpaa i den

kogende Sukkeropløsning, som strax løftes af og sættes til Afkøling. Saften af Frugterne og Champagneren sættes til, hvorpaa det hele sies over Ananasskiverne og afkøles fuldstændigt.

Anm. I Stedet for 1 Flaske Champagner kan anvendes Bordeaux-Vin, Rhinskvin og Champagner, $^1/_2$ Flaske af hver, samt 4 Spiseskefulde fin Kognak.

Biskop.

3 friske Pommeranser, 4 Flasker Rødvin, $1^1/_2$ Pund Sukker, 1 Flaske Champagner, 1 Flaske Seltersvand.

Pommeranserne skrælles, lægges tillige med Skallerne i en Skaal og overhældes med 1 Flaske Rødvin; staar hen i 24 Timer, hvorpaa Frugten sies fra og Vinen hældes over Sukkeret, der er dyppet i Vand. De 3 andre Flasker Rødvin hældes til og efter 1 Times Forløb ogsaa Champagneren og Seltersvand.

Kardinal.

$1^1/_4$ Pund Sukker, 6 à 7 Appelsiner, 1 Flaske Rhinskvin, 1 Flaske Champagner.

Sukkeret dyppes i Vand og lægges i en Skaal tillige med Saften af 4 Appelsiner samt lidt af Skallen; Vinen og Champagneren blandes til og sies igjennem en fin Sigte; Resten af Appelsinerne skrælles og lægges i. Sættes paa Is, indtil den skal serveres.

Sherry-Cobbler.

Is, 2 Vinglas Sherry, 1 Spiseskefuld Kognak, 2 Theskeer stødt Sukker, Citronskal, 6 Jordbær.

Et stort Glas fyldes to Trediedels med Isstumper, derpaa tilsættes Vinen, Kognaken, Sukkeret og et Par fine Strimler Citronskal; Blandingen hældes hurtigt nogle Gange fra et Glas til et andet, hvorpaa Jordbærrene lægges i. Drikkes igjennem et Halmstraa eller et Glasrør.

Arrakspunsch.

1 Pund Sukker, $^5/_8$ Pot kogende Vand, $^5/_8$ Pot gammel Arrak.

Sukkeret hugges i Stykker, det kogende Vand hældes der paa, og naar Sukkeret efter nogle Øjeblikkes Forløb er smeltet, tilsættes Arraken, hvorpaa Punschen er færdig til strax at serveres. Hvis man vil, kan man tilsætte nogle Skiver Citron. — Naar man ved Serveringen i Glassene tilsætter Skiver af syltet Ananas samt noget af deres Sirup, er Drikken kjendt under Navn af Ananaspunsch. Hvis der i Stedet for Arrak anvendes Rom, Whisky m. m., faar den Navn derefter, saasom Rompunsch o. s. v.

Toddy.

En gammel vel kjendt Blanding af Spirituosa, Sukker og Vand. Navnet skal komme af det indiske Ord «taddy» (Saften af Palmetrær). Uden Sukker kaldes Drikken «grog».

Æggetoddy.

Sukker, Kognak, Arrak eller Rom, Æg, kogende Vand.

1 Æggeblomme gjennemarbejdes godt i Glasset med 3—4 Spiseskefulde stødt Sukker, hvorpaa der under jevn Omrøring tilhældes lidt kogende Vand og til sidst Kognak efter Smag. — Æggetoddy med Portvin, Madeira eller Rødvin tillaves paa samme Maade.

Brulot af Kognak. *

8 à 10 knuste Kardemommer, 10 Kvint helt Kanel, 1/2 Pund Malagarosiner, 1/4 Pund Mandler, 5 Konfektfigener, 2 1/2 Pund Sukker i store Stykker, Kognak.

Krydderier, Rosiner, Mandler og Figener lægges i en Kasserolle; der hældes Kognak der paa, som antændes. Ovenpaa Kasserollen lægges Sukkeret paa en Rist eller en Tang af Sølv og smeltes af Flammen fra den brændende Kognak, hvormed det hyppigt overhældes. Naar Sukkeret er smeltet, lader man det endnu brænde nogle Øjeblikke, hvorpaa Flammen slukkes ved at lægge en Tallerken derover. Serveres i Punschglas.

Brulot af Arrak.

1 1/2 Pund Kandis (Brystkandis), *5/8 Pot Arrak.*

Naar man ikke har Arrak af bedste Slags, passende til Punsch, er det bedst at brænde den af, hvilket sker paa følgende Maade: Sukkeret knuses, lægges i en Kasserolle eller et andet passende Kar, Arraken hældes paa og antændes samt omrøres og øses af og til. Naar Sukkeret er smeltet, slukkes Flammen med en Tallerken, som lægges derover, og Drikken er færdig til at serveres.

Jordbærlikør.

Crème de fraises.

2 1/4 Pund Jordbær, 2 1/2 Pot 38 Graders Sukkeropløsning, 3/4 Pot fin Spiritus.

Jordbærrene blive liggende i 2 Dage i Sukkeropløsningen, drives gjennem en Sigte, blandes med Spiritusen og filtreres. Hvis Farven er for lys, tilsættes nogle Draaber Karmin.

Citronlimonade.

Limonade.

1/4 Pot Citronsaft, 1 Pot 33 Graders Sukkeropløsning, Citronskal.

Citronsaften blandes med den kolde Sukkeropløsning, og nogle tynde Citronskaller trækkes ud deri; efter 5 Minuters Forløb sies Limonaden, blandes med saa meget Vand, at den kun holder 10 Grader paa Sukkerprøveren, hældes paa Karaffer og sættes paa Is.

Anm. Paa samme Maade tillaves Limonade af Appelsiner, af sur Stikkelsbærsaft eller af andre sure Safter.

Mandelmælk. *

Orgeat frais.

1 Pund søde, 15 Kvint bitre Mandler, 1/4 Stang Vanille, 1 1/2 Pund Sukker.

Mandlerne skoldes, trækkes nogle Timer ud i koldt Vand, løbe af, stødes med Vanillen og Sukkeret, idet der af og til spædes med nogle Spiseskefulde koldt Vand; Massen spædes derpaa med 3 3/4 Pot Vand og bør da have 10—12 Grader paa Sukkerprøveren; vrides gjennem en Serviet, hældes paa Karaffer og stilles paa Is. I Stedet for Vanille kan der tilsættes nogle Draaber Orangeblomstvand.

Mandelessens.

Sirop d'orgeat.

1 Pund søde, nogle faa bitre Mandler, 4 3/4 Pund knust Sukker, nogle Draaber Orangeblomstvand.

Mandlerne skoldes, trækkes ud i Vand, stødes derpaa i Morter med nogle Draaber Vand, indtil det bliver fint som Smør, spædes med 1/8 Pot Vand, vrides gjennem et tæt Klæde og stilles paa et svalt Sted. Sukkeret opløses halvt med 1 Pot Vand, koges til Kuglesukker over en rask Ild, Mandelmælken sættes til, Lagen koges til 33 Grader, sies gjennem en Sigte, og nogle Draaber Orangeblomstvand sættes til. Afkøles, hældes paa Flasker, som proppes, lakkes og gjemmes i Kælderen. Anvendes naar man i Hast vil tillave Mandelmælk og spædes da stærkt op med Vand.

Limonadepulver.

2 à 3 store Appelsiner, 5 Pund Strøsukker, 3/4 Kvint pulveriseret Vinsyre.

Appelsinerne rives imod et Stykke Sukker, som derpaa stødes og blandes med Strøsukkeret; Appelsinernes siede Saft og Vinsyren blandes dertil. Anvendes tilsat med Vand til Limonade.

Anm. Tillaves paa samme Maade af Citroner, men med 1 1/2 Kvint Vinsyre.

Sukkerøl. *

1/2 Pund Sukker, 5 Potter koldt friskt Vand, 1 Flaske bajersk Øl.

Sukker, Vand og Øl øses sammen 1/2 Time; bouteilleres godt uden forud at koges; efter 10 Dages Forløb er det færdigt til at serveres.

Ingefærøl.

1 3/4 Pund Melis, 7 Kvint Ingefær, 14 Kvint Cremor tartari, 1 Citron, skaaren i Skiver og med udtagne Kjærner, 7 1/2 Pot kogende Vand, 1/8 Pot Gjær.

Sukkeret og Krydderierne lægges i en Stenkrukke; overhældes med det kogende Vand, omrøres, tildækkes godt og sættes i 24 Timer paa et svalt Sted; derpaa aabnes Krukken, Gjæren sættes til og omrøres godt; bliver paa ny staaende i 24 Timer. Fyldes derefter paa Flasker, som proppes og lakkes. Kan serveres efter 3 Dages Forløb.

Citronøl.

8 friske Citroner, 10 Pund Sukker, Vand, 1/4 Pot Gjær.

Sukkeret hældes tillige med 37 Potter Vand i en ren Kjedel, koges 1 Time, skummes godt, afkøles; naar det er lunkent, tilsættes Gjæren, Karret dækkes med et Laag, ikke med et Klæde, hvad der giver Afsmag; staar 2 eller flere Dage hen til Gjæring. Gjærskorpen skummes omhyggeligt af, Øllet hældes paa Anker, Citronerne skæres i Skiver uden at skrælles og sættes til. Ankeret spundses og lægges i Kjælderen. Efter 14 Dages Forløb er Øllet færdigt til Aftapning, 2 1/2 Pot friskt Kildevand hældes paa Ankeret, og Øllet tappes paa Flasker.

Vine til Maaltidet. Vi skulle nu til Slutning give en Anvisning til, hvilke Vine der bør drikkes til hver enkelt Ret; det er imidlertid et Punkt af særlig Vigtighed, og Valget beror i høj Grad paa Inspiration og et fint gastronomisk Omdømme. Vi kunne derfor blot antyde, hvad der for Tiden er Skik og Brug, med andre Ord, hvilken Mode der er den herskende; til syvende og sidst vil dog Aarstiden, Værtens særlige Smag og Forraadet i hans Vinkælder være de afgjørende.

1. Supper: *Madeira.* Et Glas af denne ædle Vin lægger Grunden til en glad Stemning under hele Maaltidet; denne Vin kan næppe erstattes af *Pale Sherry.*

2. Hors-d'oeuvre: *Bordeaux Vine* (Saint-Julien, Château-Beycheville). Til Østers, enten de serveres før eller efter Suppen: *Porter.*

3. Fisk: *Saint-Péray mousseux, Haut Sauterne, Chablis.*

4. Kjød: *Champagner.* Heraf skænkes flittigt under hele Fortsættelsen af Middagen. Pligtskyldigst ville vi dog bemærke, at der ikke er to Autoriteter blandt Gourmanderne, der ere enige om det rette Øjeblik, naar Champagneren egentlig bør serveres. Paa den ene Side mener man, at den bør serveres saa tidligt som muligt uden Hensyn til den Ret, den følger med, fordi dens oplivende Egenskaber i høj Grad bidrage til at frembringe godt Humør hos Gæsterne. Paa den anden Side fremhæver man som en Ulæmpe ved en tidlig Servering, at Champagnerens Venner nødes til at renoncere paa mange andre fortræffelige Vine, som bydes, og at man hindres i tilbørligt at skatte virkeligt fine Bordeaux Vine.

5. Varme Entréer: *Bourgogne Vine* (*Clos-Vougeot, Romanée, Chambertin, Volnay*). — Kolde Entréer: *Château d'Yquem, Johannisberger.*

Mellem denne første og den derefter følgende Afdeling serveres *Punch à la romaine, Punch à l'impériale.*

6. Steg: *Château-Laffite, Château-Margaux, Château-Latour.*

7. Grønsager: *Rhinskvine* (*Marcobrunner, Steinberger m. fl.*) Til Asparger: *Seltersvand.*

8. Søde Mellemretter: *Fin Sherry.*

9. Smør og Ost: *Portvin, Scotch Ale.*

10. Dessert, Is, Frugt, Bonbons: *Søde Vine* (*Tokayer, Constantia, Hermitage paille*).

11. Kaffe: *Flere Slags Likører, Gammel Champagnekognak.*

Paa Bordet sættes smaa Karaffer med Portvin og Sherry samt Krystalflasker med Bordeaux Vin, der i Almindelighed kaldes «Bordvin».

Vinenes Behandling førend Serveringen. *Champagner og andre mousserende Vine* sættes paa Is, de sødeste i noget længere Tid, de mindre søde og mere kraftige i kortere; men vi have allerede tidligere advaret imod alt for stærkt afkølede Drikke, da de sikkert ere skadelige, og vi protestere paa det bestemteste imod den Skik at fryse Vinen (*frapper*) helt eller halvt. Naar Flasken bydes omkring, bør den enten være omviklet med en fugtig Serviet eller forsynet med en Haandtag af Metal, for at Haandens Varme ikke skal virke forstyrrende paa Temperaturen. De gamle spidse Champagneglas ere at foretrække, thi Mousseringen er baade stærkere og holder sig længere end i de flade, som kun have den Fordel, at Næsen faar sin Del af de opstigende Kulsyreblærer, samt at hele Glasset maa tømmes paa en Gang.

Bordeaux Vine kræve den største Opmærksomhed med Hensyn til Temperaturen, thi Kulde undertrykker deres *bouquet* og gjør, at Vinen smager ram; for høj Varmegrad gjør Vinen mat og giver den en fad Smag. En langsom Opvarming er at anbefale, og man bør derfor tage Vinene op af Kælderen 6 à 8 Timer førend Serveringen. De fine Bordeaux Vine, i hvilke en Del af deres Farvestof har afsat sig paa Flaskens Sider, bør serveres med yderste Forsigtighed, for at Vinen ikke skal blive grumset, hvorved den taber betydeligt i Smag.

Hvide Bordeaux Vine og *Rhinskvin* skulle have en noget lavere Temperatur end Værelset, hvorfor de gjerne lægges paa lidt Is.

De foran givne Forskrifter ere maaske vigtigere at paaagte end Følgeordenen af Vinene til de enkelte Retter. Naar Vinene ere gode og der skænkes flittigt, glemmer man efter Haanden Følgeordenen, og der gives ingen Synd, som man tilgiver en gæstfri Vært saa let som denne. «*Quand on donne à diner, on a toujours raison*» — den, som giver en Middag, har altid Ret.

TILLÆG,

INDEHOLDENDE

SPISESEDLER OG EN DEL I HOVEDVÆRKET IKKE OMTALTE RETTER.

VED

P. J. SOYER.

Da det utvivlsomt vil være de fleste af vore Læsere kjærkomment at faa et Udvalg af udsøgte Spisesedler til Brug ved festlige Lejligheder, samt Forslag til mere tarvelige Middage med tilbørligt Hensyn til Aarstiderne, har jeg ment at burde ledsage nærværende Værk med efterfølgende Tillæg.

Det er en Hovedbetingelse ved Sammensætningen af en Spiseseddel (*Menu*) at forebygge en Gjentagelse af samme Slags Kjød eller andre spiselige Sager, som allerede maatte være benyttet ved en af Retterne; dernæst maa man ikke sætte for svære Retter sammen, da Gæsterne ellers blive mætte og kjede af Middagen, førend Serveringen er til Ende. Ved større Middage, hvor Spisesedlen opviser mange Retter, maa især *Entremets* (Gemyserne og de søde Retter) være af let Beskaffenhed for i Forbindelse med gode Vine at gjøre Dineren behagelig.

Spisesedlerne ere til Dels affattede paa Dansk, men man har ment tillige at burde give dem paa Fransk, Gastronomiens Sprog *par excellence*. Under Spisesedlerne vil findes Recepter paa de Retter, der ere opførte i samme, men ikke findes i Hovedværket. Ved enkelte af Spisesedlerne er der til Vejledning opført de passende Vine.

Diner paa 24 Kuverter.

Potage à la Windsor,	Windsorsuppe,	*Sherry,*
Croquettes aux champignons,	Kroketter med Champignoner,	
Cabillaud, sauce hollandaise,	Kabliau med hollandsk Sauce,	*Rhinskvin,*
Selle de chevreuil, gelée, purée de pommes de terre,	Dyreryg med Gelé og Kartoffelmos,	*Château Léoville,*
Crème de volaille à la russe,	Hønsebudding med Trøffelsauce,	
Épinards aux oeufs,	Spinat med Æg,	*Volnay,*
Rôts de poulets, compote, salade,	Kyllingesteg med Kompot og Salat,	*Champagner,*
Pouding cabinet,	Kabinetbudding,	
Fromage,	Ost,	*Madeira.*
Glace.	Is.	

Windsorsuppe.

Potage à la Windsor.

5 skoldede Kalvefødder flækkes og koges møre i en jevn hvid Suppe. Kjødet pilles fra Benene og lægges i Presse mellem to Fade.

2 Løg, $^1/_2$ Selleri, 1 Purre og $^1/_4$ Pund røget Skinke skæres alt i Stykker, svitses i $^1/_4$ Pund Smør, og deri blandes 5 à 6 Spiseskefulde Mel; opspædes med Suppen fra Kalvefødderne samt 3 à 4 Potter god Bouillon, $^1/_2$ Flaske Rhinskvin og $^1/_4$ Flaske Madeira; koges langsomt $^1/_2$ Time, skummes godt, krydres med Salt, Sukker og lidt Paprika (ungarsk Peber), legeres med 5 Æggeblommer, blandes med $^1/_2$ Pot Fløde, afsies og garneres i Terrinen med smaa røde Fiskeboller, tilberedte med Hummer- eller Krebsesmør. Der tilsættes endvidere $^1/_4$ Pund tynd Makaroni, kogt i smaa Stykker og Kjødet af Kalvefødderne, skaaret i lange Strimler. Suppen maa ikke være for tyk og bør have en liflig Smag af Vinene.

Hønsebudding med Trøffelsauce.

Crème de volaille à la russe.

Kjødet af 2 gamle Høns skrabes og hakkes fint, stødes i Morteren med 3 Æggehvider og 3 Spiseskefulde Mel; $^3/_4$ Pot Fløde blandes deri, lidt ad Gangen. Farsen drives igjennem en Sigte og sættes paa Is. Hønseskrogene koges 2 Timer i $1^1/_2$ Pot Bouillon, og heraf laves en hvid jevn Sauce (*Béchamel*), som krydres med lidt Salt og reven Muskat, koges til tyk Vællings Konsistens, legeres med 4 Æggeblommer, blandes med lidt

Fløde, hældes gjennem en Sigte og røres, til den er kold. Saucen blandes i Farsen, som staar paa Is, under stærk Omrøring, dog saaledes, at den prøves en Gang imellem ved at koge en lille Bolle; for megen Sauce kan nemlig hindre Farsens Sammenhængen. En stor Kuppelform smøres og dekoreres med udstukne Trøfler, Farsen hældes deri og koges 1 Time i et Vandbad. Anrettes paa Sokkel af Risengryn. En stærk brun Trøffelsauce serveres dertil. Denne Ret er meget let og gjør, godt tillavet, almindelig Lykke.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage à la crème de riz,	Suppe af Rispuré,	*Sherry, Portvin,*
Truite saumon, sauce aux câpres,	Laxørred med Kaperssauce,	*Haut Sauterne,*
Filet de boeuf à la russe,	Oxemørbrad,	*Chât. Larose,*
Côtelettes d'agneau à la vicomtesse,	Lammekoteletter,	
Chaufroix de poules aux truffes,	Kold Hønsefrikassé med Trøfler,	*Chablis,*
Rôts de gelinottes, compote, salade,	Stegte Ryper,	*Champagner,*
Haricots verts à l'anglaise,	Snittebønner,	
Gâteau à la royale,	Kage à la royale,	*Madeira,*
Fromage,	Ost,	
Glace mêlée.	Blandet Is.	*Cypre dolce.*

Suppe af Rispuré.

Potage à la crème de riz.

1/2 Pund Karolinaris, 1/4 Pund Smør, 3 Løg med 5 indstukne Nelliker og 1/4 Pot Vand sættes paa Ilden og koges tørt; spædes med stærk Bouillon og Kogningen fortsættes, til Grynene ere møre. Løgene borttages, Grynene presses igjennem en Sigte, opspædes atter med stærk Bouillon, til det har en passende Tykkelse, krydres med Salt og legeres ved Anretningen med 5 Æggeblommer og 1/4 Pot Fløde.

Brødcroûtons serveres dertil.

Oxemørbrad.

Filet de boeuf à la russe.

Oxefileten spækkes og lægges Natten over i en Lage af Rødvin, nogle Løg, 1 Laurbærblad, nogle Korn Peber og Allehaande. Den steges 1 1/2 Time før Anretningen, skæres i tynde Skiver, anrettes paa en Rissokkel og garneres med farserede spanske Løg og Hvidkaal, som er skaaren i Stykker, der ere brunede i Smør og kogte møre i Jus.

Jusen fra Panden serveres dertil.

Lammekoteletter à la vicomtesse.

Côtelettes d'agneau à la vicomtesse.

16 Lammekoteletter paneres og halvsteges i Smør. $^1/_2$ Pund Kalvefars koges enten i store Boller eller i en Form; naar den er bleven kold, stødes den i Morteren med 3 Æggeblommer; hermed belægges den ene Side af Koteletterne i omtrent $^1/_8$ Tommes Tykkelse; derover lægges en tynd Skive kogt Oxetunge, som atter dækkes med et Lag Fars; bestryges med Æg og bestrøs med stødt Brød. Koteletterne lægges i en Pande med Smør; 10 Minuter førend de skulle serveres, bages de i en Ovn, anrettes i en Krands, maskeres med Vicomtesse-Sauce og overdrysses med fint hakket Oxetunge. Koteletterne pyntes med smaa Papirpapillotter.

Sauce vicomtesse. 5 Æggeblommer, $1^1/_2$ Spiseskefuld Estragoneddike, lidt Peber og Salt og 10 Kvint Smør røres i Vandbad, indtil det tykner; 20 Kvint Smør tilsættes, lidt ad Gangen (som ved *Sauce hollandaise*); naar den er godt jevn, tilblandes $^1/_4$ Pot Béchamel Sauce.

Kage à la royale.

Gâteau à la royale.

En Biscuit laves af 1 Pund stødt Melis, 16 Æg og $^3/_4$ Pund fint Flormel. Æggene piskes med Sukkeret i Varmbad i en Messingkjedel, til det bliver varmt, løftes af og piskes, til det er koldt, hvorpaa Melet blandes deri; bages i en rund Form, der er 9 à 10 Tommer i Gjennemsnit og 4 Tommer høj, og som er belagt med smurt Papir. Naar Kagen er bagt og godt afkølet, skæres den i 4 lige tykke Plader; Bundstykket bestryges med Aprikosmarmelade og dryppes med Madeira; den næste Plade lægges paa den første og behandles paa samme Maade; ligeledes de 2 resterende. Det øverste Lag dekoreres med en Marengsmasse og sættes en kort Tid ind i en lunken Ovn for at tørres. Lige før Serveringen lægges der i Fordybningerne syltede Aprikoser, Reines-Claude og andre Frugter. Serveres kold. For at faa Kagen rigtig god, maa der anvendes mindst $^3/_4$ Flaske Madeira, saa at den bliver saa løs, at den maa spises med Ske.

Diner paa 24 Kuverter.

Potage bisque d'écrevisses,	Krebsesuppe,	*Sherry,* *Portvin.*
Paupiettes de filets de soles au vin blanc,	Fisketungefileter,	*Haut Sauterne,*
Roastbeef, Yorkshirepudding,	Oxesteg, Yorkshirebudding,	*Chât. Durfort,*
Quenelles de volaille à la Richelieu,	Hønseboller,	
Pigeons en compote,	Duer i Ragout,	
Macaroni au gratin,	Bagt Makaroni,	
Faisans rôtis, compote,	Stegte Fasaner,	*Champagner,*
Haricots verts,	Snittebønner,	
Gâteau mille feuilles,	Smørdejgskage,	*Madeira,*
Fromage, beurre,	Ost, Smør,	*Cap Constantia.*
Soufflé glace d'orange.	Appelsinissoufflé.	

Fisketungefileter.

Paupiettes de filets de soles au vin blanc.

Fileterne af 8 Fisketunger, hvoraf Skindet er borttaget, bestryges med en god Fiskefars, oprulles og bindes, koges i en Kasserolle i en hvid Sauce, der er lavet af Bouillon, kogt paa Fiskebenene, og hvid Vin. Fileterne anrettes paa en Kartoffelrand. Saucen legeres med nogle Æggeblommer og Fløde og sies; ved Anretningen tilsættes der 30 Kvint fint Smør. Lidt af Saucen hældes over Fisken, og Resten serveres særskilt.

Diner paa 24 Kuverter.

Potage brunoise aux quenelles,	Brun Suppe med Boller,	*Sherry, Portvin,*
Huitres à la Villeroy,	Indbagte Østers,	*Johannisberger,*
Cabilland, sauce holl.,	Kabliau med holl. Sauce,	
Selle de veau garnie à la milanaise,	Kalveryg garneret m. Makaroni,	*Chât. Latour,*
Truffes à la serviette,	Trøfler i Serviet,	*Petit Bourgogne,*
Rôts de canetons, compote, salade,	Andesteg,	*Champagner,*
Charlotte russe,	Charlotte,	*Madeira.*
Fromage,	Ost,	
Glace.	Is.	

Indbagte Østers.

Huitres à la Villeroy.

50 store Østers blancheres, Skæget tages af, Suppen sies fra. Lidt hakket Løg svitses i $^1/_4$ Pund Smør, deri blandes 3 à 4 Spiseskefulde Mel, opspædes med Østerssuppen, $^1/_8$ Flaske Rhinskvin, lidt hakkede Champignoner og Persille; koges til en tyk Sauce, krydres med Salt og Peber, legeres med 3 Æggeblommer, blandede med nogle Spiseskefulde Fløde. Østerserne dyppes i Saucen, naar den er næsten kold, og sættes paa et koldt Sted. Lidt før Serveringen paneres de i Æg og Brød og bages i Friture. Anrettes paa en Serviet med bagt Persille.

Kalveryg garneret med Makaroni.

Selle de veau garnie à la milanaise.

En hel Kalveryg skæres midt over for at benyttes til to Anretninger; den spækkes godt, steges 3 Timer og garneres med farserede Tomater og smaa Timbaler à la milanaise afvexlende. Disse Timbaler tilberedes paa følgende Maade: $^1/_2$ Pund fine Makaroni brækkes i tommelange Stykker, koges møre i Vand og løbe af paa en Sigte; blandes med 15 Kvint Smør, 15 Kvint reven Parmesanost, 3 Æggeblommer, 2 hele Æg og lidt Salt og Peber og fyldes i smaa smurte Timbalforme. Koges $^1/_2$ Time i Vandbad i Ovnen. En god Jussauce serveres dertil. — Det hele glaseres med Bouillonglace.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage purée de gibier,	Suppe af Fuglevildt,
Turbot, sauce hollandaise,	Pigvar med holl. Sauce,
Poitrine de veau farcie, sauce piquante,	Farseret Kalvebryst med skarp Sauce,
Poulets aux champignons,	Kylling med Champignoner,
Asperges — Saumon fumé,	Asparger — Røget Lax,
Rôts de canetons, compote, salade,	Andesteg, Kompot og Salad,
Pouding aux caramel.	Karamelbudding.

Diner paa 24 Kuverter.

Potage purée de choux de Bruxelles,	Rosenkaalsuppe,	{ *Sherry*, *Portvin*,
Soles au gratin,	Gratinerede Fisketunger,	*Moselvin*,
Dindons farcis à la chipolate,	Farserede Kalkuner med Chipolatpølse,	*Chât. Montrose*,
Grenadins de veau, sauce tomate,	Kalvesnitter med Tomatsauce,	
Homard en mayonnaise,	Hummer i Mayonnaise,	*Steinwein*.
Asperges en branches.	Slikasparger.	
Rôts de bécasses, compote, salade,	Stegte Snepper, Kompot, Salat,	*Champagner*,
Tartelettes aux abricots, Glace.	Aprikostarteletter, Is.	*Madeira*.

Farserede Kalkuner med Chipolatpølse.

Dindons farcis à la chipolate.

2 mellemstore Kalkuner udbenes med Undtagelse af Køllerne, fyldes med en Fars, tilberedt af Svinekjød (ligesom til Medisterpølse), hvori er blandet en Fjerdedel saa megen Kastaniepuré, der er godt krydret og er givet Smag med Madeira. Kalkunerne syes sammen, opsættes, ombindes med Flæskeskiver og koges 2 à $2^1/_2$ Time i en fed Suppe.

Naar Kalkunerne skulle anrettes, borttages Ombindingen og en Sølvhatelette stikkes igjennem Køllerne; hele Brystet skæres ud med en skarp Kniv, skæres i Skiver og lægges atter paa Plads.

Det hele garneres med glaserede Kastanier og smaa Medisterpølser (Chipolata).

Diner paa 16 Kuverter.

Potage de pigeon au vin de Bourgogne,	Duesuppe,
Rissoles à la financière,	Rissoler à la financière,
Côtelettes de saumon, sauce tomate,	Laxekoteletter med Tomatsauce,
Selles d'agneau à la flamande,	Lammeryg med Gemyse,
Casserolle de riz à la reine,	Risrand med Hønseragoût,
Pôts de grives, compote, salade,	Stegte Kramsfugle med Kompot og Salad,
Fonds d'artichauts au naturel,	Artiskokker,
Blanc-manger,	Mandelcrème,
Fromage,	Ost,
Glace.	Is.

Duesuppe.

Potage de pigeon au vin de Bourgogne.

8 Duer brunes i $^1/_2$ Pund Smør med 2 Løg, $^1/_4$ Pund mager røget Skinke, 1 Gulerod, $^1/_2$ Selleri og 1 Theskefuld helt Peber omtrent $^1/_4$ Time; 5 Spiseskefulde Mel bages godt deri, spædes op med 1 Flaske Bourgogne og 3 à 4 Potter Jus; koges langsomt, indtil Duerne ere møre, skummes godt, sies. Kjødet af Duerne skæres i passende Stykker og serveres tillige med bagt Brød til Suppen.

Risrand med Hønseragoût.

Casserolle de riz à la reine.

$^1/_2$ Pund Carolina-Ris skylles og sættes paa Ilden med lidt Smør og Vand; naar den er kogt tør, opspædes den med 1 Pot fed Bouillon; 2 hele Løg med 4 indstukne Nelliker koges heri; naar Grynene ere møre, optages Løgene og der blandes deri 20 Kvint Smør og 20 Kvint revet Parmesanost. Grynene, som maa være godt stive, formes ved Hjælp af en Ske til en Rand paa et rundt Fad. I Midten anrettes en Ragoût, bestaaende af kogte Høns, skaarne i Stykker, og Champignoner i en hvid Sauce, der er legeret med Æggeblommer og Fløde. Retten maa være godt krydret og er saaledes meget velsmagende.

Anm. Nærværende Forhold ere beregnede til 8 Personer.

Diner paa 10 Kuverter.

Potage à la julienne,	Juliennesuppe,
Ballons de brochet à la reine,	Balloner af Gjedde,
Culotte de boeuf bouillie, sauce raifort,	Kogt Oxekjød med Peberrodsauce,
Pommes de terre à la maître d'hôtel,	Kartofler,
Carottes à la béchamel,	Karotter med Béchamelsauce,
Homard au naturel,	Hummer,
Rôts de poulets, compote, salade,	Kyllingesteg,
Omelette.	Omelet.

Balloner af Gjedde.

Ballons de brochet à la reine.

3 Pund Gjedde koges, Skindet tages af, og Kjødet pilles fra Benene og skæres i smaa Tærninger. 20 Kvint Smør svitses med 3 Spiseskefulde Mel, opspædes med $^3/_4$ Pot kogt Fløde, koges 5 Minuter til en tyk Grød og krydres med Salt, lidt stødt hvidt Peber og lidt reven Muskat. Kjødet blandes deri, hældes paa et Fad og sættes paa et koldt Sted. Det stikkes med en Ske i Stykker ligesom til Kroketter, paneres, steges i Friture og garneres med stegt Persille.

Anm. Da Ballonerne ikke indeholde Æg, ere de temmelig tilbøjelige til at gaa i Stykker under Stegningen, og det er derfor højst nødvendigt, at Frituren er godt varm, og at der ikke steges for mange ad Gangen.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage macaroni à la cardinal,	Makaronisuppe,
Flétan, sauce hollandaise,	Helleflynder med holl. Sauce,
Selle de mouton à la bretonne,	Bederyg med hvide Bønner,
Vol-au-vent aux quenelles,	Postej med Hønseboller,
Cotelettes de homard à la Victoria,	Hummerkoteletter,
Rôts de chapons, compote, salade,	Stegte Kapuner, Kompot, Salad,
Épinards au naturel,	Spinat,
Pouding de marrons, sauce au kirsch,	Kastaniebudding,
Fromage, beurre,	Ost, Smør,
Glace d'orange.	Appelsinis.

Makaronisuppe.

Potage macaroni à la cardinal.

50 Krebsehaler blandes i en tyk Béchamelsauce med 1 Pund hakkede Champignoner og lidt Krebsesmør, krydres med Salt og Peber og lidt reven Muskat, koges; deri blandes 4 Æggeblommer; $^1/_2$ Pund fin Makaroni i smaa Stykker koges møre i Vand, hældes paa et Dørslag, blandes i en Kasserolle med $^1/_4$ Pund Smør og $^1/_4$ Pund reven Parmesanost. Det hele blandes sammen og serveres i et Fad særskilt til en kraftig Bouillon.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage à la Douglas,	Suppe à la Douglas,
Carrelets, sauce au beurre,	Kogte Rødspætter med Smør,
Selle de daim rôtie, gelée de groseilles,	Daadyrryg med Ribsgelé,
Filets de canetons à la bigarade,	Andefilet med Pommeranssauce,
{ Petits pois — Saumon fumé,	{ Ærter — Røget Lax,
{ Asperges — Langue de boeuf,	{ Asparger — Oxetunge,
Rôts de petits poulets, compote, salade,	Kyllingesteg, Kompot, Salad,
Pouding diplomate.	Diplomatbudding.

Suppe à la Douglas.

Potage à la Douglas.

En klar, stærk brun Suppe jevnes lige før Anretningen med lidt Kartoffelmel, udrørt i Vand, og der tilsættes lidt Sherry eller Madeira. I Suppen serveres Asparger og farserede Boller, fyldte med en fin Hønseragoût. Særskilt serveres til Suppen paa et Fad smaa Vandbakkelser, hvori Parmesanost, og som ere bagte i Ovnen.

Diplomatbudding.

Pouding diplomate.

En Crème laves af 12 Æg ligesom til Vanilleis. $^1/_4$ Pund kandiserede Orangeskaller, $^1/_4$ Pund Sultanrosiner og $^1/_4$ Pund Aprikostabletter, alt smaat skaaret, lægges i lidt kogt Sukker, blandet med lidt Rom. En høj Isform sættes i Is og Salt. Frugterne hældes op paa en Sigte. Derefter lægges lidt af Frugterne paa Bunden af Formen, derpaa nogle Skefulde af Vanillecrèmen, atter Frugt, Biscuit (Sukkerplætskener, der ligeledes dyppes i Rom og Sukker) og Crème og saa fremdeles, indtil Formen er fyldt. Et Stykke hvidt Papir lægges derpaa, og Laaget sættes godt fast. Det pakkes godt med Is og Salt og fryses 3 à $3^1/_2$ Time. Naar Buddingen skal serveres, dyppes Formen i varmt Vand og vendes paa et Fad med Serviet. Pisket Fløde med Sukker og lidt Marasquino Likør serveres som Sauce.

Diner paa 18 Kuverter.

Potage à la printanière,
Rissoles à la Pompadour,
Cabilland, sauce aux huîtres,
Selle de daim, gelée,
Chartreuse de filets de canards,
Mayonnaise d'homard,
Côtelettes d'agneaux à la soubise,
Pâte de foie gras de Strassbourg,
Rôts de faisans, compote, salade,
Topinambours, sauce béchamel,
Pommes meringuées,
Glace.

Rissoles à la Pompadour.

$1^1/_2$ Pund af en god Kalvefars smøres i $^1/_8$ Tommes Tykkelse paa to lige store Stykker Papir, som ere smurte med smeltet Smør. Det ene Stykke koges i en flad Kasserolle med lidt Vand; tages op og lægges paa et fladt Laag eller en Plade, og Papiret tages af. Farsen belægges med en Ragoût, bestaaende af fint hakket Hønsekjød og Oxetunge i en tyk Sauce, i $^1/_4$ Tommes Tykkelse. Den anden Plade Fars koges og lægges ovenpaa Ragoûten. Efter 1 Times Forløb, naar Pladerne ere godt stivnede, skæres de i firkantede Stykker af 1 Tommes Længde og $^1/_2$ Tommes Brede, som dyppes i en tyk Béchamelsauce. 15 Minuter førend de skulle anrettes, dyppes hvert Stykke Rissole i en Friturdejg og derpaa strax i den hede Friture, udbages i 4 Minuter, anrettes paa et Fad med Serviet og garneres med stegt Persille.

Nærværende anrettes paa 2 Fade.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage purée de concombres,	Suppe af Agurkepuré,
Croquettes au salpicon,	Kroketter,
Turbot, sauce cardinal,	Pigvar med Kardinalsauce,
Rond de veau farci à l'anglaise,	Farseret Kalvekølle,
Tartelettes aux champignons,	Tarteletter med Champignoner,
Rôtis de poulets, compote, salade,	Stegte Kyllinger, Kompot, Salad,
Fonds d'artichauts à l'italienne,	Artiskokker,
Croquembouche,	Croquembouche,
Fromage,	Ost,
Glace.	Is.

Farseret Kalvekølle.

Rond de veau farci à l'anglaise.

En Kalvekølle udbenes og fyldes med en Fars. $^1/_2$ Pund Oxetælle pilles og hakkes med $^1/_2$ Pund Mel og blandes i et Fad med $^1/_4$ Pund stødt Brød, 3 hele Æg, lidt hakket Persille og $^1/_4$ Pot Fløde; krydres med reven Muskat, Peber og Salt. Flæskeskiver bindes paa begge Ender af Køllen med tykt Seglgarn; steges langsomt i 3 à 4 Timer. Naar den skal anrettes, aftages Flæsket og Seglgarnet, og et Par Sølvspyd stikkes igjennem for at holde det samlet. Kjødet skæres i tynde Skiver og garneres med brunede Kartofler og grønne Ærter.

En god Jussauce serveres dertil.

Tarteletter med Champignoner.

Tartelettes aux champignons.

18 smaa Tarteletteforme udlægges med Smørdejg og fyldes indvendig med Ærter eller Mel for at blive hule. Tømmes og fyldes med en Ragoût af Champignoner i Béchamelsauce, som krydres med lidt Rhinskvin og legeres med et Par Æggeblommer.

Diner paa 20 Kuverter.

Potage à la royale,	Royal-Suppe,
Saumon, sauce genevoise,	Lax med Genfersauce,
Filet de boeuf à la napolitaine,	Oxefilet à la napolitaine,
Petites timbales de volaille à la régence,	Smaa Hønsetimbaler à la régence,
Côtelettes d'agneau à la provençale,	Lammekoteletter à la provençale,
Pâte de foie gras à la belle vue,	Strassborger Leverpostej,
Faisan rôti, compote, salade,	Stegt Fasan, Kompot, Salad,
Chou de mer,	Strandkaal,
Tartelettes aux abricots,	Tarteletter med Aprikoser,
Gelée à l'eau de Dantzig,	Vingelé med Danzig-Likør,
Glace.	Is.

Lammekoteletter à la provençale.

Côtelettes d'agneau à la provençale.

24 Lammekoteletter paneres og halvsteges i Smør. 6 Løg hakkes meget fint og svitses i $^1/_4$ Pund Smør, uden at de faa Farve; 1 Spiseskefuld Mel blandes godt deri, opspædes med $^1/_4$ Pot Béchamelsauce, hvorpaa det koges til en tyk Sauce; krydres med Salt, Peber og 1 Glas Madeira eller Sherry; legeres med 4 Æggeblommer og hældes paa et Fad. Koteletterne belægges paa den ene Side i $^1/_2$ Tommes Tykkelse med denne Løggrød, paneres og lægges i en Pande med smeltet Smør, der sættes 8 à 10 Minuter ind i Ovnen, saa at Koteletterne blive lysebrune uden dog at blive stegte haarde. En god Jussauce serveres dertil.

Diner paa 10 Kuverter.

Potage macédoine de legumes,	Suppe med blandede Gemyser,
Petits pâtes à la reine,	Smaa Postejer med Hønseragoût,
Saumon, sauce aux câpres,	Lax med Kaperssauce,
Selle d'agneau à l'italienne.	Lammeryg med Makaroni,
Filets de cailles à la Lucullus,	Fileter af Vagtler med Trøfler,
Ris de veau, sauce tomate,	Kalvebrisler med Tomatsauce,
Rôts de poulets,	Kyllingesteg,
Asperges en branches,	Slikasparger,
Pommes meringuées,	Æblemarengs,
Fromage,	Ost,
Glace au four.	Bagt Is.

Bagt Is.

Glace au four.

En Vanilleis pakkes i en lang firkantet Form med Laag og sættes i Is og Salt. Ti Minuter før Isen skal anrettes, styrtes den ud af Formen, efter at denne er dyppet i lunkent Vand. Imidlertid har man rørt 8 Æggeblommer i 5 Minuter med 30 Kvint stødt Melis; en Skefuld heraf lægges paa en olieret Plade, brunes med et gloende Jern, tages op med en flad Kniv og lægges paa Isen; hermed fortsættes, indtil al Isen er bedækket.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage au pâte d'Italie,	Suppe med Nudler,
Petits pâtes aux huîtres,	Smaa Postejer med Østers,
Cabilland, sauce écrevisses.	Kabliau med Krebsesauce,
Poulard aux truffs, sauce périgueux,	Poularder med Trøfler,
Côtelettes de chevreuil, sautées aux champignons,	Dyrekoteletter med Champignoner,
Paté de foie gras en croûte,	Strasborger Postej,
Pounch à la romaine,	
Faisans rotis, salade, compote,	Stegte Fasaner med Kompot og Salad,
Fonds d'artichauts à la moëlle,	Artiskokker med Oxemarv,
Savarin aux cerises,	Savarinkage,
Glace.	Is.

Diner paa 10 Kuverter.

Consommé de gibier aux quenelles,	Vildtsuppe,
Grives en caisses,	Kramsfugle i Æsker,
Truite saumoné, sauce hollandaise,	Laxørred med holl. Sauce,
Selle de mouton, sauce béarnaise,	Bederyg,
Escalopes de foie gras à l'écarlate,	Stegt Gaaselever med Oxetunge,
Dinde rôtie, compote, salade, Petits pois,	Stegt Kalkun, Kompot og Salad, Grønærter,
Pouding de marrons meringué, Glace.	Kastaniebudding, Is.

Stegt Gaaselever med Oxetunge.

Escalopes de foie gras à l'écarlate.

En Strasborger Gaaselever skæres i tynde Skiver, dyppes i Mel og derpaa i Æg og Brød, steges meget saftig i Smør og anrettes paa en Rand af Kartoffelmos afvexlende med kogt salt Oxetunge, der er skaaren i Skiver, glaserede med Bouillonglace. I Midten fyldes ud med Nudler, som ere tilberedte med Smør og Parmesanost.

En kraftig Madeira Sauce serveres dertil.

Diner paa 10 Kuverter.

Potage brunoise,	Brun Suppe,
Saumon, sauce hollandaise,	Lax med hollandsk Sauce,
Filet de boeuf à la Godard	Oxefilet,
Asperges en branches,	Slikasparger,
Perdreaux rôtis, compote, salade,	Stegte Agerhøns,
Bombe glacé.	Isbombe.

Diner paa 10 Kuverter.

Potage tortue,	Ægte Skildpaddesuppe. — Ispunsch,
Soles au vin blanc,	Fisketunge med Vinsauce,
Filet de chapon à la financière,	Kapuner med Rosenkaal,
Mayonnaise d'homard,	Hummer i Mayonnaise,
Gelinottes rôties, compote, salade,	Stegte Ryper,
Cardons à la moëlle,	Kardoner med Oxemarv,
Tartelettes aux pèches,	Tarteletter af Færskener,
Fromage,	Ost,
Glace.	Is.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage purée de gibier,	Vildtsuppe,
Rissoles aux huîtres,	Rissoler med Østers,
Carpes, sauce raifort,	Karper med Peberrod,
Filet de boeuf à l'italienne,	Oxefilet med Makaroni,
Poulets farcis,	Farserede Kyllinger,
Côtelettes d'agneau à la soubise,	Lammekoteletter,
Petits pois — Saumon fumé,	Ærter — Røget Lax,
Rôts de coqs de bruyère, compote, salade,	Stegte Urhøns med Kompot og Salad,
Gâteau sicilienne,	Siciliansk Kage,
Glace.	Is.

Siciliansk Kage.

Gâteau sicilienne.

I en Randform bages, helst Dagen før den skal bruges, en let Biscuit, der udhules, bestryges med Aprikosmarmelade og fyldes med Ananas og Færskener, som ere kogte og blandede i en Crème med Noyau-Likør, der er stivnet med Husblas.

Randen sættes paa et Fad, glaseres med Chokoladeglasur og fyldes i Midten med pisket Fløde, blandet med Kompot af røde Kirsebær. Hakkede Pistacier drysses derpaa.

Diner ved et Jagtparti paa 24 Kuverter.

Potage aux queues de boeuf,	Oxehalesuppe,
Petites timbales au chasseur,	Smaa Timbaler med Harehachis,
Cabilland, sauce aux huitres,	Kabliau med Østerssauce,
Selle de chevreuil, garnie aux marrons,	Dyreryg med glaserede Kastanier,
Filets de canards aux olives,	Ænder med Olivensauce,
Truffes en serviette,	Trøfler i Serviet,
Faisans rôtis, compote, salade,	Stegte Fasaner,
Fonds d'artichauts au naturel,	Artiskokker med Smør,
Pouding à la cambacérès,	Budding,
Glace.	Is.

Smaa Timbaler med Harehachis.

Petites timbales au chasseur.

28 smaa Timbalforme smøres og pyntes med udstukne Trøfler. Bunden og Siderne belægges med Fars af Vildt. Fordybningen i Midten fyldes med en Hachis, der er lavet af stegt Harekjød, som er skaaret i smaa Tærninger og blandet i en tyk pikant Sauce. Formen tildækkes med Fars og koges 25 Minuter i et Vandbad. Anrettes paa Fad.

En pikant Sauce serveres dertil.

Diner paa 12 Kuverter.

Soupe aux choux fleurs,	Suppe med Blomkaal,
Huîtres au naturel,	Østers,
Fricandeau de veau,	Kalvefrikandeau,
Perdreaux aux truffes à la Périgord,	Agerhøns med Trøfler,
Côtelettes d'agneau au purée d'haricots,	Lammekoteletter med Puré af hvide Bønner,
Pâté de foie gras de Strassbourg,	Strasborger Gaaselever Postej,
Rôts de chapon, compote, salade,	Stegt Kapun,
Glace en petits paniers.	Is i smaa Kurve.

Diner paa 12 Kuverter.

Potage à la poissonnière	Fiskesuppe,
Omelette au parmesan,	Omelette med Parmesanost,
Filet de boeuf à la Rosini,	Oxefilet à la Rosini,
Filets de poulets à la maréchale,	Kyllingefileter à la maréchale,
Petits pois — Poitrine d'oie fumée,	Ærter — Røget Gaasebryst,
Rôts de perdreaux, compote, salade,	Stegte Agerhøns,
Pommes meringuées.	Æblemarengs.

Oxefilet à la Rosini.

Filet de boeuf à la Rosini.

En Oxefilet spækkes og lægges 24 Timer i en Marinade af Rødvin etc. Steges i $1^1/_2$ Time og skæres i tynde Skiver; Oxemarv, som er skaaren i tykke Skiver, koges 4 Minuter i Vand og lægges i en Kasserolle med stærk Jus, Trøfler skæres i Skiver og lægges dertil, og det hele hældes over Fileten samt glaseres med Bouillonglace. En kraftig, jevn brun Sauce serveres dertil.

Anm. Ved Forskæringen maa man borttage det meste af Fedtet, da Retten i Forening med Marven ellers bliver for fed.

Diner paa 24 Kuverter.

Potage à la jardinière,	Suppe med Gemyse,
Fondues au parmesan,	Ostesouffléer,
Saumon à la Chambord,	Lax à la Chambord,
Selle d'agneau aux haricots verts,	Lammeryg med Snittebønner,
Vol-au-vent au blanquette de volaille,	Smørdejgsrand med Hønseragoût,
Langue de boeuf glacée aux épinards,	Glaseret Oxetunge med Spinat,
Rôts de grives, compote, salade,	Stegte Kramsfugle,
Gelée au vin,	Vingelé,
Fromage,	Ost,
Glace.	Is.

Lax à la Chambord.

Behandles som Laxørred à la Chambord med den Forskjel, at den ikke behøver at farseres og koges i Rødvin med Urter; anrettes paa en høj Risengryns Sokkel, pyntes med Hateletter, hvorpaa er stukket Trøfler, Hanekamme, smaa sammenrullede Fiskefileter o. s. v. Garneres med Bunker af Trøfler, Champignoner, store dekorerede Boller og enkelte Krebs imellem Bundterne. Det hele glaseres med rødt Krebsesmør. En stærk Champignonsauce serveres dertil.

Souper til et Bal paa 100 Personer.

Bouillon.

Varme Retter.

Smaa Postejer à la financière,
Lammekoteletter med Ærter,
4 Fade af hver.

Kolde Retter.

Hummer i Mayonnaise,
Chaufroix af Høns,
Leverpostej i Aspic,
Fasaner,
Smørrebrød,
Italiensk Salat,
Vingelé,
Smaa Kager.
Heraf ligeledes 4 Fade af hver Slags.

Souper til et Bal paa 150 à 200 Personer.

Bouillon.

Varme Retter.

Vol-au-vent med Fisk og Østers,
Kyllinger à la Villeroy med Ærter,
Dyreragout à la chipolata,
Rissoler med Champignons,
6 Fade af hver.

Kolde Retter.

Lax à la ravigote,
Salmi af Ryper,
Galantine af Kalkun,
Garneret Oxefilet,
Skinke i Aspic,
Russisk Salat,
Smørrebrød,
Ananascrème,
Smaa Kager,
6 Fade af hver Ret.

Spisesedler passende til Aarstiderne.

Vi give her en Del Spisesedler, passende til de forskjellige Aarstider, idet vi have ordnet dem saaledes, at vi for hver Maaned give Forslag til Middagsmenuen for en Uge i samme. Skulde Læseren finde, at Retternes Antal ikke svarer til hans Budget eller hans Diæt, vil han let kunne udskyde, hvad der maatte forekomme ham at være for meget. Vi haabe i al Fald, at vore Læserinder ved at gjennemgaa Spisesedlerne mangen Gang ville være glade ved at faa en eller anden Ide til en Servering, der ved sin Nyhed frem for det daglige kunde vinde Bifald hos d'Hrr. Ægtemænd, der ikke saa sjældent stille temmelig vidt gaaende Fordringer med Hensyn til Variation af Retterne.

Januar.

Søndag.

Suppe, Purée af Vildt,
Østers i Skaller,
Laxekoteletter à la genèvoise,
Bederyg med Makaroni,
Kyllinger med Trøfler,
Selleri med Jus,
Stegte Brokfugle med Kompot og Salad,
Plumbudding,
Is.

Mandag.

Suppe med Melboller,
Hachis af Bede med Æg,
Stegt Kapun,
Kage.

Tirsdag.

Suppe, Rispuré,
Fisk,
Svinecarré med pikant Sauce og stuvet Kaal,
Appelsingelé.

Onsdag.

Sød Suppe,
Kogte Rødspætter,
Boeufsteg,
Omelette med Syltetøj.

Torsdag.

Suppe med Kjødboller,
Sprængt And med stuvede Roer,
Haresteg,
Kræmmerhuse med Flødeskum.

Fredag.

Suppe, Puré af Jordartiskokker,
Stegt Fiskefilet med Champignonsauce,
Kalvesteg med Kartofler à la maître d'hôtel,
Risbudding med Vinsauce.

Lørdag.

Brødsuppe,
Kogt Torsk,
Bedesteg med Kartoffelkroketter,
Mandelbudding.

Februar.

Søndag.

Suppe à la Windsor,
Kabliau med hollandsk Sauce,
Roastbeef med Spinat,
Mayonnaise af Hummer,
Stegt Fasan med Kompot og Salad,
Neapolitansk Kage med Is.

Mandag.

Juliennesuppe,
Stegt Fisk,
Dyrefrikadeller med stuvede Kartofler,
Æblepie.

Tirsdag.

Makaronisuppe,
Bergfisk i Vol-au-vent,
Stegte Ænder,
Smaa Kager.

Onsdag.

Kartoffelsuppe,
Rissoler af Kalvebrisler,
Kyllinger,
Vingelé.

Torsdag.

Sød Suppe,
Fiskebudding med Kaperssauce,
Kapunsteg,
Dampnudler.

Fredag.

Suppe med Brødboller,
Smaa Postejer med Østers,
Kalvesteg med brunede Kartofler,
Æblekage.

Lørdag.

Topøllebrød,
Klipfisk,
Bankekjød med Kartoffelmos,
Berliner Pfannkuchen.

Marts.

Søndag.

Suppe, Puré af Rosenkaal,
Lax med Kaperssauce,
Kalkun, farseret med Trøfler,
Kalvegrenadins med Ærter,
Stegte Urhøns med Kompot og Salad,
Isbombe.

Mandag.

Perlegrynsuppe,
Kalkunhachis med Æg,
Boeufsteg à la béarnaise,
Omelet med Syltetøj.

Tirsdag.

Semoulegrød,
Stegt Fisk,
Sprængt And med Blomkaal,
Arme Riddere.

Onsdag.

Suppe, Puré af Selleri,
Fisk,
Oxesteg med Spinat,
Smaa Tarteletter.

Torsdag.

Hvidkaalsuppe,
Hummer au naturel,
Kalvefrikandeau med Gemyse,
Brødbudding.

Fredag.

Spinatsuppe,
Østers i Skaller,
Kapun med Champignonsauce,
Rødvinsbudding.

Lørdag.

Sagovælling,
Kogt Torsk,
Svinekarbonade med Rosenkaal,
Chokoladesoufflé.

April.

Søndag.

Oxehalesuppe,
Fisk,
Kalveryg à la Flamande,
Strandkaal,
Stegte Snæpper med Kompot og Salad,
Kaffeis.

Mandag.

Risengrød,
Kalveragoût med stegte Kartofler,
Kyllingesteg,
Franske Æbleskiver.

Tirsdag.

Kørvelsuppe,
Lammekoteletter med Ærter,
Stegte Ryper med Kompot og Salad,
Pandekager.

Onsdag.

Sagosuppe,
Fiskefilet à la maître d'hôtel,
Kapun med Kastanier,
Æblecharlotte.

Torsdag.

Brun Suppe med Fiskeboller,
Smaa Postejer à la financière,
Bedesteg med hvide Bønner,
Bondepige med Slør.

Fredag.

Boghvedegrød,
Fisk,
Kyllingesteg,
Sprutbakkelser.

Lørdag.

Aalesuppe,
Kalvekarbonade med stuvede Snittebønner,
Stegt Fuglevildt med Kompot og Salad,
Pandekager.

Maj.

Søndag.

Suppe à la printanière,
Krustader med Champignoner,
Pigvar med hollandsk Sauce,
Lammesteg med Gemyse,
Asparger,
Kyllingesteg med Kompot og Salad,
Nougatis.

Mandag.

Nudelsuppe,
Fisk i Skaller,
Høns i Karri,
Wienerkage.

Torsdag.

Kallunsuppe,
Fiskekroketter,
Kylling med Champignoner,
Ris med Frugter.

Tirsdag.

Kørvelsuppe med Asparger,
Fiskefilet med hvid Vinsauce,
Kalvesteg med Blomkaal,
Mandelcrème.

Fredag.

Suppe med Asparger,
Hummer au naturel,
Beafsteek,
Vandbakkelser.

Onsdag.

Perlegrynsuppe,
Stegt Fisk,
Lammefrikassé med unge Gulerødder,
Rhabarbergrød med Fløde.

Lørdag.

Sagovælling,
Kogte Rødspætter,
Kalvefrikandeau med Syrer,
Kabinetbudding.

Juni.

Søndag.

Kørvelsuppe med Æg,
Fisk,
Asparger,
Stegte unge franske Ænder,
Rhabarberpie.

Mandag.

Suppe med Ris,
Fisk au gratin,
Kalvegrenadins med Spinat,
Smaakager.

Tirsdag.

Suppe, Puré af Blomkaal,
Hummer i Mayonnaise,
Lammekoteletter med stuvede Asparger,
Jordbær med Fløde.

Onsdag.

Aspargessuppe,
Stegt Fisk,
Hønsefrikassé med Fisk,
Omelette.

Torsdag.

Kørvelsuppe med Æg,
Smaa Postejer med Rejer og Asparger,
Oxesteg med Agurkesalad og brunede Kartofler,
Rhabarbergrød med Fløde,

Fredag.

Suppe med Kjødboller,
Kogt Fisk,
Grilleret Lammekjød med stuvede Ærter og Gulerødder,
Sneboller.

Lørdag.

Suppe med Ristop,
Fiskekroketter,
Kalvesteg med Spinat,
Karamelbudding.

Juli.

Søndag.

Suppe, Puré af grønne Ærter,
Stegte Fisketunger,
Kogt Oxekjød med Peberrodsauce,
{ Blomkaal — flamske Sild,
{ Snittebønner — ræset Lax,
Stegte Duer med Kompot og Salad,
Jordbæris.

Mandag.

Semoulesuppe,
Ragoût af Oxekjød med pikant Sauce og Smørdejgssnitter,
Kyllingesteg,
Jordbær med Fløde.

Tirsdag.

Fiskesuppe,
Kroketter af Kalvebrisler,
Lammesteg med Salad og brunede Kartofler,
Pandekager.

Onsdag.

Suppe med Makaroni,
Rødspættefileter à la maître d'hôtel,
Andesteg med Kompot og Salat,
Jordbær med Fløde.

Torsdag.

Suppe med Rismelsboller,
Lammefrikassé med Ærter,
Kyllingesteg, Kompot, Salad,
Rødgrød med Fløde.

Fredag.

Juliennesuppe,
Stegt Fisk,
Høns i Karri,
Kirsebærkage.

Lørdag.

Suppe med Brødboller,
Omelette aux fines herbes,
Kalvekoteletter med Spinat og Kartofler à la maître d'hôtel,
Hindbær med Fløde.

August.

Søndag.

Suppe à la reine,
Stegte Fiskefileter med Champignoner,
Kogt Skinke med Savoykaal,
Anderagoût med Oliven,
Lammesteg med Kompot og Salad,
Hindbæris.

Mandag.

Suppe à la jardinière,
Fondues,
Kalvesteg med brunede Kartofler og Spinat,
Rødgrød med Fløde.

Tirsdag.

Aalesuppe,
Beafsteek med Kartofler,
Kyllingesteg, Kompot, Salad,
Aprikoskage.

Onsdag.

Koldskaal,
Stegt Fisk,
Høns i Karry,
Omelette soufflée.

Torsdag.

Perlegrynsuppe,
Kogt Fisk,
Lammesteg med brunede Kartofler og Agurkesalad,
Ris à la Condé.

Fredag.

Sød Suppe,
Boeuf à la mode med stuvede Kartofler,
Kyllingesteg med Kompot og Salad,
Smaa Smørdejgskager med Æbler.

Lørdag.

Klar Suppe med Ærter og Boller,
Fiskekroketter,
Kalvefrikassé med stuvede Gulerødder,
Sagobudding med Vinsauce.

September.

Søndag.

Juliennesuppe,
Fisk,
Kylling à la Villeroy med Ærter,
Kalvesteg med Kompot og Salad,
Isbudding.

Mandag.

Suppe, Puré af Blomkaal,
Aal i Karry,
Oxesteg med Gemyse,
Svedsketærte.

Tirsdag.

Suppe med Kjødboller,
Stegt Fisk,
Sprængt Lammekjød med stuvet Kaal,
Prinsessebudding.

Onsdag.

Suppe à la Crécy,
Røræg med Skinke,
Kalvesteg med stegte Kartofler,
Blommekage.

Torsdag.

Suppe med Ris,
Gjeddeballoner,
Svinekarbonade med stuvede Roer og Kartoffelmos,
Hindbærfromage.

Fredag.

Kartoffelsuppe,
Fisk og Østers i Skaller,
Bankekjød,
Pandekager.

Lørdag.

Sellerisuppe,
Kogt Torsk,
Benløse Fugle,
Riskroketter med Syltetøj.

Oktober.

Søndag.

Suppe med Kjødboller,
Østers,
Dyreryg med Gelé og brunede Kartofler,
Kyllinger à la Marengo,
Artiskokker,
Andesteg med Kompot og Salad,
Nesselrodebudding.

Mandag.

Perlegrynsuppe,
Kogt Fisk,
Dyreragoût med Kartoffelmos,
Smaakager.

Tirsdag.

Svinerygsuppe,
Kapunsteg med brunede Kartofler,
Sagobudding.

Onsdag.

Hvid Sagosuppe,
Stegt Fisk,
Hønsefrikassé med Ris,
Arme Riddere.

Torsdag.

Lindsesuppe,
Kogt Fisk,
Oxesteg med Blomkaal,
Ris med Frugter.

Fredag.

Nudelsuppe,
Østers au gratin,
Svinecarré med Surkaal og Kartoffelmos,
Wienerkage.

Lørdag.

Topøllebrød,
Klipfisk,
Kalvekarbonade med Spinat,
Omelette med Syltetøj.

November.

Søndag.

Brun Suppe med Fiskeboller,
Østers à la Villeroy,
Oxefilet à la Rosini,
Kyllinger med Champignoner,
Stegte Agerhøns med Kompot og Salad,
Iskage.

Mandag.

Risengrød,
Kogt Torsk,
Svinemørbrad med stuvet Kaal,
Franske Æbleskiver.

Tirsdag.

Kraasesuppe,
Stegte Fiskefileter med Champignonsauce,
Bedekoteletter med Bønner,
Risengrynsklatter.

Onsdag.

Suppe à la jardinière,
Farseret Kalvebryst med Sellerisauce,
Kyllingesteg med Kompot og Salad,
Krumkager med pisket Fløde.

Torsdag.

Ærter og Flæsk,
Stegt Fisk,
Hareragoût,
Madeleinekager.

Fredag.

Suppe med Melboller,
Omelette med fine Urter,
Kalvefilet med Olivensauce og Gemyse,
Appelsinfromage.

Lørdag.

Vandgrød,
Bergfisk,
Paneret Svinecarré med stuvede Kartofler,
Æblekage.

December.

Søndag.

Skildpaddesuppe,
Postejer med Kalvebrisler,
Kabliau med Østerssauce,
Gaasesteg med Rødkaal,
Ærter — Flamske Sild,
Stegte Urhøns med Kompot og Salad,
Ananasis.

Mandag.

Suppe med Kjødboller,
Fisk au gratin,
Kapunsteg med Kompot og Salad,
Brødbudding.

Torsdag.

Grønkaalsuppe med Kjødboller,
Fisk,
Kyllingesteg,
Æblemarengs.

Tirsdag.

Semoulegrød,
Stegt Fisk,
Skinke med Grønlangkaal,
Smørdejgsæblekage.

Fredag.

Juliennesuppe,
Kroustader med Hønseragoût,
Haresteg med brunede Kartofler,
Sneboller.

Onsdag.

Krebsesuppe,
Bedekoteletter à la soubise,
Andesteg,
Chokoladesoufflé.

Lørdag.

Øllebrød,
Klipfiskebudding,
Stegt Kapun med Kompot og Salad,
Chokoladekager.

OVERSIGT

over danske og norske Vægt- og Maalforhold.

Det er desværre endnu ikke lykkedes at faa Ensartethed i Vægt og Maal indført i de nordiske Lande, saaledes som det er sket med Hensyn til Mønt, og vi give derfor, til Lettelse for vore Læsere i Norge, nedenstaaende Oversigt.

1 dansk Pund er paa det nærmeste = 1 norsk Pund = $^1/_2$ Kilogram,

1	—	—	=	100	Kvint	= 500	Gram,
$^1/_2$	—	—	=	50	—	= 250	—
$^1/_4$	—	—	=	25	—	= 125	—
15	—	Kvint	=	75	Gram,		
10	—	—	=	50	—		
5	—	—	=	25	—		
2	—	—	=	10	—		
1	—	—	=	5	—		

1 dansk Pot = 1 norsk Pot = (paa det nærmeste) 1 fransk Liter.
Potten deles ligesom den norske i 4 Pæle.

1 dansk Fod er ligeledes paa det allernærmeste = 1 norsk Fod.
Foden deles i 12 Tommer à 12 Linier.

Efter Metersystemet er:

1 Fod	= 31,5	Centimetre,	
1 Tomme	= 2,6	—	
3 —	= 7,8	—	
5 —	= 13,1	—	o. s. v.

Andre Vægt- og Maalbetegnelser end de her nævnte ere ikke benyttede i Værket. For Rummaalets Vedkommende er det endog undgaaet at benytte Betegnelsen «Pæl», som altid er udtrykt ved Brøkdele af en Pot. 3 Pæle er saaledes stedse betegnede $^3/_4$ Pot; $2^1/_2$ Pæl, $^5/_8$ Pot o. s. v.

ALFABETISK LISTE

over en Del i Dansk og Norsk forskjellige Ord.

Nedenstaaende Fortegnelse maa langt fra betragtes som Glossarium eller udtømmende, men er kun bestemt til Vejledning for dem af vore norske Læsere, der ikke ganske ere det danske Søstersprog mægtige. Helt udeladte ere saadanne Ord, hvor Forskjellen i de to Sprog blot beror paa en forskjellig Stavemaade.

Dansk	Norsk
afsie	afsile.
Agerhøns	Raphøns.
Allehaande	Kryderpeber.
Bov	Bog.
Bøller	Blokbær.
Dejgrulle	Kjævle.
Drossel	Trast, Maaltrast.
Dynge	Binge.
Elsdyr	Elg.
fede	göde.
forrest	fremst.
Gæsling (ung Gaas)	Gaasunge.
Helt (Fisk)	Sik.
Hindbær	Bringbær.
Hornfisk	Næbsild.
Hvidling	Vitting.
hænge ved	fastne.
Hængsel	Gangjern.
Indsnit	Hak.
Kaalrabi	Rodkaal.
Kartofler	Potetes.
Klods	Klamp.
Kommen	Karve.
Krølle	Krøkle.

Dansk	Norsk
Kuller	Kolje.
Kølle	Klubbe.
Lag	Hverv.
Lage	Laug.
Melstøv	Duft.
Multebær	Multer.
Musling	Skjæl.
Otting	Kagge.
piske	vispe.
prikke	nagge.
proppe Bouteiller	korke.
Puddersukker	Raasukker.
Rejer	Reker.
Rensdyr	Ren.
Ribs	Vinbær.
ridse	ripe.
Ris, der bruges ved Madlavning,	Visp.
Roe (Turnips)	Næpe.
Seglgarn	Hyssing.
Si	Sil.
Skimmel,	Muggel.
Skovsnæppe	Rugde.
Smelt (Fisk)	Lodde.
Solsort	Svarttrast.
Splint	Flis.
Suder	Sli.
Sundhed	Helse.
Svamp (Champignon)	Sop.
Svineister	Smult.
Svær	Svol.
syde	fræse.
Tvebak	Kavring.
Underkop	Fad.
Urhane	Orre.
Urhøne	Røje.
Urt til Øl	Vörter.
Valle	Myse.
Yver	Jur.
Æbleskiver	Munker, Pösmunker.
Ælling (ung And)	Andunge.
ælte Dejg	kna.

REGISTER.

Bogstavet A angiver, at der paa det opgivne Sted findes Afbildning.

Aal, 325.
— farseret, 327 A.
— Galantin paa, 328.
— grilleret, 325.
— henkogt, 327.
— i Gelé, 327.
— kogt, 325.
— kolde Retter af, 327.
— Matelote af, 325.
— Pressesylte af, 327.
— Ragoût, 242.
— ristet, 326.
— røget, 328.
— stegt, 326.
— stuvet, med Champignoner, 326.
— Suppe, engelsk, 164.
— Suppe, fransk, 164.
— Suppe, hollandsk, 164.
— Timbal paa, 576.
Abatis d'oie, 504.
Aborre, 319.
— à la maître d'hôtel, 321.
— blaa Ports, 319.
— kogte, 320.
— med Vin, 321.
— med Østers, 320.
— stegte, 321.
— stegt, paa engelsk, 321.
Abricots confits à l'eau-de-vie, 926.
— — entiers, 926.
Acidum tartaricum, 837.
Afbrændt Vin, 979.
Agar—Agar, 861.
Agaricus campestris, 662.
Agerhøns, 513.
— Chartreuse paa, 580 A.
— Puré, 154.
Agerhøns Forskæring af, 50 A.
— Galantin paa, 517 A.
— grillerede, 515.
— i Forme, 515 A.
— Indkjøb af, 113.
— i Terrin, 516 A.
— kolde Retter af, 516.
— Koteletter af, 515.
— med Champignoner, 514.
— med Kalvebrissel, 514.
— med Trøfler, 515.
— Postej paa, 517, 562.
— smaa à la daube paa, 517.
— stegte, 513 A, 514.
— smaa Timbaler paa, 578.
Agurker, 642.
— à la bourgeoise, 644.
— brunede, 642.
— farserede, 643.
— farserede, glaserede, 643.
— med Løg, stuvede, 643.
— Remoulade-, 967.
— saltede, 967.
— stuvede, 643.
— Sukker-, 967.
— sure, 967.
— syltede, 644.
— Salad, 670.
— Sauce, 217.
— Soya 235.
Aigrefin, 292.
Aiguillettes d'oie sauvage, 533.
À la daube paa Gris, 459.
— paa Hare, 539.
— paa Høns, 496.
— paa Kalvehovede, 425.
— paa Kalvesteg, 425.

A la daube paa Oxekjød, 370.
Allium, 602.
Alouette, 520.
Aloyau, 374.
— à l'anglaise, 374.
— de boeuf à la nivernaise, 375.
Amandes glacées au cassé, 955.
— hachées et pralinées, 746.
Ananasbudding, 732.
— confits, 924.
— Crème, 879.
— Gelé, 867.
— Is, 908.
— Jordbær, syltede med Gelé, 930.
— Sirup, 943.
— syltet, 924.
Anchois, 299.
And, 507.
— Forskæring af, 50.
— Indkjøb af, 113.
— Lever, stegt, 510.
— med Kastanier, 509.
— med Oliesauce. 510.
— med Oliven, 507.
— med Roer, 508.
— med Surkaal, 508 A.
— med Ærter, 508.
— Ragoût, 239.
— stegt, 509.
— Suppe, 145.
Andouilles de Lorraine, 463.
Angelika, syltet, 923.
Angélique confite, 923.
Anguille, 325.
— à la broche, 326.
— à la commodore, 328.
— à la minute, 325.
— à la tartare, 325.
— farcie, 327 A.
Anisette Gelé, 866.
Anis Stænger, 803.
Apium graveolens, 613.
— petroselinum, 616.
Apparater til Kogning og Stegning af Kjød 351 A.
Appareil de biscuit d'Espagne, 779.
— de biscuit fin, 780.
— de génoise sèche, 791.
— de génoise travaillé sur feu, 792.
Appelsin, 102.
— Crème med Vin, 883.
— Beignets, 830.
— Gelé, 867, 939.
Appelsin Gelé i Kurve, 867 A.
— glaserede, 953, 954 A.
— Is, 908.
— Koldskaal, 174.
— Kompot, 916.
— Marmelade, 934.
— Sauce, 233.
— Sirup, 942.
— Skaller, syltede, 922.
— Sukker, 745.
— syltede, 922.
Apple pie, 565 A, 566.
Aprikoser, hele syltede, 926.
— Is, 908.
— Kompot, 916.
— Marmelade, 934, 935.
— syltede med Kognak, 926.
Arme Riddere, 703.
— med syltede Frugter, 704 A.
Arrak, Gelé med, 864.
— Punsch, 980.
— Sauce, 230.
Arrowmel, Indkjøb af, 118.
Artichauts, 617 A.
— à la barigoule, 619.
— à la lyonnaise, 619.
— à la sauce blanche, 618 A.
Asparagus officinalis, 610.
Asparger, 610.
— à la Colbert, grønne, 612.
— à la Pompadour, 612.
— Budding, 719.
— Bønner, 650.
— Hoveder med Velouté, hvide, 612.
— Kaal, 632.
— kogte, 610.
— Puré af, 159, 611.
— Salad, 669.
— Sauce, 218.
— som Ærter, 611.
— stuvede, 612.
Asperges, 610.
— à la sauce blanche, 610.
— en petits pois, 611.
— vertes à la Colbert, 612.
Aspic, 204.
— de filets de soles, 283.
Astacus fluviatilis, 339.
Assiettes volantes, 39.

Baba, 842.
— à la varsovienne, 843.
— au rhum, 843.

Baba chaud au chocolat, 843.
— med Chokolade, 843.
— med Sauce, 843.
— moderne. 842.
— polsk, 843.
— smaa, 843.
Bagning af fint Bagværk og Brød, 749.
— Forberedelser til, 743.
Bagt Brød, 272.
Bagt Is, 1004.
Bagværk, 743.
— af Gjærdejg, 834.
— af kogt Dejg, 826.
— af Mandeldejg, 804.
— af Marengsmasse, 821.
— af Mørdejg, 765.
— af Smørdejg, 752.
— af Sukkerdejg, 778.
— af Sukkerdejg med Smør, 791.
Bajersk Crème, 857, 888.
Balloner af Gjedde, 998.
Ballons de brochet à la reine, 998.
Ballotines de poulets à la gelée, 496.
Bardering, 469 A.
Bâtons de l'orange, 788.
Bavarois à la vanille, 889.
— au punch, 891.
— célestine, 890.
— med Chokolade, 889.
— med Jordbær, 890.
— med Kaffe, 888.
— med Mandler, 889 A.
— med Nødder, 890.
— med Punsch, 891.
— med Rhabarberstilke, 891.
— med Risengryn, 891.
— med Stikkelsbær, 891.
— med Vanille, 889.
— smaa, med Risengryn, 891 A.
Bayerischer Käse, 888.
Bayonnaise, 221.
Beauvaises, 190.
Bécasses, 518.
— au gratin, 519.
— rôties à la bourgeoise, 518 A.
Béchamel, 208.
Bedekølle, 429.
— dampstegt, 431 A.
— Forskæring af, 46 A.
— med Grønsager, stegt, 432.
— med Ribsgelé, stegt, 433.
— med Vin, stegt, 432.
— spækket, stegt, 433.
Bedekølle, stegt som Vildt, 433.
Bedesaddel, Forskæring af, 47 A, 48 A.
Beefsteak, 387 A.
— af Rensdyrkjød, 542.
— dampstegt, 389.
— pie, 553 A.
— Postej paa, 553 A.
— ristet, 387, 388.
Beignets, 830.
— af Brioche, 832.
— af kogt Crème, 832.
— — med Frugt, 832.
— de marrons, 831.
— de poires, 831.
— de pommes, 831.
— d'oranges à la régence, 830.
— d'oranges au sucre, 954.
— Marie-Louise, 833 A.
— soufflés à l'italienne, 834.
Bekkasiner, 518.
— Forskæring af, 50.
— Indkjøb af, 114.
— Postej paa, 563.
— smaa Timbaler paa, 578.
Bengalsk Husblas, 860.
Berberis Gelé, 869.
— Sirup, 945.
— Saft, sur, 946.
Berlinerbrød, 819.
— Æbleskiver, 833 A.
Beta vulgaris, 610.
Betteraves, 610.
Beurre à la ravigote, 198.
— d'anchois, 198.
— de Gascogne, 199.
— d'écrevisses, 198.
— de homard, 197.
— noir, 223.
Bicarbonus natricus, 837.
Bifsteck, 387 A.
— à la Nelson, 389.
— grillé, 387.
Bindsalad, 637.
Biretter, 188.
Biscottes, 820.
— à la levure, 849.
Biscotins à la canelle, 803.
Biscuit à la cuiller, 789 A.
— anglais, 787.
— au chocolat, 782.
— aux amandes, 782,
— Cussy, 811.
— de Reims, 787 A.

Biscuit engelsk, 787.
— garnis de crème glacée, dits en surprise, 782.
— glacé, 780.
— grillés aux amandes, 786.
— let, 778, 779, 780.
— pensée, 797.
— portugisisk, 787.
— Tærte, 780.
Bisque, 165.
— d'écrevisses à la crème, 166.
Biskop, 980.
— -Kage, 798.
Blaabær, syltede, 931.
— Saft, sur, 945.
— Sirup, 945.
Blaakaal, 629.
— med Kastanier, 629.
— stuvet, 629.
Blaa Ports Aborrer, 319.
Bladsalad, 637.
Bladtærte, 755.
Blanc-manger, 857, 892.
— à la parisienne, 890.
— à la sultane, 893.
— à l'orange, 893.
— farvet, 893.
— med Appelsin, 893.
— med Mandler, 893.
— rubané, 893.
Blandet Is, 901.
— Kompot, 919.
— Marmelade, 937.
Blanding af Salad, 667.
Blanket af Cardoner, 623.
— paa Kalv, 410.
Blanquette de cardons, 623.
— de ris de veau, 420.
— de veau, 410.
Blinis, 192.
Blodpølse, 464, 465.
Blomkaal, 630.
— à la Louis XIV, 632.
— au naturel, 630 A.
— i Oliesauce, 632.
— med Brüsselerkaal, 631.
— med Parmesan, 631.
— Puré, 158.
— stuvet, 631.
— Svampen, 659.
Blomme-Gelé, 940.
— gule, syltede, 927.
— -Kompot, 917.
Blomme-Marmelade, 935.
— Sauce, 232.
— Suppe, frisk, 172.
Blond de veau, 131.
Blæresukker, 948.
Blätterteig, 753 A.
Bløde Smaakager, 787.
Boeuf, 363.
— à la mode, 368.
— — kold, 369.
— bouilli en matelote, 367.
— — sauce raifort chaude, 364.
— salé de Hambourg, 365.
Boghvedegrød, 182.
— à l'impératrice, 182.
Boiled turkey à la Yorkshire, 470.
Boletus edulis, 659.
Bolle af Bordeauxvin, 979.
— af Champagner, 979.
— af Hochheimer, 979.
Boller, 261.
— af Brød, 262.
— af Fisk, 330.
— af Kjød, 390.
— — fine, 391.
— af Majsmel, 263.
— af Mel, 262.
— af Risengryn, 263.
— med Citron, 263.
— med Korender, 262.
— med Svedsker, bøhmiske, 263.
— Norfolk-, 262.
Bombe à la printanière, 901.
Bordets Glæder, 63.
Bordure de gelée, 872.
— — macédoine à la crème, 872.
— de marrons à la Framboisy, 733.
— de pommes de terre, 599.
Botarque, 192.
Bottled jelly, 873.
Bouchéer, 583 A.
— med Fisk, 589,
— med Frugt og søde Sager, 589.
— med Krebs, 588.
— med Spinat, 589.
— med Østers, 588.
Bouchées, 761 A.
— à la comtesse, 588.
— à la reine, 589.
— au marasquin, 786.
— au Salpicon, 587.
— de crevettes, 588.

Bouchées des dames, 785.
— des messieurs, 786.
— d'huîtres, 588.
— glacées au café, 786.
Bouilli, 178, 364.
— à la sauce piquante, 367.
— en salade, 671.
Bouillon, 119.
— af Fisk, 162.
— af Hønsekjød, 131.
— af Kalvekjød, 130, 131.
— — — med Ravioli, 131.
— — — med Selleri, 131.
— af Oxekjød, 123.
— à la minute, 126.
— court, 126, 206.
— de poche, 201.
— de poisson, 162.
— dobbel, 126.
— enkel, 125.
— Farvning af, 124.
— grand, 125.
— hurtigkogt, 126.
— klar, 121.
— etc., Konservering af, 972.
— lys, 125.
— mørk, 124.
— Opbevaring af, 124.
Bouket, 104.
Boudins de volaille, 261.
Boules de neige, 833 A.
Braisière, 356.
Brandade de morue, 291.
Brandteig, 826.
Brasen, 310.
— kogt, 311.
— med Vin, 311.
— ristet, 312.
— stegt i Ovn, 311.
Brassica, 623.
— botrytis asparagoides, 632.
— oleracea acephala, 629.
— — botrytis, 630.
— — capitata, 624.
— — — bullata, 628.
— — — rubra, 627.
— — caulocarpa, 633.
— — gemmifera, 628.
— rapa, 601.
Bread and butter pudding, 728.
Breadsauce, 220.
Brème, 310.
— au four, 311.
Brème grillée, sauce échalotte, 312.
Bretagner Kage, 810 A.
Brevtarteletter, 762.
Bride cake, 812.
Brioche, 839.
— allemande au madère, 840.
— au fromage, 842.
— fin, 840.
— frite, 704.
— med Frugt, 841.
— med Ost, 692, 842.
— smaa, 842 A.
— Dejg, Krands af, 841 A.
Broccoli, 632.
— strascinati, 632.
Brochet, 313.
— à la Chambord, 315.
— à la Clermont, 317.
— à la maître d'hôtel, 317.
— à l'eau de sel, 314.
— — — sauces aux moules, 315.
— au jus, 316.
— en rémoulade, 318.
— farci et rôti à la broche, 317.
— sauce aux câpres, 314.
— Brochettes de ris de veau, 421 A.
Brulot af Arrak, 981.
— af Kognak, 981.
Brune Bønner, 653.
— — med Flæsk, 653.
Brun Linzer Tærte, 767.
Brun Sauce, 208.
Brüsselerkaal, 628.
— à la maître d'hôtel, 629.
— kogt, 629.
— Suppe, 151.
Brændende Sauce, 231.
Bræksukker, 948.
Brød, bagt, 272.
— bagt i Ovn, 272.
— Boller, 262.
— Budding, 725.
— — engelsk, 726.
— — med Mandler, 725.
— — med Marv, 725.
— finere, 834.
— gjæret, 836.
— grovere, 834.
— Klatter, 699.
— revet, 361.
— ristet, 271.
— — med Smør, 272.

Brød, ristet, til Kaffe, The m. m., 272.
— — til klare Kjødsupper, 271.
— Sauce, 220.
— stødt, 361.
— til Panering, 361.
— ugjæret, 836.
Brøndkarse, 638.
Budding, 716.
— af Asparger, 719.
— af Kaal, 719.
— af Kartofler, 719.
— af Kjød, 718.
— af Klipfisk, 718.
— af Krebs, 718.
— af Risengryn med Appelsin, 720.
— af Spinat, 719.
— af Sukkerkage, 726.
— Dronningens, 730 A.
— Forme, 717 A.
— Georg den fjerdes, 697.
— med Brød, 725.
Bunde af Risengryn til alle Slags Retter, 707.
Byggryn, Indkjøb af, 115.
— Puré, 160.
— — med Fløde, 161.
— Suppe, 175.
— Vælling, 177.
Byggrød, 181.
Bægerform, 494 A.
Bøhmiske Svedskeboller, 263.
Bønner, 648.
— à la crème, 652.
— brune, 653.
— — med Flæsk, 653.
— hvide, à la maître d'hôtel, 653.
— — friske, 650.
— — med Flæsk, 652.
— — med Løgpuré, 651.
— — med Senop, 651.
— — Puré af, 651.
— — stuvede, 651.
— med Marv, 652.
— Puré med Risengryn, 156.
— — hvid, med Løg, 156.
— smaa hvide, med Velouté, 651.
— tyrkiske, 648.
— — à la poulette, 649.
— — paa engelsk Maner, 649.
— — stuvede, 650.
— — tørrede, 969.
— vælske, 653.
— — med Smør, 654.
Bønner, vælske, stuvede, 653.

Cabillaud, 286.
— à la hambourgeoise, 289.
— à la norvégienne, 288.
— à l'italienne, 289.
— à la Rachel, 289.
— au gratin, 288.
— entier à la bourgeoise, 286.
Cabinet pudding, 727.
Café à la crème glacée, 907.
Caille, 520.
— à la macédoine, 523.
Caisses de foie gras, 505.
Cakes, 804.
— Indkjøb af, 117.
Calves feet jelly, 863.
Canard, 507.
— aux navets à la bourgeoise, 508.
— aux petits pois, 508.
— rôti, 509.
— rouennais, 509.
— sauvage, 533.
— — en salmis, 533.
— — rôti, 533.
Cancer pagurus, 336.
Canetons à la choucroute, 508 A.
— aux olives à l'espagnole, 507.
— sauvages à la Chartres, 534.
— — au madère, 534.
— — aux olives, 534.
— — rôtis, 533, 534.
Cannelons, 760.
— à la Reynière, 696.
Cannes à la crème, 764.
Cantharellus cibarius, 659.
Câpres, 968.
Capucine, 638.
Carbonnade, 376.
Cardonartiskokker, 621 A.
Cardoner, 621 A.
— à la moëlle, 622 A.
— Blanket af, 623.
— kogte, 622.
— med Marv, 622 A.
— pour garniture, 622.
— Puré af, 623.
Carèmes Skinke, 784.
Carolina Risengryn, 705.
Carottes, 607.
— à l'andalouse, 608.
— flamandes, 607.
— glacées, 607.

Carottes printanières, 608.
Carpe, 307.
— à la bourgeoise, 308.
— à la Chambord, 309.
— à l'etuvée au blanc, 308.
— au bleu, 307 A.
— farcie à la régence, 309.
— frite, 309.
Carré af Svin, 451.
— — marineret, 451.
— — paa tysk Maner, 451.
— — stegt, 451.
— de mouton piqué, 436 A.
— de porc frais à l'allemande, 451.
— — frais mariné, 451.
— — rôti, garni de tomates farcies, 451.
Carry of cold roastbeef, 391.
Cassavalrød, Indkjøb af, 117.
Casserolle de riz à la reine, 997.
Castanea vesca, 645.
Cave à glacer, 899 A.
Céleri, 613.
— à la crème, 614.
— à la moëlle de boeuf, 614.
— au jus, 613 A.
Célestine d'écrevisses, 342.
Cerf, 543.
Cerises glacées au cassé, 954.
Cervelas, 463.
— à l'espagnole, 463.
Cervelle de veau au beurre noir, 423.
— — en matelote, 424.
— — frite, 423.
Champagner Gelé, 863.
Champignons, 659, 662 A.
— de couches, 662.
— i Smør, 665.
— kogte, 663.
— marinerede, 664.
— med Skinke, 664.
— par excellence, 662.
— Puré, 664.
— ristede, 664.
— Sauce, brun, 220.
— Sauce, hvid, 220, 226.
— sautés, 664.
— sauvages, 663.
— Soya, 235.
— stegte, 664.
— stuvede, 664.
— Suppe, 171.
— tournés pour garnitures, 663.
Chapeaux de commissaire, 774.
Chapon à la braise, 485.
— à la chipolata, 480.
— froid à la Vendôme, 495.
— rôti au four, 489.
Charlotte, 857, 886.
— de poires, 914.
— de pommes, 912 A.
— de pommes de ménage, 913.
— parisienne, 886.
— — aux oranges, 887.
— russe, 886.
— — au café, 886.
— — aux apricots, 887.
— — med Frugt, 887.
— — med Vanille, 886.
Charlotteløg, 604.
Chartreuse, 579.
— de cailles à la moderne, 582.
— de filets de pigeons à la Chantilly, 581.
— de perdreaux, 580 A.
— de pigeon, 581 A.
— paa Agerhøns, 580 A.
— paa Duer, 581 A.
— paa Kramsfugle, 582.
— smaa, 583.
Chateaubriand, 388.
— à l'impératrice, 389.
Chaudeau, 231.
Chauffeuse, 32, 39, 308 A.
Chaufroix, 221.
— af Høns, 496.
— à la mayonnaise, 783.
— de dinde aux truffes, 478.
— de galantine de mauviettes, 523.
— de poulets à la gelée, 496.
— paa Kalkun med Trøfler, 478.
— paa Kramsfugle, 523.
Chelonia, 346.
— mydas, 347.
Cheshire pork pie, 556.
Chevreuil, 545.
— à la Saint-Cloud, 382.
Chicken pie, 556.
Chicorée, 637.
— au gras, 639.
— frisée, 637.
Chipolata-Pølse, 464.
Chokolade, 95.
— Brød, 789.
— Budding, kold, 729.
— Budding med Marv, 728.

Chokolade-Is, 901.
— Kager, smaa, 952.
— Karameller, 952.
— Kugler med Fløde, 952.
— Sauce, 230.
— Soufflé, 739.
— Tilberedning, 99.
— Tilsætninger, 97.
— Tærninger, 817.
Chorizos, 463.
Chou, 623.
— bleu, 629.
— blanc, 624.
— de Bruxelles, 629.
— de Milan, 628.
— en surprise, 624.
— -fleur, 630.
— -rave, 633.
— rouge, 627.
Choucroute, 625.
— improvisée, 627.
Choux à la crème, 827.
— au chocolat, 827.
— de Bruxelles sautés, 629.
— farcis, 624.
— pralinés et glacés, 827 A.
Choux-fleurs au gratin, 631.
— en mayonnaise, 632.
— étuvés à la Louis XIV, 632.
Cichorium endivia, 637.
— Intybus, 637.
Cikorie, 86, 637.
Cimier de cerf, piqué et rôti, 544.
Citron, 102.
— Boller, 263.
— Brød, 851.
— Crème, 883.
— — i Kopper, 883.
— — med Flødeskum, 879.
— Gelé, 868.
— Is, 908.
— Limonade, 982.
— Marmelade, 934.
— Sirup, 943.
— Skaller, syltede, 922.
— Soufflé, 741 A.
— Sukker, 745.
— syltede, 922.
— Øl, 983.
Citronat, 102.
— Kage, 758.
Civet de lièvre, 538.
Claret cup, 979.
Clupea harengus, 297.
— pilchardus, 299.
Cochon de lait à la savoyarde, 458.
— en galantine, 459.
— rôti à la suédoise, 458.
Cocky—Leeky, 143.
Colbert Sauce, 213.
Colle de corne de cerf, 860.
— de poisson, 860.
Collops, 370.
Compiègnekager med Kaffe, 845.
Compote d'abricots, 916.
— de cerises, 917.
— de fraises ananas framboisée, 918.
— de groseilles à maquereau, 918.
— — cuite, 918.
— de marrons à la vanille, 918.
— de melon, 915.
— — cru, 916.
— de pigeons, 500.
— de poires, 916.
— de pommes, 916.
— de prunes noires, 917.
— d'oranges, 916.
— macédoine, 919.
— mêlée, 919.
— savoyarde, 919.
Confiture d'airelles myrtilles, 931.
— — rouges, 931.
— de bigarades, 922.
— de cassis, 929.
— de cerises, 928.
— de fraises, 930.
— de framboises, 930.
— de groseilles de Bar-le-Duc, 929.
— — rouges, 929.
— de mûres, 932.
Concombres, 642.
— à la poulette, 643.
— bruns, 642.
— farcis à la crème, 643.
— — glacés, 643.
Consommé, 119, 126.
— af Fisk, 162.
— à la brunoise, 128.
— de poisson, 162.
— med fyldt Salad, 128.
— med gratineret Salad, 127.
— med indiske Svalereder, 130.
— med Kognak, 129.
— med nye Grønsager, 127.
— med Salep, 129.
— med Smaabrød, 129.

Consommé med Trøfler, Hønsefilet og Tunge, 130.
Coq de bois, 524.
— — farci, 524.
— — rôti, 524.
— de bruyère, 525.
— — à la Staël, 526.
Coquilles aux fleurs d'oranges, 816.
— aux huîtres, 343, 344.
— de homard, 332.
— de laitance de carpe, 310.
— de queues d'écrevisses, 341.
Corbeilles, 800.
— d'amandes, 815 A.
Corn-flour, Indkjøb af, 117.
Cornichons, 967.
Côte de boeuf, 376.
— braisée à l'italienne, 385.
— braisée au vin de Malaga, 376.
— désossée, 385 A.
— rôtie, 376.
Côtelettes à la maréchale, 530.
— aux concombres, 439.
— d'agneau à la provençale, 1003.
— — à la vicomtesse, 991.
— — grillées à la purée de champignons, 439 A.
— de brochet à la crème, 318.
— de chevreuil à la purée de marrons, 546.
— de gelinottes à la Poparsky, 529.
— de homard, 332.
— de lièvre à la varenne, 537.
— de mouton à la bouchère, 437.
— — à l'anglaise, 439.
— — à la Maintenon, 438.
— — braisées à la Soubise, 440.
— — grillées, 438 A.
— — sautées à la financière, 440.
— de perdreaux à la Duc de Chartres, 515.
— de pigeons, 500.
— de porc frais, panées au jus, 453.
— de saumon à la Victoria, 301.
— de veau à la milanaise, 407.
— — à la purée d'oseille, 407.
— — aux lames de jambon, 407.
Côtelettes de veau braisées à la Dreux, 408 A.
— — en papillotes, 406 A.
Côtelettes de veau en papillotes, au riz, 407,
— — panées et grillées.
— — piquées à la purée de champignons, 408 A.
— — sauce tomate, 406.
— de volaille aux champignons, 491.
— en surprise, 783, 832.
Couleur, 950.
Couleurs Breton, 746.
— d'office, 746.
Courge à la moëlle, 644.
Couronne en brioche, 841 A.
Court-Bouillon, 126, 206.
Crabe, 336.
— au court-bouillon, 336.
— au gratin, 336.
— en ragoût, 336.
Cradle spit, 353 A.
Crème, 857, 876.
— à la Chantilly, 873.
— à l'ananas, 879.
— à la vanille, 877.
— anglaises, 880.
— au citron, 883.
— au consommé, dite royale, 682.
— bajersk, 857, 888.
— bavaroise, 888.
— — au café, 888.
— — au chocolat, 889.
— — aux amandes, 889 A.
— — aux fraises, 890.
— — printanière, 891.
— d'amandes pour gâteau Pithiviers, 881.
— de fraises, 981.
— de navets à la Condé, 157.
— de volaille à la russe, 989.
— en mousse à la vanille, 874.
— — aux fruits, 875.
— fanchonette, 881.
— faste, med Substans, 877.
— fin, til Fylding, 881.
— fouettée, 873.
— — au marasquin, 874.
— françaises, 877.
— frangipane, 881.
— Kage med, 795 A.
— Kopper, 880.
— løse, uden Substans, 880.
— marmoreret, 885.
— moderne au citron, 879.

Crème, Plombière à la dame blanche, 906.
— — à l'ananas, 905.
— — à la vanille, 903.
— — à l'orientale, 906.
— — au citron, 905.
— — au parfait, 904.
— — aux amandes, 904.
— — d'abricots à la suédoise, 905.
— rubanée, 878.
— Saint-Honoré, 880.
— til Fylding, 880, 881.
Crépinettes de bécasses, 519.
Cresson, 638.
— à l'anglaise, 639.
— de fontaine, 638.
— d'Inde, 638.
Crevette, 337.
— aux asperges, 338.
— en coquilles, 338.
Croquembouche, 801.
— af Appelsiner, 954.
— af Marengs, 825.
— af Petits-choux, 828 A.
— de choux panachées.
— moderne, 801.
Croquettes, 251.
— d'agneau rôti, 253.
— de bouilli, 252.
— de brochet, 254.
— de champignons, 257.
— d'écrevisses au riz, 255.
— de foie gras, 254.
— de homard, 255.
— de macaroni, 257.
— de marrons à la dauphine, 258.
— de morue, 254.
— de pommes au riz, 258.
— de pommes aux amandes, 258.
— de pommes de terre, 256.
— — à la vanille, 256.
— de poulet aux truffes, 253.
— de ris de veau, 253.
— de riz, 257.
— — à la vanille, 259.
— — aux confitures, 259.
— de rognon de veau, 252.
— de veau rôti, 252.
— de volaille, 254.
Croustader, 589, 829 A.
— af Risengryn, 590 A.
— af Semoulegryn, 590.
Croustader med Crème, 829.
— smaa, af Nudler, 590.
Croûtes aux fruits, 704 A.
— aux rognans de veau, 417 A.
Crusenstolper, 774.
Cucumber ketchup, 235.
Cucumis sativa, 642.
Cucurbita, 644.
Cuisse de chevreuil rôti, 545.
Cuisses de poulets, 492.
Culotte, 377.
— de boeuf à la gelée, 369.
Cumberland-Kage, 758.
Currant dumplings, 262.
Cussy Kage, 796.
— med Mandler, 796, 811.
Cygne, 532.
Cylinderform, glat og riflet, 494 A.
Cynara Cardunculus, 621 A.
— scolymus, 617 A.
Cyprinus brama, 310.
— carpio, 307.

Daadyr, 544.
Daim, 544.
Dampfnudeln, 268.
Dansk Hvedemel, 835.
— Julekage, 848.
— Kogekunst, 13.
— Tarteletter, 774.
Danzig-Gelé, 865.
Darioles, 761 A.
— au café, 761.
Darmstädter Nudler, 268.
Darne de cabillaud à la sauce hollandaise, 287.
— de saumon au beurre de Montpellier, 303 A.
Daucus carata, 607.
Dejg af Nudler, 267.
— til Dekorering af Timbaler, 570.
— til Garnering, 571.
— til Petits-choux, 826.
— til Postej, 552.
— til Timbaler, 570.
Dekorering m. m., 31.
— Glasur med Smør til, 748.
Dent-de-lit, 638.
Désosser, 469.
Dessert, 42.
Dilsauce, 218.
Dinde à la chipolata, 471.

Dinde aux truffes, 474.
— froide à la parisienne, 478 A.
— poêlée à l'écarlate, 470.
— rôtie garnie de mauviettes, 473 A.
Dindonneau à la Montorgueil, 471.
— en salmis, 475.
Dindons farcis à la chipolate, 996.
Diplomatbudding, 1000.
Dobbelte Geléforme, 858 A.
— Smaakager, 786.
Dolma af Kaal, 625.
Dolmas de chou à la turque, 625.
Dragée, 951.
Dragoneddike, 237.
Drikkevarer, 978.
Dronningens Budding, 730 A.
Drossel, 520.
Due, 498.
— Chartreuse paa, 581 A.
— dampstegte, 500.
— Forskæring af, 49.
— i Kompot, 500.
— Indkjøb af, 113.
— Koteletter af, 500.
— med Løg, 499 A.
— med Oliven, Timbal paa, 573 A.
— med Trøfler, farserede, 500.
— Postej paa, 501, 557.
— Ragoût paa, 501.
— ristede, 499.
— stegte, 498 A, 499.
— Suppe, 997.
Dukatnudeln, 268.

Échaudés, 830.
Éclairs au café, 827.
Écorces de citron confites, 922.
Écrevisse, 339.
— à la crème, 340.
Eddike, 103.
Egeblade, 816.
Eglefin, 292.
— à l'eau de sel, 292.
Élan, 542.
Elsdyr, 542.
— Bryst, 542.
— Steg, 543.
Emincé de brochet, 241.
— de canard, 239.
— de gibier à l'ancienne, 239.
— de veau à la Francfort, 239.
— de venaison, 239.
Endivie, 637.
— stuvet, 639.
Englischer Käse, 795 A.
Engelsk Biscuit, 787.
— Bryllupskage, 812.
— Brødbudding, 726.
— Flæskepølse, 463.
— Gelé, 863.
— Kjødsuppe, 138.
— Makaroni, 266.
— Marværter, 654.
— Panering, 362.
— Suppe paa Aal, 164.
— Vælling, 178.
— Æblebudding, 731.
Entre-côtes, 385.
— braisés au madère, 386.
— de boeuf à la polonaise, 386.
— grillés à la maître d'hôtel, 388.
— sautés au macaroni, 386.
Entrées, 39.
Entremets, 41.
Épaule de mouton farcie, 429.
Épinards, 633.
— à la française, 634 A.
— à l'anglaise, 635.
— au maigre, 634.
Ervum lens, 657.
Escalopes, 370.
— de filet de boeuf à la purée de marrons, 384.
— de filet de boeuf aux huîtres, 384.
— — aux truffes, 384.
— de foie gras à l'écarlate, 1006.
— — aux truffes, 240.
— de levrants à la Vernon, 537.
— de veau aux fines herbes, 409.
— — aux navets glacés, 409.
Esax lucius, 313.
Espagnole, 208.
Essences, 204.
— de champignons, 205.
— de jambon, 204.
— de volaille, 205.
Essenser, m. m., 204.
— af Champignoner, 205.
— af Trøfler, 205.
— af Høns, 205.
— af Skinke, 204.
— af Vildt, 205.
Esser, 777.
Estomac de dinde à l'ambassadrice, 473 A.

Estragoneddike, 237.
Etuvée d'anguille aux champignons, 326.
Éventails, 764.

Faarebov med Fars, 429.
— ristet, 429.
Faarebryst, grilleret, 428.
— kogt, med Dil-Sauce, 426.
— med Madeira, 428.
— paa ungarsk Maner, 427.
— salt, kogt, 426.
— stegt i Ovn, 427.
Faarefilet, marineret, 437.
— ristet, 437.
Faarekarbonade, 437 A.
Faarekjød, 426.
— Indkjøb af, 110.
— med Karry, 442.
— med Roer, 441.
— Postej paa, 555.
— som Hachis, 441.
— stuvet, 441.
Faarekoteletter i Papir, 438.
— med Agurker, 439.
— med Løgpuré, 440.
— paa engelsk Maner, 439.
— ristede, 438 A.
Faarelaar, kogt, 429, 430.
— røget, kogt, 430.
Faaresaddel, halv, som Vildt, 435.
— — spækket, stegt i Ovn, 436 A.
— — stegt i Damp, 436.
— stegt i Ovn, 434 A.
— stegt, med smaa Postejer, 435 A.
Faisan, 511.
— barde rôti, 511 A.
— truffé rôti, 512.
Fanchette Kage, 757, 784.
— à la vanille, 757.
Fanchonettes, 763 A.
— med Pistacier, 764.
Farce, 244.
— au pain, à l'anglaise, 250.
— aux huîtres, 250.
— coq de bruyère, 248.
— de foie gras, 249.
— de lièvre, 249.
— de poisson, 250.
— de veau, 246.
— de volaille, 247.
Farce de volaille, à la crème, à l'impériale 248.
— — à l'italienne, 247.
— Godiveau, 246.
— pour volailles rôties, 248.
Farinages, 693.
Farser, 244.
— af Brød, 250.
— af Fisk, 250.
— af Gaaselever, 249.
— af Harekjød, 249.
— af Hønsekjød, 247.
— — med Fløde, 248.
— af kogt Hønsekjød, 247.
— af stegt Hønsekjød, 248.
— af Kalvekjød, 246.
— af Kjød, sachsisk, 246.
— af Oxekjød, 246.
— af Tjur, 248, 525.
— af Østers, 250.
— fin, af Hønsekjød, 247.
— Godiveau-, 246.
— til stegt Fugl, 248.
Farseret Hare, 536 A.
— Hjerpe, 529.
— Høns, 495.
— Kalkun med Chipolatpølse, 996.
— Kalvekølle, 1002.
— Morype, 532.
— Skovsnæpper, 519.
— Æg, 680.
Farver til Glasering af Bagværk m. m., 746.
Farvning af Bouillon, 124.
Fasan, 511.
— Forskæring af, 49.
— med Trøfler, stegt, 512.
— Salmi af, 512.
— stegt, 511 A.
Faste Crèmer med Substans, 877.
Fast Kognaksauce, 234.
— Sauce, 234.
Fedia olitoria, 638.
Ferskvandsfisk, 300, 319.
Feuillantines, 762.
Feuilles, 765.
— de chêne, 816.
Fèves, 653.
Fersk Fisk, Postej paa, 564.
Filet af Fisketunge, 993.
— af Gjedde, 316, 317.
— af Hare, 537.
— af Havtunge med Champignoner, 282.
— af Hjerpe med Fars, 530.

Filet af Høns, 490.
— af Kalkun med Selleri, 476.
— — med Trøfler, 475.
— — med Tunge, 476 A.
— af Kalv, 309.
— af Kramsfugle, 522.
— af Kyllinger, ristet, 491.
— — stegt, 490.
— af Laxørred, 306.
— af Makrel, 295.
— af Oxe, 378.
— — à la Godard, 381 A.
— — à la Savarin, 380.
— — farseret, 382.
— — Forskæring af, 45 A.
— — gratineret, med Champignoner, 383.
— — gratineret, med Peberrod, 383.
— — Grenadiner af, 384.
— — i Skiver, 384.
— — med Grønsager, 379.
— — med Korender, 380.
— — med Madeira, 379 A.
— — med Makaroni, 380.
— — med stegt Brød, 382.
— — Pudsning og Spækning, 378.
— — som Raadyr, 382.
— af Svin, 453.
— — marineret, 454.
— — med Robert-Sauce, 453.
— — med Senop, 454.
— de boeuf, 378.
— — à la Godard, 381 A.
— — à la hussarde, 383.
— — à la lithuanienne, 383.
— — à la milanaise, 379 A.
— — à la moderne, 379.
— — à la napolitaine, 380.
— — à la romaine, 380.
— — à la Rosini, 1011.
— — à la russe, 991.
— — à la Savarin, 380.
— — aux croûtons, 382.
— — farci, 382.
— de brochet à la Béchamel, 316.
— de caille à la Lucullus, 522.
— de dindes à la purée de céleri, 476.
— — à l'écarlate, 476 A.
— — à la Talleyrand, 475.
— de maquerau sauté à la bourgeoise, 295.
— de mouton en chevreuil, 437.
— de mouton pané et grillé, 437.
Filet de poulet, 490.
— — à la maréchale, 491.
— — à la viennoise, 490.
— de sandre à la maréchale, 324.
— de saumon sauté, 302.
— de soles aux champignons, 282.
— — marinés à la Orly, 281.
— de veau sauté, 409.
— mignons de porc braisés, 453.
— — frais marinés, 454.
Filtrering, 862.
Financièreragoût, 241.
Fin Brioche, 840.
Fin Crème til Fylding, 881.
Finere Brød, 834.
Fine Riddere, 704.
Fin Kjødsuppe, 133.
Fine Pandekager, 696.
Fin Sukkerkage med Vanille, 797.
Fire Species, 104.
Fisk, 273.
— Boller, 330.
— Bouchéer med, 589.
— Bouillon, 162.
— Fars, 250.
— fersk, Postej paa, 564.
— Forskæring af, 50 A.
— Indkjøb af, 114.
— Kjedel, 311 A.
— Konservering af, 973.
— med Karry, 329.
— Salader, 670, 672.
— salt, Postej paa, 564.
— Supper, 161.
— Timbal paa, 576.
— Vol-au-vent med, 585.
Fiskersuppe, 167.
Fisketungefileter, 993.
Flamske Vafler, 701.
Flan, 756.
— au riz à la Malta, 773.
— aux noisettes, 772.
— de cerises, 771.
— de citron au riz, 760.
— de crème au citron, 772.
— de crème frangipane meringuée, 758 A.
— de groseilles vertes, 772.
— de pommes, 770 A.
— de pommes à la Cobourg, 759.
— de pommes meringué, 770.
— de prunes, 772.
— -Form, 757, 759 A.
— Grillé aux pommes, 769 A.

Flétan, 284.
Flueskab, 349.
Flûtes d'anis de Verdun, 803.
Flynder, 284.
— Fisk, 275.
— kogt, 284.
— stegt, 284.
Flæsk, Indkjøb af, 111, 114.
— med Karry, 454.
— Pandekage, 693.
— Postej paa, 556.
— Pølse, 462.
— — engelsk, 463.
— — fransk, 463.
— — med Kartofler, 462.
— — med Vin, 464.
— — røget, 464.
— — spansk, 463.
— ristet, à l'anglaise, 446.
— Saltning af, 960.
— salt, à la flamande, 445.
— — à la Valencienne, 445.
— — med hvide Bønner, 444.
— — med Kaal, 445.
Flæskeskiver, Substans af, 861.
Fløde-Horn, 850.
— Ise, 900.
— Kage, 735, 794, 802.
— Klatter, 698.
— Ost, 180.
— Skum, 857, 873.
— — grønt, 875.
— — med Chokolade, 874.
— — med Frugt, 874.
— — med Kaffe, 874.
— — med Kastaniepuré, 876 A.
— — med Marasquino, 874.
— — med Orange, 873.
— — med Syltetøj, 875.
— — med Vanille, 874.
— Æbleskiver, 699.
Fløjlskringler, 777.
Foie de canard à la mode de Toulouse, 510.
— de veau, 415.
— — à la bourgeoise, 416.
— gras à la Périgueux, 506.
— — aux truffes, 505.
Fondant, 951.
Fonds d'artichauts à la Reynière, 620.
— — à la Villeroi, 620.
— — bouillis, sauce blanche, 620.
Fonds d'artichauts farcis, 620.
— de matignon, 205.
Fondues au fromage, 690 A.
— parmesan, 691.
Fordøjelse og Ernæring, 74.
Forlorne Æg, 679.
Formering, 493 A.
Forme til Buddinger, 717 A.
Formjern, 566 A.
Formning af Is, 898 A.
Forskæring af Agerhøns, 50 A.
— af Bedekølle, 46 A.
— af Bedesaddel, 47 A., 48 A.
— af Bekkasiner, 50.
— af Duer, 49.
— af Fasan, 49.
— af Fisk, 50 A.
— af Hare, 46.
— af Hjerper, 50.
— af Hjortesaddel, 46.
— af Høns, 48 A.
— af Kalkun, 49 A.
— af Kalveinderlaar, 46.
— af Kalvesteg, 46.
— af Kapuner, 48 A.
— af Oxefilet, 45 A.
— af Raadyrsaddel, 46.
— af Raadyrsteg, 46.
— af Roastbeaf, 45 A.
— af Ryper, 50.
— af Skinke, 47 A.
— af Tjur, 49.
— af Urhøns, 50.
— af Vildand, 50.
— ved Bordet, 43.
Forskærersax, 43, 44 A.
Forteresse en biscuit, 793 A.
Fransk Risengrynsvælling, 176.
— Senop, 237.
— Suppe paa Aal, 164.
— Vælling, 178.
Fricandeau de veau à la bourgeoise, 402.
Fricassée de poulet, 483 A.
— panés et frits, dite Villeroy, 486.
Fricco, spansk, 371.
Frikadeller, 259.
Frikassé af Høns, 483.
— af Høns med Champignoner, 483 A.
— af Høns med Trøfler, 484.
Frikassé af Lam, 429.
— Vol-au-vent med, 585.

Fritot af Kylling, 493.
— af ung Kanin, 540.
— de poulets à la française, 493.
— paa Kalvebrissel, 420.
Frituredejg, 360.
— italiensk, 361.
— til Kjød, 360.
Fromage à la crème, 180.
— bavarois, 888.
— de cochon, 456.
— glacé à la vanille et à la fraise, 901.
— d'Italie, 465.
Frossen Fløde med Appelsin, 907 A.
— med Jordbær, 906.
— med Kaffe, 907.
Frugter af Mandeldejg, glaserede, 955.
— Brioche, 841.
— Geléer, 938.
— Gelé, pisket, 871.
— glaserede, 953.
— sukrede, 955.
— Ise, 907.
— Konservering af i Sukkeropløsn., 975.
— Konservering af til Is m. m., 976.
— og søde Sager, Bouchéer med, 589.
— Retter, 912.
— Safter uden Sukker, 945.
— Sirup, 942.
— Supper, 119, 171.
— Vol-au-vent med, 586.
Fruits glacés au cassé, 953.
— au tirage, 955.
Frysning af Is, 896.
Fucus spinosus, 860.
Fugle, Konservering af, 973.
— Opsætning af, 467 A.
— Udbening af, 469.
Fumet, 205.
Fyrfade, 32, 39.
Fyldte Kræmmerhuse, 764.
— Kramsfugle, 521.
— Pærebeignets, 831.
— Smørtærte, 755, 766.
— Tjur, 524.
— Æg, 679.
Færsken-Kompot, 917.
— Marmelade, 935.
— syltede, 926.
Fæstning af Sukkerdejg, 793 A.

Gaas, 501.
— Bryst, røget, 507.
Gaas, Bryst, Saltning og Røgning, 962.
— dampstegt, 502 A.
— Forskæring af, 50 A.
— Galantin paa, 505.
— Indkjøb af, 113.
— kolde Retter af, 505.
— Kraaser, 504.
— — Postej paa, 558.
— — Suppe paa, 144.
— Lever i Æske, 505.
— — med Kjødgelé og Trøfler, 506.
— — med Trøfler, 505.
— — Pølse, 466.
— — Postej med Kjødgelé, 559.
— — — Strassborger, 558 A.
— — — — Tilberedning af, 559.
— — Ragoût, 240.
— — smaa Timbaler paa, 578.
— — stegt, 505.
— — — med Oxetunge, 1006.
— med Fylding af Kastanier, stegt, 503.
— med Ragoût, 502.
— med Rémouladesauce, 506.
— med Surkaal, stegt, 504.
— — ung, 504.
— med Risengryn og Karry, 501.
— stegt, 503.
— Sylte, 507, 966.
— vild, 507.
Gadus, 286.
— æglefinus, 292.
— merlangus, 293.
— morrhua, 286.
Galantine d'anguille à la gelée, 328.
— de dinde à la gelée, 477 A.
— de gelinotte, 530.
— de perdreaux à la gelée, 517 A.
— de volaille à la régence, 495.
Galantin Form, 517 A.
— paa Aal, 328.
— paa Agerhøns, 517 A.
— paa Gaas, 505.
— paa Gris, 459.
— paa Hjerpe, 530.
— paa Høns, 495.
— paa Kalkun med Gelé, 477 A.
Galettes, 776.
— à l'anglaise, 777.
— de ménage, 776.
Galettebrød, 777.
Garnering, 184, 571.

Garniture, 184.
— til fine Entréer, 186.
— til Fisk, 185.
— til Kjødretter, 185.
— til Steg, 186.
— til Supper, 184.
— til søde varme Mellemretter, 187.
Gâteau, 756.
— à la royale, 992.
— à manqué, 798.
— au riz à la parisienne, 756.
— breton pour grosse pièce, 810 A.
— Condé, 765.
— Cumberland, 758.
— Cussy, 796, 811.
— d'amandes, 809.
— de fraises à l'allemande, 759 A.
— de framboises à l'allemande, 759.
— de Gênes, 796.
— de Pithiviers glacés à blanc, 763.
— de plomb aux amandes, 768.
— de pommes à la tyrolienne, 847.
— de riz au chaudeau, 709.
— de semoule, sauce églantine, 737.
— — viennois, 737.
— de vermicelle, 738.
— de voyage à l'allemande, 781.
— fanchette, 784.
— fourré à la crème, 755.
— — aux amandes, 756.
— — aux confitures, 755.
— frolle à la florentine, 767.
— — à la napolitaine, 767.
— génois, 794.
— — à l'ancienne, 794.
— — cassant, 797.
— glacé à la vanille, dit Cussy, 796.
— Mazarin, 846.
— mille feuilles, 755.
— Moka, 785.
— napolitain, 808.
— noisette, 809.
— pain noir à l'allemande, 798.
— portugais, 782.
— punch, 784.
— Ricasoli, 795 A.
— Saint-Honoré, 757.
— sicilienne, 1009.
— Victoria, 797.
— viennois, 792.
Gaufres flamandes, 701.
Gelatin, kinesisk, 860.
Gelatin Substans af, 859.
— végétale, 860.
Gelé, 857, 862.
— af Appelsin, 867.
— — i Kurve, 867 A.
— af blandede Bær, 941.
— af Frugt, 938.
— af hvide Ribs, 870.
— af Kjød, 203, 204.
— almindelige Forskrifter om, 857.
— Danzig-, 865.
— engelsk, 863.
— Forme, dobbelte, 858 A.
— — med Cylinder og Laag, 859.
— i forskjellig Farve, 870 A.
— med Ananas, 867.
— med Anisettelikør, 866.
— med Arrak, 864.
— med Berberis, 869.
— med Champagner, 863.
— med Citron, 868.
— med Frugter og Marasquino, 872.
— med Frugt, pisket, 871.
— med Fylding af Blanc-manger og Frugt, 872.
— med Hindbær, 869.
— med Jordbær, 868.
— — pisket, 869.
— med Marasquinolikør, 866.
— med Mokkalikør, 866.
— med Noyau Likør, 865.
— med The, 866.
— med Vanille, 866.
— med Vin, 862.
— — konserveret, Anvendelse af, 873.
— med Blanc-manger, 863.
— paa Rosenblade, 870.
— paa russisk Maner, 864.
— pisket, 864.
— Rand med Flødeskum, 872.
— ukogt, 941.
Gelée à l'ananas, 867.
— au champagne à l'anglaise, 863.
— d'anisette garnie de poires, 866.
— d'airelles rouges, 941.
— — à cru, 941.
— de Dantzig, 865.
— de citrons, 868.
— de crème de Moka, 866.
— de feuilles de roses, 870.
— de fraises, 868, 940.

Gelée de fraises à cru, 941.
— de framboises, 869.
— de groseilles à cru, 941.
— — à maquereau, 940.
— — garnie de framboises, 870.
— de noyau, garnie d'abricots, 865.
— d'épine-vinette garnie de pommes, 869.
— de poires, 939.
— de pommes, 939.
— de vanille au caramel, 866.
— de viande, 203.
— d'oranges, 939.
— — garnie d'oranges, 867.
— fouettée aux fraises, 869.
— — dite à la russe, 864.
— macédoine à la russe, 871.
— moscovite, 864.
— rubanée, 870 A.
— — à la française, 871.
Gelinotte, 526.
— à la commodore, 529.
— à la crème à la suédoise, 526.
— aux truffes, 527.
— bardées, 527.
Génoises à la dauphine, 800.
— aux raisins de Corinthe et au gros sucre, 799.
— garnies de gelée, 799.
Genueser Kage, 796.
Georg den fjerdes Budding, 697.
Giblet pie, 558.
Gigot braisé, 431.
— dit de sept heures, 431 A.
— de mouton à la bonne femme, 431.
— — à la gelée de grosseilles, 433.
— — bouilli à l'anglaise, 429.
— — — à la royale, 430.
— — braisé à la provençale, 432.
— — garnie de mecédonie de légumes, 432.
— — rôti, au chasseur, 433.
Gimblettes aux pistaches, 788.
Gingerbread, 856.
Gjedde, 313.
— à la Chambord, 315.
— à la maître d'hôtel, 317.
— Balloner af, 998.
— Fars, Koteletter af, 318.
— Filet, 316, 317.
Gjedde, fyldt, stegt, 317.
— kogt, 314.
— — tørret, 318.
— kolde Retter af, 318.
— med Ansjossauce, 315.
— med Kapers, 314.
— med Kaviar, 318.
— med Muslingsauce, 315.
— nedlagt som Thunfisk, 319.
— Ragoût, 241.
— ristet, 317.
— Salad, 674.
— som Fricandeau, 316.
— stuvet, 316.
— Tørring af, 318.
Gjær, 855.
— af brunt Sukker, 836.
— af Malt, 836.
— af Sukkersirup, 836.
Gjærpulver, 837.
Gjærdejg, Bagværk af, 834.
— Kager af, 839.
Gjæret Brød, 836.
Glace, 895.
— à l'ananas, 908.
— à la crème au café, 901.
— — au chocolat, 901.
— — aux amandes, 902.
— — aux nois fraîches, 902.
— — aux pistaches, 902.
— — crue aux fraises, 906.
— — de noisettes pralinées, 902.
— — vanillée, 900.
— — à l'orange, 908.
— — au beurre, 748.
— au four, 1004.
— au melon, 909.
— aux abricots, 908.
— aux fraises, 909.
— aux liqueurs à froid, 748.
— aux poires à la vanille, 908.
— cuite au café, 749.
— — au chocolat, 748.
— de crème aux marrons, 903.
— de sucre, 744.
— de viande, 200.
— royale, 747.
Glaserede Figurer af Pasta, 955.
— Frugter, 953.
— Kalvetunger, 419.
— Kastanier, 646.
— Cussy Kage, 796.

Glasering, kold, 747.
— varm, 748.
Glasur med Arrak, 749.
— med Chokolade, 748.
— med Kaffe, 749.
— med Likør, 748.
— med Rom, 749.
— med Smør til Dekorering, 748.
— med Vand, 748.
— med Æggehvide, 747.
Gluten, 835.
Gnocchi med Ost, 692.
Gnoquis à la romaine, 692.
Gode Raad, 700, 703.
— fine, 703.
— Kager, 800.
— skøre, 703.
Godiveaufars, 246.
Gorenflot, 844.
Grand Bouillon, 125.
Graa Ærter, 657.
Granit à l'orange, 909.
— med Appelsin, 909.
— med Hindbær, 910.
Gratin aux huîtres, 345.
— milanais, 266.
— paa Hummer, 332.
— paa Hvidkaal, 625.
— paa Høns, 490.
— paa Kalvebryst, 398.
— paa Kartofler, 598.
— paa Kramsfugle, 522.
— paa Pigvar, 278.
— paa Skovsnæpper, 579.
— paa Spinat, 635.
— paa Tomater, 642.
Gratineret Hork, 323.
— Hvidling, 294.
— Krabbe, 336.
— Makaroni, 265.
— Oxefilet med Champignoner, 383.
— — med Peberrod, 383.
— Torsk, 288.
— Østers i Skal, 344.
— — med Champignoner, 345.
Grenadines de filet de boeuf, 384.
— de veau, 404 A.
Grilleret Agerhøns, 515.
— Faarebryst, 428.
— Lammebryster, 427.
— Kalvebryst, 398.
— Makrel, 296.
Gris af Vildsvin, 550.
Gris, à la daube paa, 459.
— fyldt, stegt, 458.
— Galantin paa, 459.
— som Vildsvin, 458.
— stegt, 458.
Grives, 520.
— en caisses, 522.
— farcis, 521.
— rôtis, 521.
Groseilles en grappes glacées, 954.
— vertes dites à maquereau, 915.
Grouses, 531.
— rôties à l'anglaise, 532.
Grosses pièces, 40.
Grosse poire farcie, 712.
Gruel, Indkjøb af, 116.
Grundsauce, 207.
Gryn, Indkjøb af, 115.
Grynsupper, 174.
Græskar, 644.
— brunede, 644.
— fyldte, 645.
— kogte, 644.
— stuvede, 645.
Græsløg, 604.
— Sauce, 219.
Grød, 174.
— af Boghvedegryn, 182.
— — à l'impératrice, 182.
— af Byggryn, 181.
— af Mannagryn, 181.
— af Risengryn, 181.
— Rugmels-, 183.
— skaansk, 183.
— Smør-, 182.
Grønne Ærter, 655.
— konserverede, 656.
— paa engelsk Maner, 655 A.
— paa fransk Maner, 656.
— paa hollandsk Maner, 656.
— tørrede, Puré af, 657.
Grøn Oliesauce, 222.
Grønsager, 592.
— blandede, 594.
— Jern til Udtagning af, 594.
— Konservering i saltet Vand, 974.
— Salader af, 666.
— smaa Timbaler paa, 578.
— Tilberedning af, 593.
Grønsupper, 167.
Grønt Flødeskum, 875.
— Sukker, 745.

Gulerødder, 607.
— glaserede, 607.
— kogte, 607.
— med Olie, 608.
— Puré af, 608.
— stuvede, 607.
— unge, 608.
Gul, skarp Sauce, 222.

Hachis, 390.
— af Høns, 493.
— af Kalv med forlorne Æg, 411.
— — med Østers, 411.
— af Raadyr, 547.
— brunet, 390.
— de chevreuil, 547.
— de volaille à la portugaise, 493.
— paa Urhøns, 526.
Halvmaaner, 762.
Hamborger Oxebryst, Tillavning af, 959.
— Salad, 671.
Hanekamme, Tilberedning af, 494.
Hare, 535.
— à la daube paa, 539.
— farseret, 536 A.
— Filet af, 537.
— Forskæring af, 46.
— Indkjøb af, 114.
— i Terrin, 539.
— Kallops af, 537.
— kolde Retter af, 538.
— Koteletter, 537.
— med Kjødgelé, 538 A.
— Postej, 560.
— Ragoût paa, 538.
— stegt, 535 A.
— stuvet, 538.
— Suppe, 146.
Hareng, 297.
— frais, 297.
— — sauce Digon, 298.
— — sauce moutarde, 297.
— mariné, 298.
Haricots, 648.
— au lard à la villageoise, 652
— blancs à la bretonne, 651.
— — à la maître d'hôtel, 650.
— — frais à la bourgeoise, 650.
— de mouton, 441.
— flageolets au velouté, 651.
— grains de riz à la crème, 652.
— — à l'intendante, 652.
— rouges, 653.
Haricots verts à la française, 649.
— — à l'anglaise, 649.
— — à la poulette, 649.
— — en petits pois, 649.
Harveysauce, 236.
Hasselnødder, 746.
— Is, 902.
Hateletter, 32 A.
Havesalad, 637.
Havfisk, 275,
Havlax, 300.
Havregryn, Indkjøb af, 116.
— Suppe, 174, 175.
Havresuppe, 174, 175.
Havtunge, 280.
— à la Colbert, 282.
— i Aspic, 283.
— kogt, 280.
— kogt, med fine Grønsager, 280.
— marineret, 281.
— med Champignoner, Filet af, 282.
— og anden Fisk, Stegning af i Friture, 280.
— ovnstegt, 281.
— ristet, 282.
Helianthus tuberosus, 599.
Helgryn, Indkjøb af, 115.
Helleflynder, 284.
— kogt, 284.
— stegt, 284.
— stuvet, 285.
Herbe gigot de mouton, 667.
Hindbær Crème i Kopper, 884.
— Gelé, 869, 940.
— glaserede, 954.
— Kage, 759.
— Pasta, 938.
— Sauce, 233.
— Sirup, 944.
— — med Eddike, 944.
— syltede, 930.
Hjerpe, 526.
— farseret, 529.
— Filet med Fars, 530.
— Forskæring af, 50.
— Galantin paa, 530.
— i Gelé, 531.
— Indkjøb af, 113.
— kolde Retter af, 530.
— Koteletter, 529, 530.
— med Champignoner, 527.
— — Queneller af, 528 A.

Hjerper med Trøfler, 527.
— Postej, 531, 562.
— Rissoler med Puré af, 528 A.
— smaa à la daube paa, 531.
— stegte, 526, 527.
Hjorteryg, 544 A.
Hjortesaddel, Forskæring af, 46.
Hjortesteg, 543.
Hjortetak, Substans af, 860.
Hohle Hippen, 702.
Hollandsk Sauce, 226, 227.
— Suppe paa Aal, 164.
Holstensk Sauce til Havfisk, 227.
Homard, 330.
— à la bordelaise, 331.
— à l'américaine, 331.
— à l'indienne, 331.
— au gratin, 332.
— bouilli à la sauce rouge, 333 A.
Homarus vulgaris, 330.
Honningkager, franske, 854.
— polske, 854.
— svenske, 855.
Hork, 322.
— à la Chambord, 323.
— à la Danzig, 322.
— à la Hamburg, 323.
— à la Soto Major, 324.
— Filet af, 324.
— gratineret, 323.
— kogt, 322 A.
— kold Ret af, 325.
— Mayonnaise paa, 325.
— Pirog paa, 324.
— ristet, 324.
— stegt i Ovn, 323.
Horn, 850.
Hors-d'euvre, 38, 188,
— kolde, 194.
— varme, 193.
Hotch—Potch. 137.
— af Oxehale, 395.
Hovedsalad, 637, 667.
— dampstegt, 639.
— kogt, 638.
— stuvet, 639.
Huîtres, 342.
— à la Villeroy, 994.
— au naturel, 343.
— aux champignons, 344.
Hummer, 330.
— à la bordelaise, 331.
— Gratin paa, 332.
Hummer i Gelé, 334 A.
— i Mayonnaise, 334.
— Indkjøb af, 115.
— i Skaller, 332.
— Kanapéer, 191.
— kold, 333 A.
— kolde Retter af, 333.
— Koteletter, 332.
— — à la Victoria, 332.
— med Karry, 331.
— paa amerikansk Maner, 331.
— Postej paa, 564.
— Salad, 335, 674, 675.
— Sauce, 229.
— smaa Timbaler paa, 579.
— Smør, 197.
— stuvet, 330.
— Suppe, 165.
— varme Retter af, 330.
Hurtigkogt Bouillon, 126.
— Suppe, 171.
Husblas, bengalsk, 860.
— Substans af, 860.
Husmoderen, 19.
Hvedebrød, 848, 851.
Hvedemel, 835.
— dansk, 835.
— russisk, 835.
— svensk, 835.
— tysk, 835.
Hvid Bønnepuré med Løg, 156.
Hvide Bønner à la maître d'hôtel, 650.
— friske, 650.
— med Flæsk, 652.
— med Løgpuré, 651.
— med Senop, 651.
— Puré af, 651.
— smaa, med Velouté, 651.
— stuvede, 651.
Hvid Jævning, 197.
Hvidkaal, 150, 624.
— Gratin paa, 625.
— Hovede, fyldt, 624.
Hvidløg, 604.
— Smør, 199.
Hvidling, 293.
— à la Cherbourg, 294.
— à l'anglaise, 295.
— gratineret, 294.
— kogt, 293.
— stegt, 294.
Hvid Suppe, 139.
Hvidt Peber, 100.

Høns, 479.
— à la daube paa, 496.
— Bouillon, 131.
— Budding med Trøffelsauce, 989.
— Choufroix af, 496.
— farserede, 495.
— Fars, smaa Timbaler paa, 577.
— Filet, 490.
— — med Fars, 490.
— Forskæring af, 48 A.
— Frikassé, 483.
— — med Champignoner, 483 A.
— — med Trøfler, 484.
— fyldte, garnerede med Blomkaal, 486.
— Galantin paa, 495.
— Gratin paa, 490.
— grillerede, 486.
— Hachis af, 493.
— Indkjøb af, 112.
— i Æske, 491.
— Laar med Champignoner, 492.
— Lever, Suppe paa, 144.
— Kjød, Salad af kogt, 671.
— Kjødsuppe, 143.
— Koteletter med Champignoner, 491.
— med Asparger, 482.
— med friske Grønsager, 486.
— med Gelé, 496.
— — smaa à la daube paa, 497 A.
— med Grønsager, stuvede, 484.
— med Karry, 482.
— med Mayonnaise, 495.
— med Nudler, 486.
— med Oxetunge, 484 A.
— med Ragoût, 480.
— med Risengryn, 480, 481.
— Pillau paa, 481, 482.
— Postej paa, 556.
— Puré, 152.
— — med Agurker, 153.
— — med salt Tunge, 494.
— Rissoler af, 493.
— smaa à la daube paa, 497.
— smaa Timbaler paa, 577.
— Timbal paa, 572-573.

Ildens Anvendelse, 29.
Imitation biscuit à l'orange en caisse, 907 A.
Indbagte Østers, 994.
Indiansk Karse, 638.
Indkjøb af Madvarer, 106.
Ingefær, 101.
— Kager med Chokolade, 855.
Ingefærbrød, 856.
— Øl, 983.
Is, 895.
— bagt, 1004.
— Beholder, 899 A.
— blandet, 901.
— Bombe, 901.
— Brød, 789 A.
— — Forme til, 899 A.
— Bøsser, 896.
— Bøtte, 896 A.
— Frysning af, 896.
— Punsch, 911.
— Redskaber til Fremstilling af, 896 A.
— Sokkel, 900.
— Tærte, 793.
Italica purpurea, 632.
Italiensk Frituredejg, 361.
— Kjødpølse, 461.
— Makaroni, 265.
— Marengs, 825.
— Salad, 668.

Jacquinssauce, 221.
Jamaikapeber, 101.
Jambon à la bourguignote, 449.
— à la gelée, 448 A.
— à l'anglaise, 446 A.
— aux macaronis, 266.
— de Bayonne, 960.
— glacé à la porte-maillot, 447.
— — en surprise, 784.
— Lorraine, 961.
— mariné à la sauce Robert, 449.
Jambonneaux de poulets à la Montglas, 492.
Jardinière, 594.
Jarret de veau à la bourgeoise, 399.
Jern til Udtagning af Grønsager, 594.
Johnnycakes, Indkjøb af, 117.
Jomfruolie, 647.
Jordartiskokker, 599.
— au naturel, 600.
— i Vin, stuvede, 600.
— med Ost, 601.
— stuvede, 600.
Jordbærcrème, 883.
— Gelé, 868, 940.
— — pisket, 869.
— — ukogt, 941.
— glaserede, 954.
— Is, 909.
— Kage, 759 A.
— Likør, 981.

Jordbær-Marmelade, 937.
— og Hindbærkompot, 918.
— Sauce, 233.
— Sirup, 944.
— syltede, 930.
Jordæblepurée, 155.
Julekage, dansk, 848.
Julienne, 147.
— med Risengryn, 148.
— royale, 147.
Jus af Kalvekjød, 203.
— af Kjød, 201, 202.
— blond de veau, 130.
— de viande, 201.
Jægersalad, 671.
Jægersuppe, 146.
Jævne, 195.
— Supper, 119.
Jævning, 195.
— hvid, 197.
— med Blod, 197.
— med Smør, 196.
— med Smør og Fløde, 196.
— med Smør og Mel, 195.
— med Æg, 196.
Jødekager, 804.

Kaal, 623.
— Budding, 719.
— Dolma, 625.
— Hovede, brunet, 624.
— — farseret, 624.
— Kallops, 625.
— stuvet, 625.
— Suppe med ristet Brød, 150.
Kaalrabi, 633.
Kabinetbudding, 727.
Kabliau, 290.
— i Skaller, 291.
— kogt, 291.
— stuvet, 291.
— Vol-au-vent med, 585.
Kaffe, 83.
— Crème i Kopper, 882.
— — lys, 878.
— — med Mandler, 878.
— Is, 901.
— Karameller, 952.
— Soufflé, 740.
— Surrogater, 86.
— Tillavning af, 84.
Kaffe-The, 86.
Kager af Gjærdejg, 839.
Kager af Kalvekjød, 411.
— af Mandeldejg, 809.
— af Mørdejg, 768.
— af Smørdejg, 756.
— — med Mandler, 765.
— af Sukkerdejg med Smør, 794.
— med blandet Frugt, 768.
— med Blommer, 772.
— med Citron, 772.
— — og Risengryn,
— med Crème, 795 A.
— med fin Crème, 757.
— med Frangipanecrème, 758 A.
— med friske Nødder, 772.
— med frossen Frugt, 797.
— med Kirsebær, 771.
— med Mandelfylding, 768.
— med Risengryn, 773.
— med Stikkelsbær, 772.
— med Svedsker, 847.
— med Æbler, 769, 770 A.
— med Æblekompot, 771.
— med Æbler og Marengs, 770.
— mislykket, 798.
— Mokka-, 785.
— siciliansk, 1008.
Kagegitter, 785 A.
Kagelevninger, 821.
Kage, Madeleine-, 800.
Kagerulle, 753 A.
Kaiser-Kugelhupf, 846.
Kakaocrème, 880.
Kalkun, 469.
— à la Montorgueil, 471.
— à la reynière, 473.
— Bryst med Trøfler, 472 A.
— farseret, med Chipolatpølse, 996.
— Filet med Selleri, 476.
— — med Trøfler, 475.
— — med Tunge, 476 A.
— Forskæring af, 49 A.
— Indkjøb af, 112.
— kogt, 470.
— kold Ret af, 476, 478 A.
— Kraaser, engelsk Suppe paa, 144.
— Kraaser, Suppe paa, 144.
— med Gelé, Galantin paa, 477 A.
— med Karry, 475.
— med Ragoût, 471.
— med Trøfler, 474.
— — Chaufroix paa, 478.
— med Tunge, kogt, 470.
— Puré med Karry, 152.

Kalkun, Salmi af, 475.
— stegt i Ovn, 474.
— stegt paa Spid, 473 A.
Kallops, 370, 371.
— af Hare, 537.
— af Kaal, 625.
— af Kalv, 409.
— — med Persille, 409.
— Oxehale som, 395.
Kaltschall d'ananas au champagne, 979.
Kalve-Blanket, 410.
— Bouillon, 130, 131.
— — med Ravioli, 131.
— — med Selleri, 131.
— Brissel, 419.
— — à la parisienne, 419 A.
— — Fritot paa, 420.
— — i Skaller, 421 A.
— — med Madeira, 419.
— — paa Spid, 421 A.
— — paneret, 421.
— — stuvet, 420.
— Bryst, farseret, 398.
— — Gratin paa, 398.
— — grilleret, 398.
— — kogt, 397.
— — med Krebsehaler og Asparger, 397.
— — med Løg, 398.
— — stegt, med Selleri, 397.
— Filet, 409.
— Fjerding, 400.
— Frikassé, 399.
— Fødder, stegte, 418.
— — stuvede, 418.
— — Substans af, 861.
— Hachis med forlorne Æg, 411.
— — med Østers, 411.
— Hjerne à la maître d'hôtel, 424.
— — Matelote af, 424.
— — med brunet Smør, 423.
— — stegt, 423.
— — Tilberedning af, 423.
— Hovede à la financière, 413 A.
— — à la daube paa, 425.
— — indlagt, 414, 415.
— — kogt, 411 A.
— — kolde Retter af, 415.
— — marineret, 415.
— — med Karry, 413.
— — paneret, 414.
— — som Skildpadde, 412.
— Inderlaar, farseret, 403 A.
Kalve-Inderlaar, Forskæring af, 46.
— — med Syrer, 404.
— Kallops, 409.
— — med Persille, 409.
— Kjød, 395.
— — Indkjøb af, 109.
— — Kage af, 411.
— — smaa Postejer paa, 566 A.
— kolde Retter af, 424.
— Koteletter, 437, 405 A.
— — dampstegte, 408 A.
— — i Papir 406, 407 A.
— — med Grønsager, 407.
— — med Parmesanost, 407.
— — med Skinke, 407.
— — med Tomatsauce, ristede, 406.
— — ristede, 406.
— — spækkede, med Champignonpuré, 408 A.
— Kølle à la Reynière, 402.
— — farseret, 1002.
— Laar i Gelé m. fl. 405.
— — i Gelé, 424.
— — marineret, 425.
— — med Grønsager, 402.
— — røget, 405.
— Lever, 415.
— — paa italiensk Maner, 416.
— — stegt hel, 416.
— — stegt hel, med Grønsager, 416.
— — stegt i Skiver, 416.
— Nyre i stegt Brød, 417 A.
— — ristet, 417.
— og Skinke, kold Postej paa, 554 A.
— Ragoût, 239.
— Roulade, 410.
— — med Fars, 410.
— Ryg, 399.
— — garneret med Makaroni, 994.
— — spækket, 400 A.
— Tunger, glaserede, 419.
— — Matelote af, 418.
— — ristede, 418.
— Skank, 399.
— Snitter, 404 A.
— Steg, à la daube paa, 425.
— — Forskæring af, 46.
— — stor, 400.
— Ører, 421,
— — med Trøfler, 422 A.
Kanapéer, 190 A, 764.
— à la Windsor, 191.

Kanapéer, med Hummer, 191.
— med Krebsehaler, 191.
Kandisering, kold, 950.
Kanel, 101.
— Brød, 803.
— Krandse, 849.
Kanin, 540.
— Postej, 561 A.
— stegt, 540, 541.
— ung, Fritot af, 540.
Kantarellen, 659.
Kapers i Eddike, 968.
Kapun, 479.
— dampstegt, 485.
— Forskjæring af, 48 A.
— stegt i Ovn, 489.
Karamelsukker, 948.
Karbonade, 376.
— paa Faar, 43 A.
Karbonadestykke af Svin, dampstegt, 451.
Kardemomme, 101.
Kardinal, 980.
Karpe, 307.
— à la Chambord, 309.
— farseret, 309.
— Forskjæring af, 50.
— kogt, 307, 308 A.
— marineret og grilleret, 310.
— stegt, 309.
— stuvet, 309.
Karpemælke i Skaller, 310.
Karpemælke, smaa Vol-au-vent med, 586 A.
— til Garniture, 310.
Karpe-Ragoût, 242.
Karry, 103, 391.
— Sauce, 215.
— Suppe, 137.
Karse, 638.
— indiansk, 638.
— Sauce, 218.
— som Spinat, 639.
Kartofler, 595.
— à la maître d'hôtel, 598.
— Budding, 719.
— dampkogte, 596.
— farserede, 597.
— Gratin paa, 599.
— i Ovn, 597.
— Kage, 735.
— kogte, 596.
— med Løg, 598.
— Puré, 155, 156, 599.
— Puré i Form, 599.
Kartofler, ruskede, 597.
— Salad, 668.
— smaa Postejer paa, 568.
— stegte, 597.
— stegte i Friture, 598.
— stuvede, 598.
Kastanier, 645.
— Beignets 831.
— Blaakaal med, 629.
— Brød, 804.
— Budding, 732, 733.
— — med Risengryn, 733.
— glaserede, 646, 954.
— Is, 903.
— Kompot, 646, 918.
— Kroketter, 258.
— Puré, 159, 646.
— Puré med Flødeskum, 646.
— Puré som Suppe, 646.
— ristede, 645.
— stuvede, 646.
— syltede, 932.
Kathrineblomme-Kompot, 917.
— stuvede, 914.
Kaviar, 192.
— Sauce, 215.
Kayenne-Peber, 100.
— Tinktur, 236.
Kiche à la crème, 565.
— au riz à la vanille, 565.
Kinesisk Gelatin, 860.
Kirschwassersauce, 234.
Kirschstrudeln, 698.
Kirsebær-Crème, 884.
— glaserede, 954.
— i Eddike, 968.
— Kompot, 917.
— Marmelade, 935.
— Sirup, 943.
— Suppe, frisk, 172.
— — tørret, 173.
— syltede, 928.
— tørrede, 970.
Kjedel til Fisk, 311 A.
Kjærlighedsæbler, 640.
Kjød, 348.
— Boller, 390.
— — fine, 391.
— Budding, 718.
— Extrakt, 199.
— Fars, Postej paa, 555.
— Frituredejg til, 360.
— Gelé, 199, 203.

Kjød-Gelé, enkel, 204.
— Glace, 199, 200.
— — haard, 201.
— Jus, 199, 201, 202.
— — af Kalvekjød, 203.
— Kogning af, 349, 351.
— Konservering af, 973.
— Nedlægning, 356.
— Pølse, 461.
— — italiensk, 461.
— — med Kartofler, 461.
— Salader, 670.
— Saltning paa en Dag, 960.
— Suppe, 119, 121, 132.
— — engelsk, 138.
— — fin,
— — uden vaadt, 138.
— Stegning af, 350,
— til Suppe, 364.
Klar Bouillon, 121.
Klare Supper, 119.
Klaring af Sukker til Gelé, 861.
Klatter, 698.
— med Brød, 699.
— med Fløde, 698.
— med Æbler, 698.
Klejner, 829.
— kogte i Vand, 830.
Klipfiske-Budding, 718.
— stuvet, 291.
Knækpandekager, 694 A.
Koburger Æblekage, 759.
Kogekunsten, 1.
Kogekunstens Udvikling, 5.
Kogning af Kjød, 349, 351.
Kogte Kringler, 790.
— Mandeldejg, 806.
— Oxekjød, 364.
— Vibeæg, 678.
— Æg, 678.
Kognak-Sauce, fast, 234.
— Krandse, 803.
Kokken, 25.
Kolatcher, 802.
Kold Glasering, 747.
— hors-d'oeuvre, 194.
— Marinade, 205.
— Retter af Aal, 327.
— — af Gaas, 505.
— — af Gjedde, 318.
— — af Hare, 538.
— — af Hjerpe, 530.
— — af Hork, 325.
Kolde Retter af Hummer, 333.
— — af Høns, 494.
— — af Kalkun, 476, 478 A.
— — af Kalv, 424.
— — af Kalvehoved, 415.
— — af Krebs, 341.
— — af Lax, 303.
— — af Laxørred, 306.
— — af Oxetunge, 394.
— — af Æg, 683.
— Sauce til Fisk, 229.
— — til Grønsager, 229.
— — til Kjød, 221.
— søde Retter af Risengryn, 712.
— — Sauce, 234.
Koldskaal, 171.
— almindelig, 174.
— paa Appelsin, 174.
— paa Skovjordbær, 174.
— med Vin, 173.
Kommenbrød, 850.
Kompot, 915.
— af Kastanier, 646.
— af Rhabarber, 617.
Konfekt, 950.
Konserver, 957.
Konserverede grønne Ærter, 656.
— Kronartiskokbunde, Anvendelse af, 620.
Konservering i lufttætte Daaser og Flasker 970 A, 971, 972.
Konservering i Vand, 977.
Korender, 745.
— Boller, 262.
— Sauce, 214.
Koteletter af Agerhøns, 515.
— af Duer, 500.
— af Faar i Papir, 438.
— — med Agurker, 439.
— — med Løgpuré, 440.
— — paa engelsk Maner, 439.
— — ristede, 438 A.
— af Gjeddefars, 318.
— af Hare, 537.
— af Hjerpe, 529, 530.
— af Høns med Champignoner, 491
— af Kalv, 405 A, 437.
— — dampstegte, 408 A.
— — i Papir, 406 A, 407.
— — med Grønsager, 407.
— — med Parmesanost, 407.
— — med Skinke, 407.
— — m. Tomatsauce, ristede, 406.

Koteletter af Kalv, ristede, 406.
— — spækkede, med Champignonpuré, 408 A.
— af Lam med Puré af Champignoner, 439 A.
— af Lam, spækkede, 440.
— — stegte, 440.
— af Morype, 532.
— af Raadyr med Kastaniepuré, 546.
— af Svin, 452.
— — marinerede, 453.
— — med Sauce, 453.
— Slagterfruens, 437.
— Sukkerkage som, 783.
Kraaser af Gaas, 504.
Krabbe, 336.
— gratineret, 336.
— kogt, 336.
— stuvet, 336.
Kramsfugle, 520.
— Chartreuse paa, 582.
— Chaufroix paa, 523.
— Filet af, 522.
— fyldte, 521.
— Gratin paa, 522.
— i Forme, 522.
— Indkjøb af, 114.
— med blandede Grønsager, 523.
— Postej paa, 563.
— Salmi af, 522.
— smaa Postejer paa, 568 A.
— stegte, 521.
— Suppe, 146.
Krands af Briochedejg, 841 A.
Krandse med Pistacier, 788.
— Vanille-, 803.
Krebs, 339.
— à la bordelaise, 340.
— Bouchéer med, 588.
— Budding, 718.
— -Halekanapéer, 191.
— Haler i Mayonnaise, 341 A.
— — stuvede, 340.
— i Skaller, 341.
— kolde Retter af, 341, 342.
— kogte, 339 A.
— smaa à la daube paa, 341 A.
— smaa Timbaler paa, 579.
— Smør, 198.
— Sauce, 229.
— Suppe, 165.
— — med Fløde, 166.
— Timbal paa, 577.
Kreosot, 964.
Kringler, kogte, 790.
— Telje-, 849.
Kroketter, 251.
— af Champignoner, 257.
— af Fisk, 254.
— af Fiskefars, 255.
— af Gaaselever, 254.
— af Gjedde, 254.
— af Grønsager, 256.
— af Hummer, 255.
— af Hønsekjød, 253, 254.
— af Kabliau, 254.
— af Kalvebrissel, 253.
— af Kalvenyre, 252.
— af Kalvesteg, 252.
— af Kartofler, 256.
— — à la duchesse, 256.
— af Krebs og Ris, 255.
— af Kylling med Trøfler, 253.
— af Lammekjød, 253.
— af Makaroni, 257.
— af Risengryn, 257.
— — med Syltetøj, 259.
— — med Vanille, 259.
— af Oxekjød, 252.
— med Kastanier, 258.
— med Æbler, 258.
— søde, 258.
Kronartiskokker, 617 A.
— farserede, 619.
— kogte, 618 A.
— stegte, 619.
Kronartiskokbunde, konserverede, Anvendelse af, 620.
— panerede, 620.
— Puré af, 621.
Kronhjort, 543.
Krumkager, 702.
— af Sukker med Smør, 801.
Krusemyntesauce, 218.
Krydderier, 100.
Krydderi-Blandinger, 460.
— Smør, forskjellige Slags, 224.
Krydder-Nelliker, 100.
— Salt, 103.
— Sild, Tillavning af, 963.
Krydret Smør til Sauce m. m., 197.
Kræmmerhuse, 702.
— fyldte, 764.
Kugelhupf, 845.
Kuglesukker, 948.
Kulle, 292.

Kulle à la Walter Scott, 292.
— kogt, 292.
— med Røgsmag, 293.
— ovnstegt, 293.
— ristet, 293.
— stegt, 292.
— Suppe, 162.
Kurve med Fløde skum, 800.
Kyllingefilet, ristet, 491.
— stegt, 490.
Kylling, Fritot af, 493.
— fuldvoxne, stegte, 488.
— Laar, 492.
— med Champignoner, 487.
— med fine Urter, 487.
— med Trøfler, 487.
— Postej, 556.
— unge, stegte, 489 A.

Lactuca sativa, 637.
Laggrød, 181.
Laitances de carpe, 310.
— de maquereau frites, 296.
Laitue, 637.
— braisée à la pensionnaire, 639.
— pommée, 637.
— pour garniture, 638.
Langlois Peberkager, 853.
Langue de boeuf, 392.
— à la poulette, 393.
— à l'écarlate, 394.
Langues de veau à la maître-d'hôtel, 418.
— braisées, 419.
— en matelote, 418.
Langues de morues à la bretonne, 290.
Langues de renne à la suédaise, 542.
Lames de foie de veau à l'italienne, 416.
— frites, 416.
Lame de jambon à la maître d'hôtel, 450.
Lamme-Bryst, stegt med Hachis, 428.
— — grilleret, 427.
— Frikassé, 429.
— Hjerne, 442.
— Hovede, grilleret, 442.
— — i Stykker, grilleret, 442.
— Kjød, 426.
— — Indkjøb af, 110.
— Koteletter à la provençale, 1003.
— — à la vicomtesse, 991.
— — med Puré af Champignoner, 439 A.
— — spækkede, 440.
— — stegte, 440.
Lamme Nyrer med Champagner, 442.
— — paa Spid, 443.
— paa tyrkisk Maner, 434.
— Steg, 433.
Lapereau frit, 540.
Lapin, 540.
— rôti, 540.
— sauté, 541.
Laurbærblade, 102.
Lax, 300.
— à la Chambord, 1012.
— farseret, 301.
— Filet, stegt, 302.
— Forskjæring af, 50.
— Hav-, 300.
— hel, stegt, 302.
— i Gelé, 303 A.
— kogt, 300.
— kolde Retter af, 303.
— Koteletter à la Victoria, 301.
— Matelote paa, 302.
— Mayonnaise paa, 303.
— Postej paa, 564.
— røget, 303.
— Ryg, stegt, salt, 302.
— Salad, 303.
— Salad af fersk kogt, 672.
— Salad af fersk stegt, 672.
— Suppe, 163.
— Vol-au-vent med, 585.
Laxørred, 304.
— à la Chambord, 305.
— à la maître d'hôtel, 304.
— Filet af, 306.
— Forskæring af, 50.
— grilleret, med Maître d'hôtel Sauce, 305.
— kogt, 304 A.
— kolde Retter af, 306.
— med Kartofler, 304.
— med Oliesauce, 307.
— med Sardelsmør, 306.
— nedlagt, 306.
— ristet, 305 A.
— smaa, à l'hôtelière, 306.
Lebkuchen, 855.
Lécrelets de Suisse, 855.
Lemberger Peberkager, 854.
Lemon dumplings, 263.
Lentilles, 657.
— à la maître d'hôtel, 658.
Leontodon taraxacum, 638.
Lepidium sativum, 638.

Les trois omelettes, 688.
Let Biscuit, 778, 779, 780.
Lever af And, stegt, 510.
Lever af Gaas i Æske, 505.
— med Kjødgelé og Trøfler, 506.
— med Trøfler, 505.
— stegt, 505.
Lever af Kalv, 415.
— paa italiensk Maner, 416.
— stegt hel, 416.
— stegt hel, med Grønsager, 416.
— stegt i Skiver, 416.
Leverpølse, 465.
Liaison, 195.
— à l'allemande, 197.
— à l'oeuf, 196.
— au beurre, 196.
— au beurre et à la crème, 196.
— au roux, 195.
— au sang, 197.
Lier, 195.
Lièvre, 535.
— à la crème, 535 A.
— à la daube, 539.
— à la provençale, 536 A.
Ligevægtskage, 797.
Likørsoufflé, 739.
Limande, 284.
Limonade, 982.
— Pulver, 982.
Linser, 657.
— Puré af, 157, 658.
— stuvede, 658.
Linzer-Tærte, 767.
— brun, 767.
Lobscouse, 367.
Longe de porc frais, rôtie au four, 450.
Longe de veau, 399 A, 400.
— à la crème, 401.
— à la gastronome, 401.
— farcie, 424.
— garnie de champignons, 401.
Lucioperca sandra, 322.
Lycopersicum esculentum, 640.
Lys Bouillon, 125.
Lys Kaffecréme, 878.
Lübecker Marzipan, 808.
Lækkerbidskener, 855.
Lændesteg, 377.
— i Damp, 377 A.
— med Løgsauce, 378.
Lændestykke, kogt, med Makaroni, 366.
Lærke, 520.
— paa Spid, 521 A.
— Postej, 563 A.
Løg, 102, 602.
— brunede, 605.
— glaserede, 605.
— grillerede, 605.
— i Eddike, 968.
— kogte, 604.
— portugisiske, 603.
— — fyldte, 606.
— — Puré af, 606.
— Postejer, 606.
— Ragoût, 606.
— Sauce, 219,
— — à la Soubise, 219.
— smaa Poatejsr paa, 569.
— spanske, 604.
— stuvede, 605.
— Suppe, 169, 170, 606.
— — med Mælk, 170.
Løse Crèmer uden Substans, 880.
Løvetand, 638.

Macaroni, 264.
— à la crème, 265.
— à l'anglaise, 266.
— à l'italienne, 265.
— au jus, 265.
— aux gratins, 265.
Macarons, 817.
— d'amandes amères, 818 A.
— d'Orléans, 818.
— soufflés, 819.
Macédoine, 594.
— printanière au marasquin, 872.
Madeirabudding, 728.
Madeirasauce, 212.
Madeleine Kager, 800.
Madeleines au rhum, 800.
Madolie, 103.
Madvarers Indkjøb, 106.
Madvarmer, 308 A.
Magdeburger Surkaal, 625.
— Tillavning af, 626.
Maitrank, 979.
Maître d'hôtel Sauce, hvid, 225.
— brun, 225.
— Smør, 198.
Maizena, Indkjøb af, 117.
Majsboller, 263.
Majsmel, Indkjøb af, 117.

Makaroni Budding, 720.
— engelsk, 266.
— gratineret, 265.
— med Fisk, 266.
— med Skinke, 266.
— Nudler o. s. v., 264.
— paa italiensk, 265.
— Suppe, 999.
— stuvet, 265.
Makrel, 295.
— Filet af, 295.
— grilleret, 296.
— i Ovn, 296.
— kogt, 295.
— Orly af, 296.
— røget, 296.
Makrelmælke, stegt, 296.
Makroner, 817.
Makron Brød, 819.
— Kage, 812.
— Kager, smaa, 818, 819.
Makroner med bitre Mandler, 818 A.
— med søde Mandler, 818.
Malaga Rosiner, 745.
Malt, Gjær af, 836.
Mandler, 746.
— brændte, 951.
Mandel Budding med Chokolade, 728.
— Brød, 851.
— Créme i Kopper, 882.
— — til Fylding, 881.
Mandeldejg, 805.
— Bagværk af, 804.
— Kager, 809.
— kogt, 806.
— med Tragantgummi, 805.
— smaat Bagværk af, 813.
— til Bunde, 806.
— Tærter af, 806.
Mandelessens, 982.
Mandelform med Flødeskum, 807 A.
Mandler, glaserede, 955.
— hakkede, 746.
Mandel Is, 902.
— Kage, 809.
— — med Vanille, 810.
— Kager, smaa, 813.
— — smaa fyldte, 813.
— Karameller, 952.
— Krandse, 815.
— Krapfen, 813.
— Kringler, 820.
— Krumkager, 814.
Mandel Kurve, 815 A.
— Mælk, 982.
— — varm, 179.
— og Hindbæris, 902.
— Pandekage, 697.
— Sauce, 230.
— Spænder, 814.
— Sten, 815.
— Stænger med Vanille, 815.
— Tarteletter, 814.
— Tærte, 806.
— — med Appelsincrème, 806.
— — med Chokolade, 807.
Mannagryn, Indkjøb af, 115.
— Budding, 721.
— Kage, 738.
— Vælling, 177.
Mannagrød, 181.
Maquereau, 295,
— à l'eau de sel, 295.
— grillé à la maître d'hôtel, 296.
Marasquino-Crème i Kopper, 885.
— Gelé, 866.
Marengser, 823 A.
— italienske, 825.
Marengsmasse, 821.
— Bagværk af, 821.
— smaat Bagværk af, 823.
— Tærter af, 821.
Marengs med Chokolade, 824.
— med Fløde, 824 A.
— med Jordbær, 824.
— med Kaffe, 824.
Marengspyramide, 822 A.
— simplere, 823.
Marinade, kogt, 205.
— kold, 205.
Marinerede Champignoner, 664.
Marineret Faarefilet, 437.
— fersk Sild, 298.
— Kalvehovede, 415.
— Kalvelaar, 425.
— og grilleret Karpe, 310.
— Rensdyrsteg, 541.
— Sild, 299.
— Skinke, 449.
— Svine-Carré, 451.
— Svinefilet, 454.
— Torsk, 299.
— Yderfilet, 386.
Marmelade, 932.
— d'abricots, 935.
— de cerises, 935.

Marmelade de fraises, 937.
— de groseilles à maquereau, 936.
— de pêches, 935.
— de pommes, 934.
— de Reines-Claude, 935.
— des pauvres, 937.
— d'oranges, 934.
Marmoreret Crème, 885.
Marrons, 645.
— à la glace de viande, 646.
— confits au marasquin, 932.
— en chemises, 954.
— filés à la Chantilly, 876 A.
Marrowbones, 394.
Marrow toast, 190.
Marvben, 394.
Marvbudding, 722.
Marv, Bønner med, 652.
Marvsauce, 228.
Marværter, engelske, 654.
Marzipan med Fylding, 817.
Mashed potatoes, 599.
Massepains, 808, 817.
Matelote, 329 A.
— af Aal, 325.
— af Kalvehjerne, 424.
— af Kalvetunger, 418.
— paa Lax, 302.
— paa Oxekjød, 367.
— Sauce, 227.
Mauviette, 520, 521 A.
Mayonnaise, 221.
— à la gelée, 222.
— paa Hork, 325.
— paa Lax, 303.
Mel, 835.
— Boller, 262.
— Retter, 693.
— Vælling, 178,
Mellemretter, 41.
Melon confit, 924.
— Is, 909.
— Kompot, kogt, 915.
— Kompot, ukogt, 916.
— nedlagt, 968.
— syltet, 924.
Melted butter, 224.
Meringues, 821, 823 A.
— au chocolat, 824.
— aux fraises, 824.
— en ruche pour grosse pièce, 822 A.
— perlées à la crème, 624 A.
Merlan, 293.
— à la Cherbourg, 294.
— au gratin, 294.
— frit, 294.
Merveilles, 829.
Middags-Taffel, 17.
Milanesisk Timbal, 575.
Milk-porridge, 178.
Mindre Sauce, 210.
Mirabeller, syltede, 928.
Mirepoix, 206.
Miroton, 367.
Mislykket Kage, 798.
Mixed Pickles, 969.
Mock-turtle, 412.
Mokka Gelé, 866.
Mokkakage, 785.
Montpelliersmør, 198.
Morbær, syltede, 932.
Morchella esculenta, 659.
Morkelen, 659.
Morseller, 951.
Mortadelle di Bologna, 461.
Mortifikation, 348.
Morue, 290.
— salée, 290.
Morype, 531.
— farseret, 532.
— Indkjøb af, 113.
— Koteletter af, 532.
— stegt, 532.
Moules, 345.
— à dôme, 569 A, 718.
— à la marinière, 345.
— à la poulette, 346.
— à la Villeroi, 346.
Mousse au café, 874.
— au chocolat, 874.
— printanière, 875.
Mautarde à la ravigote, 237.
— aux anchois, 237.
Mulligatawney, 137.
Multebær-Sauce, 233.
— Suppe, 173.
— syltede, 930.
Muræna, 325.
Mushroom ketchup, 235.
Muskat, 101.
— Blomme, 101.
— Smør, 223.
Musketbrød, 778.
Muslinger, 345.
— indbagte, 346.

Muslinger, stuvede, 345, 346.
— Suppe, 166, 346.
Mutton broth, 136.
— patties, 567.
Mytilus edulis, 345.
Mælk med Kaffe, 179.
— med The, 179.
— med Æggeskum, 179.
— med Æggeskum og Chokolade, 179.
— oplagt, 180.
— Supper, 119, 174.
— tyk, 180.
— Ægge-, 180.
Mørblade, 778.
Mørdejg, 765, 766.
— Bagværk af, 765.
— Kager af, 768.
— smaat Bagværk af, 773.
— Tærter af, 767.
Mørk Bouillon, 124.
Mørkroketter, 778.
Mørsprutter, 777 A.

Nasturtium officinale, 638.
Natives, 343.
Natron, tvekulsurt, 837.
Navets, 601.
— glacés à la Chartres, 602.
Neapolitansk Tærte, 808.
Nedlægning i Eddike m. m., 966.
Noix confites, 931.
Noix de boeuf à la daube provençale, 370.
— salée, à l'allemande, 366.
Noix de jambon aux petits pois, 447.
Noix de veau à la gelée, 425.
— à la Scheel-Plessen, 403 A.
— garnie d'oseille, 404.
— piquée, 403.
Nouilles, 266.
— au gratin, 267.
— au jambon, 267.
— au lait au beurre d'écrevisses, 268.
— de Darmstadt, 268.
— meringuées, 269.
Norfolkboller, 262.
Norfolk dumplings, 262.
Nudeldejg, 267, 571.
Nudler, 266.
— dampkogte, 268.
— Darmstädter, 268.
— Kage, 738.
— med Krebsesmør, 268.
— med Marengs, 269.
Nudler med Parmesanost, 267.
— med Skinke, 267.
— smaa Croustader af, 590.
Nyrebrød, 417.
Nyresteg, 399 A, 400 A.
— farseret, 401, 424.
— med Champignoner, 401.
— med hvid Sauce, 401.
Ny Zeelands Spinat, 633.

Oeufs, 676.
— à la bonne femme, 683.
— à la constance, 679.
— à la coque, 678.
— à la neige moulés, 729 A.
— à la reine, 681.
— frits à la sauce tomate, 680.
— à la Tartuffe, 681.
— à la tripe, 679.
— à l'italienne, 682.
— au beurre noir, 680.
— au lait à l'orange, 684.
— au plat, 680.
— brouillés à l'eau, 682.
— brouillés aux fines herbes, 683.
— brouillés au jus, 683.
— de vanneaux, 678.
— — dans un nid en beurre, 678 A.
— farcis, 680.
— pochés, 679.
Oie, 501.
— à la chipolata, 502.
— à la choucroute, 504.
— aux marrons, 503.
— braisée à la mode de Strassbourg, 502 A.
— confites au vinaigre, 966.
— rôtie, 503.
— sauvage, 532.
— — à la choucroute, 532.
Oignons, 602.
— blancs, 604, 968.
— colorés, 605.
— farcis, 606.
— glacés, 605.
Oisons à l'alsacienne, 504.
Olea Europaea, 646.
Olie, Indkjøb af, 114.
Oliesauce, 221.
— grøn, 222.
— med Kjødgelé, 222.
Oliven, 646.
— farserede, 647.

Oliven, fyldte, 647.
— Ragoût, 243, 648.
— Sauce, 217.
— farcies, 647.
Olla potrida, 372.
Omelette, 684.
— à la jésuite, 687.
— à la neige, 689.
— au fromage, 689.
— au homard, 687.
— au lard, 687.
— au naturel, 686.
— au rhum, 689.
— aux champignons, 688.
— aux confitures, 689.
— aux fines herbes, 687.
— aux pommes, 695.
— aux truffes, 688.
— med Asparger, 688.
— med Champignoner, 688.
— med fine Urter, 687.
— med Flæsk, 687.
— med Hachis, 687.
— med Hummer, 687.
— med Ost, 689.
— med Rom, 689, 690.
— med Syltetøj, 689.
— med Trøfler, 688.
— med Østers, 688.
— soufflée, 690.
— søde, 689.
— Tillavning af, 685 A., 686 A.
— tre, 688.
Opbevaring af Bouillon, 124.
Oplagt Mælk, 180.
Opsætning af en Fugl, 467 A.
— Spækning m. m., 467.
Oranges glacées au caramel, 953 A.
Orange sponge, 887.
Oreilles de porc farcies, 456.
Oreilles de veau, 421.
— à la Perigord, 422 A.
Orgeat frais, 982.
Orly af Makrel, 296.
Oryza sativa, 705.
Os à la moëlle, 394.
Oseille, 636.
— Épinard, 636.
Oste-Kage, 735.
— Kasser, 690, 691 A.
— Retter, 690.
— Soufflé, 692, 742.
— varm, ristet, 692.
Ostrea edulis, 342.
Ovnen, 837.
Oxebryst, Hamborger, kogt, røget, 365.
— kogt, fersk, 364.
— kogt, salt, 365.
— Saltning af, 959.
Oxefilet, 378.
— à la braise, 46.
— à la Godard, 381 A.
— à la Rosini, 1011.
— à la Savarin, 380.
— dampstegt, 46.
— farseret, 382.
— Forskjæring af, 45 A.
— gratineret med Champignoner, 283.
— gratineret, med Peberrod, 283.
— Grenadiner af, 384.
— i Skiver med Kastanier, 384.
— — med Trøfler, 384.
— — med Østers, 384.
— med Grønsager, 379.
— med Korender, 380.
— med Madeira, 379 A.
— med Makaroni, 380.
— med stegt Brød, 382.
— Pudsning og Spækning, 378.
— som Raadyr, 382.
Oxegane-Ragoût, 238.
— Vol-au-vent med, 587 A.
Oxehale, Hotch-Potch af, 395.
— som Kallops, 395.
— stegt, 395.
— Suppe, 134.
— — klar, 135.
Oxekjød, 363.
— à la daube paa, 370.
— Indkjøb af, 108.
— kogt, 364.
— Matelote paa, 367.
— med Karry, 391, 392.
— Postej paa, 553.
— Saltning af, 959 A.
— stuvet, med Kartofler, 367.
— — med Løg, 367.
— — med pikant Sauce, 367.
Oxelaar med Kjødgelé, 369, 370.
Oxemarv, Selleristilke med, 614.
Oxemørbrad, 991.
Oxetunge, 392.
— à la financière, 392 A.
— à la poulette, 393.
— kogt, 392.
— kold Ret af, 394.

Oxetunge med Oliven, 393.
— paa italiensk Maner, 393.
— paneret, 393.
— Postej paa, 554.
— stegt i Ovn, 394.

Paddy, 705.
Pains à l'allemande, 850.
— d'amandes, 819.
— de foie gras en bordure, 559.
— de lièvre à la gelée, 538 A.
— de marrons, 804.
— de Nantes, 778.
— de riz à la Castiglione, 712.
— — à l'ananas, 737.
— — à l'abricot, 736.
— d'orange, 804.
— d'épices à l'allemande, 820.
— parisiens, 801.
— — pour le thé, 851.
— perdus, 703.
— verts, 335 A.
Palais de dames, 802.
Palæmon squilla, 337.
Panade, 244, 245.
— enklere, 246.
— krydret, til Farser, 245.
Pandekager, 693.
— fine, 696.
— fyldte, 696.
— i Ovn, 693.
— kogte, med Kirsebær, 698.
— — med Korender, 698.
— med Flæsk, 693.
— med Mandler, 697.
— med Marengs, 696 A.
— med Sauce, 694.
— med Syltetøj, 697.
— med Vanille, 697.
— med Vin, 695.
— med Æbler, 695.
— — glaserede, 695.
— tynde, 694.
Panering, 361.
— Brød til, 361.
— engelsk, 362.
— Æg til, 361.
Pannequets à la Rocher de Cancale, 696.
— meringués, 696 A.
Panure, 361.
— à l'anglaise, 362.
Paradisæbler, syltede, 925.
Pariserbrød, 801, 851.
Pariserbudding, 724.
Passover-balls, 263.
Pasta frolla, 766.
Pastiller, 950.
Pâte à biscuit ordinaire, 779.
— à choux, 826.
— à flan, 766.
— à foncer, fine, 765.
— à frire, 360.
— — à l'italienne, 361.
— à galette en pâte ferme, 766.
— à génoise, 791.
— à — à l'ancienne, 792.
— à nouilles, 267.
— à plomb, 766.
— anglaise, 552.
— chaud à la financière, 557 A.
— — de mauviettes, 563 A.
— — d'escalopes de boeuf, 553.
— d'amande, 605.
— — à la gomme adragante, 805.
— — cuite, 806.
— — glacée au cassé, 955.
— — pour timbale, 806.
— de bécasses, 563.
— de boeuf à l'anglaise, 553 A.
— de lièvre en terrine, 560.
— de perdreaux rouges, 562.
— de pigeons à l'anglaise, 557.
— de poires, 937.
— — de pommes glacée au cassé, 955.
— de pommes, 937.
— de poulet à l'anglaise, 556.
— de volaille, 556.
— feuilletée, 753 A.
— frolle à l'allemande, 766.
— pour bordures de nouilles, 571.
Patiences, 790.
Patientia, 636.
— stuvet, 636.
Pâtisseries, 749.
— sèches ou croquantes, 749.
Patna Risengryn, 705.
Paupiettes de filet de soles au vin blanc, 993.
Peberkage, 853.
— Langlois, 853.
— Lemberger, 854.
— møre, 853.
— Ronneby, 854.
— smaa, 853,
— stor, 853.

Peberkager, Thorner, 854.
Pebernødder, brune, 854.
Peberrodsauce, 216.
Pebersauce, 209.
Pêches à la florentine, 783.
— confites, 926.
Pej, 757.
Perdreaux, 513.
— à la régence, 514.
— panés et grillés, 515.
— rôtis, 513 A., 514.
— sautés aux champignons, 514.
— truffés à la Périgord, 515.
Perea fluviatilis, 319.
Perche, 319.
— à la suédoise, 319.
— à la Watervisch, 320.
Perch, Hampton court fashion, 321.
Perlebønner, 652.
Perlegryn, Indkjøb af, 116.
Perlegrynsvælling, 177.
Perlekager, 802.
Perlés, 802.
Perlesukker, 948.
Persil, 616.
— frit, 616.
Persille, 616.
— Sauce, 218.
— stegt, 616.
Petit baquet à la crème, 807 A.
— salé aux choux, 445.
— — grillé à l'anglaise, 446.
Petites bouchées, 785.
— brioches, 842 A.
— chartreuses à la régence, 583.
— croustades à la prince Charles, 590 A.
— — de nouilles, 590.
— mosaïques aux confitures, 773.
— selles de mouton en carbonnade, 437 A.
— timbales à l'impériale, 577.
— — au chasseur, 577, 1009.
— — au foie gras et aux truffes, dites Montglas, 578.
— — de filets de perdreaux, 578.
— — de homards à l'indienne, 579.
— — de volaille à la royale, 577.
— babas chauds à l'anglaise, 843.
Petits-choux, 826.
— Dejg, 191.
— glaserede, 827 A.
— med Chokolade, 827.
— med Crème, 827.
Petits-choux med Kaffe, 827.
Petits Compiègnes au café, 845.
— fours pour le thé, 803.
— gâteaux à la Madeleine, 800.
— — d'amandes, 813.
— oiseaux, 520.
— pains à la française, 191.
— — d'écrevisses à la gelée, 341 A.
— — de riz au lait d'amandes, 891 A.
— — de volaille à la reine, 497 A.
— — de volaille à l'estragon, 497.
— paniers d'oranges à la gelée, 967 A.
— pâtées au naturel, 566 A.
— — aux anchois, 568.
— — aux mauviettes, 568 A.
— — de mouton à la Windsor, 567.
— — de ris de veau au jus, 567 A.
— pois, 655.
— — à la flamande. 656.
— — à la française, 656.
— — à l'anglaise, 655 A.
— — au jambon, 51.
— — de conserves, 656.
— pots à la crème de marasquin, 885.
— — — aux amandes, 882.
— poulets à la Perigord à blanc, 487.
— savarin, sauce aux fraises, 845.
— soufflés de volaille, 491.
— truites à l'hôtelière, 306.
— vol-au-vent aux laitances, 586 A.
Phaseolus vulgaris, 648.
Pickles, 966.
Pickolines, 647.
Pie, 757.
Pièce de boeuf à la gelée, 370.
— au macaroni, 366.
— braisée à la parisienne, 377 A.
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould, 457.
Pieds de veau à la poulette, 418.
— frits, 418.
Pigeons, 498.
— à l'anglaise, 500.
— aux pétits oignons, 499 A.
— farcis aux truffes, 500.
— grillés à la crapaudine, 499.
— pie, 557.
— rôtis, 498 A.
Pilau, 481.
— paa Høns, 481, 482.
Pikant Sauce, 214.
Pistaches, 746.
Pistacier, 746.
— Is, 902.

Pistacier, Krandse med, 788.
Pisket Gelé, 864.
— med Frugt, 871.
Pisket Jordbær Gelé, 869.
Pissenlit, 638.
Pirog paa Hork, 324.
Pirogue à la russe, 324.
Pigvar, 276.
— Forskæring af, 50.
— Gratin paa, 278.
— kogt, 276, 277.
— kold, kogt, med Olie, 277.
— med Vin, 279.
— ovnstegt, 278.
— paa engelsk, 277.
— Ragoût paa, 280.
— ristet, 279.
Plantelim, 835.
Plats de rôts, 40.
Pleuronectes, 275.
— flesus, 284.
— hippiglossus, 284.
— maximus, 276.
— platessa, 283.
— solea, 280.
Plie, 283.
Plumbudding, 723 A., 724 A.
Plum cake, 795 A.
Plumpouding à l'anglaise, 724.
Plum pudding, 723 A.
Pointes d'asperges blanches au velouté, 612.
Poires confites, 924.
Poitrine d'agneau à la sauce aux câpres, 426.
— grillée, 427.
Poitrine de boeuf salée, 365.
— de mouton à la chancelière, 428.
— — braisée à la provençale, 428.
— — au vin de Madère, 428.
— — en carbonnade, 427.
Poitrine de veau boullie, sauce d'écrevisses, 397.
— boullie, sauce d'écrevisses et d'asperges, 397.
— farcie, 398.
— gratinée, 398.
Polenta, 270, 271.
Polsk Baba, 843.
Polske Honningkager, 854.
Pommes à l'empereur, 740.
— au beurre, 912.
— au riz, 711.
— — meringuées, 710 A.
Pommes confites à la vanille, 925.
— meringuées, 913.
— — à la crème, 914.
Pommes de terre, 595.
— — à la duchesse, 256.
— — à la Trappe, 598.
— — à l'eau, 596.
— — au lait, 598.
— — farcies, 597.
— — frites, 598.
Pommerans, 102.
— Brød, 804.
— Marmelade, 933.
— Nødder, 788.
— Sauce, 225.
— Skaller, syltede, 922.
— Stænger, 788.
— syltede, 922.
Pork and beans, 444.
Portugisisk Biscuit, 787.
— Løg, 603.
— — fyldte, 606.
— — Puré af, 606.
— Risengrynstimbal, 572.
Portulaca oleracea, 640.
Portulak, 640.
— stuvet, 640.
Postej, 551.
— af Gaaselever med Kjødgelé, 559.
— à la crème, 565.
— à la financière, 557 A.
— Dejg, 552.
— i Bægerform, 569 A.
— mindre, Dejg til, 552.
— paa Agerhøns, 517, 562.
— paa Beefsteak, 553 A.
— paa Bekkasiner, 563.
— paa Duer, 501, 557.
— paa Faarekjød, 555.
— paa fersk Fisk, 564.
— paa Flæsk, 556.
— paa Gaasekraase, 558.
— paa Hare, 560.
— paa Hjerper, 531, 562.
— paa Hummer, 564.
— paa Høns, 556.
— paa Kalv og Skinke, kold, 554 A.
— paa Kanin, 561 A.
— paa Kjødfars, 555.
— paa Kramsfugle, 563.
— paa Kyllinger, 556.
— paa Lax, 564.
— paa Lærker, 563 A.

Postej, paa Oxekjød, 553.
— paa Oxetunge, 554.
— paa Risengryn med Vanille, 565.
— paa salt Fisk, 564.
— paa Æblekompot, 566.
— paa Æbler, 565 A.
— smaa, à la Windsor, 567.
— — med Kalvebrissel, 567 A.
— — paa Kalvekjød, 566 A.
— — paa Kartofler, 568.
— — paa Kramsfugle, 568 A.
— — paa Løg, 569.
— — paa Sardeller, 568.
— større, Dejg til, 552.
Potage, 38.
— à la Camerani, 144.
— à la Crécy, 154.
— à la crème de riz, 991.
— à la Cussy, 129.
— à la Douglas, 1000.
— à la Gresham, 142.
— à la Julienne, 147.
— à la Marcus Hill, 138.
— à la printanière, 127.
— à la purée de choux-fleurs, 158.
— — — gibier, 153.
— — — navets, 155.
— — — volaille aux concombres 153.
— à la Windsor, 989.
— à la Wrexham, 138.
— à l'oignon, au lait, 170.
— à l'orseille à la crème, 148.
— au céleri, 131.
— aux champignons, 171.
— au coq des bois, 154.
— aux abattis à l'anglaise, 144.
— — — clair, 144.
— aux huîtres, 167.
— aux laitues farcées, 128.
— aux moules, 166.
— aux nids d'hirondelles, 130.
— aux pois secs, 169.
— aux profiteroles, 129.
— aux queues de boeuf, 134.
— — — clair, 135.
— aux ravioles, 131.
— aux rognons de veau, 142.
— aux trois filets, 130.
— bisque d'écrevisses, 165.
— chasseur, 146.
— clair à la poissonnière, 163.
— crème de riz, 160.
Potage crème d'orge à la régence, 161.
— de canards à la polonaise, 145.
— de pigeon au vin de Bourgogne, 997.
— d'épinards à la crème, 148.
— d'escalopes d'anguille, 164.
— — de saumon, 163.
— de homard, 165.
— de lièvre à l'anglaise, 146.
— de riz au lait d'amandes,
— fausse tortue, 141.
— garbure aux laitues, 127.
— macaroni à la cardinal, 999.
— purée à la Palestine, 155.
— — d'asperges à la royale, 159.
— — de céleri, 159.
— — de haricots blancs à la Soubise, 156.
— — — frais au riz, 156.
— — — rouges à la Condé, 157.
— — de marrons, 159.
— — de perdreaux à la Destaing, 154.
— — de pois secs, 158.
— — pommes de terre à la Jackson, 156.
— — de volaille, 152.
— — — à la reine Margot, 152.
— — tortue clair à l'anglaise, 139.
Pot-au-feu, 132.
— des gourmets, 133.
Potkäse, 692.
Pots de crème, 880.
— au café, 882.
— au citron, 883.
— au punch, 885.
— aux framboises, 884.
Pots d'Espagne aux crevettes, 338.
Potted cheese, 692.
Pouding à la Cambacérès, 726.
— à la Humbolt, 697.
— à la moëlle, 722.
— à la tyrolienne, 728.
— à la vésuvienne, 733.
— au madère à l'anglaise, 728.
— au pain noir, 725.
— aux confitures, 733.
— de pain à la gastronome, 725.
— — à l'anglaise, 726, 728.
— de pommes, 730 A.
— de semoule à la grecque, 721.
— diplomate, 1000.

Pouding du cabinet diplomatique, 724.
— froid de Riz, 713.
— glacé à la Nesselrode, 904.
— soufflé à la royale, 730 A.
— -- aux amandes, 721.
Poularde, 480.
— à l'écossaise, 484 A.
— aux légumes vertes, 486.
— aux nouilles, 486.
Poule de Neige, 531.
— de pot-au-feu en salade, 671.
— du pot-au-feu en croquettes, 253.
— — en pain, 247.
Poulet à la bonne femme, 484.
— à la Marengo, 488.
— au riz à la bourgeoise, 481.
— gros rôtis, au cresson, 488.
— nouveaux rôtis à la suédoise, 489.
— sautés aux champignons, 487.
— — fines herbes, 487.
Pourpier, 640.
Poussins rôtis, 489 A.
Pralines, 951.
— au chocolat, 952.
Pressegjær, 835.
Pressesylte af Aal, 327.
— af Svinehovede, 455, 456.
Provençale de veau, 398.
Prunes de Reines-Claude confites, 926.
Pudding, 716.
Puffer, 834.
Punch cake, 784.
— glacé à la romaine, 911.
Punschcrème i Kopper, 885.
Punschkage, 784.
Puré, 119, 151.
— af Agerhøns, 154.
— af Asparger, 159, 611.
— — som Suppe, 611.
— af Blomkaal, 158.
— af brune Bønner, 157.
— — med Roer, 157.
— af Byggryn, 160.
— — med Fløde, 161.
— af Bønner med Risengryn, 156.
— af Cardoner, 623.
— af Gulerødder, 154, 608.
— af hvide Bønner, 651.
— — med Løg, 156.
— af Høns, 152.
— — med Agurker, 153.
— — med salt Tunge, 494.
— af Jordæbler, 155.
Puré, af Kalkun med Karry, 152.
— af Kartofler, 155, 156, 599.
— — i Form, 599.
— af Kastanier, 169, 646.
— — med Fløde skum, 646.
— — som Suppe, 646.
— af Kronartiskokbunde, 621.
— af Linser, 157, 658.
— af portugisiske Løg, 606.
— af Risengryn, 160.
— af Roer med Fløde, 155.
— af Selleri, 159.
— af Tjur, 525.
— af Tomater, 641.
— — til Opbevaring, 641.
— af Trøfler, 662.
— af tørrede grønne Ærter, 158, 657.
— af Urfugl, 154.
— af Vildt, 153.
— og Saft af Frugt, Konservering af, 977.
— paa Grønsager, 151.
— paa Selleri, 615.
— stærk, af grønne Ærter, 158.
Purée d'artichauds, 621.
— de cardons, 623.
— de champignons, 664.
— de haricots blancs, 651.
— de lentilles, 157.
— de marrons, 646.
— de pommes de terre, 599.
— — dite parmentière, 155.
— de tomates pour garnitures, 641.
— de truffes pour garniture, 662.
— de volaille à la Talleyrand, 494.
— d'oignons blanche, dite Soubise, 606.
— d'orge à la Victoria, 160.
Purløg, 603.
Pære-Charlotte, 914.
— Beignets, 831.
— Gelé, 939.
— Is, 909.
— Kompot, 916.
— Pasta, 937.
— Sauce, 232.
— Sirup, 943.
— syltede, 924.
— — med Ingefær, 925.
— tørrede, 970.
Pølser, 460.
— af Blod, 464, 465.
— af Flæsk, 462.

Pølse af Flæsk, engelsk, 463.
— — fransk, 463.
— — med Kartofler, 462.
— — med Vin, 464.
— — røget, 464.
— — spansk, 463.
— af Kjød, 461.
— — italiensk, 461.
— — med Kartofler, 461.
— Chipolata-, 464.
— Spege-, 461, 462.

Quartier de chevreuil rôti à la polonaise, 546.
— de porc à la flamande, 445.
— — salé à la Valencienne, 445.
— de pré-salé, 433.
— de veau rôti, 400.
Queneller, 259.
— af Fisk, 261.
— af Hjerper med Champignoner, 528 A.
— af Marv, 261.
— af Oxekjød, 260, 261.
— med Champignoner, 261.
— Vol-au-vent med, 585.
Quenelles, 259.
— à l'allemande, 262.
— à la moëlle pour potage, 261.
— aux pruneaux à la Bohême, 263.
— de gelinottes aux champignons, 528 A.
— de pâte à choux, 262.
— de poisson, 261.
— — à la reine, 255.
— de riz au citron, 263.
— pour potages, 260.
— pour relevé, 261.
Queues de boeuf en hochepot, 395.
— — frite, 395.
— de homards à la gelée, 334 A.
Quiches, 271.

Raadyr, 545.
— Hachis af, 547.
— kold Ret af, 547.
— Koteletter med Kastaniepuré, 546.
— marineret og stegt, 546.
— Ryg, stegt, 546 A.
— Saddel, Forskæring af, 46.
— Sauce, 214.
— Steg, 545.
— — Forskæring af, 46.
Rabotte de pommes, 763.
Racines de céleri à la Chetwynd, 615.
— à la Perigueux, 615.
— à la purée, 615.
— farcies, 614.
Radis, 601.
Radiser, 601.
— kogte, 601.
— stuvede, 601.
Ragoût, 238.
— enkel, 238.
— Gaas med, 502.
— Høns med, 480.
— Kalkun med, 471.
— paa Aal, 242.
— paa And, 239.
— paa Duer, 501.
— — og Oliven, 240.
— paa Flæskepølse med Grønsager, 240.
— paa Gaaselever, 240.
— paa Gjedde, 241.
— paa Hare, 538.
— paa Kalv, 239.
— paa Karpemælke, 242.
— paa Løg, 606.
— paa Oliven, 243, 648.
— paa Oxegane, 238.
— paa Pigvar, 280.
— paa røget Skinke, 241.
— paa Selleri, 615.
— paa Skildpadde, 242, 347.
— paa Tjur, 239, 525.
— paa Tunge med Makaroni, 241.
— paa Vildt, 239.
— à la champenoise, 241.
— à la financière, 241.
— à la milanaise, 241.
— chipolata, 240.
— d'anguille, 242.
— de céleri, 615.
— de laitances de carpe, 242.
— de tortue, 242.
— d'olives, 648.
— d'oignons, 606.
— Vol-au-vent med, 584 A.
Rahmstrudeln, 698.
Raie, 285.
— à la Sainte-Menehould, 285.
— au beurre noir, 285.
Raisins de Corinthe, 745.
— de Malaga, 745.
— de Smyrne, 745.
Raja, 285.

Ramequins, 691.
— au feuilletage, 691.
— smaa, med Smørdejg, 691.
Rand af Risengryn, 708.
Randforme, 307 A.
Raphanus sativus radicula, 601.
Rapunzel, 638.
Ravigote, 595.
Ravigotesmør, 198.
Ravioles à la génoise, 270.
— à l'italienne, 269 A.
Rebsteg, 376.
— i Vin, 376.
Reims-Biscuit, 787 A.
Reines-Claude confites à l'eau-de-vie, 927.
— glacées au tirage, 955.
— glaserede, 954.
— Kompot, 917.
— Marmelade, 935.
— sukrede, 955.
— syltede, 926.
— — med Kognak, 927.
Rejer, 337.
— i Bægere, 338.
— i Skaller, 338.
— kogte, 337.
— med Asparges, 338.
Rejsetærte, 781.
Relevés, 185.
— de potage, 39.
Remoulade-Agurker, 967.
— Sauce, 222.
Renne, 541.
Rensdyr, 541.
— Steg, 541.
— — marineret, 541.
— — Beafsteg af, 542.
— Tunger, 542.
Revalenta arabica, 658.
Revet Brød, 361.
Ribbensspjel, dampstegt, 452.
— grilleret, 452.
— stegt, 452.
Ribs Gelé, hvid, 870.
— — ukogt, 941.
— glaserede i Klaser, 954.
— hvide, syltede, 929.
— Kompot, 918.
— Marmelade, 936.
— Pasta, rød, 938.
— røde, syltede, 929,
— Sauce, 233.
— Sirup, 944.
Riddere, 703.
— arme, 703.
— — med syltede Frugter, 704 A.
— fine, 704.
Riscottes au chocolat, 789.
Ris de veau, 419.
— à la parisienne, 419 A.
— frits, 420.
— glacés au vin de Madère, 419.
— panés, 421.
Risengryn, 705.
— bronzerede, 714.
— Budding med Appelsin, 720.
— Bunde til alle Slags Retter, 707.
— Carolina, 705.
— Croustader af, 590 A.
— Indkjøb af, 116.
— i Timbal med Marengs, 709.
— Kage, 721, 736.
— — med Ananas, 737.
— — med Aprikoser, 736.
— — med Æbler, 736.
— kolde søde Retter af, 712.
— kogte, 705, 706.
— med Appelsin, 712.
— med fin Skumsauce, 709.
— med Frugt, 713.
— med Frugtmarmelade, 714.
— med fyldte Pærer, 712.
— med Kastanier, 709.
— med Parmesanost, 707.
— med Pærer, 710 A.
— med Safran, 708.
— med Vanille, 708.
— — frosne, 713.
— — Postej paa, 565.
— med Æbler, 711, 712.
— — og Marengs, 710 A.
— paa italiensk Maner, 707.
— Patna-, 705.
— Puré, 160.
— Rand, 708.
— Retter, 705.
— Soufflé, 741.
— Suppe, 174.
— til Bouillon, 706.
— Timbal, portugisisk, 572.
— Turban, 74.
— varme Retter af, 705.
— — søde Retter af, 708.
— Vælling, 176.
— — fransk, 176.
— — med Mandelmælk, 177

Ris-Rand med Hønseragoût, 997.
Risengrød, 181.
Risboller, 263.
Rismelsbudding, 721.
— simplere, 721.
Rissoler af Høns, 493.
— med Puré af Hjerpe, 528 A.
Rissoles à la Pompadour, 493, 1001.
— à la purée de gelinottes, panées, 528 A.
Ristede Kastanier, 645.
Ristet Brød, 271.
— Gjedde, 317.
— Skinke, 450.
Riz, 705.
— à la créole, 480.
— à la duchesse, 714.
— à la Malte, 712.
— à la milanaise, 707.
— à la Mirabeau, 713.
— à la piémontaise, 706.
— à la reine, 707.
— à la Trautmansdorf, 891.
— à la vanille, 708.
— à l'indienne, 708.
— à l'italienne, 707.
— au lait, 176.
— aux poires, 710 A.
— en timbal, meringué, 709.
Rheum, 616.
Rhabarber, 616.
— Kage, 617.
— Kompot, 617, 919.
— stuvede, 617, 915.
Rhubarbe, 616.
Roastbeef, 374.
— Forskjæring af, 45 A.
— i Ovn, 375.
— paa Spid, 374.
Robertsauce, 215.
Roer, 601.
— glaserede, 602.
— kogte, 602.
— Puré med Fløde, 155.
Rognons de mouton à la brochette, 443.
—. au vin de Champagne, 442.
Rognons de veau grillés à la maître d'hôtel, 417.
Rokke, 285.
— à la Sainte-Menehould, 285.
— kogt, 285.
Rokke med brunt Smør, 285.
— stegt, 286.
Romersk Spinat, 636.
Romsauce, 231.
Rond de boeuf à l'anglaise, 365.
Rond de veau à la Reynière, 402.
— farci à l'anglaise, 1002.
Ronneby Peberkager, 854.
Rosenblade, Gelé paa, 870.
Rosiner, 745.
— Kage, 795 A.
— Malaga-, 745.
— Smyrna-, 745.
— Sultan-, 745.
Rôtis, 40.
Roulade, 389 A.
— af Kalv, 410.
— — med Fars, 410.
Roulades, 780.
Roundbeef, 365.
Rugbrødskage, 798.
Rugmelsgrød, 183.
Ruller af Smørdejg, 760 A, 761.
Rulletærte, 780.
Rumex acetosa, 636.
— patientia, 636.
Rump, 377.
Rumsteck à la béarnaise, 378.
Rundbeef, kogt, salt, 365, 366.
— Saltning af, 959.
Russisk Hvedemel, 835.
— Marmelade, 937.
— Salad, 672.
— Ærter, 657.
Rype, 531.
— Forskjæring af, 50.
— Indkjøb af, 113.
Rødbeder, 610.
— stegte, Salad af, 669.
Rødkaal, 627.
— stuvet, 628.
Rødløg, 604.
Rødspætter, 283.
Rødt Sukker, 744.
Røget Gaasebryst, 507.
Røgning, 963.
— i Røgskab. 964 A.
— uden Røg, 964.
Rørsvampen, 659.
Røræg med Jus, 683.
— med Persille, 683.
— med Vand, 682.

Saccharometer, 948 A.
Sachsisk Kjødfars, 246.
Saddel, 399.
Saffran, 101.
— Brød, 852.
Saft-Crèmer tillavede med Kartoffelmel, 884.
— Sauce, 234.
— Supper, 113, 119.
Sagokage, 737.
Sagogryn, Indkjøb af, 116.
— Suppe, 176.
Sagovælling, 177.
Salad, 666.
— af Agurker, 670.
— af Asparger, 669.
— af fersk kogt Lax, 672.
— af fersk stegt Lax, 672.
— af Fisk, 670, 672.
— af Grønsager, 666.
— af Hummer, 335.
— af Kartofler, 668.
— af Kjød, 670.
— af kogt Hønsekjød, 671.
— af Lax, 303.
— af Selleri, 616.
— af Selleristilke, 670.
— af stegte Rødbeder, 669.
— af Suppekjød, 671.
— Blanding af, 667.
— Gjedde-, 674.
— Hamborger-, 671.
— Hummer-, 674.
— italiensk, 668.
— Jæger-, 671.
— paa russisk Maner, 669.
— russisk, 672.
— Silde-, 673.
— Planter, 636.
Salade, 637.
— à la royale, 669.
— de céleri, 670.
— d'écrevisses, 341 A.
— d'été, 668.
— de filets de soles, 283.
— de Hambourg, 671.
— de hareng, 673.
— de homard, 674.
— de pommes de terre aux harengs, 673.
— de saumon, 672.
— de viande, 670.
— dite des chasseurs, 671.
— éternelle, 668.
— italienne, 668.
Salade, norvégienne, 674.
— provençale de homard, 675.
— romaine, 637.
— russe, 669, 672.
— suédoise, 674.
Salamander, 344 A.
Salep, Indkjøb af, 118.
Sally cake, 846.
Sallykage, 846.
Salmi af Fasan, 512.
— af Kalkun, 475.
— af Kramsfugle, 522.
— af Skovsnæpper, 520.
— af Vildænder, 533.
Salmis de Faisan, 512.
— de Grives, 522.
Salmo salar, 300.
— trutta, 304.
Salpicon, 243.
— Bouchéer med, 587 A.
— brun, 243.
— de palais de boeuf, 238.
— hvid, 243.
— rød, 243.
Salsifis à la moëlle de boeuf, 609.
— d'Espagne, 608.
— frits, 609.
— sauce à la crème, 609.
Salt, 102.
Salt Fisk, Postej paa, 564.
Saltlage, 958.
Saltning, 957.
Sandarten, 322.
Sandkage, 794.
— med Mandler, 794.
Sandmuslinger, 800.
Sandre, 322.
— à la berlinoise, 322 A.
— à la crème, 323.
— à la Homburg, 323.
— à la mode de Danzig, 322.
— à la Sato Major, 324.
— en mayonnaise à la ravigote.
Sandwichs, 188 A.
— med Ansjoser, 190.
— med hollandsk Sild, 189.
— med Kary, 189.
— med Marv, 190.
— med Oliven, 189.
— med Skinke, 189.
— panerede, 190.
Sanglier, 547.
Sarapatel, 347.

Sardeller, 299.
— smaa Postejer paa, 568.
— Sauce, 215.
— Smør, 198.
Sardiner, 299.
Sauce, 206.
— af Agurk, 217.
— af Asparger, 218.
— af Dil, 218.
— af Græsløg, 219.
— af grønne Stikkelsbær, 228.
— af Kapers, brun, 216.
— — hvid, 217.
— af Karry, 215.
— af Karse, 218.
— af Kaviar, 215.
— af Krusemynte, 218.
— af Løg, 219.
— — à la Soubise, 219.
— af Olie med Kjødgelé, 222.
— af Oliven, 217.
— af Peberrod, 216.
— — kold, 216.
— af Persille, 218.
— af Saft, 234.
— af Sardel, 215.
— af Senop, 216.
— af Tomat, 217.
— af Trøfler, 220.
— af Østerspulver, 229.
— brun, 288.
— — af Champignoner, 220.
— brændende, 231.
— fast, 234.
— fin, til kolde Retter, 221.
— Grund-, 207.
— Harvey-, 236.
— hollandsk, 226, 227.
— hvid, af Champignoner, 220.
— — med Fløde, 208.
— Jacquins-, 221.
— kold, til Kjød, 221.
— med Appelsiner, 233.
— med Arrak, 230.
— med Blommer, 232.
— med Brød, 220.
— med Chokolade, 230.
— med fine Grønsager, 225.
— med Hindbær, 233.
— med Hummer, 229.
— med Jordbær, 233.
— med Kanel og Ingefær, 230.
— med Kirschwasser, 234.
Sauce, med Kognak, fast, 234.
— med Korender, 214.
— med Krebs, 229.
— med Krebsesmør, 213.
— med Madeira, 212.
— med Mandler, 230.
— med Marv, 228.
— med Moriller, 220.
— med Multebær, 233.
— med Olie, 221.
— — grøn, 222.
— med Peber, 209.
— med Pærer, 232.
— med Ribs, 233.
— med Rom, 231.
— med Vanille, hvid, 230.
— — klar, 230.
— med Æbler, 232.
— med Østers, 229.
— mindre, 210.
— og dermed beslægtede Sager, 195.
— pikant, 214.
— Pommerans-, 225.
— Rémoulade-, 208.
— skarp, gul, 222.
— spansk, 208.
— store, 207.
— søde, kolde, 234.
— — varme, 230.
— til Fisk, kolde, 229.
— — varme, 223.
— til Grønsager, 227.
— — kolde, 229.
— — varme, 223.
— til Havfisk, holstensk, 227.
— til Raadyr, 214.
— til Skildpadde, 212.
— til Vildt, 214.
— tysk, 228.
— varme, til Kjød, 212.
Sauce, 206.
— à la bigarade, 225.
— à la crème, 227.
— — vanillée, 230.
— à la génevoise, 228.
— à la maître d'hôtel, 225.
— à la menthe, 218.
— à l'anglaise, 220.
— à la Périgueux, 220.
— à la poulette, 213.
— à la purée de framboises, 233.
— à la Sainte-Menehould, 212.
— à la Soubise aux oignons, 219.

Sauce à l'indienne, 215.
— allemande, 228.
— anglaise aux grosseilles vertes, 228.
— au chocolat, 230.
— au rhum, 231.
— aux anchois, 215.
— aux écrevisses, 229.
— aux fines herbes, 225.
— aux fraises, 233.
— aux homards, 229.
— aux huîtres, 229.
— au zeste d'orange, 233.
— béarnaise, 219.
— blanche aux champignons, 226.
— blonde, 224.
— bordelaise, 228.
— bretonne, 219.
— capitale, 207.
— chevreuil à la crème, 214.
— Colbert, 213.
— des gourmets, 213.
— de grosseilles rouges, 233.
— de ménage, 210.
— de poires, 232.
— de pommes, 232.
— de prunes, 232.
— églantine, 233.
— hollandaise, 226.
— — à l'huile, 226.
— madère, 212.
— matelote, 227.
— mayonnaise à la ravigote, 222.
— mères, 207.
— piquante, 214.
— poivrade, 209.
— raifort, 216.
— — froide à la crème, 216.
— Robert, 215, 216.
— romaine, 214.
— sabayon, 232.
— savoyarde, 232.
— soy, 225.
— superlative, 236.
— suprême, 213.
— tomate, 217.
— tortue, 212.
— vicomtesse, 992.
Saucisse de Bologne, 461.
Saucisson cru, 462.
— — à l'italienne, 464.
Sauerbraten, 373.
Saumon, 300.
— à la Chambord, 1012.
Saumon au naturel, 300.
— farci à la régence, 301.
— fumé, 303.
Sauté de pigeons aux olives, 240.
— de poulets à l'indienne, 482.
Sautoire, 357 A.
Savojisk Kompot, 919.
Savojkaal, 628.
— stuvet, 628.
Savarin, 843, 844.
— à l'ananas, 844 A.
— -Form, 494 A.
— med Ananas, 844 A.
— smaa, med Jordbærsauce, 845.
Schaumtorte, 798.
Schweitzer Kage, 812.
— Sauce, 228.
Scomber scombrus, 295.
Scorzonera Hispania, 608.
Scotch marmelade, 933.
Sejgt Sukker, 948.
Selle de chevreuil piquée rôtie, 546 A.
Selle de marcassin rôtie, 549.
Selle de mouton, 434 A.
— à la chartreuse, 435 A.
Selle de veau, 399.
— à la milanaise, 994.
— piquée, 400 A.
Selleri, 613.
— fyldte, 614.
— med Trøffelsauce, 615.
— Puré, 159, 615.
— Ragoût paa, 615.
— Salad af, 616.
— stegt, 615.
— stuvede, 615.
— Tinktur, 236.
— Frø, 102.
Selleristilke, kogte, 613 A.
— med Oxemarv, 614.
— Salad af, 670.
— stuvede, 614.
Sellette de mouton à la chasseur, 435.
— braisée, 436.
Semoule-Gryn, Croustader af, 590.
— Kage, 737.
Senop, 102.
— fransk, 237.
— Sauce, 216.
Servering, 35.
— fransk, 36.
— russisk, 36.
Sheep's-head soup, 136.

Sherry-cobbler, 980.
Siciliansk Kage, 1008.
Sild, 297.
— fersk, 297.
— — à la crème, 297.
— indbagt, 299.
— kogt, fersk, 297.
— — salt, 298.
— marineret, 299.
— — fersk, 298.
— ristet, fersk, 298.
— Salad, 673, 674.
— stegt, fersk, 298.
Silkesigte, 862 A.
Sining, 862.
Sirloin of beef, 374.
Sirup af Frugt, 942.
Sirop d'ananas, 943.
— de cerises, 943.
— de groseilles, 944.
— de limon, 943.
— de pommes, 943.
— de vinaigre framboisé, 944.
— d'oranges, 942.
— d'orgeat, 982.
Skaldyr, 330.
Skildpadde, 346.
— Ragoût, 242, 347.
— Sauce, 212.
— Suppe, 347.
— — dansk, 141.
— — engelsk, 131.
— — uægte, 141.
Skinke, Carèmes-, 784.
— fersk i Terrin, 450.
— Forskjæring af, 47 A.
— kogt, røget, 446.
— — med grønne Ærter, 447.
— — med Kjødgelé, 448 A.
— — med Madeira og Grønsager, 447.
— — paa engelsk Maner, 446 A.
— marineret, 449.
— ristet, 450.
— Saltning af, 962.
— — paa fransk Maner, 960, 961.
— stegt, fersk, 449.
— — røget, 448.
Skorzoner, 608.
Skotsk Kage, 812.
— Suppe, 137.
Skovsnæpper, 518.
— farserede, 519.
— Gratin paa, 519.
— med Champignoner, 519.
— Salmi af, 520.
— stegte, 518 A.
Skumis med Ananas, 905.
— med Aprikoser, 903.
— med Citron, 905.
— med Jordbær, 906.
— med Kaffe, 904.
— med Kastanier, 904.
— med Mandler, 904.
— med Risengryn, 906.
— med Vanille, 903.
Skumkage, 798.
Skumsauce, 231.
Slagterfruens Koteletter, 437.
Smaa à la daube paa Agerhøns, 517.
— paa Hjerper, 531.
— paa Høns, 497.
— paa Høns med Gelé, 497 A.
— paa Krebs, 341 A.
Smaa Baba, 843.
— Bavarois med Risengryn, 891 A.
— Briocher, 842 A.
Smaa Chartreuser, 583.
Smaabrød med Fylding, 191.
— med Gaaselever, 192.
— med Ragoût, 192.
Smaakager af Mørdejg, 773.
— af Smørdejg, 760.
— af Sukkerdejg, 785.
— bløde, 787.
— dobbelte, 786.
— med Appelsinglasur, 802.
— med fin Crème, 785.
— med Fylding, 700.
— med Gelé, 799.
— med Hindbærglasur, 785.
— med Kaffeglasur, 786.
— med Korender, 799.
— med Likørglasur, 786.
— med Punschglasur, 786.
— med Syltetøj, 786.
Smaa Mørdejgskager, fyldte, 773.
— med Ruder, 773.
Smaa Savarins med Jordbærsauce, 845.
Smaa Timbaler med Harehachis, 1009.
— paa Agerhøns, 578.
— paa Bekkasiner, 578.
— paa Gaaselever, 578.
— paa Grønsager, 578.

Smaa Timbaler paa Hummer, 579.
— paa Høns, 577.
— paa Hønsefars, 577.
— paa Krebs, 579.
Smaa Vol-au-vent med Karpemælke, 586 A.
— med Oxegane, 587 A.
Smaa Æggepostejer, 569.
— med Marv, 569.
Smaat Bagværk af Mørdejg, 773.
— af Sukkerdejg med Smør, 799.
Smyrna Rosiner, 745.
Smør, brunet, 223.
— Hummer-, 197.
— Hvidløgs-, 199.
— Indkjøb af, 114.
— Krebse-, 198.
— Maître d'hôtel, 198.
— med Hummerrogn, 197.
— med Muskat, 223.
— Montpellier-, 198.
— Ravigote-, 198.
— Sardel-, 198.
— smeltet, 223.
— udrørt, 223.
Smørbiscuit, 791.
Smørdejg, 753 A.
— Bagværk af, 752.
— Blade, 765.
— Kager af, 756.
— — med Mandler, 765.
— Ruller af, 760 A., 761.
— Smaakager af, 760.
— Tærter af, 755.
— Æbler i, 763.
Smørrebrødsbudding, 728.
Smørgrød, 182.
Smørtærte, 755.
— fyldt, 755, 756.
— — med Risengryn, 756.
Smørsauce, 224.
— med Soya, 225.
Sneboldte, 833 A.
Snebudding, 729 A.
Snegle, 816.
Snepper, Indkjøb af, 114.
Sodakage, 799.
Sokkeler, 335 A.
Solanum tuberosum, 595.
Solbær-Gelé, 940.
— Marmelade, 936.
— Sirup, 944.
— syltede, 929.
Sold, 161 A.
Sole, 280.
— à la Colbert, 282.
— à la hollandaise, 280.
— au gratin, 281.
— aux fines herbes, 280.
— grillée: sauce Colbert, 282.
Solilème, 848.
Sommersalad. 668.
Sorbet, 908.
— med Ananas, 910.
— med Champagner, 910.
Sorbetières, 896.
Sort Suppe, 145.
Soufflé, 738.
— af Ost, 692.
— à la vanille, 740 A.
— au café, 740.
— au chocolat, 739.
— au citron, 741 A.
— au fromage, 743.
— au riz, 741.
— de perdreaux en caisses, 515 A.
— med Ost, 742.
— med Tapiok, 739.
Soupe à l'oignon à la Stanislas, 170.
— — à l'eau, 169.
— au cou de mouton, 136.
— au riz des pêcheurs, 167.
— aux anguillettes, 164.
— aux cerises, 172.
— aux joues de boeuf, 134.
— aux oreilles de porc, 135.
— anx pois verts à l'anglaise, 168.
— aux salsifis, 149.
— d'anguille, 164.
— de dinde, au cary, 152.
— de tomates aux poireaux, 149.
— riz julienne, 148.
— tortue vraie, 141.
Soya, Soyasauce m. m., 234.
— af Agurker, 235.
— af Champignoner, 235.
— af Kjødlage, 234.
Soyer's tendon separator, 44 A.
Spabrød, 848.
Spansk Flæskepølse, 463.
— Fricco, 371.
— Løg, 604.
— Marengstærte, 821.
— Peber, 100.
— Sauce, 208.
— Suppe, 147.
Spansk Syre, 636.
Sparassis, 659.

Spatel til Istillavning, 897 A.
Spegepølse, 461, 462.
Spejlæg, 680.
Spinacia, 633.
Spinat, 633.
— Bouchéer med, 589.
— Budding, 635, 719.
— Gratin paa, 635.
— med Bouillon, 634 A.
— med Fløde, 634.
— med Smør, 635.
— Ny Zeelands, 633.
— romersk, 636.
— Suppe, 148.
Spinatgrønt, 158.
Spiseseddel, 52.
Spongada, 908.
— med Marasquinolikør, 910 A.
Sponge-cake pudding, 726.
Spradebasser, 787.
Sprutbakkelser, 826.
Spundet Sukker, 948.
Spækkenaal, 362 A.
Spækning, 469 A.
— af større Stykker Kjød, 362 A.
Steg, 40.
— af Kalv, 400.
— af Lam, 433.
— i Gryde, 372.
Stegepande, 357 A.
Stegning, 352.
— af Kjød, 350.
— i damptæt Kar, 355 A.
— i Friture, 357 A.
— i Kasserolle, 354 A.
— i Ovn, 354 A.
— i Pande, 357.
— paa Rist, 356 A.
— paa Spid, 352 A.
Stegt Gaas, 503.
— — med Surkaal, 504.
— Hare, 535 A.
— Hjerper, 526, 527.
— Kanin, 540, 541.
— Kramsfugle, 521,
— Morype, 532.
— Persille, 616.
— Raadyrryg, 546 A.
— Skovsnæpper, 518 A.
— Tjur, 524.
— unge Vildænder, 533, 534.
Stegt Urhane, 525.
— Vildand, 533.
— Vildgaas, 533.
Stegt Vildsvineryg, 549.
— Æg med Tomatsauce, 680.
Stikkelsbær-Crème, klar, 885.
— Gelé, 940.
— Kompot, 918.
— Marmelade, 936.
— røde syltede, 929.
— Saft, sur, 945.
— Sirup, 944.
— stuvede, 915.
Stokfisk, stuvet, 291.
Store Sauce, 207.
Store-sauces, 234.
Stor Peberkage, 853.
Strasborger Gaaseleverpostej, 558 A.
— — Tilberedning af, 559 A.
Strøsukker, 744.
Stuvet Hare, 538.
Stuvede hvide Bønner, 651.
— Kastanier, 646.
— Linser, 658.
— Syrer, 636.
— Ærter med Skinke, 656.
Stærkt Peber, 100.
Stærk Puré af grønne Ærter, 158.
Stødt Brød, 361.
Substans af Flæskeskiver, 861.
— af Gelatin, 859.
— af Hjortetak, 860.
— af Husblas, 860.
— af Kalvefødder, 861.
Sucre de zeste d'oranges et de citrons, 745.
— en grain, 744.
— — couleur de rose, 744.
— vanillé, 745.
— vert, 745.
Suder, 312.
— à la poulette, 312.
— grillerede, 313.
— med Løgpuré, 313.
— med Matelote-Sauce, 312.
— stegte, 313.
— stuvet, 312.
Suédois, 815.
Suédoise en pyramide, 768.
Sukkat, 102.
Sukker-Gryn, 951.
— grønt, 745.
— Kogning, 947.
— Prøver, 948 A.
— Rensning, 947.
— rødt, 744.
— spundet, 948 A., 949.

Sukker til Farvning, 950.
— til Gelé, Klaring af, 861.
Sukkeragurker, 967.
Sukkerdejg, 779, 780.
— Fæstning af, 793 A.
— Smaakager af, 785.
— Tærter af, 780.
— med Smør, 791, 792.
— — Bagværk af, 791.
— — Kager af, 794.
— — smaat Bagværk af, 799.
— — Tærter af, 792.
Sukkerkage med Appelsin, 782.
— Budding af, 726.
— fin, med Vanille, 797.
— med Chokolade, 782.
— med Færskener, 783.
— med Gelé, 783.
— med Is, 782.
— med Mandler, 782.
— med Skumis, 781 A.
— som Koteletter, 783.
Sukkerkringler, kogte, 850.
Sukkerkrumkager med Smør, 801.
Sukkermel, 744.
Sukkerplætskener, 789.
Sukkerrødder, 608, 609.
— med Marv, 609.
— stegte, 609.
Sukkervafler, 701.
Sukkerærter, 657.
Sukkerøl, 983.
Sukrede Frugter, 955.
Sultanrosiner, 745.
Superlativsauce, 236.
Suprême de fruit à la napolitaine, 797.
Suppekjød, 364.
— Salad af, 671.
Suppe, 38, 119.
— af Frugt, 119, 171.
— af henkogt Skildpadde, 141.
— af Kjød, 119, 121, 123.
— — engelsk, 138.
— — uden vaadt, 138.
— af Kuller, 162.
— af Mælk, 119, 174.
— af Rispuré, 991.
— af Saft, 119, 173.
— af Skildpadde, dansk, 141.
— — engelsk, 139.
— — uægte, 141.
— af Torsk, 162.
— af Torskehoved, 163.
Suppe af Vin, 171.
— af Vinskum, 171.
— à la Douglas, 1000.
— engelsk, paa Aal, 164.
— — paa Kalkunkraaser, 144.
— enkel, hvid, 139.
— Fisker-, 167.
— fransk, paa Aal, 164.
— hollandsk, paa Aal, 164.
— hurtigkogt, 126.
— hvid, 139.
— jevn, 119.
— Jæger-, 146.
— klare, 119.
— med Blomkaal, 148.
— med friske grønne Ærter, 149.
— med Kaal og ristet Brød, 150.
— med Karry, 137.
— med Skorzonerrødder, 149.
— med Spinat, 148.
— med Syre, 148.
— paa Brüsselerkaal, 151.
— paa Byggryn, 175.
— paa Champignoner, 171.
— paa Duer, 997.
— paa Faarehals, 136.
— paa Faarehoved, 136.
— paa friske Blommer, 172.
— — Kirsebær, 172.
— — Æbler, 172.
— paa Gaasekraaser, 144.
— paa Gryn, 174.
— paa Grønsager, 167, 168.
— paa Hare, 146.
— paa Havregryn, 174, 175.
— paa Hummer, 165.
— paa Høns, 143.
— paa Hønselever, 144.
— paa Kalkunkraaser, 144.
— paa Kalvehale, 143.
— paa Kalvehoved, 142.
— paa Kalvenyre, 142.
— paa Kramsfugle, 146.
— paa Krebs, 165.
— — med Fløde, 166.
— paa Lax, 163.
— paa Løg, 169, 170, 606.
— paa Multebær, 173.
— paa Muslinger, 166, 346.
— paa Oxehale, 134.
— — klar, 135.
— paa Oxehoved, 134.
— paa Risengryn, 174.
— paa Sagogryn, 176.

Suppe paa Skildpadde, 347.
— paa Skovjordbær, 173.
— paa Svineøren, 135.
— paa tørrede Kirsebær, 173.
— — Æbler, 172.
— — Ærter, 169.
— paa Ænder, 145.
— paa Østers, 167.
— skotsk, 137.
— sort, 145.
— spansk, 147.
— Tomat- med Purreløg, 149.
— uden Kjød, 123, 161.
Surkaal, 625.
— brunet, 627.
— hurtigt tillavet, 627.
— Magdeburger, 625.
— — Tillavning af, 626.
— med Fløde, stuvet, 627.
— stuvet, 627.
— Tillavning af, 626.
Sursteg, 373.
Svampe, 658.
Svane, 532.
Svanehalse, 828.
Svedske-Budding, 732.
— Kage, 847.
— Kompot, 917.
Svenske Honningkager, 855.
— Tarteletter, 763 A.
— Æblekager, 734.
Svine-Carré, 451.
— marineret, 451.
— paa tysk Maner, 451.
— stegt, 451.
Svinefilet, 453.
— marineret, 454.
— med Robert-Sauce 453.
— med Senop, 454.
Svinefødder à la Sainte-Menehould, 457.
— i Madeira, 457.
— panerede, 468.
Svinehovede, farseret, 454.
— kogt, røget, 455.
— Pressesylte af, 455.
— Saltning af, 962.
Svinekarbonadestykke, dampstegt, 451.
Svinekjød, 443.
Svinekoteletter, 452.
— marinerede, 453.
— med Sauce, 453.
Svinenyre med Vin, 457.
Svinesaddel, stegt, 450.
Svineskanke, farserede, 457.
Svinesylte, Pressylte af, 456.
Svineører, farserede, 456.
— Sylte af, 456.
Syllabub, 874.
Sylte af Svineører, 456.
Syltede Agurker, 644.
— Frugter og Bær, 922.
Syltetøjer, 920.
Syltetøjsbudding, 733.
Syltning, Redskaber til, 920.
Syre, spansk, 636.
— stuvede, 636.
— Suppe, 148.
Søde Retter af Æg, 684.
Sølvkniv til Frugt, 915.

Tanche, 312.
— à la matelote, 312.
— à la poulette, 312.
— à la Soubise, 313.
— frites, 313.
— grillés à la diable, 313.
Tapiok-Budding, 722.
— Souflé, 739.
Tarteletter, danske, 774.
— med Champignoner, 1002.
— med Crème, 776 A.
— med Færskener, 775 A.
— med Jordbær, 776.
— med Kirsebær, 776.
— med Mandelcrème, 763.
— med Marengs, 762.
— med Pærer, 775.
— med Æbler 774.
— svenske, 763 A.
Tartelettes à la frangipane, 776 A.
— aux cerises, 776.
— aux pêches, 775 A.
— de fraises, 776.
— de pommes, 774.
— de poires d'Angleterre, 775.
— meringuées, 762.
— suédoises, 763 A.
Teljekringler, 849.
Tendrons de poitrine de veau, 398.
Terfezia, 660.
Terrine de foie gras à la Strasbourg 559 A.
— de liévre, 539, 560.
— de perdreaux, 516 A.
Tête de cochon farcie, 454.
Tête de veau à la financière, 413 A.
— à la Sainte-Menehould, 414.
— au naturel, 411 A.
— en marinade, 415.

Tête de veau en tortue, 412.
Tetragonia expansa, 633.
The, 88.
— Brød, 803.
— — som ristes, 849.
— Crème, 878.
— Gelé, 866.
— Karameller, 952.
— Sorter, 89.
— Surrogater, 91.
The prince of Whales, sauce, 222.
Thorner Peberkager, 854.
Timbal, 569 A.
— Dejg til, 570.
— — Dekorering af, 570.
— milanesisk, 575.
— paa Aal, 576.
— paa Duer med Oliven, 573 A.
— paa Fisk, 576.
— paa Høns, 572, 573.
— paa Krebs, 577.
— paa Makaroni med Fars, 574.
— — med Kramsfugle, 575 A.
— paa Nudler og Skinke, 574.
— paa Vermiceller, 576.
— Risengryns-, portugisisk, 572.
— Tillavning af, 570.
Timbaler, smaa med Harehachis, 1009.
— paa Agerhøns, 578.
— paa Bekkasiner, 578.
— paa Gaaselever, 578.
— paa Grønsager, 578.
— paa Hummer, 579.
— paa Høns, 577.
— paa Hønsefars, 577.
— paa Krebs, 579.
Timbale à la duchesse, 771.
— à la milanaise, 575.
— à la Talleyrand, 573.
— de fruits à la parisienne, 841.
— de macaroni à la Pahlen, 574.
— — aux grives, 575 A.
— de nouilles au jambon, 574.
— de pigeos aux olives, 573 A.
— de queues d'écrevisses à la maréchale, 577.
— de riz à la portugaise, 572.
— de Savoie, 781 A.
— de volaille à la parisienne, 572.
— Don Bazan, 709.
Tinca, 312.
Tinktur af Kayenne, 236.
— af Selleri, 236.
Tipsy pudding, 728.
Tirsdagssuppe, 135.
Tjur, 524.
— Fars af, 525.
— farseret, dampstegt, 524.
— Forskæring af, 49.
— fyldt, 524.
— Indkjøb af, 113.
— Puré af, 525.
— Ragoût paa, 525.
— stegt, 524.
Toddy, 981.
Tomater, 640.
— à la reynière, 641.
— farserede, 641.
— Gratin paa, 642.
— Puré, 641.
— — til Opbevaring, 641.
— Sauce, 217.
— stuvede, 640.
— Suppe med Purreløg, 149.
Tomates, 640.
— au gratin, 642.
— farcies, 641.
Topinambours, 599.
— à la crème, 601.
— à la sauce, 600.
Torsk, 286.
— à la noble dame, 288.
— à la Rachel, 289.
— gratineret, 288.
— kogt, 286.
— — i Skiver, 287.
— marineret, 289.
— med hollandsk Sauce, 287.
— ovnstegt, 289.
— paa italiensk Vis, 289.
— paa norsk Vis, 288.
— Suppe, 162.
— salt, 290.
— Tunger, saltede, 290.
Tortue, 346.
Tourte de cerise à la crème, 798.
— de lapin, 561 A.
Tourte de pruneaux à l'allemande, 847.
— espagnole, 821.
Traadsukker, 948.
Tranches de saumon, 300.
Tre Brødre, 811.
Trekantede Hatte, 774.
Tre Omeletter, 688.
Trois frères, 811.
Tronçons de truites à la mayonnaise, 307.
Tropaeolum majus, 638.

Truffes, 660.
— au naturel, 661.
— en émincé, 661.
Truite, 304.
— à la Chambord, 305.
— au beurre d'anchois, 306.
— au bleu, 304 A.
— grillée, 305 A.
— — sauce maître d'hôtel, 305.
— saumon, sauce crevette, 304.
Trøfler, 659, 660.
— friske, 661.
— i Skiver, 661.
— med Champagner, 661.
— Puré af, 662.
— Sauce, 220.
Tunger, Saltning af, 960.
Turban, 846.
— af Risengryn, 714.
— de filets de gelinottes, 530.
— de pommes au riz, 714.
Tubera, 660.
Turbot, 276.
— à la crème gratiné, 278.
— à la Maintenon, 279.
— à la Mazarine, 277.
— à l'anglaise, 277.
— à la poissonnière, 278.
— au vin, 279.
— bouilli, 276.
— grillé, sauce bordelaise, 279.
Tvebakker, 852.
Tvekulsurt Natron, 837.
Tyk Mælk, 180.
Tynde Raad, 701,
— fine, med Fylding, 702.
— med Mandler, 702.
— rullede, 702.
Tyrkiske Bønner, 648.
— à la poulette, 649.
— paa engelsk Maner, 649.
— paa fransk Maner, 649.
— stuvede, 650.
Tyrolerkage med Æbler, 847.
Tysk Krydderbrød, 820.
— Sauce, 228.
— Æblekage, 734, 735.
Tyttebær Gelé, 941.
— — ukogt, 941.
— Saft, sur, 945.
— Sirup, 945.
— syltede med Sukker, 931.
Tørring, 969.
Tærter af Mandeldejg, 806.
Tærter af Marengsmasse, 821.
— af Mørdejg, 767.
— af Smørdejg, 755.
— af Sukkerdejg, 780.
— — med Smør, 792.
— Linzer-, 767.
— med Nødder, 809.
— neapolitansk, 808.

Udbening af Fugle, 469.
Udtagning af Fileterne paa Høns og mindre Fugle, 469.
Ugjæret Brød, 836.
Unge Vildænder med Madeira, 534.
— med Oliven, 534.
— med Roer, 534.
Urfugle, Indkjøb af, 113.
— Puré, 154.
Urhane, 525.
— stegt, 525.
— — paa Spid, 526.
Urhøns, Forskæring af, 50.
— Hachis paa, 526.
Urterne, 102.
Uægte Skildpaddesuppe, 141.

Vaarsalad, 638.
Vacherin suisse à la vanille, 812.
Vafler, 700.
— af Gjærdejg, 701.
— flamske, 701.
— med Sukker, 701.
— med Æg, 701.
Vagtel, 520.
Valnødder, 746.
— hele umodne, syltede, 931.
— Is, 902.
— Kjerner, syltede, 931.
Vand-Aborrer, 320.
Vandbrød, 852.
Vanille, 101.
— Crème, 877.
— — i Kopper, 882.
— — med Chokolade, 878.
— — med Marasquino, 877.
— Gelé, 866.
— Is, 900.
— Krandse, 803.
— Olie, 101.
— Pandekage, 697.
— Sauce, hvid, 230.
— — klar, 230.
— Soufflé, 740 A.
— Stænger, 790.

Vanille Sukker, 745.
Varm Glasering, 748.
Varme hors-d'oeuvre, 193.
Varme Retter af Hummer, 330.
— af Risengryn, 705.
— af Æg, 678.
Varm Sauce til Fisk, 223.
— til Grønsager, 223.
— til Kjød, 212.
Varme søde Retter af Risengryn, 708.
Varm, sød Sauce, 230.
Veau en roulade, 410.
— mariné, 425.
Velouté, 209.
— enklere, 209.
— med Mandelmælk, 213.
Vermicellekage, 738.
Vermiceller, Timbal paa, 576.
Vestphalsk Brød, 848.
Vicia faba, 653.
Vibeæg i Fuglerede, 678.
— kogte, 678.
Viktoria-Budding, 722.
— Kage, 797.
Vildand, 533.
— Forskæring af, 50.
— stegt, 533.
Vildænder, unge, med Madeira, 534.
— med Oliven, 534.
— med Roer, 534.
— Salmi af, 533.
— stegte, 533, 534.
Vild Gaas, 507, 632.
— med Surkaal, 532.
— stegt, 533.
Vildsvin, 547.
— Gris af, 550.
— Hovede à la Cumberland, 549.
— — med Berlinersauce, 548 A.
— Ryg, stegt, 549.
— Steg, 549.
Vildt, 511.
— Sauce, 214.
Vin Behandling førend Serveringen, 984.
— Crème, 879.
— Gelé, 862.
— — konserveret, Anvendelse af, 873.
— — med Blanc-manger, 863.
— Koldskaal, 173.
— Skumsuppe, 171.
— Supper, 171.
— til Maaltidet, 983.
Vin chaud, 979.
Vinaigre à l'estragon, 237.
Vindbeutler, 826.
Vinstensyre, 837.
Vintersalad, 668.
Violrod, 102.
Vol-au-vent, 583 A.
— à la Béchamel d'oeufs, 586.
— à la marinière, 585.
— à la marseillaise, 585.
— à la parisienne, 584 A.
— aux escalopes de saumon, 685.
— aux quenelles de volaille, 585.
— med Fisk, 585.
— med Frikassé, 585.
— med Frugt, 586.
— med Kabliau 585.
— med Lax, 585.
— med Queneller, 585.
— med Ragoût, 584 A.
— med Æg, 586.
— smaa, med Karpemælke 586 A.
— — med Oxegane, 587 A.
Vælling af Byggryn, 177.
— af Mannagryn, 177.
— af Mel, 178.
— af Perlegryn, 177.
— af Risengryn 176.
— — fransk, 176.
— — med Mandelmælk, 177.
— af Sagogryn, 177.
— af Æg, 178.
— engelsk, 178.
— fransk, 178.
Vælske Bønner, 653.
— med Smør, 654.
— stuvede, 653.

Welsh Rarebits, 190.
Windsorsuppe, 989.
Wienerbrød, 819.
Wienertærte, 792.

Yderfilet, 385.
— à l'italienne, 385.
— i Skiver med Madeira, 386.
— — med Makaroni, 386.
— marineret, 386.
— som Vildt, 386.
— spækket, 385 A.
Yorkbudding, 720.
Yorshire pudding, 720.

Zampine de Modène à l'italienne, 457.
Zuckerplätzchen, 789.

Æble-Beignets, 831.
— Budding, 730 A.
— — engelsk, 731.
— Charlotte, 886.
— — i Form, 912 A.
— — uden Form, 913.
— Crème, klar, 884.
— Gelé, 939.
— i Smørdejg, 763.
— Kage, Koburger, 759.
— — svensk, 734.
— — tysk, 734, 735.
— Klatter, 698.
— Kompot, 916.
— — Postej paa, 566.
— Kroketter, 258.
— Marengs 913, 914.
— Marmelade, 934.
— Mos, 912.
— Pandekager, 695.
— Pandekage, glaseret, 695.
— Pasta, 937.
— Postej, 565 A.
— Sauce, 232.
— Sirup, 943.
— Skiver, 699.
— — med Fløde, 699.
— — Berliner, 833 A.
— Sne, 914.
— Soufflé, 740.
— stegte, 912.
— Suppe, 172.
— syltede med Vanille, 925.
— tørrede, 970.
Æg, farserede, 680.
— forlorne, 679.
— fyldte, 679.
— Kjendetegn paa friske, 676.
— Kogning af, 677.
— kogte, 678.
— kolde Retter af, 683.
— i Østersskaller, 681.
— med Apelsin, 684.
— med brunet Smør, 680.
— med Fars, 681.
— med Kjødgelé, 683.
— med Salad, 683.
— med Sauce, 679.
— med Skinke og spansk Sauce, 681.
— med røget Lax, 681.
— paa italiensk Maner, 682.
Æg-Retter, 676.
— stegte med Tomatsauce, 680.
— — paa Fad, 680.
— søde Retter af, 684.
— til Panering 361.
— varme Retter af, 678.
— Vol-au-vent med, 586.
Æggebudding. 684.
Æggecrème, 882.
Æggecroustader, 829.
Æggemælk, 180.
Æggeost, 684.
Æggepostejer, smaa, 569.
— med Marv, 569.
Æggesoufflé, 739.
Æggestands eller Bouilloncrème, 682.
Æggetoddy, 981.
Æggevafler, 701.
Æggevælling, 178.
Æggeøl, 171.
— med Mælk, 172.
Ærter, 654.
— graa, 657.
— grønne, 655.
— — konserverede, 656.
— — paa engelsk Maner, 655 A.
— — paa fransk Maner, 656.
— — paa hollandsk Maner, 656.
— — tørrede, Puré af, 657.
— med Flæsk, 149.
— russiske, 657.
— stuvede, med Skinke, 656.
— tørrede, 969.

Ølgjær, 835.
Østers, 342.
— Bouchéer med, 588.
— Fars, 250.
— indbagte, 994,
— Indkjøb af, 115.
— i Skal, 343.
— — gratinerede, 344.
— med Champignoner, 344.
— — gratinerede, 345.
— Pulver, 103.
— Sauce, 229.
— stuvede, 344.
— Suppe, 167.
— ristede, 344.
— tyndskallede, grønne, 343.
Østersøsild, Nedsaltning af, 963,